

Міністерство освіти і науки України  
Одеський національний технологічний університет  
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА**

на тему Розробка нової концепції ресторану «Пирогі та м'ясо» в м. Одеса  
ШЛЯХОМ ОНОВЛЕННЯ МЕНЮ

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Мамалиги О. М

(прізвище, ініціали)

IV Курсу групи ГРС-402

Керівник доц. Федосова К.С.

(посада, прізвище та ініціали)

ст. викл. Сосновських М. В.

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від 08.06.2023 р., протокол № 16

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу  
Ступінь вищої освіти «Бакалавр»  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Зав.кафедри**

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«22» березня 2023 року

**ЗАВДАННЯ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Мамалиги Ольги Максимівни  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка нової концепції ресторану «Пирого та м'ясо» в м. Одеса шляхом оновлення меню

затверджена наказом вищого навчального закладу від «28» лютого 2023 року №90-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 червня 2023 року

3. Вихідні данні до роботи Розробка нової концепції розвитку ресторану «Пирого та м'ясо»

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; провести аналіз інвестиційної привабливості проекту; надати висновки та рекомендації; навести список літератури;

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

Лист 1 - Концепція закладу ресторанного господарства, Лист 2 - План закладу ресторанного господарства, Лист 3 - Послуги закладу ресторанного господарства, Лист 4 - Структура управління закладу ресторанного господарства;

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Федосова К.С., доцент Сосновських М. В. ст. викладач	22.03.2023	09.04.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент Сосновських М. В. ст. викладач	10.04.2023	14.05.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент Сосновських М. В. ст. викладач	15.05.2023	23.05.2023
<i>Аналіз інвестиційної привабливості проекту</i>	Зеленяк В.В., доцент	25.05.2023	04.06.2023

7. Дата видачі завдання «22» березня 2023 року

Керівник \_\_\_\_\_

Федосова К.С.

\_\_\_\_\_ Сосновських М. В.

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_

Мамалига О. М.

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	22.03.2023-09.04.2023	<i>Виконано</i>
2.	<i>Технологічний розділ</i>	10.04.2023-14.05.2023	<i>Виконано</i>
3.	<i>Організаційний розділ</i>	15.05.2023-23.05.2023	<i>Виконано</i>
4.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.05.2023	<i>Виконано</i>
5.	<i>Аналіз інвестиційної привабливості проекту</i>	25.05.2023-04.06.2023	<i>Виконано</i>
6.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	05.06.2023	<i>Виконано</i>
7.	<i>Оформлення роботи</i>	06.06.2023-07.06.2023	<i>Виконано</i>
8.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.06.2023	<i>Виконано</i>
9.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	28.06.2023	<i>Виконано</i>

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_

(підпис)

Мамалига О. М.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_

(підпис)

Федосова К.С.

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Сосновських М. В.

(прізвище та ініціали)

*Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних. Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.*

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_

(підпис)

Мамалига О. М.

(прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

### «Розробка нової концепції ресторану «Пирого та м'ясо» в м. Одеса шляхом оновлення меню»

Робота містить текстову і графічну частини. Текстова частина складається з чотирьох розділів: Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічний розділ; організаційний розділ; Аналіз інвестиційної привабливості проекту. Графічна частина складається з 4 листів на яких показано: концепцію закладу ресторанного господарства, план закладу ресторанного господарства, послуги закладу ресторанного господарства, структуру управління закладу ресторанного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку готельно-ресторанних послуг регіону та аналогічних закладів світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію ресторану «Пирого та м'ясо» в м. Одеса.

Ресторан «Пирого та м'ясо» пропонує відвідувачам скуштувати регіони України на смак. Заклад пропонує традиційні страви регіонів України та її варіацію и вигляді пирога. Також ресторан використовує нові AR технології у своєму меню.

В технологічному розділі представленні розрахунки виробничої програми закладу та підібрано виробниче обладнання. Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості проекту.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	—	стор.;
таблиць	—	
додатків	—	
графічних аркушів	—	

## **ANNOTATION**

**to qualification work on the topic:**

**«Developing a new concept for restoran «Pies and Meat» in Odesa by updating the menu»**

The work contains text and graphic parts. The textual part consists of four sections: substantiation of the concept; technological section; organizational section; analysis of investment attractiveness of the project. The graphic part consists of 4 papers which show: the concept of the restaurant, the plan of the restaurant, the services of the restaurant, the management structure of the restaurant.

At the beginning of the work the characteristics and analysis of the market of hotel and restaurant services of the region and similar institutions of the world, the results of demand research and analysis of competitors are given. On the basis of these researches the concept is developed and the unique trade offer of restaurant «Pies and Meat» in Odesa is formed.

The «Pies and Meat» restaurant offers visitors a taste of the regions of Ukraine. The restaurant offers traditional dishes from the regions of Ukraine and their variations in the form of pies. The restaurant also uses new AR technologies in its menu.

In the technological part the calculations of the production program of the restaurant are presented and the production equipment is selected. Also the organizational structure is presented in the work, the number of necessary staff and the schedule of their work are calculated. The principles of labor protection at the enterprise are described, economic indicators are calculated and the analysis of investment attractiveness of the project is carried out.

## Зміст

<b>Вступ</b> .....	6
<b>Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</b> .....	9
1.1 Характеристика діючого об'єкту ресторанного господарства та його послуг .....	9
1.2. Аналіз конкурентів ресторанного господарства обраного сегменту ....	15
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	23
<b>Розділ 2. Технологічний розділ</b> .....	27
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень) .....	27
2.2. Розробка виробничої програми підприємства .....	31
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	36
2.3.1. Розрахунок виробничої програми доготівельного цеху .....	37
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху ...	42
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	44
2.4.Пропозиції щодо дизайну закладу .....	51
<b>Розділ 3. Організаційний розділ</b> .....	54
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства .....	54
3.2. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	58
3.3. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	61
3.4.Організація охорони навколишнього середовища .....	64
<b>4. Аналіз інвестиційної привабливості проекту</b> .....	66
<b>Висновки та рекомендації</b> .....	74
<b>Список літератури</b> .....	76

### Графічна частина кваліфікаційної роботи (ресторан):

1. Концепція закладу ресторанного господарства
2. План закладу ресторанного господарства
3. Послуги закладу ресторанного господарства
4. Структура управління закладу ресторанного господарства

					<i>КРБ.ГРБ.1.90-03.1.55</i>			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Мамалига О.М.			<i>Тема кваліфікаційної роботи: Розробка нової концепції ресторану «Пирогои та м'ясо» в м. Одеса шляхом оновлення меню</i>	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Сосновських М.В.					6	77
Керівник		Федосова К.С				ОНТУ-2023 Каф. ГРБ Група ГРС-402		
Н. Контр.								
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Є.						

## Вступ

Активний розвиток гастрономічної індустрії та зростання конкуренції в умовах сучасного ринку харчування ставлять перед ресторанами важливе завдання - постійне оновлення та удосконалення своїх послуг для задоволення смакових потреб клієнтів. Одним з ключових факторів успіху є здатність пристосовуватись до змінних вимог суспільства та впроваджувати нововведення.

Незважаючи на складну ситуацію в країні, зокрема пандемію COVID-19 та війну, ресторанний бізнес продовжує свою роботу. Місто Одеса в цій ситуації має більш-менш стабільну ситуацію. Туристичний потік в місто знову почав зростати, а також в Одесу прибули багато біженців зі збройних конфліктів у сусідніх регіонах. Це створює певні можливості для ресторанного бізнесу в Одесі. Заходячи до ресторану "Пироги та М'ясо", туристи та біженці можуть насолодитися атмосферою та смачною їжею, які надають їм деяку відсутність від жахливої реальності зовнішнього світу. Ресторан може бути місцем, де вони знаходять тимчасовий притулок і можуть насолоджуватися моментами задоволення і комфорту. В цій складній ситуації ресторанний бізнес має можливість пристосуватися до змін і навіть знайти нові шляхи розвитку. Важливо бути гнучкими, креативними і підлаштовуватися під потреби туристів та біженців, надаючи їм якісне обслуговування і незабутні враження.

У рамках цієї кваліфікаційної роботи метою є розробка концепції розвитку ресторану «Пироги та м'ясо» в місті Одеса шляхом оновлення меню. Ресторан «Пироги та м'ясо» є популярним закладом, відомим своїм широким асортиментом пирогів та страв з м'яса, що пропонують клієнтам вишукані смакові враження. Однак, з метою залучення нової аудиторії та задоволення зростаючих очікувань клієнтів, необхідно розробити концепцію, яка відповідала б сучасним тенденціям харчування та забезпечувала вищу якість обслуговування.

Оновлення меню ресторану «Пироги та м'ясо» має на меті запровадження нових, інноваційних страв, що відповідають вимогам сучасних гастрономічних тенденцій та враховують предпочтения клієнтів. Дослідження та

аналіз ринку гастрономії в місті Одеса дозволять виявити потенційні можливості розвитку, встановити переваги та недоліки конкурентів, а також визначити основні смакові пріоритети споживачів.

У рамках роботи будуть розглянуті теоретичні аспекти концепції харчування, модернізації ресторанного бізнесу та оновлення меню. Практична частина передбачає проведення опитування клієнтів ресторану, вивчення їхніх вподобань та очікувань, а також залучення експертів з гастрономічної сфери для розробки нових страв. Результатом цієї роботи буде розробка концепції оновлення меню ресторану «Пироги та м'ясо», що включатиме рекомендації щодо впровадження нових страв, змін у рецептурах та інноваційних підходів до сервісу.

Завдяки цій кваліфікаційній роботі буде створена стратегія розвитку "Пироги та м'ясо" в м. Одеса, яка забезпечить його конкурентоспроможність, посилення репутації та збільшення прибутковості шляхом оновлення меню та впровадження сучасних тенденцій у гастрономічній сфері.

## **Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень**

### **1.1 Характеристика діючого об'єкту ресторанного господарства та його послуг**

Ресторан “Пироги та м'ясо” це сімейний ресторан, який відкрив свої двері на проспекті Шевченка 8/3 в 2018 році. В цьому місці є достатній потік пішоходів та автомобілістів, адже поблизу є дуже багато магазинів та торгових центрів. В своєму розташуванні цей заклад є легкодоступним для різних категорій клієнтів. Він має зручні місця для паркування, близькість до зупинок громадського транспорту та зручний доступ з основних транспортних магістралей. В цій локації також наявна вся необхідна інфраструктура, а саме готелі, банкомати, торгові центри та таке інше. Це полегшує життя гостей та забезпечують їхню зручність.

Послуги, що надаються:

- Послуги з харчування у закладі
- Тераса
- Їжа на виніс
- Доставка їжі
- Безкоштовний Wi-Fi
- Бронювання столиків
- Розрахунок картою
- Місця для паркування

Обслуговування гостей на високому рівні. Персонал завжди ввічливий, привітний і уважний до кожного гостя та завжди готовий допомогти у вирішенні будь-яких питань та запитів. Команда складається з досвідчених та кваліфікованих співробітників, які мають глибоке розуміння гастрономії та гостьового сервісу. Вони навчені працювати в ефективних командних структурах, знають процеси приготування страв та надають професійну консультацію щодо меню та вибору страв.

Середній рівень цін на послуги в ресторані "Пироги та м'ясо" можна описати як доступний та конкурентоспроможний. Заклад пропонує широкий

асортимент страв кухонь та звертає особливу увагу на якість і свіжість інгредієнтів. Середній чек в цьому закладі складає 250 гривень.

Ресторан "Пироги та м'ясо" працює з 30 посадочними місцями, але незважаючи на це забезпечує високий рівень обслуговування та якість страв. Для досягнення цього заклад використовує ефективне обладнання та спеціалізовану команду кухарів, що забезпечує оптимальне виробництво страв у відповідності до потреб гостей. За допомогою ретельного планування меню, ресторан пропонує широкий вибір страв, задовольняючи різноманітні смаки та вподобання клієнтів. Окрім посадочних місць там є вітрина з готовою продукцією де гості можуть придбати їжу та забрати її із собою. Це звано збільшує кількість відвідувачів за день.

Інтер'єр закладу має особливий характер, який підкреслює атмосферу затишку та смаку. Увага приділяється використанню природних матеріалів та традиційних елементів, що характерні для кавказької культури. Значну увагу приділяється дереву, яке використовується для меблів, підлоги та інших деталей. Це надає ресторану теплоти та природної естетики. Також заклад прикрашає велика кількість зелені. У декорі використовуються елементи, які нагадують про культуру та традиції Кавказу. А саме картини, вироби з кераміки або килими. Вони додають унікального шарму та глибини дизайну, розкриваючи гостям атмосферу традицій та гостинності.



Рис. 1.1 Інтер'єр ресторану «Пироги та м'ясо»

Кухня ресторану "Пироги та м'ясо" пропонує широкий асортимент страв, які задовольняють різні смакові вподобання гостей. З урахуванням основної концепції ресторану, основними стилістичними напрямками в меню є пироги та кавказька кухня.

Пироги є головним акцентом меню ресторану. Вони готуються з натуральних і свіжих інгредієнтів та представлені в різноманітних варіаціях. Гості можуть насолодитися класичними пирогами з м'ясом, куркою, картоплею або грибами, а також ексклюзивними авторськими рецептами, які поєднують різноманітні смаки і текстури.

