

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ДО ЗАХИСТУ
завідувачка кафедри міжнародної
електронної комерції та
готельно-ресторанної справи
доц. Данько Н.І.

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему : “ Організаційно-проектні рішення закладу ресторанного
господарства "Ентомофагія" з азійською кухнею ”

Виконала:
студентка 4-го курсу, групи УГР-41
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Бабчик Марія Олегівна

Керівник:
к.т.н., доцент Червоний В.М.

Рецензент:

Підсумкова оцінка:
за шкалою ЗВО: _____
кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків – 2023

Міністерство освіти і науки України
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.Н. КАРАЗІНА

**Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного
бізнесу Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної
справи**

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студентки Бабчик Марії Олегівни

Курсу IV групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи :« Організаційно-проектні рішення закладу
ресторанного господарства «Ентомофагія» з азійською кухнею»

затверджена наказом від 24.03.2023 року № 4002-5/591

Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Аналіз сучасного стану розвитку ресторанної галузі світу та України	31.01.2023	
Організаційно-проектні рішення для відкриття закладу ресторанного господарства "Ентомофагія" з азійською кухнею	29.03.2023	
Економічне обґрунтування відкриття закладу	29.04.2023	

Термін подання роботи на кафедру– травень 2023 р.

Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 19.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ:

к.т.н., доц. Віталій ЧЕРВОНІЙ

Дата видачі завдання 27.10.2022 р.

Завдання прийняте до виконання

Марією БАБЧИК

Завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

к.е.н., доц.. Наталя ДАНЬКО

АННОТАЦІЯ

Бабчик М.О. “Організаційно-проектні рішення закладу ресторанного господарства "Ентомофагія" з азійською кухнею”.

Роботу присвячено проектуванню ресторану "Ентомофагія" з азійською кухнею на 70 посадкових місць. Висвітлено теоретико – методичні основи створення та функціонування закладів ресторанного господарства, особливо з азійською кухнею. Проаналізовано сучасний стан розвитку ресторанної індустрії у світі та Україні та розроблено концепцію та розвиток ресторану азійської кухні з елементами ентомофагії.

ABSTRACT

Babchyk M.O. "Organizational and project solutions of the restaurant establishment "Entomophagia" with Asian cuisine".

The work is devoted to the design of the restaurant "Entomophagia" with Asian cuisine for 70 seats. The theoretical and methodological foundations of the creation and operation of restaurant establishments, especially with Asian cuisine, are covered. The current state of development of the restaurant industry in the world and Ukraine was analyzed, and the concept and development of an Asian cuisine restaurant with elements of entomophagy was developed.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ СВІТУ ТА УКРАЇНИ.....	7
1.1.Сучасний стан розвитку ресторанної індустрії у світі та Україні.....	7
1.2.Фактори, що впливають на розвиток ресторанної галузі світу та України.....	11
1.3.Маркетингові дослідження ринку азійської кухні в Україні.....	13
Висновки до розділу 1.....	17
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІНО-ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА "ЕНТОМОФАГІЯ" З АЗІЙСЬКОЮ КУХНЕЮ.....	18
2.1.Розробка концепції закладу.....	18
2.2.Моделювання організаційних процесів.....	20
2.3.Технічне оснащення закладу.....	30
2.4.Вимоги до персоналу.....	36
2.5.Просування на ринку.....	38
Висновки до розділу 2.....	40
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАД.....	41
Висновки до розділу 3.....	48
ВИСНОВКИ.....	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	52
ДОДАТКИ.....	56

ВСТУП

У сучасному світі, де різноманітність культур, смаків та гастрономічних традицій перетинаються, ресторанна індустрія постійно шукає нові способи задоволення смакових пристрастей клієнтів. Застосування неординарних продуктів та концепцій у гастрономії стає все більш популярним, особливо з урахуванням тенденцій здорового харчування та екологічної свідомості.

Одним зі захоплюючих і новаторських напрямків в ресторанній сфері є використання ентомофагії, тобто споживання комах, в якості харчових продуктів. Такий підхід знайшов особливу популярність в азійських країнах, де комахи відіграють важливу роль у кулінарії і є складовою частиною традиційних страв.

Споживання комах (ентомофагія) нещодавно привернуло увагу всього світу з міркувань здоров'я, а також екологічних та економічних переваг. Досягнення екологічно стійкої продовольчої безпеки зараз є однією з найбільших глобальних проблем. Широкий спектр їстівних видів комах із високим вмістом білків, жирів, мінералів, вітамінів і клітковини може відігравати значну роль у вирішенні проблеми продовольчої безпеки. Переваги ентомофагії включають високу ефективність перетворення корму комахами та вирощування на органічних бічних потоках, що підвищує цінність відходів і зменшує забруднення навколишнього середовища. Порівняно з вирощуванням великої рогатої худоби, комахи виділяють відносно мало парникових газів і мало аміаку, і їм потрібно значно менше землі та води. Поживна якість їстівних комах виявляється еквівалентною, а іноді й кращою, ніж харчові продукти, отримані з птахів і ссавців. Розведення комах може запропонувати стійкий спосіб виробництва їжі. Оскільки їстівні комахи калорійні та дуже поживні, їх споживання може зменшити голод у всьому світі. Наявність

високоякісного білка та різноманітних поживних мікроелементів, а також потенційні екологічні та економічні переваги роблять їстівних комах у всьому світі головною потенційною їжею майбутнього. Проте сприйняття споживачами залишається основною перешкодою для прийняття комах як джерела їжі в багатьох країнах.

Ця дипломна робота має на меті розробити організаційно-проектні рішення для закладу ресторанного господарства "Ентомофагія" з азійською кухнею. Метою є дослідження можливостей та переваг використання комах у гастрономічних культурах, розробка концепції ресторану, вивчення ринкових та правових аспектів, а також розробка оптимальної організаційної структури та процесів управління.

У роботі буде проведено аналіз сучасних тенденцій у ресторанній галузі, проведено маркетингове дослідження для визначення цільової аудиторії та її смакових уподобань. Далі будуть розглянуті аспекти пов'язані з вибором локації, дизайну інтер'єру, створенням меню з використанням комах.

Для успішної реалізації проекту "Ентомофагія" будуть розроблені стратегії маркетингу та просування, включаючи використання соціальних медіа, організацію тематичних заходів та співпрацю зі спеціалізованими організаціями. Крім того, будуть враховані аспекти фінансового планування та управління ресторанним бізнесом.

Організаційно-проектні рішення, що будуть запропоновані в рамках дипломної роботи, сприятимуть успішному старту та подальшому розвитку ресторану "Ентомофагія" з азійською кухнею. Цей заклад стане відповіддю на зростаючий попит та новаторські гастрономічні враження, а також сприятиме популяризації ентомофагії як сучасного та сталого підходу до харчування.

Мета роботи – формування переліку пропозицій та алгоритму дій для організації ефективної роботи закладу ресторанного господарства «Ентомофагія» з азійською кухнею.

Об’єкт дослідження – заклад ресторанного господарства «Ентомофагія» з азійською кухнею

Предмет дослідження – алгоритм рішень для організації роботи закладу ресторанного господарства «Ентомофагія» з азійською кухнею на 70 посадкових місць у місті Харків.

Для реалізації поставленої мети було сформовано та вирішено перелік завдань:

- провести аналітичне дослідження ринку ресторанного господарства та перспектив впровадження ентомофагії;
- розробити концепцію нового закладу ресторанного господарства з азійською кухнею;
- провести моделювання організаційних процесів закладу ресторанного господарства «Ентомофагія»;
- запропонувати проєкт технічного оснащення закладу ресторанного господарства;
- розробити макет інтернет сторінки закладу;
- визначити вимоги до персоналу закладу;
- розробити модель просування на ринку закладу ресторанного господарства;
- обґрунтувати економічну ефективність запропонованої моделі роботи закладу.

Бакалаврська робота включає пояснювальну записку, ілюстративний матеріал і презентацію. Пояснювальна записка складається з 65 сторінок, включає 9 таблиць, 4 рисунки, 28 джерел літератури, 5 додатків. У пояснювальній записці розкрито такі питання, як: розробка концепції закладу, моделювання організаційних процесів, технічне оснащення

закладу, вимоги до персоналу, просування на ринку. Також описане економічне обґрунтування відкриття закладу.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ СВІТУ ТА УКРАЇНИ

1.1. Сучасний стан розвитку ресторанної індустрії у світі та Україні.

Ресторанна індустрія - це галузь сфери послуг, що забезпечує харчування і обслуговування клієнтів у зручному для них місці. За останні кілька десятиліть ресторанна індустрія в світі зазнала значного розвитку. У цьому розділі ми розглянемо сучасний стан розвитку ресторанної індустрії в світі та в Україні.

Ресторанний бізнес являє собою комплекс : традицій, механізму управління, філософію, економіку та психологію. У сучасних умовах функціонування сфери ресторанного бізнесу справляє суттєвий вплив на розвиток національного господарства. В основному це пов'язано з впливом глобалізації процесу, що вимагає впровадження інформаційних та управлінських інновацій у процес виробництва, що підвищує його інвестиційну привабливість. Важко визначити напрямок розвитку галузі громадського харчування. Зростаюча привабливість і конкуренція ресторанної індустрії створюють труднощі для життєздатності бізнесу, і експерти визначають, що початкові інвестиції для відкриття ресторанного бізнесу становлять 50 000 доларів. З різних причин термін окупності цих коштів в середньому становить близько трьох років.

За останні десятиліття ресторанна індустрія зросла у всьому світі. Згідно з даними Euromonitor International (вони є світовим лідером серед незалежних компаній, що спеціалізуються у галузі міжнародних стратегічних досліджень споживчих ринків) глобальний ринок ресторанної індустрії налічує понад 7 мільйонів закладів, а обсяг ринку у 2019 році склав 3,7 трлн доларів США. Очікується, що ринок ресторанної

індустрії зростатиме протягом наступних років, перевершуючи позначку у 4,2 трлн доларів США до 2024 року.

За останні роки на ринку ресторанної індустрії спостерігається тренд збільшення кількості закладів швидкого харчування та ресторанів, які спеціалізуються на здоровому харчуванні. Крім того, відзначається зростання популярності фуд-траків та ресторанів, які пропонують екзотичні страви. [8]

Крім того, відбувається поширення концепції "фудхолів" - мультибрендових закладів з різними кухнями та стравами. Зараз на ринку домінують такі компанії, як Yum! Brands, McDonald's, Starbucks та Subway, а також нові гравці, які швидко набирають популярність, наприклад, Shake Shack та Five Guys.

Щодо розвитку ресторанної індустрії в Україні, то можна сказати, що ця галузь також динамічно розвивається. За даними дослідження компанії GfK Ukraine, ринок ресторанної індустрії в Україні у 2020 році склав 157 млн доларів США. Найбільшу частку ринку складають заклади швидкого харчування та кав'ярні. Проте, наразі спостерігається збільшення кількості закладів, які пропонують авторську кухню та стежать за якістю та свіжістю продуктів.

До цієї тенденції можна віднести появу ресторанів з фермерської кухні, які працюють зі свіжими та натуральними продуктами з місцевих господарств. Також все більше ресторанів пропонують страви з морепродуктів, вегетаріанську та веганську кухню. [8]

На жаль, ресторанна індустрія в Україні також постраждала від кризи, спричиненої пандемією COVID-19. Заклади зазнали значних збитків, багато з них були змушені закрити свої двері. Проте, за останній рік було розроблено нові формати роботи ресторанів, такі як доставка їжі та онлайн-замовлення, що допомогли зберегти частину бізнесу.

Враховуючи тенденції світової ресторанної індустрії, а також потенційні можливості розвитку українського ринку, можна зробити висновок про перспективи цієї галузі. Важливо розвивати концепції, що пропонують здорове та якісне харчування, залучати інвестиції у відкриття нових закладів та поширювати мережі ресторанів. Також варто активно використовувати цифрові технології та інновації, щоб забезпечити максимальну зручність для клієнтів та оптимізувати процеси в ресторанному бізнесі.

Ще однією важливою тенденцією в ресторанній індустрії є зростання ролі екологічного та соціально відповідного бізнесу. Заклади все частіше звертають увагу на вплив своєї діяльності на довкілля та здоров'я споживачів, працюють з екологічно чистими продуктами та використовують методи переробки та зменшення відходів. [1]

У світі також спостерігається зростання популярності концепції "ресторану-саду", де гості можуть насолоджуватися не тільки стравами, а й відпочивати в зеленому місці, де вирощуються свіжі овочі та фрукти для кухні закладу.

Залежно від країни та регіону, можна виокремити деякі особливості розвитку ресторанної індустрії. Наприклад, в США та західних країнах Європи популярні концепції "fast-casual" та "grab-and-go" ресторанів, де гості можуть швидко придбати смачні та здорові страви, що приготовані зі свіжих продуктів. Також, все більше ресторанів використовують технології для замовлення та доставки їжі, що дозволяє зробити процес замовлення та оплати більш зручним та ефективним.

У Японії та Південній Кореї популярні такі формати як "izakaya", де гості можуть насолоджуватися пивом та закусками у неформальній атмосфері. Також у цих країнах дуже популярні ресторани з мішленівськими зірками, де шеф-кухарі готують вишукані та дорогі страви.

У скандинавських країнах та в Ісландії популярна концепція "new Nordic cuisine", яка ґрунтується на використанні місцевих продуктів та традиційних рецептів, а також на ставленні до природи та екології. У багатьох ресторанах використовуються методи переробки відходів та енергоефективні технології, що дозволяє зменшити вплив на довкілля. [4]

Отже, ресторанна індустрія має різноманітні формати та концепції, що відповідають потребам та смакам різних груп споживачів. Проте, незалежно від формату, важливим є якість продуктів, приготування страв та обслуговування гостей.

Ресторанний бізнес є однією з високорентабельних галузей світової економіки. Ця сфера послуг формує економіку багатьох країн світу, стає важливою частиною стабільного розвитку світової індустрії гостинності. В усьому світі ресторанний бізнес є одним з найбільш привабливих для інвесторів, а його рентабельність у розвинутих країнах не буває нижчою за 40%. Україна на початку свого розвитку теж мала дуже гарну рентабельність в розмірі 50%, але з часом вимогливих до рівня сервісу платоспроможних клієнтів становило все більше, суперництво гравців вище та несприятлива економічна ситуація і це все трохи погіршило стан ринку.

За останні десятки років ресторанний бізнес виходить на вищий рівень, розвиває нові напрямлення, удосконалює наявне та поглиблює спеціалізації. Новими тенденціями у кулінарному світі зараз стали ф'южн та молекулярна кухня. Перше це поєднання чогось незвичного, нового для нашого сприйняття страв з непоєднаних інгредієнтів, змішання традицій різних національних кухонь. Головною особливістю є уникання використання майонезу у стравах, його замінюють різними видами олій зі спеціями, соусами на натуральній основі. Друге напрямлення використовує в процесі приготування новітні технології та досягнення молекулярної хімії, що дає змогу надати стравам неповторної консистенції та

оригінального смаку. Основні методи приготування включають обробку рідким азотом, емульгування (змішування нерозчинних речовин), сферефікацію (створення рідких сфер), гелеутворення, карбонізацію або концентрування вуглекислого газу та вакуумну дистиляцію. Молекулярна кулінарія характеризується здатністю значно розширювати смакові якості продукту. [8]

Варто відзначити, що ресторанна індустрія у нашій країні має великий потенціал розвитку, особливо в контексті туристичного бізнесу. Україна має багату кулінарну спадщину та традиції, які можна успішно використовувати в ресторанному бізнесі, пропонуючи туристам унікальний досвід. Також, на жаль, в Україні є деякі проблеми, які гальмують розвиток ресторанної індустрії, такі як бюрократичні перешкоди та недостатня підтримка державою. Проте, на даний момент, після подій 24 лютого 2022 року, спостерігається зростання інтересу до ресторанного бізнесу в Україні, з'являється більше інвестицій та нових закладів, що свідчить про позитивний рух в цьому напрямку. Бо наразі всі намагаються підтримати український бізнес у всіх напрямках. [3]

1.2. Фактори, що впливають на розвиток ресторанної галузі світу та України

Фактори дуже різноманітні. Деякі з найважливіших з них включають:

1. Зміна смаків та уподобань споживачів: смаки та уподобання споживачів постійно змінюються, тому ресторанні підприємства повинні змінювати свої меню та концепції, щоб відповідати новим тенденціям.
2. Економічні умови: розвиток ресторанної галузі значно залежить від економічної ситуації у країні. Відповідно до цього, в період економічного зростання зазвичай збільшується кількість та

різноманітність ресторанів, тоді як в період кризи зменшується попит на послуги ресторанної галузі.

3. Технологічні інновації: використання нових технологій та інноваційних рішень може збільшити ефективність та знизити витрати ресторанного бізнесу. Наприклад, використання технологій для приготування їжі може допомогти зберегти час та знизити витрати на персонал.
4. Конкуренція: є одним з найбільших факторів, який постійно зростає, тому ресторани повинні забезпечувати якісне обслуговування та надавати унікальні послуги, щоб залучити нових клієнтів та зберегти своїх постійних гостей.
5. Регулювання та законодавство: законодавство щодо харчової промисловості та ресторанного бізнесу може впливати на розвиток ресторанної галузі.
6. Демографічні зміни: зростання населення та зміна структури населення (наприклад, збільшення кількості молодих людей чи осіб похилого віку), можуть впливати на споживчі уподобання та зміну попиту на ресторани послуги.
7. Соціальні тенденції: зростання обізнаності про здорове харчування та збереження довкілля, можуть впливати на попит на ресторани послуги, зокрема на зростання популярності ресторанів з органічною їжею та вегетаріанських ресторанів.
8. Туризм: ресторанна галузь сильно залежить від туристичного руху. Розвиток туризму може позитивно впливати на розвиток ресторанної галузі, зокрема на зростання кількості ресторанів та попиту на ці послуги.
9. Культурні та географічні особливості: різні країни можуть впливати на розвиток ресторанної галузі. Наприклад, у країнах Азії популярні

ресторани, що спеціалізуються на стравах з морепродуктів, тоді як у країнах Європи популярні ресторани з м'ясом та вином.