Крім пирогів, ресторан пропонує широкий вибір страв домашньої кавказької кухні. Меню ресторану – домашня кавказька кухня. Осетинські пироги, манти, хінкалі, чебуреки. Великий вибір страв на мангалі: шашлик на вибір: з телятини, свинини та курки, каре з телятини та баранини, люля-кебаб, стейки, лосось скумбрія, сібас, сьомга, дорадо, овочі на грилі та сулугуні у тісті на шампурі. На закуску є баклажани з горіхами, домна, квасоля з грибами, печені перці, великий вибір різноманітних салатів, солінь та сало по домашньому. Для великих компаній є ароматні м'ясні та рибні саджі. До цього ресторан також пропонує широкий вибір напоїв, включаючи безалкогольні та алкогольні напої, які доповнюють смакові відчуття і створюють гармонійне поєднання зі стравами.

Ресторан «Пироги та м'ясо» має свій сайт та сторінки в мережах Instagram та Facebook. Сторінка цього закладу є доступною за посиланням <https://www.opirogi.com.ua/>. Дизайн цього сайту відповідає тематиці та кольоровій гамі самого закладу. Він наповнений фотографіями страв, але вони виглядають досить однотипно та не зовсім приваблюють. Також на сайті можна знайти всю необхідну інформацію для користувача, а саме: меню, адреса, номер телефону, інформація про заклад та посилання на сторінки в соцмережах. Все це дуже легко знайти на сайті. Номер телефону, графік роботи та адреса знаходяться у верхній та нижній частині сайту, їх складно не помітити. Є розділи «Головна», «Меню», «Доставка», «Про нас», «Контакти» та «Замовити».

Розділ меню також включає в себе різні підрозділи, де користувач легко може вибрати що саме хоче спробувати. Під кожною фотографією страви вказана ціна. Сайтом дуже зручно користуватись, немає нічого зайвого, все необхідне користувач з легкістю знайде на сайті.

Сторінка ресторану в Instagram не можна вважати активною, оскільки остання публікація була опублікована аж 4 роки тому. Незважаючи на це, слід відзначити, що сама сторінка виглядає якісно та привабливо для ока. Вона добре відповідає концепції та стилю закладу, передаючи його атмосферу через дизайн та використання кольорів. Фотографії, які розміщені на сторінці, виконані професійно та мають високу якість. Ресторан презентує свої готові страви на цих фотографіях, демонструючи їх апетитний вигляд та якість приготування. Крім того, на сторінці також розміщуються фотографії персоналу, що працює в закладі, що може сприяти створенню ближчого зв'язку з клієнтами. Однак, що стосується контенту, сторінка виявляється не дуже різноманітною. Відсутня цікава та різноманітна інформація, така як рецепти страв, історії успіху або цікаві факти про кавказьку кухню та її походження. Це може бути пропущена можливість привернути увагу та зацікавити ширший коло аудиторії. Щодо інформативності, публікації на сторінці містять дуже обмежену кількість інформації, переважно обмежуючись наданням номера телефону для замовлення доставки. У відповідях на коментарі сторінка ресторану демонструє оперативність, але водночас не надає інформативних відповідей, обмежуючись в основному використанням смайликів. Це може створювати враження відсутності серйозного підходу до відповіді на запитання або скарги клієнтів. Крім того, відсутня реакція на негативні коментарі, що може погіршити сприйняття закладу і створити негативне враження про його відношення до клієнтів.

Сторінка ресторану в Facebook є значно кращою, але не є ідеальною. На цій сторінці доступна вся необхідна інформація про заклад, така як номер телефону, графік роботи, меню та адреса. Ресторан також публікує фотографії та відео готових страв, супроводжуючи їх описом. Крім того, вони надають

номер телефону для бронювання столиків та доставки, а також графік роботи в описі до цих зображень. Фотографії, що розміщуються на сторінці, виглядають дуже привабливо та збуджують апетит. Вони привертають увагу користувачів та стимулюють їх бажання спробувати страви ресторану. Однак, контент на сторінці все ж таки не різноманітний. Відсутність цікавих матеріалів, які могли б привернути увагу користувачів, крім фотографій страв, може бути пропущеною можливістю залучити більше аудиторії та підтримати їх інтерес до закладу. Кількість коментарів на сторінці є дуже обмеженою, і враховуючи це, відповіді ресторану надходять досить повільно. Це може створювати враження недостатньої уваги до відгуків користувачів. Для покращення взаємодії з аудиторією, рекомендується збільшити кількість комунікації та швидкість відповідей.

Таблиця 1.1

SWOT-аналіз ресторану «Пирого та м'ясо»

	Позитивний вплив	Негативний вплив
	Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
Внутрішнє середовище	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кваліфікований персонал</li> <li>2. Зручне розташування</li> <li>3. Помірні ціни</li> <li>4. Унікальні рецепти та широкий асортимент страв</li> <li>5. Наявність постійних клієнтів</li> <li>6. Широкий асортимент продукції</li> <li>7. Зручна стоянка для автотранспорту клієнтів</li> <li>8. Гарна репутація</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слабка дистрибуція, просування слабкий маркетинг</li> <li>2. Погана рекламна політика</li> <li>3. Невелика місткість</li> </ol>
	Можливості (O)	Загрози (T)
Зовнішнє середовище	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наявність інноваційних здібностей і можливість їхньої реалізації</li> <li>2. Збільшення попиту</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нестабільна ситуація в країні через COVID-19 та війну.</li> <li>2. Законодавчі</li> </ol>

	на аутентичні кухні та гастрономічні враження 3. розвиток мережі соціальних медіа	обмеження щодо робочого часу 3. Зміни смакових уподобань та попиту клієнтів
--	--	--

## 1.2. Аналіз конкурентів ресторанного господарства обраного сегменту

Заклад розташований в Приморському районі міста Одеса, який є популярним місцем для туристів, особливо влітку, завдяки своєму привабливому розташуванню на узбережжі моря. В районі знаходиться значна кількість ресторанів та кафе, які пропонують широкий вибір гастрономічних послуг. У закладах переважають різні кухні, зокрема європейська, українська та кавказька. Ціновий діапазон готельно-ресторанного бізнесу в Приморському районі дуже різноманітний, він охоплює ексклюзивні ресторани з високими цінами, а також більш доступні заклади. Цей район пропонує різноманітні послуги, включаючи комфортне проживання в готелях різних класів, а також ресторани, кафе та бари, де можна насолоджуватися різноманітними кулінарними шедеврами та проводити різні заходи та святкування. Готельно-ресторанний бізнес у Приморському районі Одеси відчуває вплив інновацій та технологічних змін. Впровадження сучасних систем управління готелями та ресторанами, використання цифрових технологій для замовлення їжі та бронювання, а також активне використання соціальних медіа для маркетингу та просування стають все більш поширеними практиками.

В цьому районі є досить багато конкурентів в ресторанній справі. Поблизу ресторану «Пирого та м'ясо» розташовуються такі ресторани як кафе-ресторан «Хінкальня», кафе-бар «Імперія», ресторан «Хижина», хінкальня «Колехті», кафе «Кавказ», ресторан «Кум та кума» та ресторан «Тато Гіві».

Ресторан «Хінкальня» розташований за адресою Александра Матросова переулок, 1/1. Це мережа яка має 8 філіалів, розташованих по усьому місту. Графік роботи цього закладу з с 11:00 до 23:00. Спеціалізується цей заклад на грузинській кухні. Ресторан має оцінку 3,5 зірок на сайті 2gis. Відгуків не дуже багато. Вони переважно позитивні, але й трапляються негативні, в основному претензії до якості обслуговування офіціантами. Порівняно з рестораном «Пирого та м'ясо» перевагами цього закладу є: кількість посадочних місць, наявність філіалів, нижчі ціни. Недоліками є: невеликий асортимент страв, якість обслуговування. Заклад «Хінкальня» має свій офіційний сайт, сторінки в

Instagram та Facebook. Середній чек 200 гривень. Ціни дуже доступні, наприклад ціни на найпопулярніші страви: хінкалі 17 гривень за штуку, хачапурі 127 гривень, шашлик 150 гривень.

Заклад під назвою "Хижина" знаходиться за адресою Довженко, 3/5 і має два філіали, що розташовані в різних місцях. Графік роботи ресторану починається о 10:00 і закінчується о 23:00. Основною спеціалізацією закладу є грузинська кухня, відома своїми багатими смаками та ароматами. За даними на сайті 2gis, ресторан "Хижина" має оцінку 3,7 зірки і налічує 45 відгуків від відвідувачів. Більшість відгуків є позитивними, де часто згадується про смачну кухню, яка дуже сподобалася клієнтам. Порівняно з рестораном "Пирого та м'ясо", ресторан "Хижина" має кілька переваг. По-перше, він має декілька філій, що дозволяє більш широко задовольнити потреби клієнтів. По-друге, у нього більший список додаткових послуг, що збагачує досвід відвідування. Крім того, ресторан "Хижина" пропонує великий асортимент страв, що задовольняє різні смакові уподобання. Проте, є деякі недоліки у ресторану "Хижина". Наприклад, його сайт не зручний для користування, а інтер'єр закладу не відповідає сучасним тенденціям. Середні чек в цьому закладі складає 500 гривень.

Кафе-бар "Імперія" розташовано за адресою Гагаріна проспект, 31. Цей заклад відкритий з 9:00 ранку до 22:00 вечора. Основною спеціалізацією закладу є кавказька та європейська кухні. На веб-порталі 2gis кафе-бар "Імперія" має загальну оцінку 3,6 зірки. Крім того, на сайті зібрано 12 відгуків, переважна більшість з яких мають позитивний відтінок. Часто відгуки висловлюють вдячність за смачну кухню, що підтверджує високу якість страв, які пропонують у закладі. Порівнюючи кафе-бар "Імперія" з рестораном "Пирого та м'ясо", можна виділити кілька переваг. А саме "Імперія" має більшу кількість посадочних місць. Крім того, в кафе-барі "Імперія" пропонується широкий асортимент додаткових послуг. Незважаючи на ці переваги, в кафе-бару "Імперія" також є недоліки. Наприклад заклад немає сайта та сторінок в соціальних мережах. Крім того, деякі відгуки вказують на застарілий інтер'єр, який

потребує оновлення та ремонту. Середній чек в цьому закладі 150 гривень.

Хінкальня "Колехті" знаходиться за адресою Шевченко проспект, 1а/1 та має 3 філіали. На порталі 2gis цей заклад має оцінку 3,8 зірки. Зібрано 18 відгуків, переважна більшість з яких є позитивними. Клієнти відзначають якість їжі та приємну атмосферу закладу. Деякі негативні відгуки стосуються тривалого очікування на замовлення. У порівнянні з рестораном "Пироги та м'ясо", хінкальня "Колехті" має кілька переваг. Вона має наявність 2 філіалів, більшу зону доставки та нижчі ціни. Проте, недоліками є менша кількість посадочних місць та можливо неякісне обслуговування. За оцінкою на 2gis, хінкальня "Колехті" отримала рейтинг 3,8, що вказує на задоволення клієнтів їхнім досвідом відвідування закладу. Позитивні відгуки свідчать про якісну їжу та затишну атмосферу. Хінкальня "Колехті" має свій офіційний сайт, а також присутня на сторінках в Instagram та Facebook. Це дозволяє клієнтам знайти додаткову інформацію про заклад та переглянути фотографії страв. У хінкальні "Колехті" середній чек становить близько 200 гривень, що робить її достатньо доступною для відвідування багатьма клієнтами.

Кафе «Кавказ» знаходиться за адресою Довженко, 1. Заведення працює з 9 ранку до 8 вечора, надаючи можливість клієнтам насолоджуватися своїми стравами протягом усього дня. Кафе спеціалізується на українській та кавказькій кухні, пропонуючи багатий вибір аутентичних страв з цих регіонів. Оцінка на сайті 2gis складає 3,9, що свідчить про загалом позитивне сприйняття закладу. З 17 відгуків, які були опубліковані, переважна більшість висловлюють позитивну думку про кафе. Клієнти відзначають смачну кухню та приємну атмосферу в закладі. У порівнянні з рестораном «Пироги та м'ясо», кафе «Кавказ» має свої переваги. Найбільш вагомою перевагою є нижчі ціни, що робить його доступним для більш широкої аудиторії. Однак, деякі клієнти вказують на менший асортимент страв порівняно з конкурентом. Крім того, кафе не має офіційного веб-сайту та сторінок у соціальних мережах, що може ускладнити доступ до інформації про заклад та взаємодію з клієнтами. Одним з привабливих аспектів кафе є його цінова політика. Середній чек на основні

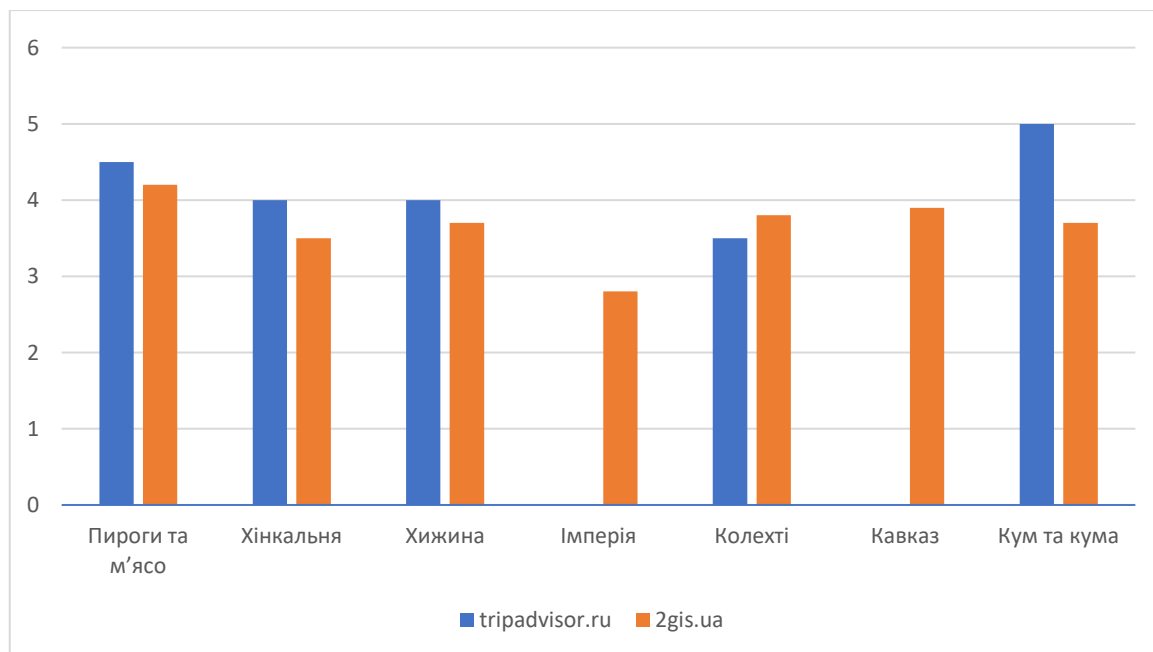
позиції страв становить до 100 гривень, що робить його бюджетною альтернативою для тих, хто шукає смачні страви за помірними цінами.

Ресторан "Кум та кума" розташований за адресою Французький бульвар, 22/1. Його робочий графік розпочинається о 10:00 і триває до 23:00. Заклад спеціалізується на українській та європейській кухні. За оцінкою на порталі 2gis, ресторан отримав рейтинг 3,7. Наразі зібрано 5 відгуків, більшість з яких є позитивними. Деякі негативні відгуки стосуються якості обслуговування. Порівняно з рестораном "Пирого та м'ясо", "Кум та кума" має декілька переваг. Він має більше посадочних місць, різноманітніше меню та більше додаткових послуг. Проте, ресторан "Кум та кума" не здійснює доставку, що може бути недоліком для деяких клієнтів. Ресторан "Кум та кума" має свій офіційний сайт та сторінки в Instagram та Facebook, що дозволяє клієнтам отримати додаткову інформацію про заклад та ознайомитись з фотографіями страв. Щодо цінової політики, на популярні позиції меню ресторану "Кум та кума" можна зазначити наступні ціни: свинний шашлик - 187 гривень, хачапурі - 169 гривень, грецький салат - 165 гривень.

Ресторан "Тато Гіві" розташований за адресою Армейська, 15/1. Графік роботи закладу встановлений з 10:00 до 22:00. Ресторан спеціалізується на українській, європейській та грузинській кухні. За оцінкою на порталі 2gis, ресторан отримав рейтинг 3,5. Наразі нараховується 11 відгук, здебільшого позитивних. З відгуків можна зрозуміти, що у ресторану є велика кількість постійних гостей, що свідчить про їхню задоволеність обслуговуванням. Порівняно з рестораном "Пирого та м'ясо", "Тато Гіві" має деякі переваги. Зокрема, він має більше посадочних місць, різноманітне меню та надає більше додаткових послуг. Проте, серед недоліків зазначається заважаюча гучна музика. Ресторан "Тато Гіві" присутній в соціальних мережах, зокрема в Instagram та Facebook, де він ділиться своїми новинами та фотографіями страв. Щодо цінової політики, середній чек у ресторані "Тато Гіві" складає 350 гривень.

## Порівняльна характеристика конкурентів згідно сайту tripadvisor.ru

	Кількість відгуків	Кількість відмінних відгуків	Кількість поганих відгуків	№ в рейтингу	Харчування	Ціна/якість	Обслуговування	Атмосфера	Загальна оцінка
Пирогоги та м'ясо	10	8	0	249	5	4	4	4	4,5
Хінкальня	19	10	5	355	4	4	4	4	4
Хижина	33	16	4	223	4	4,5	4,5	4	4
Імперія	12	5	1	898	4	4	3	3	3,5
Колехті	7	3	2	771	4	4	3	3	3,5
Кавказ	4	4	0	355	5	5	5	5	5
Кум та кума	2	1	0	462	5	5	5	5	5
Тато Гіві	11	5	1	456	4	4	3	3	3,5



## Бальна оцінка конкурентоспроможності підприємства

Критерії	Пирого та м'ясо	Хінкальня	Хижина	Імперія	Колехті	Кавказ	Кум та кума	Тато Гіві
Якість продукту	9	8	7	6	8	7	8	8
Цінова політика	8	9	8	8	7	7	7	8
Якість обслуговування	8	6	7	7	6	8	6	7
Маркетингові зусилля	6	8	8	1	8	1	6	7
Доступність та розташування	8	8	8	8	8	8	8	8
Загальна оцінка	39	39	38	30	37	31	35	38

Опираючись на результати аналізу конкурентоспроможності можна сказати що ресторан Пирого та м'ясо один з найкращих серед своїх конкурентів. Серед ресторанів що знаходяться поблизу та спеціалізуються на кавказькій або грузинській кухні він може конкурувати з рестораном «Хінкальня». За результатами таблиці 1.3 ці два заклади набрали однакову кількість балів. Також достатньо сильними конкурентами є ресторани «Хижина» та «Тато Гіві». Серед переваг досліджуваного ресторану є: якість продукту та якість обслуговування. Найслабшим критерієм в ресторані «Пирого та м'ясо» є маркетингові зусилля. Адже в них не розвинені соцмережі, що погано впливає на їх впізнаваність та прихід нових гостей. Саме це важливіша проблема яку потрібно змінити в цьому закладі. Для покращення маркетингу ресторану "Пирого та м'ясо" можна розглянути такі ідеї:

- розвиток облікового запису в соціальних мережах, що дозволить поділитися новинами, фотографіями та взаємодіяти з клієнтами. Потрібно частіше викладати пости, доповнювати їх корисною інформацією такою як графік роботи, номер телефону, адреса закладу. Також слід зацікавлювати гостей цікавими фактами про ресторан, про кухню з якою працює заклад та про страви;
- провадження програми лояльності для постійних клієнтів, що надає

знижки, бонуси та спеціальні привілеї. Також можна запропонувати електронну розсилку зі спеціальними пропозиціями.

- організація кулінарних заходів та спеціальних пропозицій, наприклад, тематичних вечерів з кавказькою або українською кухнею, а також сезонних або тимчасових меню з новими стравами.
- співпраця з місцевими організаціями та партнерами, зокрема з місцевими постачальниками продуктів, щоб підкреслити використання свіжих і місцевих інгредієнтів.

Загальна мета полягає у просуванні ресторану, залученні нових клієнтів і забезпеченні задоволення та лояльності поточних клієнтів. Планування та виконання різноманітних маркетингових заходів допоможуть підвищити свідомість про заклад, залучити більше гостей та підвищити його конкурентоспроможність на ринку.

Ще один із способів покращення ресторану "Пироги та м'ясо" полягає у частому оновленні меню новими стравами. Процес оновлення меню може включати залучення шеф-кухаря та його команди до розробки нових страв, враховуючи популярні кулінарні тенденції, сезонні продукти та пропозиції гостей. Крім того, важливо забезпечити високу якість нових страв, тримати під контролем їх цінову політику та забезпечувати надійне постачання інгредієнтів. В цілому, часте оновлення меню з новими стравами є одним з ефективних способів покращити конкурентоспроможність ресторану "Пироги та м'ясо", залучити нових клієнтів, задовольнити поточних гостей та підтримати імідж кулінарної експертизи закладу.

Таблиця 1.4

#### Аналіз конкурентів

Параметри	Характеристика прямих конкурентів			
	Хінкальня	Хижина	Колехті	Тато Гіві
Адреса	Александра Матросова переулок, 1/1	Довженко, 3/5	Шевченко проспект, 1а/1	Армейська, 15/1

Наявність сайту	hinkalna.od.ua	http://hijina.com.ua/	kolhetikhinkalna.od.ua	https://www.instagram.com/papa_givi_odessa/
Кількість googleвідгуків	170	898	97	693
Додаткові послуги	Літня тераса Проведення банкетів Бронювання столиків Доставка	Літня тераса Проведення банкетів Бронювання столиків Доставка Майстер класи для дітей Кал'яни	Літня тераса Проведення банкетів Доставка	Літня тераса Проведення банкетів Бронювання столиків Дозволено з собаками
Діапазон цін	17-345	55-7000	70-345	45-595

### 1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Розробка концепції підприємства є одним з ключових моментів у відкритті та успішній роботі закладу. Правильно розроблена концепція дає всі шанси на успішний бізнес і базується на маркетингових дослідженнях цього ринку послуг.

Таблиця 1.5

#### Концепція ресторану «Пироги та м'ясо»

Основні конкурентні переваги	Етапи впровадження
Пироги різних регіонів України	Розробка меню
Локальні продукти	Вибір постачальників
Домашня атмосфера	Навчання кухарів новим рецептам
AR технології	Встановлення цін на страви
Майстер класи та дегустація	Оновлення меню
Низькі ціни	Маркетингова кампанія для привернення уваги до нових страв

Ресторан «Пироги та м'ясо» пропонує відвідувачам скуштувати регіони України на смак. Заклад пропонує традиційні страви регіонів України та її варіацію и вигляді пирога. Також ресторан використовує нові AR технології у своєму меню.

Ресторан «Пироги та м'ясо» зібрав традиційні рецепти з різних регіонів України та модернізував їх. Так як заклад спеціалізується на пирогах, він пропонує своїм гостям скуштувати ці страви у вигляді пирогу. Наприклад, Київ славиться своєю котлетою по-київськи, тому ресторан розробив рецепт пирогу зі смаком цієї страви. Хрустке пісочне тісто передає хрустку паніровку котлети, а начинка складається з курки, зелені та вершкового масла, як і в оригінальній страві.

У своїх стравах ресторан використовує лише локальні продукти адже спеціалізується на українській традиційній кухні.

Прийшовши у заклад кожний відвідувач зможе відчути цю домашню атмосферу. Його інтер'єр створений з думкою про те, щоб кожен відвідувач відчував себе як вдома. В закладі є поєднання затишку і естетики, зелені акценти додають особливого шарму. Офіціанти - це привітні та високопрофесійні фахівці, які дбають про комфорт і задоволення кожного гостя. Вони мають

великий досвід і вміють зробити атмосферу в ресторані ще приємнішою. Вони допоможуть з вибором страв, нададуть рекомендації та забезпечать високий рівень обслуговування.

Заклад йде в ногу з часом, тому в ньому присутні AR технології. Це коли гість може відсканувати QR-код та побачити у своєму смартфоні 3д модель страви. Вона відобразатиметься у рельному розмірі, та її можна розглянути з усіх боків.

Також для підтримки цікавості до ресторану, він пропонує відвідати майстер-класи з приготування найпопулярніших страв ресторану. Кожен відвідувач зможе відчувти себе справжнім шеф-кухарем та приготувати найсмачніші страви.

В ресторані «Пирогои та м'ясо» доступні ціни, не зважаючи на війну в країні.

Цільова аудиторія це в основному молоді люди віком від 18 до 35 років. Це активна та сучасна молодь, яка цінує якісну їжу та атмосферу, сприятливу для спілкування та відпочинку. Гості цього закладу насолоджуються активним та рухливим способом життя. Вони шукають місця, де можна смачно поїсти, провести час з друзями або партнером. Ця аудиторія зацікавлена в різноманітних кулінарних враженнях. Вони люблять експериментувати зі смаками, спробувати нові страви та відкрити для себе кухню різних культур. Також, це можуть бути люди, які цікавляться історією та традиціями українського народу. Хоча цей ресторан приваблює різні верстви суспільства, основна аудиторія може бути середнього та вищого соціального статусу. Також вони активно користуються соціальними мережами та інтернетом для пошуку нових місць для відпочинку та харчування. Вони шукають рекомендації та відгуки, перевіряють акції та спеціальні пропозиції.

## Структура концепції

Розділ	Характеристика
Тип закладу, що проєктується	Ресторан
Категорія і тематика закладу	Ресторан української кухні.
Форми і методи обслуговування	Обслуговування офіціантом, самообслуговування.
Відмінні особливості бізнес-ідеї	Пироги різних регіонів України Локальні продукти Домашня атмосфера AR технології Майстер класи та дегустація Низькі ціни
Основні групи споживачів	Любителі української кухні, молодь, сімейні пари, туристи
Спектр послуг, що пропонуються	Обслуговування за столом, доставка, їжа з собою. Додаткові послуги: організація банкетів, майстер-класи.
Програма просування і виходу на ринок	Рекламні кампанії, співпраця з місцевими блогерами, соціальні мережі, участь у кулінарних заходах.
Етапи впровадження	Розробка меню Вибір постачальників Навчання кухарів новим рецептам Встановлення цін на страви Оновлення меню Маркетингова кампанія для привернення уваги до нових страв

## Оновлене меню для ресторану «Пироги та м'ясо»

## Закарпатська область:

- Банош з бринзою та шкварками
- Пиріг з кукурудзяного борошна з кукурудзою бринзою та шкварками

## Київська область:

- Котлета по-київськи
- Пиріг з куркою та зеленню

## Одеська область:

- Ікра з баклажанів
- Пиріг з баклажанами томатами та часником

Львівська область:

- Львівський сирник
- Солодкий пиріг з сиром та кавовим соусом

Кіровоградська область:

- Крученики з грибами та сиром
- Пиріг зі свининою та грибним дукселем

Хмельницька область:

- Ведарай- картопляні ковбавски з беконом
- Картопляний пиріг з беконом

## Розділ 2. Технологічний розділ

### 2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торговельних і адміністративно-побутових приміщень)

Враховуючи, що ресторан «Пироги та м'ясо» розрахований всього на 32 посадочних місця, то на підприємстві буде лише доготівельний та заготівельний цехи. Доготівельний цех поділимо на гарячу та холодну лінію. Також є мийна кухонного посуду та мийна столового посуду. Також в закладі є складські приміщення: холодильна камера для збереження напівфабрикатів, комора інвентарю, комора сухих продуктів. Також адміністративні приміщення: гардеробна для персоналу, вбиральня для персоналу. Торговельна зала та вестибюль (включаючи гардеробну та вбиральню) також є в ресторані.