10. Інвестиції та фінансування: розвиток ресторанної галузі залежить від наявності інвестицій та фінансування. Інвестори можуть підтримувати розвиток нових технологій та інноваційних підходів до ресторанного бізнесу, що може позитивно впливати на розвиток галузі в цілому. Також існують різні програми фінансування та підтримки для ресторанних підприємств, які допомагають їм розвиватись та інноваційно працювати.

1.3. Маркетингові дослідження ринку азійської кухні в Україні.

З повною впевненістю можна сказати, що ринок азійської кухні в Україні є досить перспективним та потенційно прибутковим сегментом ресторанного бізнесу. За даними досліджень, українці все частіше віддають перевагу азійській кухні, зокрема, японській, китайській, в'єтнамській та корейській кухням. Проте, для успішного розвитку ресторану з азійською кухнею необхідно здійснювати маркетингові дослідження ринку, що дозволить визначити потреби та вимоги цільової аудиторії, розробити ефективну стратегію маркетингу та просування та зрозуміти конкурентну ситуацію на ринку. [16]

Одним з основних етапів маркетингового дослідження ринку азійської кухні в Україні є вивчення потреб та вимог цільової аудиторії. Для цього можна проводити опитування та фокус-групи серед представників цільової аудиторії, аналізувати поведінку та уподобання споживачів, вивчати соціальні мережі та форуми, де вони обговорюють ресторани з азійською кухнею та їхні враження від них. На основі цих даних, можна розробити ефективну стратегію маркетингу та просування. Наприклад, якщо дослідження показало, що більшість цільової аудиторії

віддає перевагу японській кухні, то варто акцентувати увагу на пропозиціях з японською кухнею.

Також дослідження можуть допомогти виявити, які конкретні страви найбільш популярні серед споживачів, чи є попит на веганські та вегетаріанські страви, які країни-виробники продуктів або інгредієнтів є найбільш популярними, та які причини впливають на вибір певної азійської кухні.

Крім того, маркетингові дослідження можуть допомогти визначити, які канали збуту є найбільш ефективними для продажу азійських страв, які формати ресторанів є популярними серед споживачів (наприклад, фаст-фуд, ресторани преміум-класу або кафе), та які стратегії ціноутворення можуть бути ефективними для залучення нових клієнтів.

Окрім аналізу споживацьких переваг та поведінки покупців, маркетингові дослідження ринку азійської кухні в Україні можуть допомогти оцінити конкуренцію в галузі. Наприклад, дослідження можуть виявити, які компанії-конкуренти є найбільш успішними в цій галузі, які є їхні переваги та недоліки, та які можуть бути можливості для входження на ринок нових учасників. [10]

Маркетингові дослідження ринку азійської кухні в Україні можуть бути корисними для розуміння тенденцій та викликів в цій сфері. Опитування може бути розподілено на кілька груп, зокрема на споживачів, рестораторів, постачальників та інших учасників ринку.

Серед запитань, які можуть бути включені в опитувальний лист для споживачів, можна назвати:

- Яку азійську кухню ви найчастіше замовляєте в ресторанах?
- Як часто ви відвідуєте ресторани з азійською кухнею?
- Які критерії ви берете до уваги при виборі ресторану з азійською кухнею?
- Які страви азійської кухні ви переважно замовляєте?

- Які фактори впливають на ваш вибір азійських страв?
- Які були б ваші очікування від ресторану з азійською кухнею?

При проведенні фокус-груп можна запрошувати споживачів різних вікових груп та соціальних категорій, щоб отримати більш репрезентативну відповідь. Фокус-групи дають можливість збирати більш глибоку інформацію, таку як особисті думки, враження та емоції.

Опитування рестораторів може включати запитання, що стосуються таких питань, як:

- Які азійські страви є найбільш популярними серед ваших клієнтів?
- Який асортимент азійських страв ви пропонуєте у своєму ресторані?
- Які фактори впливають на ваш вибір азійських страв?

Підсумовуючи, цю тему про маркетингові дослідження ринку азійської кухні в Україні, то можна сказати, що вони допоможуть рестораторам і маркетологам зрозуміти, які саме азійські страви найбільш популярні серед українців, які групи населення є основними споживачами, які ресторани з азійською кухнею найбільш успішні, і які маркетингові стратегії допоможуть привернути більше клієнтів.

Важливо також враховувати культурні особливості кожної країни та регіону, які впливають на сприйняття азійської кухні і можуть бути різними в Україні та в Азії. Дослідження ринку допоможуть знайти найбільш ефективний спосіб взаємодії з різними групами населення, зрозуміти їхні потреби та попередні уподобання, що, в свою чергу, допоможе збільшити конкурентоспроможність ресторану з азійською кухнею на ринку України.

Зважаючи на те, що азійська кухня є дуже різноманітною і складною, маркетингові дослідження допоможуть вибрати правильний напрямок для розвитку бізнесу, а також знайти нові можливості для збільшення

прибутку та розширення аудиторії. Відповідно, проведення маркетингових досліджень є ключовим етапом в розвитку ресторанного бізнесу.

На підставі цих факторів мною було проведено опитування серед 100 респондентів та було з'ясовано наступне (рис. 1.1):

- 70% опитаних виявили інтерес до ресторанів з азійською кухнею і відвідують їх регулярно;
- 80% відвідувачів азійських ресторанів замовляють класичні для наших смаків страви, такі як : качка по-пекінськи, суп фо-бо, том ям, кімчі, локшину та різноманітну курку в соусах;
- 40% респондентів вважають, що атмосфера ресторанів з азійською кухнею є привабливою та відповідає їхнім смаковим уподобанням;
- найпопулярнішими типами азійської кухні серед опитаних є китайська (35%), японська (35%) та тайська (30%);
- 80% респондентів відзначили важливість якісної обслуговування в ресторанах з азійською кухнею;
- 50% людей обирають азійські ресторани за оригінальними пропозиціями;
- 70% опитаних стверджують, що середні ціни на ринку на страви є фактором, який впливає на їхній вибір ресторану.

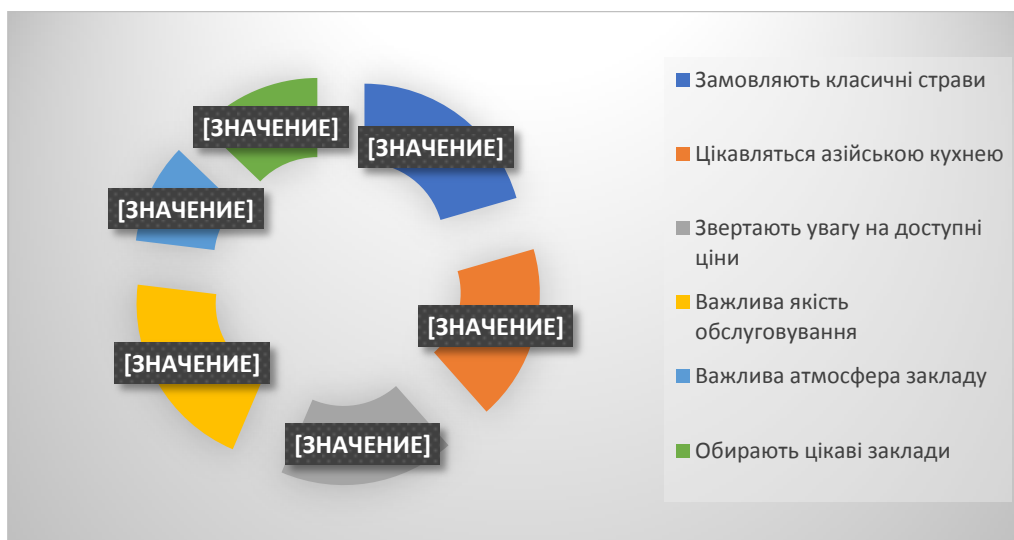


Рис. 1.1. Результати опитування про зацікавленість людей в азійській кухні

Враховуючи це опитування можна зробити висновки, що ресторани азійської кухні в Україні мають задовільну популярність та шанс бути ще актуальнішими у найближчому майбутньому. Головною метою таким закладам буде створити гарну атмосферу, яка буде понурювати відвідувача у цю культуру та ще головні фактори це різноманітність та оригінальність, можливо більш традиційність типів азійської кухні, звичайно якісне обслуговування та конкурентоспроможні ціни є ключовими факторами успіху.