Формула 2.1

Площа приміщення підприємства харчування

$$F = F_a + k \cdot (c - a),$$

де  $F$  – площа приміщення підприємства з кількістю місць  $c$ , м<sup>2</sup>;  $F_a$  – площа приміщення підприємства з кількістю місць  $a$ , м<sup>2</sup>;  $a$  – кількість місць у залі, менша за розраховану кількість, шт.;  $c$  – розрахована кількість місць у залі, шт.;

Формула 2.2

Коефіцієнт перерахунку площі

$$k = (F_b - F_a) / (b - a),$$

де  $F_b$  – площа приміщення підприємства з кількістю місць  $b$ , м<sup>2</sup>;  $b$  – кількість місць у залі, більша за розраховану кількість, шт.

$$k = (80 - 40) / (50 - 25) = 1,6$$

$$F = 40 + 1,6 \cdot (32 - 25) = 51$$

## Розрахунок площі приміщень ресторану на 32 місця

Назва приміщення	Площа приміщення, м <sup>2</sup>		Коефіцієнт перерахунку площі	Площа приміщення на 32 місця, м <sup>2</sup>
	На 25 місць	На 50 місць		
Торговельна зала	40	80	1,6	51
Вестибюль	12	20	0,3	14
Заготівельний цех	12	16	0,2	13
Доготівельний цех	13	17	0,2	14
Гардеробна для персоналу	8	13	0,2	10
Мийна кухонного посуду	10	14	0,2	11
Мийна столового посуду				
Холодильна камера для збереження напівфабрикатів	6	9	0,1	7
Комора інвентарю	5	5	0	5
Комора сухих продуктів	5	5	0	5
Вбиральня для персоналу	4	6	0,1	5
Всього				135

Отже, за розрахунками, площі приміщень дорівнюють:

- Торговельна зала: 51м<sup>2</sup>
- Вестибюль: 14м<sup>2</sup>
- Заготівельний цех: 13м<sup>2</sup>
- Доготівельний цех: 14м<sup>2</sup>
- Гардеробна для персоналу: 10м<sup>2</sup>
- Мийна кухонного посуду та мийна столового посуду: 11м<sup>2</sup>
- Холодильна камера для збереження напівфабрикатів: 7 м<sup>2</sup>
- Комора інвентарю: 5м<sup>2</sup>
- Комора сухих продуктів: 5м<sup>2</sup>
- Вбиральня для персоналу: 5м<sup>2</sup>
- Загальна площа: 144 м<sup>2</sup> (12м<sup>2</sup> x 12 м<sup>2</sup>)

## Схема технологічного процесу підприємства

Операції та їх режими	Виробничі, торгові і допоміжні приміщення	Обладнання, яке застосовується
Приймання продуктів з 8:00 по 10:00	Завантажувальна	Ваги товарі, візки вантажні
Зберігання продуктів	Складські приміщення (охолоджувальні камери та комори)	Стелажі, підтоварники, холодильні камери
Підготовка продуктів до виробництва з 8:00 по 11:00	Заготівельний цех	Виробничі столи, мийні ванни, холодильні шафи, механічне обладнання
Приготування страв з 9:00 по 21:30	Доготівельний цех (холодна та гаряча лінія)	Теплове, механічне, допоміжне обладнання
Реалізація продукції з 10:00 по 21:30	Барна стійка	Роздавальне обладнання
Організація споживання продукції з 10:00 по 22:00	Торгова зала основного підприємства харчування, бар, літня площа	Меблі для відвідувачів (столи, стільці), вітрини, прилавки, барна стійка

Для ресторану «Пироги та м'ясо» необхідні такі торгівельні приміщення:

- Обідня зала
- Зона музичних автоматів
- Банкетна зала
- Вестибюль
- Гардероб
- Жіноча туалетна кімната біля гардеробу
- Туалет
- Туалетна при вбиральній
- Приміщення для надання додаткових послуг
- Відділ кулінарії.
- Барна стійка.

Так як ресторан «Пироги та м'ясо» має лише 32 посадочних місця можемо розмістити в ньому дві туалетні кімнати, чоловічу та жіночу.

Підберемо необхідні меблі та обладнання для залу ресторану. Найперше що потрібно це столи для відвідувачів. В ресторані «Пироги та м'ясо» є 32 посадочних місця. Для ресторану першого класу необхідно встановити столи 2-місні, які повинні складати 10% усіх столів, 4-місні та 6-місні складатимуть 45%.

Таблиця 2.3

Розрахунок столів для відвідувачів

Вид столу	Відсоткове співвідношення, %	Кількість місць за столами	Кількість столів	Розміри столів, см	
				довжина	ширина
Ресторан					
2-місні	10	2	1	80	80
4-місні	45	4	3	120	80
6-місні	45	6	3	160	80

Для ресторану де є 32 посадочних місця беремо 2 офіціанта із норми 1 офіціант на 16 посадочних місць.

Так як в залі буде присутня барна стійка необхідно підібрати обладнання для неї.

Таблиця 2.4

Обладнання для зали

Позначення	Найменування	Кількість
Льодогенератор	Arach ACB2004B A R290	1
Міксер	SIRMAN SIRIO 2	1
Кофемашина	Nuova Simonelli MUSICA LUX	1
Сокодавка	Ceado ES500	1
Ваги	КУХОННІ ВАГИ WMF	1
Мийна	Ванна мийна двохсекційна	1
Барна стіка	На замовлення	1
Стільці	На замовлення	32
Столи 2-місні	80x80	1
Столи 4-місні	120x80	3
Столи 6-місні	160x80	3

## 2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Формула 2.3

Кількість відвідувачів, обслуговуваних за кожну годину роботи залу

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi \cdot x / 100,$$

де  $N_{\text{ч}}$  – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год. роботи зали;  $P$

– місткість зали (кількість місць);  $\varphi$  - оборотність місця в залі за годину;  $x$  – середній відсоток завантаження зали, %.

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 16 / 100 = 8$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 16 / 100 = 8$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 31 / 100 = 15$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 35 / 100 = 17$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 32 / 100 = 15$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 23 / 100 = 11$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 19 / 100 = 9$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 1,5 \cdot 19 / 100 = 9$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 0,5 \cdot 32 / 100 = 5$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 0,5 \cdot 35 / 100 = 6$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 0,5 \cdot 35 / 100 = 6$$

$$N_{\text{ч}} = 32 \cdot 0,5 \cdot 28 / 100 = 4$$

Таблиця 2.5

Графік завантаження залу підприємства харчування на 32 місця

Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
10-11	1,5	16	8
11-12	1,5	16	8
12-13	1,5	31	15
13-14	1,5	35	17
14-15	1,5	32	15
15-16	1,5	23	11
16-17	1,5	19	9
17-18	1,5	19	9
18-19	0,5	32	5
19-20	0,5	35	6

20-21	0,5	35	6
21-22	0,5	28	4
Всього			113

Враховуючи розрахунки можемо зробити висновки що найбільша кількість відвідувачів в ресторані «Пироги та м'ясо» приходить з 12:00 до 16:00

Формула 2.4

Загальна кількість страв

$$n_d = N_d \cdot m$$

де  $N_d$  - загальна прогнозована кількість споживачів за день, осіб;  $m$  - коефіцієнт споживання страв.

$$n_d = 113 \cdot 2,7 = 305$$

Формула 2.5

Кількість холодних та гарячих страв

$$n = N_{\text{день}} \cdot H,$$

де  $n$  – кількість страв конкретної групи;  $H$  – норма споживання.

$$n_{\text{хол. страв}} = 113 \cdot 0,56 = 63$$

$$n_{\text{гар. страв}} = 113 \cdot 0,64 = 72$$

Таблиця 2.6

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв в ресторані
<b>Фірмові страви</b>			
українські пироги	113	1,2	135
<b>Холодні страви та закуски</b>	113	0,56	63
м'ясні	113	0,35	40
овочеві	113	0,2	22
к/м продукти	113	0,35	40
<b>Гарячі страви та закуски</b>	113	0,64	72
м'ясні	113	0,5	57
рибні	113	0,25	29
овочеві	113	0,1	11

з сиру	113	0,3	34
--------	-----	-----	----

Таблиця 2.7

## Розбивка за групами

Продукти за групами	Кількість споживачів, осіб	Норми споживання	Кількість	
			Одиниці виміру	Продуктів
Ресторан				
<b>Гарячі напої</b>				68
чай	113	0,15	порц.	17
кава	113	0,45	порц.	51
<b>Холодні напої</b>				11
власного виробництва	113	0,1	порц.	11

Таблиця 2.8

## План-меню підприємства

Найменування страв	Вихід страв, г	Кількість страв
<b>Фірмові страви</b>		
Закарпатський пиріг з кукурудзяного борошна	500	19
Київський пиріг з куркою та зеленю	500	19
Одеський пиріг з баклажанами	500	19
Кіровоградський пиріг зі свининою	500	19
Хмельницький картопляний пиріг з беконом	500	18
Львівський пиріг з сиром та кавовим соусом	500	18
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Салат з курячою печінкою	250	8
Салат з печених овочів з часниковою заправкою	200	6
Салат з буряка по-осетинськи	200	6
Салат з телятиною	250	8
Салат по-домашньому з овочами	200	5
Баклажани з горіхами	300	5

Паштет з курячої печі- нки	200	8
Бринза чанах	150	15
Печені перці з молодим сиром	200	13
Долма класична	200	7
<b>Гарячі закуски</b>		
Лаваш з сулугуні	180	15
Картопля по домаш- ньому	150	11
<b>Гарячі страви</b>		
Половина курча на ман- галі з вершковим соу- сом	400	5
Куряче філе з вершко- вим соусом	300	5
Курячі крильця в соусі BBQ з кунжутом	250	5
Стейк з червоної риби	200	15
Люля кебаб з телятини	200	5
Каре телятина з томат- ним соусом	300	5
Люля-кебаб з баранини	200	5
Стейк з телятини з ку- курудзою та соусом BBQ	300	5
Шашлик зі свинини з томатним соусом	300	5
Челегач свинячий з яб- луком та соусом BBQ	300	5
Курча на рожні	250	5
<b>Гарячі напої</b>		
Кава	150	51
Чай	250	17
<b>Холодні напої</b>		
Лимонад Апельсин- Грейпфрут	450	5
Лимонад Лимон-М'ята	450	6
Всього		363

Фірмові страви, а саме українські пироги є особливістю цього закладу. Кожен пиріг характеризує окремий регіон України. В основі закарпатського пирогу лежить популярна закарпатська страва – банош з бринзою та

шкварками. За допомогою штучного інтелекту можливо відобразити ідею цієї концепції та вигляд майбутньої страви.



Рис. 2.1 Закарпатський пиріг з кукурудзяного борошна

В ресторані «Пироги та м'ясо» також є страву Київської області. А саме усім відома котлета по-київськи. Цю страву можна скуштувати у вигляді пирога з куркою та зеленню.



Рис. 2.2 Київський пиріг з куркою та зеленню

### **2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху**

Виробничі приміщення ресторану «Пироги та м'ясо» включають наступні цехи: заготівельний та доготівельний цехи.

У заготівельному цеху підприємства проводиться механічна обробка сировини, такої як м'ясо, риба, птиця, овочі, а також виготовлення напівфабрикатів. Ці напівфабрикати подаються наступним кроком у виробничому процесі – до доготівельних цехів. Також у заготівельному цеху проводяться обробка продуктів, виготовлення напівфабрикатів та очищення овочів для подальшої обробки у гарячому цеху. Також є ділянка для обробки м'яса, сортування, приготування фаршу та нарізка м'яса на невеликі шматочки. Стіни та підлога цеху викладені плиткою, що полегшує вологе прибирання. Освітлення забезпечується штучним та природним способами. У цеху є різне обладнання та інвентар, включаючи мийну ванну, раковину, виробничий стіл, стелажі для посуду цеху, ножі, обробні дошки, підтоварники для овочів та ваги.

Доготівельний цех ресторану «Пироги та м'ясо» включає в себе гарячу та холодну лінію приготування. Тут завершується технологічний процес приготування кулінарних продуктів та їх подача у ресторанні зали для подальшої реалізації. Цех має зручний доступ до мийок кухонного посуду, заготівельного цеху, складських приміщень і торговельного залу.

На гарячій лінії цеху виконуються всі етапи приготування їжі, починаючи з теплової обробки продуктів і напівфабрикатів до приготування соусів, гарнірів, других страв і теплової обробки продуктів для холодних страв та закусок. Також ця лінія оснащена сучасним обладнанням.

Холодна лінія цеху призначена для виготовлення холодних страв та закусок. Вона забезпечує обробку сировини, зберігання та подачу холодних страв. Тут застосовуються різні механізми для різання, подрібнення, протирання та збивання продуктів. Важливо дотримуватися санітарних норм та забезпечувати належне зберігання і обробку сировини на холодній лінії приготування, оскільки багато продуктів не піддається тепловій обробці.

### 2.3.1. Розрахунок виробничої програми доготівельного цеху

Таблиця 2.9

#### Виробнича програма доготівельного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
<b>Для гарячої лінії приготування</b>	
<b>Фірмові страви</b>	135
<b>Гарячі страви та закуски</b>	
м'ясні	57
рибні	29
овочеві	11
з сиру	34
<b>Напої</b>	
гарячі	68
<b>Для холодної лінії приготування</b>	
<b>Холодні страви та закуски</b>	
м'ясні	40
овочеві	22
к/м продукти	40
<b>Напої</b>	
холодні	11

Формула 2.6

Коефіцієнт перерахунку для кожної години праці

$$K_{\text{год}} = N_{\text{год}} / N_{\text{заг}},$$

де  $N_{\text{год}}$  – число відвідувачів за 1 год по графіку завантаження залу;  $N_{\text{заг}}$  – число відвідувачів за день.

$$K_1 = 8/113=0,07$$

$$K_2 = 8/113=0,07$$

$$K_3 = 15/113=0,13$$

$$K_4 = 17/113=0,15$$

$$K_5 = 15/113=0,13$$

$$K_6 = 11/113=0,09$$

$$K_7 = 9/113=0,07$$

$$K_8 = 9/113=0,07$$

$$K_9 = 5/113=0,04$$

$$K_{10} = 6/113=0,05$$

$$K_{11} = 6/113=0,05$$

$$K_{12} = 4/113 = 0,04$$

Формула 2.7

Кількість страв того чи іншого найменування за кожну годину роботи підприємства

$$N_{\text{год}} = m * K_{\text{год}},$$

де  $m$  – загальна кількість страв даного найменування.

$$N_1 = 19 * 0,07 = 1$$

$$N_2 = 19 * 0,07 = 1$$

$$N_3 = 19 * 0,13 = 3$$

$$N_4 = 19 * 0,15 = 3$$

$$N_5 = 19 * 0,13 = 3$$

$$N_6 = 19 * 0,09 = 2$$

$$N_7 = 19 * 0,07 = 1$$

$$N_8 = 19 * 0,07 = 1$$

$$N_9 = 19 * 0,04 = 1$$

$$N_{10} = 19 * 0,05 = 1$$

$$N_{11} = 19 * 0,05 = 1$$

$$N_{12} = 19 * 0,04 = 1$$

Таблиця 2.10

### Графік реалізації страв

Страви	Кількість страв, реалізованих за день, порцій	Години реалізації страв											
		10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00	22:00
		Коефіцієнт перерахунку, К											
		0,07	0,07	0,13	0,15	0,13	0,09	0,07	0,07	0,04	0,05	0,05	0,04
		Кількість страв, реалізованих за 1 год											
Фірмові страви													
Закарпатський пиріг з кукурудзяного борошна	19	1	1	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1
Київський пиріг з куркою та зеленню	19	1	1	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1

Одеський пиріг з баклажанами	19	1	1	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1
Кіровоградський пиріг зі свининою	19	1	1	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1
Хмельницький картопляний пиріг з беконом	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Львівський пиріг з сиром та кавовим соусом	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
<b>Холодні страви та закуски</b>													
Салат з курячою печінкою	8	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
Салат з печених овочів з часниковою заправкою	6	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Салат з буряка по осетинськи	6	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Салат з телятиною	8	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
Салат домашньому з овочами	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Баклажани з горіхами	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Паштет з курячої печінки	8	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
Бринза чанах	15	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Печені перці з молодим сиром	13	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Долма класична	7	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
<b>Гарячі закуски</b>													
Лаваш з сулугуні	15	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1

Картопля по домашньому	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
<b>Гарячі страви</b>													
Половина курча на мангалі з вершковим соусом	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Куряче філе з вершковим соусом	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Курячі крильця в соусі ВВQ з кунжутом	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Стейк з червоної риби	15	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Люля кебаб з телятини	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Каре телятина з томатним соусом	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Люля-кебаб з баранини	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Стейк з телятини з кукурудзою та соусом ВВQ	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Шашлик зі свинини з томатним соусом	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Челегач свинячий з яблуком та соусом ВВQ	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
Курча на розні	5	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0

За результатами розрахунків максимальна кількість страв реалізується з 13:00 до 14:00.

Таблиця 2.11

Кількість страв, що реалізується за максимальну годин роботи

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Кількість страв за максимальну годину реалізації
<b>Фірмові страви</b>		
Закарпатський пиріг з кукурудзяного борошна	19	3
Київський пиріг з куркою та зеленю	19	3
Одеський пиріг з баклажанами	19	3
Кіровоградський пиріг зі свининою	19	2
Хмельницький картопляний пиріг з беконом	18	2
Львівський пиріг з сиром та кавовим соусом	18	2
<b>Холодні страви та закуски</b>		
Салат з курячою печінкою	8	1
Салат з печених овочів з часниковою заправкою	6	1
Салат з буряка по-осетинськи	6	1
Салат з телятиною	8	1
Салат по-домашньому з овочами	5	1
Баклажани з горіхами	5	1
Паштет з курячої печінки	8	1
Бринза чанах	15	2
Печені перці з молодим сиром	13	2
Долма класична	7	1
<b>Гарячі закуски</b>		
Лаваш з сулугуні	15	2
Картопля по домашньому	11	1
<b>Гарячі страви</b>		
Половина курча на мангалі з вершковим соусом	5	1
Куряче філе з вершковим соусом	5	1
Курячі крильця в соусі ВВQ з кунжутом	5	1
Стейк з червоної риби	15	2
Люля кебаб з телятини	5	1
Каре телятина з томатним соусом	5	1
Люля-кебаб з баранини	5	1
Стейк з телятини з кукурудзою та соусом ВВQ	5	1
Шашлик зі свинини з томатним соусом	5	1
Челегач свинячий з яблуком та соусом ВВQ	5	1
Курча на рожні	5	1

### 2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Формула 2.8

Трудовитрати робітників доготівельного цеху:

$$A = (n \cdot K_{тр} \cdot 100) / 3600,$$

де  $n$  – кількість страв кожного виду за цілий день;  $K_{тр}$  – коефіцієнт трудомісткості приготування певної страви; 100 – норма часу, що необхідно для приготування виробів, коефіцієнт трудомісткості яких дорівнює 1, с.

$$A(\text{фірмові страви}) = (135 \cdot 1,7 \cdot 170) / 3600 = 11$$

Гарячі страви та закуски

$$A(\text{м'ясні}) = (57 \cdot 1,5 \cdot 150) / 3600 = 4$$

$$A(\text{рибні}) = (29 \cdot 1,2 \cdot 120) / 3600 = 1$$

$$A(\text{овочеві}) = (11 \cdot 1,1 \cdot 110) / 3600 = 0,4$$

$$A(\text{з сиру}) = (34 \cdot 1,1 \cdot 110) / 3600 = 1$$

Напої гарячі

$$A = (68 \cdot 0,2 \cdot 20) / 3600 = 0,1$$

Холодні страви та закуски

$$A(\text{м'ясні}) = (40 \cdot 0,75 \cdot 75) / 3600 = 0,7$$

$$A(\text{овочеві}) = (22 \cdot 0,6 \cdot 60) / 3600 = 0,2$$

$$A(\text{к/м продукти}) = (40 \cdot 0,5 \cdot 50) / 3600 = 0,3$$

Холодні напої

$$A = (11 \cdot 0,3 \cdot 30) / 3600 = 0,03$$

Таблиця 2.12

Розрахунок чисельності робітників в цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с	Трудовитрати робітників
Для приготування гарячих страв				
Фірмові страви	135	170	22950	11
Гарячі страви та закуски				
м'ясні	57	150	8550	4
рибні	29	120	3480	1
овочеві	11	110	1210	0,4
з сиру	34	110	3749	1

Напої				
гарячі	68	20	1360	0,1
Для приготування холодних страв				
Холодні страви та закуски				
м'ясні	40	75	3000	0,7
овочеві	22	60	1320	0,2
к/м продукти	40	50	2000	0,3
Напої				
холодні	11	30	330	0,03
Всього				19

Формула 2.9

#### Явочна чисельність працівників

$$N_{я} = \Sigma A / T * \lambda$$

де  $N_{я}$  – явочна чисельність працівників, чол.;  $\Sigma A$  – трудовитрати, людино-годин;  $T$  – тривалість робочого дня кухаря, год.;  $\lambda$  – коефіцієнт зростання продуктивності праці,  $\lambda=1,14$ .

$$N_{я} = 19 / 12 * 1,14 = 2$$

Згідно з розрахунків явочна чисельність працівників доготівельного цеху дорівнює 2 людини. Тому на гарячій і холодній лінії цеху будуть стояти по одній людині.

Формула 2.10

#### Загальна чисельність працівників

$$N_{с} = N_{я} * \alpha$$

де  $N_{с}$  – списочна чисельність працівників, чол.;  $\alpha$  – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні

$$N_{с} = 2 * 1,58 = 3$$

**2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху**

Таблиця 2.13

Ємності необхідні для страв

Ємність	Страва	
Котел для варіння	Соус ВВQ	
	Томатний соус	
	Вершковий соус	
	Долма класична	
	Кавовий соус	
Сковорода	Стейк з червоної риби	
	Каре телятина з томатним соусом	
	Челегач свинячий	
	Курячі крильця в соусі ВВQ з кунжутом	
	Паштет з курячої печінки	
	Стейк з телятини з кукурудзою	
	Салат з курячою печінкою	
	Київський пиріг з куркою та зеленю	
	Одеський пиріг з баклажанами	
	Кіровоградський пиріг зі свининою	
	Салат з телятиною	
	Паравектомат	Закарпатський пиріг з кукурудзяного борошна
		Київський пиріг з куркою та зеленю
Одеський пиріг з баклажанами		
Кіровоградський пиріг зі свининою		
Хмельницький картопляний пиріг з беконом		
Львівський пиріг з сиром та кавовим соусом		
Салат з печених овочів з часниковою заправкою		
Баклажани з горіхами		
Печені перці з молодим сиром		
Лаваш з сулугуні		
Картопля по домашньому		

Об'єм ємностей для варіння соусів, гарячих та холодних страв:

$$V_k = n V_1 / k,$$

де : n – число порцій соусів, гарячих та холодних страв;  $V_1$  – норма виходу однієї порції, дмз ; k – коефіцієнт заповнення, 0,85.

Соус BBQ:

$$V_k = 15 * 0,05 / 0,85 = 0,9$$

Томатний соус:

$$V_k = 10 * 0,05 / 0,85 = 0,6$$

Вершковий соус:

$$V_k = 10 * 0,05 / 0,85 = 0,6$$

Кавовий соус:

$$V_k = 18 * 0,07 / 0,85 = 1,5$$

Долма класична:

$$V_k = 7 * 0,2 / 0,85 = 1,7$$

Таблиця 2.14

Розрахунок обсягів варильного устаткування  
для приготування страв, що варяться

Група страв	Кількість страв за день	Обсяг 1 порції, л	Обсяг варильного устаткування, дмз
Соуси			
соус BBQ	15	0,05	0,9
Томатний соус	10	0,05	0,6
Вершковий соус	10	0,05	0,6
Кавовий соус	18	0,07	1,5
Холодні страви			
Долма класична	7	0,2	1,7

Опираючись на результати розрахунків візьмемо 2 ковшки Krauzer Baby 0.7 л, 1 ковшик Krauzer Constant 0.9 л та 2 ковши Krauzer Graphite 1.8л.

Формула 2.12

Площа поду сковороди

$$F = 1,1 * (n * f / \varphi)$$

де  $n$  – кількість виробів, що смажаться за розрахунковий період, шт.;  $f$  – площа, що займає одиниця виробу, м<sup>2</sup>;  $f = 0,01—0,02$  м<sup>2</sup>;  $\varphi$  – оборотність площі поду сковороди за розрахунковий період;

Формула 2.13

$$\varphi = T / t_{ц},$$

де  $T$  – тривалість розрахункового періоду (1,2—3,8), год;  $t_{ц}$  – тривалість циклу теплової обробки, год.

$$\varphi_1 = 2/0,2=10$$

$$\varphi_2 = 2/0,5=4$$

$$\varphi_3 = 2/0,2=10$$

$$\varphi_4 = 2/0,3=7$$

$$\varphi_5 = 2/0,2=10$$

$$\varphi_6 = 2/0,3=7$$

$$\varphi_7 = 2/0,3=7$$

$$\varphi_8 = 2/0,5=4$$

$$\varphi_9 = 2/0,2=10$$

$$\varphi_{10} = 2/0,2=10$$

$$\varphi_{11} = 2/0,3=7$$

$$F_1 = 1,1*2*0,01/10=0,002$$

$$F_2 = 1,1*2*0,01/10=0,002$$

$$F_3 = 1,1*2*0,02/4=0,02$$

$$F_4 = 1,1*2*0,02/7=0,005$$

$$F_5 = 1,1*2*0,01/10=0,002$$

$$F_6 = 1,1*2*0,02/7=0,005$$

$$F_7 = 1,1*6*0,02/7=0,02$$

$$F_8 = 1,1*6*0,02/4=0,02$$

$$F_9 = 1,1*2*0,01/10=0,002$$

$$F_{10} = 1,1*4*0,01/10=0,004$$

$$F_{11} = 1,1*6*0,01/7=0,009$$

Таблиця 2.15

## Розрахунок площі поду сковороди

Страва	Кількість порцій, шт.	Площа, яку займає одиниця виробу, м <sup>2</sup>	Оборотність поду сковороди	Площа поду сковороди, м <sup>2</sup>
<b>Вироби з м'яса</b>				
Каре телятина з томатним соусом	2	0,01	10	0,002
Челегач свинячий	2	0,01	10	0,002
Курячі крильця в соусі BBQ з кунжутом	2	0,02	4	0,02
Паштет з курячої печінки	2	0,02	7	0,005
Стейк з телятини з кукурудзою	2	0,01	10	0,002
Салат з курячою печінкою	2	0,02	7	0,005
Київський пиріг з куркою та зеленню	6	0,02	7	0,02
Кіровоградський пиріг зі свининою	6	0,02	4	0,02
Салат з телятиною	2	0,01	10	0,002
<b>Вироби з риби</b>				
Стейк з червоної риби	4	0,01	10	0,004
<b>Вироби з овочів</b>				
Одеський пиріг з баклажанами	6	0,02	7	0,009