Висновки до розділу 1

Загалом, ресторанна індустрія є динамічною та змінною галуззю, яка розвивається відповідно до потреб споживача. У світі найбільш розвиненою ресторанною індустрією є ринок США, який складає понад 1,1 трлн доларів США на рік. На другому місці знаходиться Європейський союз, який має ринок ресторанної індустрії на рівні 850 мільярдів доларів США на рік.

Розвиток ресторанної галузі світу та України залежить від багатьох факторів, таких як економічний розвиток, культурні та соціальні тенденції, туризм, демографічні зміни, інвестиції та фінансування, технологічний розвиток та конкуренція. Ресторанний бізнес є важливою складовою економіки, яка має великий потенціал для розвитку, але потребує великої уваги до деталей та відповідального підходу до управління.

Також щодо азійської кухні в Україні, по результатах опитування відвідувачів закладів ресторанного господарства, було визначено, що азійська кухня у нашій країні є доволі популярною та перспективною, є шляхи куди можна рухатись, вводити новинки. Головне її зробити більш

цікавою та з ізюминкою, щоб люди хотіли приходити до закладів і залишати гарні відгуки та враження знов і знов.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІНО-ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА "ЕНТОМОФАГІЯ" З АЗІЙСЬКОЮ КУХНЕЮ.

2.1. Розробка концепції закладу.

Концепція закладу "ЕНТОМОФАГІЯ" базується на використанні комах у якості інгредієнтів для створення азійських страв. Це досить нестандартний підхід, але в останні роки все більше людей починають досліджувати можливості використання комах у харчуванні. Крім того, ентомофагія є популярною практикою в Азії, де їжа на основі комах є частиною традиційної кухні.

Перш за все, для розробки концепції закладу потрібно вивчити ринок та визначити, яку аудиторію ми бажаємо залучити. Наприклад, чи хочемо залучати вегетаріанців або цілком нову аудиторію, яка зацікавлена у спробі їжі на основі комах. Також варто з'ясувати, які комахи є доступними на ринку та які з них найбільш смачні та популярні в Азії. [24]

Далі, потрібно визначити меню закладу та розробити рецепти страв. Важливо врахувати, що для багатьох людей їжа на основі комах може бути досить несподіванкою, тому варто створити меню, де будуть і звичайні страви, які можна замовити та страви на основі комах. Також можна додати до меню інформацію про корисні властивості комах, наприклад, що вони містять багато білка та інших корисних речовин.

Після цього, варто звернути увагу на дизайн та атмосферу закладу, які мають бути відповідні до концепції закладу.

Зважаючи на те, що в українській кухні вживання комах не є традиційною практикою, необхідно враховувати особливості менталітету та культурні традиції нашого народу. Тому, розробляючи концепцію закладу "Ентомофагія" з азійською кухнею, потрібно добре вивчити

українського споживача, та враховувати усі нюанси при розробці меню та дизайну закладу.

Одним із можливих рішень може бути поєднання екзотичних страв з азійської кухні, які включають в себе комах, з більш звичними та зрозумілими українському споживачу стравами. Також, можна проводити різноманітні майстер-класи та дегустації, де відвідувачі зможуть ознайомитися з екзотичною кухнею та переконатися у її смакових якостях.[16]

Окрім того, слід враховувати такі чинники як кількість конкурентів на ринку, можливість залучення кваліфікованого персоналу та оптимальне розташування закладу. Важливо також дотримуватися високих стандартів якості та безпеки приготування їжі з комахами.

Розвиток такого закладу може сприяти популяризації екзотичної кухні та приверненню уваги до нових трендів у гастрономії. Однак, успіх закладу залежатиме від того, наскільки добре він буде враховувати особливості менталітету та культурні традиції українського народу.

Крім того, слід розробити меню, яке відповідатиме концепції закладу і задовольнятиме смакові вподобання потенційних клієнтів. У меню можна розмістити різні страви, які використовують комах як основний інгредієнт, наприклад, салати з жуків, печінки саранчі, паста з мурах та інші. Також можна додати в меню страви з азійської кухні, які вже використовують комах у якості інгредієнта, такі як китайська страва з жуків-рисових. [18]

Важливо враховувати, що концепція закладу з комахами може бути не для кожного клієнта, тому варто робити акцент не тільки на самій концепції, але і на якості та смакових якостях страв. Також можна проводити різні опитування та дослідження серед потенційних клієнтів, щоб зрозуміти, які ще аспекти можна покращити у закладі.

Інтер'єр. Основна мета полягала у створенні інтер'єру, що м'яко приваблює глядачів та потенційних клієнтів і водночас приховує їх від шумної та освітленої зони вулиці. Цей перехід став можливим завдяки контрасту і ритму фасаду з прозорими і насиченими елементами, що чергуються. Натхнення було взято з японської архітектури. Тьмяне освітлення та збалансований дизайн усіх спеціальних елементів були використані як данина поваги азіатському дизайну та його основним елементам. [Додаток Д] Азійський ресторан стане дружнім місцем, яке заманує відвідувачів усередину і змушує їх відчувати себе близькими зі своїми супутниками та їжею, якою вони прийшли насолодитися.

Щоб ще більше поєднати відвідувачів із природою, інтер'єр ресторану містить шари відкритих дерев'яних балок і заспокійливі зелені та бежеві відтінки. Дерев'яна перегородка змійкою по периметру нагадує бамбуковий ліс. Балки розташовані у формі типового китайського віяла, пропускаючи світло та створюючи ефектні візерунки на підлозі - ефект, який переноситься на обідню зону, де на геометричних металевих полицях виставлені китайські вазы. Основна барна стійка розкриває інтер'єр кухні, відображаючи вигнуті лінії по всьому простору. Фасад із дерева ясена пропускає світло, створюючи ефектні візерунки на підлозі. [Додаток Д]

2.2. Моделювання організаційних процесів.

Ресторан азійської кухні – 70 посадкових місць

Години роботи: 12.00 – 23.00

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

Таблиця 2.1

Прогнозована кількість споживачів

Години роботи	Тривалість відвідувачів	Оборотність місць за год.	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість споживачів (осіб)
12.00 – 13.00	40	1,5	0,3	18
13.00 -14.00	40	1,5	0,4	24
14.00 – 15.00	60	1	0,8	48
15.00 – 16.00	60	1	0,5	30
16.00 – 17.00	60	1	0,6	36
17.00 – 18.00	60	1	0,6	36
18.00 – 19.00	90	0,6	0,7	38
19.00 – 20.00	150	0,4	0,8	48
20.00 – 21.00	150	0,4	0,8	48
21.00 – 22.00	150	0,4	0,7	42
22.00 – 23.00	150	0,4	0,7	42
Усього споживачів за день				410
Оборотність місць протягом дня				4.10

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (табл.2.2)

$$n = N \cdot t, \quad (2.1)$$

де n – денна кількість страв групи, страв;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, осіб; m – коефіцієнт споживання страв.

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції

Ентомофагія	0.6	246
Закуси та салати	1.9	779
Локшина, рис, тісто	1.2	492
М'ясо	0.9	369
Морепродукти	0.4	164
Супи	0.18	74
Десерти	0.4	164
Бар	0.95	390

Розрахункове меню закладу

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу є переліком найменувань страв із зазначенням виходу страви та їхньої кількості. Розрахункове меню складається з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства. Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної фахової літератури та наводиться у табл.2.3.

Таблиця 2.3

Розрахункове меню для закладу Insectomania

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1	2	3	4
Ентомофагія			
1	Равіолі з гігантського водяного жука під вершковим соусом зі свіжої куркуми	250г	

			246
--	--	--	-----

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4
2	Гуакамоле з копченим марлином, 3-х літнім пармезаном, авокадо, гранатом, халапеньо і хрустящими черниковими черв'яками	150г	
3	Салат з дикої зелені зі смаженими цвіркунами та кониками приправлений ягідним соусом	200г	
4	Крем-суп з каштанів та перепелом з додаванням обсмаженої бамбукової гусениці	250г	
5	Пухкий ванільно – медовий бісквіт, крем поєднання хурми та солоної карамелі з додаванням хрусткої обсмаженої карамелі, кулька вершкового морозива та прикрашене зверху кониками фрі	150г	
Закуси та салати			
1	Салат з битих огірків у часниковому соусі	210г	
2	Салат зі свинячими вухами, морквою та болгарським перцем у гострому соусі	190г	

779

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4
3	Креветочні чіпси	50г	
4	Кільця кальмарів у китайській паніровці з кисло-солодким соусом	230/50 г	
Локшина, рис, тісто			
1	Яєчна локшина з креветками, кальмарами, броколі, імбиром та грибами	300г	492
2	Яєчна локшина з телятиною, пекінською капустою, шиітаке та морквою	300г	
3	Рис з куркою та грибами шиітаке	220г	
4	Білий китайський рис	150г	
5	Поке Боул з лососем / креветкою / вугрем	400 г	
М'ясо			
1	Гостра сичуанська телятина з пекінською капустою	380г	369
2	Свинина в кисло-солодко-гострому соусі з кінзою	280г	
3	Телятина з морквою, солодким перцем і бобовою пастою	250г	
4	Свинина по-пекінськи	300г	