Формула 2.14

## Число відсіків в шафі

$$n_{\text{від}} = \sum n_{\text{г}} / \varphi$$

де  $n_{\text{від}}$  – число відсіків в шафі;  $n_{\text{г}}$  – число гастроємностей за розрахунковий період;  $\varphi$  – оборотність відсіків.

$$n_{\text{від}} = 18 / 1,5 = 12$$

Формула 2.15

## Оборотність відсіків

$$\varphi = T / t_{ц},$$

де  $T$  – тривалість розрахункового періоду (60 хв.), год.;  $t_{ц}$  – тривалість циклу теплової обробки, хв.

$$\varphi_1 = 60/60 = 1$$

$$\varphi_2 = 60/60 = 1$$

$$\varphi_3 = 60/60 = 1$$

$$\varphi_4 = 60/60 = 1$$

$$\varphi_5 = 60/60 = 1$$

$$\varphi_6 = 60/60 = 1$$

$$\varphi_7 = 60/40 = 1,5$$

$$\varphi_8 = 60/45 = 1,3$$

$$\varphi_9 = 60/50 = 1,2$$

$$\varphi_{10} = 60/10 = 6$$

Таблиця 2.16

### Розрахунок місткості пароконвектомату

Страва	Число порцій за розрахунковий період	Місткість гастро-ємності, шт.	Кількість гастро-ємностей	Тривалість технологічного циклу, хв.	Оборот за розрахунковий період	Місткість конвектомату, шт.
Закарпатський пиріг з кукурудзяного борошна	3	1	3	60	1	3
Київський пиріг з куркою та зеленю	3	1	3	60	1	3
Одеський пиріг з баклажаками	3	1	3	60	1	3
Кіровоградський пиріг зі свининою	3	1	3	60	1	2

Хмельницький картопляний пиріг з беконом	2	1	2	60	1	2
Львівський пиріг з сиром та кавовим соусом	2	1	2	60	1	2
Салат з печених овочів з часниковою заправою	1	1	1	40	1,5	0,7
Баклажани з горіхами	1	1	1	45	1,3	0,8
Печені перці з молодим сиром	1	1	1	50	1,2	0,8
Лаваш з сулугуні	2	2	1	10	6	0,3
Всього						18

Враховуючи результати розрахунків візьмемо пароконвектомат UNOX XV893 на 12 рівнів.

Формула 2.16

Довжина столів

$$L = N \cdot l,$$

де  $N$  – кількість працівників, одночасно зайнятих на певній операції;  $l$  – норма довжини робочого місця на одного працівника для виконання певної операції, м.

Нарізання на порції:

$$L = 1 * 1,5 = 1,5$$

Приготування страв:

$$L = 1 * 1,25 = 1,25$$

Оформлення холодних страв:

$$L = 1 * 1,25 = 1,25$$

Оформлення гарячих страв:

$$L = 1 * 1 = 1$$

Для доготівельного цеху необхідно 4 виробничих столи.

Також для цеху підберемо 2-х секційну мийну ванну та 2 контейнери для сміття Planet 90л.

Таблиця 2.17

Розрахунок корисної площі доготівельного цеху

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість обладнання	Габарити обладнання		Площа одиниці обладнання, м <sup>2</sup>	Сумарна площа обладнання, м <sup>2</sup>
			довжина, мм	ширина, мм		
Пароконвектомат	UNOX XV893	1	662	535	0,4	0,4
Електроплита	ПЕСМ-2	2	420	840	0,4	0,8
Мийна ванна		1	1200	600	0,7	0,7
Виробничий стіл	КВ СВ-4	1	1500	600	0,9	0,9
Виробничий стіл	КВ СВ-4	3	1300	600	0,7	2,1
Контейнери для сміття		2	532	530	0,3	0,6
Всього						5,5

Формула 2.17

Площа доготівельного цеху

$$S_{заг.} = S_{устат} / \eta$$

де  $\eta$  – коефіцієнт використання площі.

$$S_{заг.} = 5,5 / 0,4 = 13,8$$

## 2.4.Пропозиції щодо дизайну закладу

Ресторан "Пироги та м'ясо" пропонує своїм відвідувачам не лише смачні страви, але й неперевершений інтер'єр, який поєднує в собі затишок, естетику та культурні мотиви Кавказу. Цей ресторан створює особливу атмосферу, де гості можуть насолоджуватись смаком страв у чудовому середовищі.

Одним з основних елементів інтер'єру "Пироги та м'ясо" є використання дерев'яного матеріалу. Всередині ресторану ви зустрінете дерев'яні меблі, підлогу, столи, стільці, двері та полички. Дерев'яні елементи додають природності та тепла всьому простору, створюючи неповторну атмосферу затишку та комфорту. Особливістю інтер'єру є світильники з плетеними абажурами, які розташовані по всьому ресторану. Ці світильники доповнюють інтер'єр ресторану домашньою атмосферою та надають приміщенню теплого світла. Окрім того, у ресторані "Пироги та м'ясо" можна побачити багато зелених акцентів, які чудово поєднуються з дерев'яними елементами. Рослини та декоративні зелені акценти створюють свіжість та гармонію в приміщенні, а також додають особливого шарму і живості інтер'єру. Також, ресторан "Пироги та м'ясо" прикрашається традиційними кавказькими елементами декору. Тут можна побачити картини, килими, глечики та інші речі, які підкреслюють культурний контекст Кавказу та створюють атмосферу автентичності.



Рис. 2.7 Елементи декору ресторану «Пироги та м'ясо»

На вході встановлена вивіска з підсвідкою "Осетинські пироги" та логотип закладу, що дозволяє легко впізнати заклад і привертає увагу відвідувачів. Усередині ресторану також присутня підсвітка логотипу, яка створює неповторну атмосферу і виражає бренд закладу. Логотип також використовується на коробках для їжі на виніс та серветниках, надаючи їм вигляду єдності з рестораном.



Рис 2.8 Вивіска на вході ресторану

Рис. 2.9 Логотип ресторану

Усі офіціанти ресторану одягнені в однакову уніформу, що створює враження організованості та професіоналізму. Вони носять білу водолазку та довгу світло-сірого кольору юбку, що надає їм офіційний та дбайливий вигляд.



Рис. 2.10 Уніформа офіціантів ресторану «Пироги та м'ясо»

Окремою частиною ресторану є літня тераса, розташована під навісом. Вона прикрашена багатьма рослинами, що створює природну та затишну

атмосферу. Тераса обладнана дерев'яними столами та плетеними стільцями. До ресторану ведуть доріжки з бруківки.

Ресторан "Пироги та м'ясо" зосереджується не лише на гастрономічних насолодах, але й на створенні особливої атмосфери для своїх відвідувачів. Важений дизайн інтер'єру, обрана уніформа офіціантів, логотипи та елементи декору - все це створює неповторний образ ресторану, в якому гості можуть насолоджуватись не лише смаковими задоволеннями, але й приємною атмосферою. Інтер'єр ресторану "Пироги та м'ясо" є вдалим поєднанням традиційних кавказьких елементів, дерев'яних деталей та зелених акцентів. Він створює унікальну атмосферу, яка переносить гостей у світ гостинності та кавказької культури.

## **Розділ 3. Організаційний розділ**

### **3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства**

Структура організації ресторанного господарства базується на розподілі роботи горизонтально і вертикально. Горизонтальний розподіл передбачає чітке визначення функцій для кожного підрозділу підприємства, а вертикальний заснований на рівнях управління.

Весь колектив закладу ресторанного господарства можна поділити на адміністрацію та персонал. Адміністрація включає:

- Керівників, які організують роботу структурних підрозділів, приймають управлінські рішення і несуть повну відповідальність за результати роботи підприємства.

- Спеціалістів, які беруть участь у розробці управлінських рішень і несуть відповідальність за якість виконаної роботи. Серед них економісти, бухгалтери, юристи, технологи та інші.

- Технічних виконавців, які мають професійно-технічну освіту і виконують допоміжні функції.

Персонал зазвичай поділяється на:

- Робітників, які безпосередньо взаємодіють з відвідувачами, такі як офіціанти, бармени, сомельє та інші.

- Робітників другого рівня, чия робота не передбачає безпосереднього контакту з гостями. Вони забезпечують підтримку приміщень і обладнання, готують продукцію перед подачею і т.д.

Виробничий персонал наймається в залежності від обсягу і якості надання послуг. Для кожної посади розробляються функції, обов'язки, права і відповідальність, які оформлюються у посадових інструкціях.

Організаційні структури сучасних підприємств ресторанного господарства можна класифікувати за декількома основними типами, такими як лінійна, функціональна та лінійно-функціональна структури.

Для ресторану «Пирогови та м'ясо» більш влучною буде лінійна

організаційна структура управління. Лінійна структура передбачає, що всі виробничі та управлінські функції концентруються у руках одного керівника. Кожен підлеглий підпорядковується безпосередньо лише одному керівнику, через якого проходять управлінські рішення. Це забезпечує стабільну організаційну структуру. Лінійна організаційна структура управління, як і будь-яка інша, має свої переваги і недоліки. Вона є простою і логічною, економічною і простою в реалізації. Дозволяє чітко встановлювати зв'язки між керівниками і підлеглими, а також чітко розмежовувати повноваження та відповідальність. Така структура сприяє швидкому впровадженню рішень і легкому контролю їх виконання. Вона також сприяє узгодженості дій працівників і особистій відповідальності керівника за його рішення.

Проте, лінійна структура має й недоліки. Вона може сприяти авторитарному стилю управління. Коли у компанії є багато управлінських рівнів, зв'язок між рядовими працівниками та керівництвом може ускладнюватися, що призводить до затримок у прийнятті та реалізації рішень і ускладнює обмін інформацією. Вимагається високий рівень кваліфікації менеджерів, але при цьому їх спеціалізація може бути низькою.

Всього буде 3 рівня управління директор кафе, якому підпорядковується управляючий закладом. Вже управляючому буде підпорядковуватись адміністратор, шеф-кухар, бухгалтер та маркетолог. Адміністратор буде головним для офіціантів, барменів та прибиральниць. Відповідно шеф-кухар буде головним для кухарів.

Таблиця 3.1

Графік роботи персоналу ресторану «Пирогои та м'ясо»

Посада	Кількість	Графік роботи
Директор ресторану	1	10:00-18:00
Управляючий	1	10:00-22:00
Маркетолог	1	10:00-18:00
Адміністратор	2	10:00-22:00
Шеф-кухар	1	10:00-18:00
Бухгалтер	1	10:00-20:00
Офіціанти	3	9:30-22:00
Бармени	2	9:30-22:00

Прибиральниця	2	9:30-22:00
Кухарі	3	9:00-21:00
Всього	17	

Директор ресторану відповідає за загальне керівництво закладом, включаючи фінансові аспекти, стратегічне планування, співпрацю з постачальниками та розвиток бізнесу.

Управляючий виконує нагляд і контроль за всіма аспектами ресторанного бізнесу, включаючи управління персоналом, складання розкладів роботи, забезпечення дотримання стандартів обслуговування та якості страв, а також вирішення конфліктних ситуацій.

Маркетолог ресторану відповідає за розробку та реалізацію маркетингових стратегій, що сприяють привабливості та успішності закладу. Також він відповідає за просування ресторану, залучення нових клієнтів та підтримку постійних. Маркетолог використовує різноманітні маркетингові інструменти, такі як реклама, соціальні медіа, акції та спеціальні пропозиції.

Адміністратор ресторану забезпечує безперебійну роботу закладу, включаючи прийом та розміщення гостей, організацію резервацій, контроль за станом залу, вирішення запитань і скарг відвідувачів.

Шеф-кухар відповідає за підготовку і представлення страв в ресторані, контроль за якістю і смаком готових страв, розробку меню, замовлення продуктів та керівництво персоналом кухні.

Бухгалтер виконує фінансові обліки та звітність, опрацьовує документацію з оплати праці, контролює фінансову діяльність ресторану та веде облік затрат і доходів.

Офіціанти надають обслуговування гостям, приймають замовлення, подають страви, забезпечують комфортну атмосферу для відвідувачів, дотримуються правил етикету та стандартів обслуговування.

Бармени займаються приготуванням напоїв, обслуговуванням барної зони, розробкою і представленням коктейлів, контролем за запасами та якістю алкогольних напоїв.

Прибиральниця відповідає за чистоту і порядок в ресторанному залі,

кухні, санвузлах та інших приміщеннях, а також за забезпечення належної санітарії та гігієни.

Кухарі забезпечують підготовку страв згідно з рецептами та вимогами шеф-кухара, контролюють процес готування, дотримуються правил збереження продуктів, відповідають за чистоту та санітарію на кухні.

### 3.2. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

У закладах ресторанного господарства надаються різноманітні послуги, які відповідають потребам клієнтів. Ці послуги повинні бути спрямовані на задоволення потреб споживачів і враховувати їх соціальні характеристики. Умови надання послуг повинні бути безпечними для життя і здоров'я клієнтів, а також забезпечувати захист їх майна та навколишнього середовища.