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4
5	Курка в кисло-солодкому соусі	240г	
6	Курка "Сян Ла" у гострому клярі	230г	
Морепродукти			
1	Креветки у гострій цитрусовій глазурі	200г	164
2	Устриці (зі шматочком лайма та багету)	1 шт	
3	Тар – тар з манго та лососем / тунцем	200 г	
4	Гребінець / кальмар / креветки тигрові / восьминіг на грилі	100 г	
Супи			
1	Том Ям з тигровими креветками	300г	74
2	Суп з локшиною, бок-чой, едамаме, шиітаке та зеленню	400г	
3	Суп ФО-БО з телятиною	400г	
4	Крем-суп зі шпинатом та креветками	300г	
Десерти			
1	Ванільний флан з соєвою карамеллю та кокосовими чипсами	150г	164
2	Мигдалево-банановий пиріг з домашнім кокосовим морозивом і солоною карамеллю	250г	

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4
3	Натуральне кокосове морозиво	150г	
4	Чіа пудінг манго маракуя	250г	
Бар			
1	Лимонад манго маракуя	200г	390
2	Лимонад базиліковий	200г	
3	Лимонад цитрусово-ягідний	200г	
4	Коктейль б/а “Полуничний ice”	220 г	
5	Коктейль б/а “Bubble gum”	220г	
6	Коктейль б/а “Мохито”	220г	
7	Моршинська газована / негазована	500г	
8	Боржоми	500г	
9	Пепси	330г	
10	Тоник	330г	
11	Фреш апельсин / яблуко / морква / грейпфрут	300г	
12	Чай китайський жасмин / королівський манго / фруктовий / трав'яний / чорний лемонграсс	500г	

Таблиця 2.4

**Організація технологічних процесів приготування готової кулінарної
продукції ресторану Insectomania**

Технологічні лінії	Технологічні операції	Назва страви, напівфабрикату	Посуд	Необхідне устаткування (тип)
Гарячий цех				
Приготування гарячих закусок	Варіння, Припускання, Смаження	Печінка гусяча, овочі; Печінка кроляча, підготовлені овочі	Каструля 5л, сковорода	Плита електрична
	Тушкування, Пасерування	Мідії, трюфельна паста для фарширування	Сотейник, сковорода,	Плита електрична, пароконвектомат
	Запікання	Риба, підготовлений фарш	Деко для запікання	Пароконвектомат
	Порціонування, Оформлення	Готові гарячі закуси	Тарілки	Стіл виробничий, ваги
Приготування перших страв	Чищення, нарізання овочів, грибів, риби, м'яса	Нарізання напівфабрикатів для бульйонів, прозорих та заправочних супів	Марміти 2.5 л	Стіл виробничий, овочерізка, куттер
	Протирання сиру	Протертий сир для сирного супу	Марміти 1.2 л	Виробничий стіл, сито

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5
	Припускання, смаження	Нарізані овочі, гриби, морепродукти	Каструля, сковорода	Плита електрична
	Варіння до готовності	Суп прозорий, суп заправочний	Каструля 5л, варильний котел 6л	Плита електрична, пароконвектомат
	Порціонування, оформлення	Готові перші страви	Тарілки	Виробничий стіл, ваги
Приготування других страв	Варіння, Припускання, Смаження	Риба, припущена цибуля; Морепродукти в маринаді; Підготовлені м'ясні напівфабрикати; Дичина підготовлена, овочі припущені; Овочере асорті підготовлене; Яйця перепелині	Каструля 5л, сковорода	Плита електрична

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5
	Тушкування, Пасерування	Риба,овочі пасеровані; М'ясні ребра підготовлені з овочами в горщику; Напівфабрикати з овочів	Сотейник, сковорода, горщечки	Плита електрична, пароконвектомат
	Запікання	Риба в підготовленому маринаді; Свинина в імбирно- медовому маринаді	Деко для запікання	Пароконвектомат
	Порціонування, Оформлення	Готові другі страви	Тарілки	Стіл виробничий, ваги
Приготування напоїв	Заварювання чаю	Підготовлене чайне листя	Порційний чайничок, чашки для чаю	Електричний чайник
	Варіння кави	Подрібнені кавові зерна	Чашки для кави	Кавоварка
	Варіння шоколаду	Підготовлений чорний шоколад та вершки	Чашки	Плита електрична, сотейник

Отримані результати дозволяють сформулювати перелік необхідного обладнання для проведення технологічних процесів в ресторані

2.3 Технічне оснащення закладу

За результатами розроблених пропозицій було запропоновано проєктно технічного оснащення закладу (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Обладнання для ресторану Insectomania на 70 місць

№ з/п	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість
1	2	3	4	5
1	Теплове обладнання			
1.1	Конвектомат Revolution 224878 (Нідерланди)	6 рівнів; t: +10 до +280°C; Напруга: 220 В; ширина: 833мм, глибина: 710 мм, висота: 710 мм; потуж: 7,7 кВт; вага: 85 кг.	118 764 грн.	1
1.2	Пароконвектомат ANGELO PO BX61E (Італія)	6 рівнів; t: +10 до +300°C; Напруга: 380 В; ширина: 920 мм, глибина: 874 мм, висота: 785 мм; потуж: 10,4 кВт.; вага: 118 кг.	235 385 грн.	1

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5
1.3	Фритюрниця професійна BAYSAN (3+3л) E31002 (Італія)	Ємність: 3 л; кіль-сть ємностей: 2; Напруга: 220 В; ширина: 265 мм; глибина: 400 мм; висота: 300 мм; потуж: 5 кВт; вага: 7 кг.	5 600 грн.	1
1.4	Сковорода (жаровня) (Силумін, Україна)	Об'єм: 4,5 л; Висота: 83 мм; Ширина: 311 мм; Діаметр: 300 мм; Довжина: 365 мм; Вага: 1,4 кг	1500 грн.	5
1.5	Плита електрична промислова АРМ-ЕКО ПЕ-2Ш(Україна)	Потужність: 8,8 кВт; Напруга: 380В; t: +50...+300°C Розмір духової шафи, мм: 335x570x290; 2 комфорки Матеріал корпусу: нержавіюча сталь Матеріал конфорки: сталь; Ширина: 525 мм; Глибина: 700 мм; Висота: 850 мм; Вага: 90 кг.	15 000 грн.	1

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5
1.6	Газова плита OSOG 8075 PS (Турція)	t: 70-270°C; площа для смаження: 0,35м²; довжина: 600 мм; ширина: 600 мм; висота: 340 мм; потуж: 20 кВт.	46 155 грн.	1
1.7	Поверхня для смаження РЕМТА R 89 (Туреччина)	Напруга: 220 В; потуж: 2,8 кВт; ширина: 700 мм; глибина: 550 мм; висота: 260 мм; вага: 33,6 кг.	7 800 грн.	1
1.8	Електрокипятильник ЕФЕС КНЕ-50 ЕТАЛОН (Україна)	Продуктивність: 50 л/год; Напруга: 380 В; потуж: 6 кВт; ширина: 245 мм; глибина: 245 мм; висота: 400 мм.	11 800 грн.	1
1.9	Жарочна шафа ШЖЕ 3 Ч (Україна)	Напруга: 380 В; потуж: 1,4 кВт; 3 секції; 6 листів; довжина: 830 мм; ширина: 700 мм; висота: 1490 мм; вага: 120 кг.	25 000 грн.	1

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5
1.10	Шафа пекарська КИЙ-В ШП-3 (Україна)	Напруга: 380 В; t: +50 до +300°C; 3 камери; 2 рівні в кожній камері; потуж: 18 кВт; розміри камери, мм: 975x760x250; ширина: 1235мм; глибина: 940мм; висота: 1680мм; вага: 17 кг.	70 000 грн.	1
2	Механічне обладнання			
2.1	Машина для очищення овочів Vektor -ХН30 (Китай)	Продуктивність: 350 кг/ год; ємність завантаження: не більше 15 кг; час на обробку: не більше 2 хв; Напруга: 220 В; довжина: 540 мм; ширина: 570 мм; висота: 905 мм; вага: 68 кг.	36 500 грн.	1
2.2	Мясорубка Rauder LL-8S (Китай)	Продуктивність: 50 кг/ год; потуж: 0.25 кВт; Напруга: 220В; довжина: 400 мм; ширина: 250 мм; висота: 370 мм; є реверс; вага: 15 кг.	8 500грн.	1

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5
2.3	Овочерізка Robot Coupe CL 40 (Франція)	Продуктивність: 50 кг/год; мін. Число порцій: 20; швидкість обертання: 500 об/хв.; Напруга: 220В; потуж: 0,5 кВт; вага: 15,2 кг; довжина: 345 мм; ширина: 304 мм; висота: 590 мм.	58 000 грн.	1
2.4	Слайсер Hurakan HKN-GSP300 AUTO (Китай)	Потуж: 0,85 кВт; Напруга: 220В; Товщина нарізки: 0-6 мм; довжина: 520 мм; ширина: 450мм; висота: 660 мм; вага: 46 кг.	45 500 грн.	1
2.5	Міксер настільний планетарний Frosty FM-5 (Італія)	Об'єм діжі: 5 л; Напруга: 220В; потуж: 0,3 кВт; довжина: 370 мм; ширина: 230 мм; висота: 410 мм; вага: 7 кг.	18 500 грн.	1
3	Холодильне обладнання			
3.1	Холодильна камера середньо-температурна зібрана з панелей ППУ 80 (Україна)	t: +5°C; висота: 2200 мм; довжина: 2500мм; ширина: 2500 мм; об'єм 11 куб. метра.	104 000 грн.	1

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5
3.2	Камера холодильна низькотемпературна STANDARD M15 UBC (Україна)	Висота: 3000 мм; довжина: 2050 мм; ширина: 2400 мм; об'ємхол.камери: 14,76 м3; вага: 167 кг.	129 000 грн.	1
3.3	Шафа холодильна AF14PKMTN Tecnodom (Італія)	t: 0...7°C; 700 л; потуж: 550/400 кВт; довжина: 735 мм; ширина: 960мм; висота: 1996; вага: 152 кг.	89 600 грн.	2
3.4	Морозильна скриня з прямим склом JUKA M200P (Україна)	t:-14...-23°C; 210 л; потуж: 1,9 кВт; Напруга: 220В; ширина: 806 мм; глибина: 661 мм; висота: 924 мм; вага: 52 кг.	22 700 грн.	1
3.7	Стіл холодильний TURBO AIR KUR9-1 (Корея)	t:0°/+8°C; 198 л; Напруга: 220В; ширина: 900 мм; глибина: 700 мм; висота: 850 мм; вага: 72 кг.	54 400 грн.	1
4	Допоміжне (нейтральне) обладнання			

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5
4.1	Ваги товарні ВН-200-1-3-А (Україна)	200 кг; розмір площадки: 400х400мм	7000 грн.	1
4.2	Ваги настільні електронні ВТНЕ-15Н1К-1(Україна)	15 кг; довжина: 320 мм; ширина: 350 мм; висота: 130 мм; вага: 4,3 кг.	6100 грн.	2
4.3	Візок вантажний УХЛ-МАШ ТПП-2П-12х7 (Україна)	Кіль-сть полиць: 2 шт; макс. навантаж: 450 кг; ширина: 1250 мм; глибина: 700 мм; висота: 1100 мм.	6200 грн	1
4.4	Машина посудомийна універсальна AF400DD Arach (Італія)	Напруга: 220В; потуж: 3,5 кВт; маса: 100 кг довжина: 670 мм; ширина: 436 мм; висота: 535 мм.	46 600 грн.	1
4.5	Ванна мийна 1-секційна АК Проф-430 (Україна)	Ширина: 600 мм; довжина: 600 мм; висота: 850 мм; глибина чаші: 300мм; вага: 15 кг	4 200 грн.	6
Усього витрат на обладнання				1 300 677

Було визначено, що початкові витрати на обладнання для ресторану Insectomania на 70 посадкових місць будуть становити - 1 300 677 гривень.

2.4. Вимоги до персоналу

Кадрова політика орієнтована на використання таких методів організації праці, які б забезпечили підприємству створення

продуктивного та згуртованого колективу, який оперативно та якісно виконує свої обов'язки і здатний своєчасно підлаштовуватись під вимоги ринку. (рис.2.1)



Рис. 2.1. Організаційна структура ресторану

Таблиця 2.6

Графік виходу працівників на роботу овочевого цеху

№ з/П	ПІБ	Кваліф.	01.06	02.06	03.06	04.06	05.06	06.06	07.06	08.06
1	Андрійчук М	Шеф								
2	Глушко Н.	Зр.								
3	Іванов Б.	Су-шеф								
4	Микитюк А.	4р.								
5	Поліпенко В.	4р.								
6	Василенко Д.	Зр.								

1 Бригада

2 Бригада

12.00 – 23.00 – робочий час ресторану

11.00 – 19.00 (8 годинний робочий день бригади)

2.5. Просування на ринку

Просування на ринку закладу ресторанного господарства "Ентомофагія" з азійською кухнею можна здійснити за допомогою наступних стратегій:

1. Реклама та маркетинг: рекламувати ресторан можна в різних соціальних мережах та сайтах для відвідувачів, які зацікавлені в азійській кухні. Також можна розіслати листівки та флаєри в місцевих районах.

2. Особливі акції та знижки: запропонувати знижки та акції для перших відвідувачів, а також додати можливість виграти безкоштовний обід для гостей, які публікують фото з відміткою відвідування ресторану у соціальних мережах.

3. Співпраця зі спільнотами любителів екзотичної кухні: можна зв'язатись з місцевими спільнотами та блогерами, які займаються розповсюдженням екзотичних страв та пропонувати їм знижки на обід в ресторані, щоб отримати новий потік потенційних гостей.

4. Середовище та атмосфера: створити приємну та затишну атмосферу в ресторані, яка відповідає тематиці закладу. Візуально прикрасити ресторан та столики елементами азіатської культури.

5. Меню: будуть представлені, як традиційні страви азійської кухні, так і екзотичні страви, приготовані з комах. В цьому випадку важливо пояснювати клієнтам переваги вживання комах в їжі, такі як високий вміст білка та мінералів.

6. Розширення аудиторії: залучати до відвідування ресторану студентів, учнів та працівників місцевих офісів, які люблять екзотичні страви та шукають нові місця для обіду. Для цього можна запропонувати спеціальні пропозиції для студентів, знижки для працівників офісів, а також обідні сети за доступною ціною.

7. Надання інформації про комах у меню: на сайті та меню ресторану можна надати детальну інформацію про користь та поживні властивості комах. Також важливо пояснювати, що використання комах в їжі є екологічно стійким рішенням, що сприяє збереженню ресурсів та допомагає боротися зі зміною клімату.

8. Інновації: треба впровадити інноваційні рішення у роботі ресторану, такі як замовлення страв за допомогою мобільного додатку або інтерактивні столики з можливістю замовлення страв та отримання інформації про їх склад.

9. Конкурси та розіграші: організувати розіграші серед відвідувачів ресторану, що стимулюють їх повернення та рекомендації ресторану друзям.

10. Відгуки та рейтинги: постійно звертати увагу на відгуки клієнтів та рейтинги ресторану в соціальних мережах та на спеціалізованих сайтах. Рекламувати позитивні відгуки та працювати над вдосконаленням сервісу та якості страв у разі негативних відгуків.

Для успішного просування ресторану "Ентомофагія" з азійською кухнею важливо створити цікаву та привабливу атмосферу, пропонувати оригінальні страви з використанням комах, звертати увагу на якість обслуговування та сервісу, вести активну рекламну кампанію та співпрацювати з місцевими ЗМІ та блогерами, які можуть розповісти про ресторан своїм читачам.

Також важливо не забувати про екологічний аспект використання комах у їжі та активно пропагувати це серед своїх клієнтів. Просування даного ресторану вимагає творчого підходу та виважених рішень, але з правильною стратегією та ретельною підготовкою може принести успіх та популярність серед любителів екзотичних страв.

Висновки до розділу 2

Розробка концепції закладу "Ентомофагія" з азійською кухнею може бути цікавою та неординарною ідеєю для відкриття нового ресторану в Україні, який може привернути увагу як любителів новітніх кулінарних тенденцій, так і просто людей, які люблять спробувати щось нове та цікаве.

У цьому розділі ми підраховали прогнозовану кількість споживачів за день, створили меню закладу, також розробили окреме меню ентомофагія, визначали скільки і якого обладнання нам треба для ресторану на 70 посадкових місць та підраховали його вартість, також розробили організаційну структуру ресторану та графік виходу працівників на роботу овочевого цеху. І в останньому пункті даного розділу визначали найкращі та продуктивніші шляхи просування на ринку нашого майбутнього закладу.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДУ

За останні кілька років в Україні зросло зацікавлення населення здоровим способом життя та екологічно чистим харчуванням. В цьому контексті стала дуже популярною їжа, приготована з комах, так звана ентомофагія. Це може бути цікавим варіантом бізнесу, особливо в умовах зростання популярності азіатської кухні в Україні.

Ентомофагія є частиною культури багатьох країн Азії та Африки. Більшість видів комах є білківницями, що означає, що вони містять велику кількість білка, який є корисним для здоров'я людини. Крім того, відомо, що комахи мають низький рівень вуглеводів та жирів, тому вони є дієтичним продуктом. [25]

Ресторан з азійською кухнею з елементами ентомофагії може бути унікальним місцем для тих, хто цікавиться новими гастрономічними враженнями та ставить на перше місце своє здоров'я та екологічність продуктів.