Працівники повинні мати необхідну підготовку з питань санітарії і особистої гігієни, щоб забезпечити безпеку виробництва, зберігання, реалізації та споживання кулінарної продукції. Їх професійна кваліфікація і знання дозволяють забезпечити відповідність санітарним вимогам і збереження здоров'я клієнтів.

Заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером можна поділити на:

- послуги з харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги.

До послуг ресторану «Пирого та м'ясо» входять такі основні послуги:

- Послуги з харчування, а саме продукція власного виробництва: холодні страви та закуски, гарячі страви та закуски, холодні та гарячі напої, фірмові страви.
- Послуги з реалізації продукції: відпуск готових страв додому.
- Послуги з організації обслуговування споживачів: доставка кулінарної продукції, послуги офіціанта, організація обслуговування свят, бронювання місць у залі закладу.

- Інформаційно-консультативні послуги

Додаткові послуги:

- Послуги з реалізації дозвілля: використання музичного супроводу, проведення майстер-класів, проведення банкетів.
- Інші послуги: паркувальні місця, безкоштовний Wi-Fi, виклик таксі, розрахунок картою, місця на літній терасі.

Приготування та реалізація страв звісно є платною послугою цього ресторану. Також ресторан бере плату за доставку їжі додому. Бронювання столиків гості можуть здійснити за телефоном і це є безкоштовною послугою закладу. Також безкоштовними є: паркувальні місця, виклик таксі, музичний супровід у ресторані та інші додаткові послуги. Також в ресторані проходять майстер-класи. На відміну від інших додаткових послуг, ця послуга є платною.

Також є платними послуги з обслуговування споживачів. До загальної суми страв в чеку також можна побачити 10% за обслуговування офіціантами. Це стосується не тільки звичайного відвідування кафе, а й проведення свят та банкетів. Ресторан "Пироги та м'ясо" надає велику увагу підбору та навчанню персоналу. Офіціанти, кухарі та інші співробітники ресторану мають високу кваліфікацію, вміють ефективно працювати в команді та вміло взаємодіяти з клієнтами. Вони професійно орієнтовані і завжди готові надати високоякісне обслуговування. Офіціанти і персонал ресторану проявляють індивідуальний підхід до кожного гостя.

В ресторані "Пироги та м'ясо" існує чітка система координації та спілкування між різними відділами та членами персоналу. Кухарі, офіціанти, бармени та інші працівники працюють разом як добре злагоджена команда, щоб забезпечити швидку та ефективну обробку замовлень та доставку страв до столів гостей.

Також заклад використовує сучасні технології для управління замовленнями та обслуговуванням гостей. Це допомагає забезпечити швидке оформлення замовлень, точну обробку платежів та забезпечення потреб клієнтів

учасно та ефективно.

Таблиця 3.2

Поелементна структурно-технологічна схема надання послуг  
Рестораном «Пирого та м'ясо»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Харчування	Надання послуг з виготовлення кулінарної продукції та напоїв	Кухня; Бар;	Кухонне обладнання; Барне обладнання; Посуд	Шеф-кухар; Кухарі; Бармени
Реалізації продукції та обслуговування споживачів	Доставка кулінарної продукції; Послуги офіціанта; Організація обслуговування свят; Бронювання місць у залі закладу.	Торговельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу; Столовий посуд; Столова білизна; Столові набори; Елементи інтер'єру	Офіціанти; Адміністратор; Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультавання	Торговельна зала	Меблі торговельної зали	Адміністратор; Споживач
Дозвілля	Використання музичного супроводу; Проведення майстер-класів; Проведення банкетів;	Торговельна зала	Колонки для музики; Меблі торговельної зали	Управляючий; Адміністратор; Шеф-кухар; Споживач
Інших послуг	Надання інших послуг			

### **3.3. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони**

При прийнятті на роботу в ресторан «Пироги та м'ясо», всі працівники повинні обов'язково пройти вступний інструктаж з питань охорони праці. Крім цього, проводяться також первинний інструктаж на місці роботи, повторний, позаплановий та цільовий інструктажі. Проведення інструктажів з охорони праці у даному ресторані включає ознайомлення працівників зі всіма наявними небезпечними або шкідливими факторами, що є на робочому місці. Вони також вивчають вимоги з охорони праці. Крім того, надається навчання безпечним методам і прийомам виконання роботи. Інструктаж з охорони праці завершується усною перевіркою знань і навичок працівників щодо безпечних прийомів роботи. Цю перевірку проводить особа, яка здійснювала інструктаж, та відповідальний працівник з охорони праці.

Освітлення є важливим фактором зовнішнього середовища, що впливає на працездатність людини. Важливо мати на увазі не тільки кількість і якість освітлення, але й колірне оточення, щоб створити оптимальні умови для зорової роботи. Штучне освітлення поділяється на робоче, аварійне, евакуаційне та охоронне. Робоче освітлення необхідне для забезпечення нормальних умов праці та безпеки пересування. Аварійне освітлення має на меті забезпечити мінімальний рівень освітленості при вимкненні робочого освітлення. Охоронне освітлення використовується для безпеки та контролю на об'єктах, де природне освітлення обмежене або вночі.

У виробничій будівлі ресторану "Пироги та м'ясо" передбачається встановлення різних видів освітлення для забезпечення безпечних умов праці та евакуації. Нижче наведені рівні освітленості, які використовуються:

- Охоронне освітлення: 200 лк
- Робоче освітлення: 600 лк
- Аварійне освітлення: 30 лк

Робота кавової машини, сокодавки, міксеру, холодильне обладнання, льодогенератор супроводжується шумом або вібрацією, яка спричиняє

негативний вплив на організм людини. Допустимий рівень шуму не повинен перевищувати 70 дБ. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації:

- Засоби звукоізоляції (здатність огорожуючих конструкцій послабляти звук, який проходить через них шляхом відбиття потоку звукової енергії: кожухи, екрани, перетинки, вікна, стіни).
- Засоби звукопоглинання (здатність пористих матеріалів поглинати енергію звукових коливань шляхом переходу її в тепло).
- Засоби віброізоляції.
- Засоби демпфування (гасіння коливань у динамічній системі внаслідок розсіювання енергії).
- Глушники шуму (встановлюють у вентиляційних каналах).

При роботі теплового устаткування, такого як електроплита, в приміщенні доготівельного цеху виникає теплове випромінювання. З метою забезпечення безпеки працівників і підтримання теплових випромінювань на прийнятному рівні 200...210 Вт/м<sup>2</sup>, проект передбачає виконання наступних заходів та застосування таких засобів для захисту працівників від дії теплових випромінювань в ресторані:

- Раціональне розміщення технологічного устаткування. Основні джерела теплоти бажано розміщувати на такій відстані один від одного, щоб теплові потоки від них не перехрещувались на робочих місцях.
- Організація ефективної вентиляції: Забезпечення належної циркуляції повітря та відведення тепла за допомогою систем вентиляції, що забезпечує комфортні умови для працівників.
- Проведення навчання та інформування працівників: Проведення навчання щодо правильного використання теплової техніки, ознайомлення зі засобами захисту та інструкціями щодо безпеки при роботі з електроплитою.

Приміщення ЗРГ належать до таких категорій небезпеки ураження

електричним струмом:

– приміщення з підвищеною небезпекою (електрощитова, комора сухих продуктів,);

– приміщення без підвищеної небезпеки (торгівельна зала, адміністративні приміщення, приміщення для персоналу, комора інвентарю).

Проект передбачає впровадження різноманітних заходів та засобів електробезпеки в приміщеннях. Одним з ключових заходів є ізоляція струмопровідних частин. Додатково, для забезпечення безпеки працівників, неізольовані струмопровідні частини повинні бути недосяжними. Важливим аспектом електробезпеки є також встановлення попереджувальної сигналізації. У проекті також передбачається застосування блоківок захисного заземлення та захисного відключення. Це дозволяє зменшити ризик ураження електричним струмом шляхом спрямування небезпечної електричної енергії до землі або автоматичного відключення живильної мережі в разі виникнення небезпеки.

У ресторані "Пирого та м'ясо" вживаються кілька заходів для забезпечення протипожежної безпеки. Вони включають встановлення вогнегасників та пожежних тривог у всіх важливих зонах ресторану, системи автоматичного спринклерного поливу та надійної вентиляції на кухні. Також проводиться регулярна перевірка електрообладнання та електричних мереж. Ресторан також має розроблений план евакуації, який періодично перевіряється. Усі ці заходи та засоби протипожежної безпеки повинні регулярно перевірятися, обслуговуватися та оновлюватися відповідно до норм та вимог, щоб забезпечити безпеку у ресторані "Пирого та м'ясо" та запобігти можливим пожежам, які можуть створити загрозу для життя та майна.

### 3.4. Організація охорони навколишнього середовища

Ресторан "Пироги та м'ясо" здійснює ряд заходів для забезпечення екологічно відповідного середовища. Один з основних аспектів полягає в правильному контролі відходів. Один із аспектів контролю харчових відходів в ресторані - це правильне планування та управління запасами продуктів. Ресторан враховує попит на свої страви, аналізує дані продажів та прогнозує попит на продукти. Це дозволяє зменшити ризик непотрібного перевиробництва та непотрібного витрачання продуктів, що можуть призвести до харчових відходів. Крім того, ресторан "Пироги та м'ясо" здійснює заходи щодо усвідомленого використання продуктів і уникнення відходів. Професійні кухарі та персонал ресторану навчаються оптимальному використанню продуктів, мінімізуючи втрати та використовуючи всі їхні частини. Наприклад, шкірка фруктів може бути використана для приготування декорацій, а залишки м'яса можуть стати складовою частиною бульйону або соусу. Таким чином, ресторан зменшує кількість харчових відходів та максимізує використання продуктів.

Ресторан також дбає про раціональне використання енергії. Він використовує енергоефективне обладнання, яке споживає менше електроенергії та води. Також працівники ресторану навчені ефективно використовувати світло та електроприлади, вимикаючи їх, коли вони не використовуються, що допомагає знизити енергетичні витрати.

Щодо водних ресурсів, ресторан "Пироги та м'ясо" прагне мінімізувати споживання води та забезпечити її ефективне використання. Це досягається шляхом використання водозберігаючого обладнання, регулювання потоку води та навчання персоналу правильному використанню водних ресурсів.

Важливе місце в сучасній гастрономії, є підвищена увага до екологічних аспектів і використання екологічно чистих інгредієнтів у ресторанній сфері. Ресторан "Пироги та м'ясо" є прикладом закладу, який активно звертає увагу на вибір таких інгредієнтів для приготування страв, маючи на меті якість, смакові якості та екологічну стійкість.

Ресторан звертає увагу на співпрацю з місцевими постачальниками.

Заклад встановлює партнерські відносини з місцевими фермерами, виробниками овочів та фруктів, м'ясних продуктів і молочних продуктів, які вирощують свої продукти з дотриманням екологічних стандартів. Це означає, що використовуються інгредієнти, які не містять хімічних добрив, пестицидів та інших шкідливих речовин. Такий вибір сприяє забезпеченню високої якості та свіжості продуктів, а також зменшенню негативного впливу на навколишнє середовище. Також важливу роль відіграє використання органічних продуктів. Ресторан "Пироги та м'ясо" віддає перевагу органічним інгредієнтам, які не містять штучних добавок, ГМО та інших шкідливих речовин. Використання органічних продуктів гарантує натуральний смак та вищу харчову цінність страв, а також сприяє збереженню біологічного різноманіття та збалансованому розвитку екосистем. Ресторан "Пироги та м'ясо" відстежує походження продуктів, що використовуються в стравах, починаючи від виробника і до приготування. Це дозволяє контролювати якість та екологічність інгредієнтів, а також забезпечує прозорість та довіру до продуктів, що подаються в ресторані.

Організація охорони навколишнього середовища в ресторані "Пироги та м'ясо" є показником відповідального підходу до бізнесу та турботи про довкілля. Шляхом впровадження екологічності та сталого розвитку, ресторан не лише створює приємну атмосферу для своїх відвідувачів, але й приносить свій внесок у збереження навколишнього середовища для майбутніх поколінь.

#### 4. Аналіз інвестиційної привабливості проекту

Для ресторану «Пироги та м'ясо» придбаємо новий декор для торговельної зали. Для цього розрахуємо суму витрат.

Формула 4.1

Сума інвестицій в реконструкцію

$$ІБ = В * П,$$

де В – вартість 1м<sup>2</sup> на реконструкцію підприємства, грн.; П – площа торговельної зали, м<sup>2</sup>.

$$ІБ = 4000 * 51 = 204000 \text{ грн}$$

За розрахунками для інтер'єру ресторану для ресторану необхідно 204000 гривень.

Формула 4.2

Інвестиційні кошти у додаткові основні засоби

$$ІОЗ = ВУ + ВМ + ВТ,$$

ВУ – покупна вартість устаткування, грн.; ВМ – вартість монтажу устаткування (10 % від вартості устаткування), грн.; ВТ – вартість транспортних витрат по устаткуванню (10 % від вартості устаткування або за ринковими цінами), грн.