Оцінка ринку та конкурентів.

М. Харків , вул. Сумська 35 Сад імені Тараса Шевченко

Графік роботи ресторану планується встановити з 12:00 до 23:00.

Як місце для будівництва ресторану обрано центр міста, воно обрано не випадково, адже саме в центрі міста найбільше скупчення адміністративних та офісних будівель, у тому числі торговий центр «Нікольський», який являє собою одним із найбільших і найпопулярніших у місті. Місце для розміщення ресторану вибрано з урахуванням цільового трафіку. Паркова зона досить велика, поряд великий парк для прогулянок, тому її відвідують не лише мешканці найближчих будинків, а й люди з інших районів міста, які спеціально приїжджають для відпочинку.

Конкуренти: потенційні конкуренти на ринку можуть бути інші ресторани азійської кухні, а також заклади, які пропонують нетрадиційні страви.

В Україні не багато конкурентів на ринку з таким форматом ентомафагії, одні із самих відомих знаходяться у Києві.

Ресторатори Михайло та Дарія Кацуріни відкрили свій заклад з назвою “Китайський Привіт” в столиці, де готують личинок та жуків.

Та ресторан "100 років тому вперед" людей зустрічає заклик: "Залиш тут свої стереотипи", шеф-кухаря Клопотенка зі своєю найзнаменитішою стравою це закуска з бджіл, арахісом і медом.

Отже, у Харкові це буде перший такий заклад з комахами, який буде привертати увагу тих хто хоче спробувати щось нове та цікаве.

Однією з головних вартостей проекту буде оренда приміщення, закупка необхідного обладнання, меблів та інтер'єру, витрата на інгредієнти і продукти. Для зменшення цих витрат можна розглянути співпрацю з місцевими меблевими салонами, фермерами та постачальниками продуктів. При виборі постачальника необхідно враховувати: якість, стабільність, віддаленість, ціну, можливість негайного виконання екстреного замовлення, транспортну доставку, комерційну стійкість, кредитоспроможність та ін. При виборі партнерів необхідно врахувати, що ці підприємства мають бути великими та мати успішну історію на ринку з якісною клієнтською базою.

Виробничий план

Прибуткова частина

Середній чек 400 – 500 грн.

Усього споживачів за день – 410 та оборотність місць протягом дня – 4.10 (табл.1.1)

Визначитись із середнім чеком 450 грн. $450 \text{ грн} * 400 \text{ людей в день} = 180\,000 \text{ в день} * 30 \text{ днів} = 5\,400\,000 \text{ грн в місяць}$

Витратна частина щомісяця:

1) Оренда - 7% = 378 000

2) Витрати Food cost - 20% = 1 080 000

3) Витрати на працівників – 5% = 270 000 (табл. 3.1)

4) Господарчі витрати - 3% = 162 000 грн

5) Податки ФОП - 270 000 грн (5% від загального обороту)

6) Інші витрати - 100 000 грн

7) Усього витрат на обладнання при відкритті ресторану - 1 300 677 грн (табл.5)

8) Маркетингові послуги – 150 000

9) Меблі – 200 000

Прибуток - 5 400 000 – 3 910 677 = 1 489 323 грн

Таблиця 3.1

Заробітна плата персоналу закладу Insectomania

Заробітна плата персоналу	Кількість	1 співробітник	Всі співробітники
Шеф	1	25 000	25 000
Су-шеф	1	20 000	20 000
Кухар	4	15 000	60 000
Офіціант	6	10 000	60 000
Бармен	2	10 000	20 000

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4
Посудомийник	2	6000	12 000
Прибиральник	2	6000	12 000
Адміністратор	2	20 000	40 000
Бухгалтер	1	15 000	15 000
PR-менеджер	1	15 000	15 000
Всього на зарплату для персоналу 279 000 грн			

Таблиця 3.2

План продажу на 1-й рік роботи закладу Insectomania

Категорія	Од. виміру	2023-2024											
		Січень	Лютий	Березень	Квітень	Травень	Червень	Липень	Серпень	Вересень	Жовтень	Листопад	Грудень
Коефіцієнт загрузки	осіб / місце	1	1	1	1.2	1.3	1.2	1.4	1.4	1	0.9	1	0.8
Кількість відвідувачів	осіб	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300	12 300
Середній чек	грн.	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Дохід від ресторану	грн.	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323	1489 323

Таблиця 3.3

Консолідований план продажу на 3 роки роботи закладу Insectomania

Категорія	Од. виміру	2023-2024	2024-2025	2025-2026
Кількість відвідувачів	осіб	147 600	147 600	147 600
Дохід від ресторану	Грн.	17870784	17870784	17870784

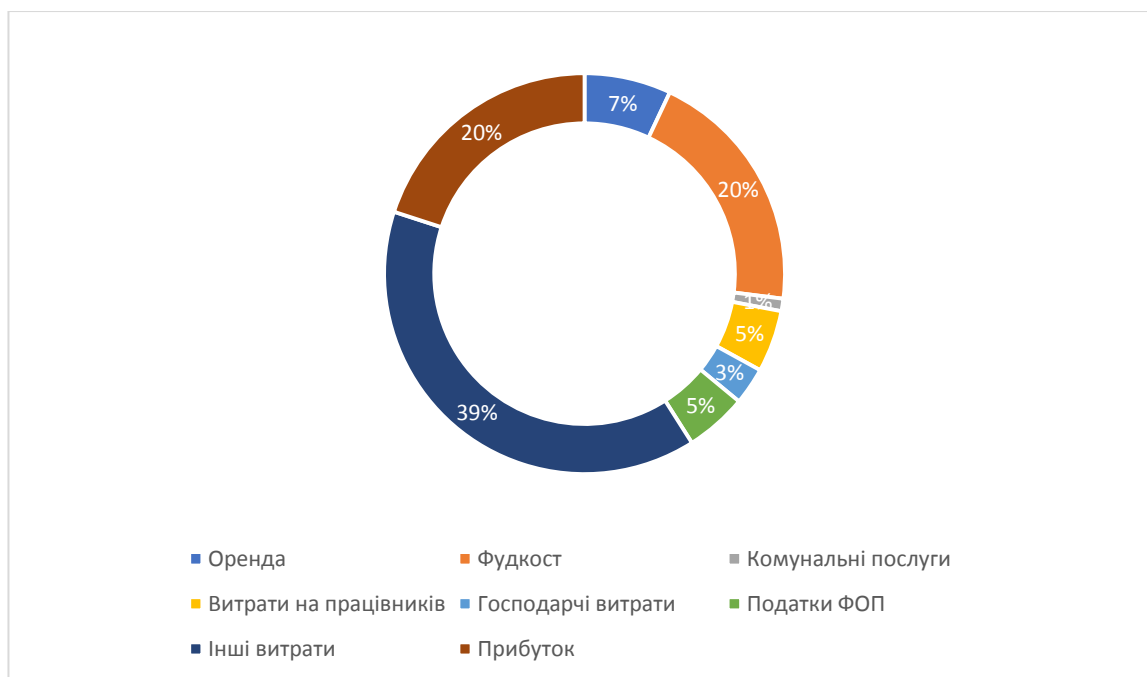


Рис. 3.1. Ціноутворення ресторанного бізнесу в Україні

Таблиця 3.4

PESTEL – аналіз підприємства Insectomania

P	E	S	T	L	E
Political (Політичні)	Economic (Економічні)	Social (Соціальні)	Technological (Технологічні)	Legal (Правові)	Environmental (Екологічні)
1	2	3	4	5	6
Забезпечення умов та підтримки для розвитку об'єктів громадського харчування	Зростання цін на енергоносії	Вік від 16 років і до похилого віку	Розвиток соціальних мереж, розробка додатків, які впливають на зростання популярності закладу	Особливості регіонального законодавства	Екологічність застосування матеріалів

Продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5	6
Розвиток кредитної системи, яка надасть змогу отримати кредит на реалізацію малого бізнесу	Зміна податково го й митного законодав ств	Орієнтаці я на клієнтів, які люблять щось незвичне та нове, люблять знаходит ись у соціумі	Розвиток технологій у сфері обслуговува ння клієнтів (оплата мобільним телефоном, мобільний додаток ресторану)	Порядок обслуговува ння споживачів	Наявність природно го ландшафт у та можливіс ть його споглядан ня з вікон нашого ресторану
Законодавство, яке регулює якість у галузі харчування(регулю вання стандартів якості та санітарних норм);	Зміна курсу національ ної валюти	Середній та високий рівень життя	Поява інноваційни х технологій у способах обслуговува ння та приготуванн я їжі	Санітарні вимоги до об'єктів громадськог о харчування, відповідальн ість за їх невиконання	Різнномані ття видів зелених насажден ь та їх висока екологічн а естетичні сть на території розміщен ня закладу

Продовження табл. 3.4

1	2	3	4	5	6
Відносна стабільність уряду	Ускладнення імпорту продуктів	Зміни у соціальному житті можуть відбуватись через нові спалахи епідемії чи загострення військової обстановки	Можливість обладнання закладу новими технічними засобами		Облагородження навколишньої території
	Підвищення цін на паливо	Здорові звички серед робітників та гарне відношення до клієнтів			
	Зміна матеріального благополуччя населення (споживачів)				

PESTEL - це інструмент, що використовується в стратегічному аналізі, що визначає середовище компанії, шляхом аналізу сукупності зовнішніх факторів.