Для ресторану «Пироги та м'ясо» необхідне таке устаткування: Пароконвектомат, електроплита, мийна ванна, виробничі столи, контейнери для сміття.

$$ВУ = 164000 + 60000 + 9000 + 18000 + 1000 = 252000$$

$$ВМ = 25200$$

$$ВТ = 25200$$

$$ІОЗ = 252000 + 25200 + 25200 = 302400$$

Формула 4.3

Інвестиційні кошти у додаткові обігові активи

$$ІОА = ВР_{\text{безПДВ}} * 0,1,$$

де ВР<sub>безПДВ</sub> – виручка від реалізації без ПДВ, грн.; 0,1 – запланований коефіцієнт 10 %;

$$IOA = 23030445 * 0,1 = 2\,303\,045$$

Ім – інвестиції у маркетинг та рекламу.

$$I_m = 240000$$

Формула 4.4

Інвестиційні витрати

$$I = IP + IOЗ + IOA + I_m,$$

IP – інвестиційні кошти у реконструкцію; IOЗ – інвестиційні кошти у основні засоби; IOA – інвестиційні кошти у обігові активи; Ім – інвестиційні кошти у маркетинг та рекламу.

$$I = 240000 + 302\,400 + 2\,303\,045 + 240000 = 3\,049\,445$$

Отже, інвестиційні витрати ресторану сягають 3 049 445 грн.

Формула 4.5

Виручка від реалізації без ПДВ

$$VP_{\text{безПДВ}} = K * B,$$

де K – кількість виробленої продукції (послуги), од.; B – вартість однієї одиниці продукції (послуги), грн.

Формула 4.6

Валовий дохід

$$ВД = VP_{\text{безПДВ}} + ПДВ,$$

де ПДВ – податок на додаткову вартість. (на 01.01.2023 р. його розмір складає 20 %)

Таблиця 4.1

Планування валового доходу за рік

Назва продукції (послуги)	Кількість, од.	Вартість за одиницю, грн.	Виручка від реалізації без ПДВ, грн.	Валовий дохід, грн.
<b>Фірмові страви</b>				
Закарпатський пиріг з кукурудзяного борошна	6935	180	1248300	1497960
Київський пиріг з куркою та зеленю	6935	190	1317650	1581180
Одеський пиріг з баклажанами	6935	180	1248300	1497960

Кіровоградський пиріг зі свининою	6935	210	1456350	1747620
Хмельницький картопляний пиріг з беконом	6935	190	1317650	263 530
Львівський пиріг з сиром та кавовим соусом	6935	180	1248300	513 190
<b>Холодні страви та закуски</b>				
Салат з курячою печінкою	2920	205	598600	632 910
Салат з печених овочів з часниковою заправкою	2190	165	361035	433 242
Салат з буряка по-осетинськи	2190	195	427500	513 000
Салат з телятиною	2920	270	778400	934 080
Салат по-домашньому з овочами	1825	150	273750	
Баклажани з горіхами	1825	195	355875	328 500
Паштет з курячої печінки	2920	165	361035	433 242
Бринза чанах	5475	110	602250	722 700
Печені перці з молодим сиром	4745	180	854100	1 024 920
Долма класична	2555	195	498225	597 870
<b>Гарячі закуски</b>				
Лаваш з сулугуні	5475	185	1012875	1 215 450
Картопля по-домашньому	4015	75	301125	361 350
<b>Гарячі страви</b>				
Половина курча на мангалі з вершковим соусом	1825	195	355875	427 050
Куряче філе з вершковим соусом	1825	175	319375	383 250
Курячі крильця в соусі BBQ з кунжутом	1825	155	282875	339 450
Стейк з червоної риби	5475	450	2463750	2 956 500

Люля кебаб з телятини	1825	270	492750	591 300
Каре телятина з томатним соусом	1825	315	574875	689 850
Люля-кебаб з баранини	1825	430	784750	941 700
Стейк з телятини з кукурудзою та соусом ВВQ	1825	195	355875	355 875
Шашлик з свинини з томатним соусом	1825	255	465375	558 450
Челегач свинячий з яблуком та соусом ВВQ	1825	175	319375	383 250
Курча на рожні	1825	370	675250	810 300
<b>Гарячі напої</b>				
Кава	18615	50	930750	1 116 900
Чай	6205	85	527425	632 910
<b>Холодні напої</b>				
Лимонад Апельсин-Грейпфрут	1825	55	100375	120 450
Лимонад Лимон-М'ята	2190	55	120450	144 540
<b>Всього</b>	<b>132 495</b>		<b>23030445</b>	<b>24642074</b>

За результатами розрахунків валовий дохід ресторану «Пирого та м'ясо» складає 24 642 074 грн.

Витрати ресторану:

- Витрати, пов'язані з інвестиційною діяльністю підприємства: інвестиційні кошти у реконструкцію, інвестиційні кошти у основні засоби, інвестиційні кошти у обігові активи, інвестиційні кошти у маркетинг та рекламу. (За розрахунками вони складають 2 850 545 грн)
- Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю підприємства: аренда приміщення та комунальні витрати; витрати на оплату праці труда; відрахування на соціальні заходи та податки; амортизація основних засобів, нематеріальних активів та інших необоротних активів.

Аренда приміщення та комунальні витрати (10%)

$$23030445 * 10\% = 2\,303\,045$$

Витрати на оплату праці труда ( 15%)

$$23030445 * 15\% = 3\,454\,567$$

Відрахування на соціальні заходи та податки (5%)

$$23030445 * 5\% = 1\,151\,522$$

Амортизація основних засобів, нематеріальних активів та інших необоротних активів (8%)

$$23030445 * 10\% = 1\,842\,436$$

Собівартість реалізації продукції (32%)

$$23030445 * 32\% = 7\,369\,742$$

Загальні витрати:

$$2\,303\,045 + 3\,454\,567 + 1\,151\,522 + 1\,842\,436 + 7\,369\,742 + 3\,049\,445 = 19\,170\,757$$

Отже, загальні витрати ресторану на рік складають 19 170 757 грн.

Формула 4.7

Прибуток ресторану

$$\Pi = \text{ВР без ПДВ} - \text{ЗВ},$$

де  $\Pi$  – прибуток за рік, тис. грн., ВР – виручка від реалізації продукції або надання послуг за рік, тис. грн., ЗВ – загальні витрати ресторану за рік, тис. грн.

$$\Pi = 23\,031 - 19\,171 = 3\,860 \text{ тис. грн.}$$

Формула 4.8

Чистий прибуток ресторану

$$\text{ЧП} = \Pi - \text{Пп}, \quad (2.9)$$

де Пп – податок на прибуток (з 01.01.2023 року – 18%).

$$\text{ЧП} = 3\,860 - 18\% = 3\,165 \text{ тис. грн.}$$

Отже, опираючись на результати розрахунків чистий прибуток ресторану буде складати 3 165 тис. грн. за рік.

Формула 4.9

Чистий приведенний дохід

$$NPV = \sum \text{ПГП}_t - I,$$

де  $I$  – сума інвестицій, яка спрямована на реалізацію проекту;  $ПГП_t$  – приведений чистий грошовий потік підприємства в  $t$ -році від проекту.

$$NPV = 9416,54 - 3050 = 6366,54$$

Формула 4.10

Приведений чистий грошовий потік підприємства

$$ПГП = ГП_t / (1+k),$$

Де  $k$  – реальна ставка дисконтування грошових потоків;  $ГП_t$  – грошовий потік підприємства в  $t$ -році від проекту.

$$ПГП_1 = 5007 / (1 + 0,7692) = 2830,09$$

$$ПГП_2 = 5007 / (1 + 0,5917) = 3145,69$$

$$ПГП_3 = 5007 / (1 + 0,4552) = 3440,76$$

Формула 4.11

Грошовий потік підприємства

$$ГП_t = ЧП_t + A,$$

де  $ЧП_t$  – чистий прибуток підприємства в  $t$ -році від проекту;  $A$  – амортизаційні відрахування в  $t$  році від проекту.

$$ГП = 3165 + 1842 = 5007$$

Формула 4.12

Термін окупності інвестицій

$$Ток = I3 / \Sigma ПГП$$

де  $\Sigma ПГП$  – середній річний приведений грошовий потік за  $n$ -років.

$$Ток = 3050 / 3138,8 = 1 \text{ рік}$$

Формула 4.13

Індекс дохідності

$$ІД = \Sigma ПГП / I3$$

$$ІД = 9416,54 / 3050 = 3,08$$

## Розрахунок інвестиційної привабливості проекту

Показники	Період реалізації проекту, рік				Всього
	Пе- редін- вести- ційний	1	2	3	
Інвестиції у проект, тис. грн.	3050				
Валовий дохід, тис. грн.		24642	24642	24642	
Виручка від реалізації проекту, тис. грн		23030,4	23030,4	23030,4	
Собівартість реалізованої продукції (послуг), тис. грн.		19170,7	19170,7	19170,7	
Оподаткований прибуток, тис. грн.		3860	3860	3860	
Чистий прибуток, тис. грн.		3165	3165	3165	
Амортизаційні відрахування основних засобів, тис. грн.		1842	1842	1842	
Чистий грошовий потік, тис. грн.		5007	5007	5007	
Коефіцієнт дисконтування		0,7692	0,5917	0,4552	
Приведений чистий грошовий потік, тис. грн.		2830,09	3145,69	3440,76	
Сумарний приведений чистий грошовий потік, тис. грн.		2830,09	5975,78	9416,54	
Чистий приведений дохід (NPV), тис. грн.					6366,54
Індекс дохідності інвестицій (ІД)					3,08
Строк окупності інвестицій (Ток), років					1

В результаті реконструкції ресторану «Пироги та м'ясо» в місті Одеса, планується одержати виручку від реалізації без ПДВ у розмірі 23030,4 тис. грн., витрати складають 19170,7 тис. грн., прибуток від реалізації проекту 3860

тис. грн., з якого чистий прибуток 3165 тис. грн.

Проведені розрахунки свідчать про інвестиційну привабливість проекту оскільки чистий приведений дохід проекту складає 6366,54 тис. грн., індекс дохідності проекту складає 3,08, термін окупності інвестицій 1 рік.

## Висновки та рекомендації

У сучасному ресторанному бізнесі велике значення має розвиток та оновлення концепцій закладів для забезпечення конкурентоспроможності та привабливості для клієнтів. Одним з таких закладів є ресторан "Пироги та м'ясо" в м. Одеса. Дана кваліфікаційна робота присвячена розробці концепції розвитку цього ресторану шляхом оновлення меню.

У ході роботи була розроблена концепція ресторану. У процесі розробки концепції було проведено аналіз діючого об'єкту ресторанного господарства "Пироги та м'ясо" та його послуг. Були виявлені основні сильні та слабкі сторони закладу, що стали основою для розробки нової концепції. Виявилось що однією із найслабкіших сторін є ведення соц. мереж та реклама. Тому рекомендовано звернути на це більшу увагу. Також був проведений аналіз конкурентів в обраному сегменті ресторанного господарства, з якого стало зрозуміло, що ресторан «Пироги та м'ясо» один із кращих серед кокурентів.

У процесі технологічного розділу було проведено моделювання інфраструктури підприємства, включаючи проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень. Була розроблена виробнича програма підприємства, яка включає раціональне планування робочого часу, оптимальний обсяг виробництва та організацію доготівельного цеху.

Організаційний розділ включав розробку та характеристику раціональної організаційної структури управління підприємством ресторанного господарства "Пироги та м'ясо". Було визначено ролі та функції кожного підрозділу, а також розроблено структуру для ефективного управління закладом. Також були розроблені основні та додаткові послуги, що надаються рестораном, для максимального задоволення потреб клієнтів.

Також було розглянуто охорона праці персоналу. Були розроблені правила для забезпечення безпеки працівників та відвідувачів ресторану. Також були враховані аспекти охорони навколишнього середовища, включаючи раціональне використання ресурсів.

Завершальним етапом кваліфікаційної роботи був аналіз інвестиційної

привабливості проекту розвитку ресторану. Здійснюючи фінансовий та економічний аналіз, було показано, що розроблений проект є інвестиційно привабливим та може бути успішно впроваджений. Були обґрунтовані витрати, доходи та потенційний прибуток.

У результаті проведеного дослідження та розробки концепції розвитку ресторану "Пироги та м'ясо" шляхом оновлення меню, можна зробити висновок, що цей проект є перспективним і має великий потенціал для привабливості та успіху на ресторанному ринку міста Одеса.

## Список літератури

1. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи (ресторани) для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, К.С. Федосова, В.С. Кожевнікова, О.В. Ткачук, О.М. Коротич, Н.В. Асауленко. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 86 с.
2. Методичні вказівки до виконання економічної частини кваліфікаційної роботи для студентів СВО «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл. Л.В. Іванченкова, В.Ю. Скляр, – Одеса: ОНТУ, 2022. – 30 с
3. Офіційна сторінка ресторану «Пирого та м'ясо». Режим доступу: <https://www.opirogi.com.ua>
4. Сторінка ресторану «Пирого та м'ясо» в соціальній мережі Facebook. Режим доступу: <https://www.facebook.com/ochag.odessa>
5. Сторінка ресторану «Пирого та м'ясо» в соціальній мережі Instagram. Режим доступу: [https://www.instagram.com/pirogi\\_i\\_myaso](https://www.instagram.com/pirogi_i_myaso)
6. Електронний сервіс 2gis. Режим доступу: <https://closed.2gis.ua>
7. Електронний сервіс Midjourney. Режим доступу: <https://www.midjourney.com/>
8. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб./ І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. – Одеса: Освіта України, 2019. – 308 с.
9. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1 / Л.О. Іванова, Т.В. Страхова, Є.В. Іваненко; за ред. Л.О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса: Астропринт, 2021. – 196 с.
10. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

11. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів [Текст]: навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова та ін. – Харків: Світ Книг, 2018. – 288 с. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навчальний посібник – К.: Центр навчальної літератури, 2017. – 372 с.
12. Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. – К.: «Центр учбової літератури», 2021. – 336 с.
13. Юрко І. В. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавра / І. В. Юрко, О. М. Михайленко. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 123 с.
14. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова та ін. — Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с
15. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. – Харків: Світ Кн., 2017. – 288 с.
16. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).