Причиною застосування аналізу PESTEL є можливість дати опис контексту або середовища, в якому працює чи буде працювати компанія.

Для цього розглядаються відповідні аспекти зовнішнього середовища, які є життєво важливими для діяльності організації. (табл.3.4)

Аналіз зовнішнього і внутрішнього середовища (SWOT-аналіз)
SWOT-аналіз:

S – strength – сила,

W – weakness – слабкість,

O – opportunity – можливість,

T – threat – загроза.

Застосовуючи метод SWOT, вдається встановити зв'язки між силою і слабкістю, які притаманні закладу, і зовнішніми загрозами і можливостями для нього. (Рис. 3.2)



Рис. 3.2. Кількісна оцінка сильних та слабких сторін, можливостей і загроз зовнішнього середовища

Висновки до розділу 3

На останньому етапі даної бакалаврської роботи у розділі 3 було проведено економічне обґрунтування відкриття закладу, а саме : проаналізовано потенційних конкурентів на ринку та місце розташування майбутнього ресторану, визначено прибуткову частину та витратну на початкові потреби закладу та стабільні щомісячні, такі як заробітна плата персоналу, податки, закупівля продуктів, оренду та інші господарчі та технічні витрати за потребами. Також підраховано план продажу на 1-й рік роботи закладу та консолідований план продажу на 3 роки роботи закладу. І на останок було проведено PESTEL та SWOT аналізи підприємства

ВИСНОВКИ

У цій бакалаврській роботі проведено розрахунки, основною метою яких є розробка та проектування ресторану «Ентомофагія» з азійською кухнею на 70 посадкових місць. Графік роботи з 12:00 до 23:00.

Щоб створити успішний та конкурентоспроможний заклад, було продумано ряд значущих факторів, такі як: розробка концепції, дизайн інтер'єру, розташування, меню та маркетингові стратегії.

Основна концепція полягає у пропонуванні страв з комах, це є доволі цікавим рішенням на ринку, яке зацікавить любителів екзотичних та цікавих страв та приверне увагу потенційних клієнтів для відчуття незвичайного досвіду.

Ресторан буде розміщений у м. Харків у дуже виграшному місці – на вул. Сумська поряд із ТЦ «Нікольський». Це має дуже велику прохідність за рахунок жителів і гостей міста, а також за рахунок близькості торгових і розважальних підприємств. Розроблено та описано інтер'єр майбутнього ресторану азійської кухні – все в одному гармонійному стилі, щоб понурювати відвідувачів у цю культуру та атмосферу.

Розроблено меню головне та додаткове меню - фішка «Ентомофагія», з урахуванням усіх особливостей азійської кухні та використанням комах у стравах. Це меню поєднує в собі незвичайні витончені смаки та текстури, як відомі нашим рецепторам, так і більш неординарні. Було ретельно підібрано комах для незвичних блюд, це борошняні хробаки, водяний жук, черникові черв'яки, цвіркуни, бамбукова гусениця та коники, саме вони вибрані за їх безпечність, поживну цінність та смакові якості. Заклад пропонує різноманітні страви, як с комах так і для менш сміливих гостей. Таким чином будуть задовільнені смакові потреба більшої кількості гостей. Крім незвичного меню в ресторані буде

присутній чудово колектив, який не залишить жодного гостя без уваги та демократичні ціни, для залучення різної категорії споживачів.

Управління персоналом є одним із ключових аспектів успішної діяльності. Усі співробітники будуть проходити тренінги та відвідувати різні курси для покращення своєї кваліфікації з метою забезпечення високої якості обслуговування та задоволення потреб кожного клієнта. Співробітники будуть отримувати можливість для професійного розвитку та росту у своїй справі, бо усі курси будуть сплачувати власники, це стимулює мотивацію та залученість до роботи.

Операційний процес буде організований таким чином, щоб було швидко та якісно оброблені та готові до приготування усі інгредієнти для страв та ефективного обслуговування гостей. Якісне приготування страв забезпечить комфортна, нова та сучасна кухня з гарним обладнанням та система контролю якості і стандарти гігієни продукції та приміщення.

Фінансове управління, буде вестись ретельний контроль по витратах та аналізуватись усі нюанси для фінансової стабільності закладу та для планування подальших інвестицій у майбутній розвиток ресторану.

Цей заклад демонструє великий потенціал та перспективу розвитку, бо концепція є унікальною та новою для нашого ринку, вона без сумнівів приверне уваги багатьох бажаючих спробувати щось цікаве та в якійсь мірі екстремальне. Маркетингові стратегії будуть націлені на привертання уваги та залучення усіх можливих клієнтів. Буде активно використовуватись банерна реклама, як в місті так і в соціальних мережах, співпраця з медіа людьми, до яких смакових побажань прислухаються жителі міста, будуть акції для привертання уваги та робота з іншими організаціями для просування своєї унікальної концепції та привабливості.

Завдяки ефективному управлінню, фінансовій стабільності та маркетинговій стратегії, заклад "Insectomania" може стати одним з найбільш привабливих місць для любителів азійської кухні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції "Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи" (м. Львів, 29.11.2016 р.). - Львів: МАУП, 2016. - Ч.1. - 360 с. - С.301-306
2. Грінько А.П. Теоретичні та обліково-економічні аспекти формування інформації про витрати, доходи та фінансові результати на підприємствах ресторанного господарства : монографія / А. П. Грінько, О. О. Кваша. – Х. : Видавець Іванченко І. С., 2016. – 290 с.
3. Гросул В.А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області / В.А. Гросул, Т.П. Іванова // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка.- 2017. - Випуск 1 (49). Т.1. - С. 143 - 149
4. Данько Н.І., Бабенко В.О. та ін. Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи: Монографія. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021. 468 с.
5. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
6. Офіційний сайт Продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (ФАО) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.fao.org/>
7. Офіційний сайт Міжнародного інституту по дослідженню продовольчої політики [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ifpri.org/>
8. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / Г. Т. П'ятницька, В. С. Найдюк // Економіка та держава. – 2017. - № 9. - С. 66 – 73

9. Флеминг Ник. BBC Earth. "Кухня личинок": самая странная трапеза в моей жизни. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://www.bbc.com/russian/uk/2015/12/151203_vert_fut_strangest_meal.amp
10. Bermúdez-Serrano, I. M. (2020). Challenges and opportunities for the development of an edible insect food industry in Latin America. *Journal of Insects as Food and Feed*, 6(5), 537–556
11. Bernard, T., & Womeni, H. M. (2017). Entomophagy: Insects as food. *Insect Physiology and Ecology*, 2017, 233–249. . [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.intechopen.com/books/insect-physiologyandecology/entomophagy-insects-as-food>
12. Calzada Luna, G., San Martin-Gonzalez, F., Mauer, L. J., Liceaga, A. M. (2020). Cricket (*Acheta domesticus*) protein hydrolysates' impact on the physicochemical, structural and sensory properties of tortillas and tortilla chips. *J. of Insects as Food and Feed*, 2021; 7(1), 109–120. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.3920/JIFF2020.0010>
13. Hunts, H. J., Dunkel, F. V., Thienes, M. J., Carnegie, N. B. (2020). Gatekeepers in the food industry: acceptability of edible insects. *J. of Insects as Food and Feed*, 6(3), 231–243. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.3920/JIFF2018.0045>
14. Kinyuru J. (2020). African edible insects as alternative source of food, oil, protein and bioactive components. *J. of Insects as Food and Feed*, 6(3), 323–325. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.3920/JIFF2020.x002>
15. Klaus W. Lange, Yukiko Nakamura Edible insects as future food: chances and challenges. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772566921000033>
16. Melgar-Lalanne, G., Hernández-Álvarez A. J., Salinas- Castro, A. (2019). Edible insects processing: traditional and innovative technologies. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18, 1166–1191.

[Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12463>

17. Nino, M. C., Reddivari, L., Osorio, C., Kaplan, I., Liceaga, A.M. (2021). Insects as a source of phenolic compounds and potential health benefits. *Journal of Insects as Food and Feed*, 7(7), 1077–1087. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.3920/JIFF2020.0113>

18. Ponce-Reyes, R., Lessard, B. D. (2021). Edible insects – a roadmap for the strategic growth of an emerging. Australian industry. CSIRO, Canberra, Australia.

19. Ramos-Elorduy, J. (2005). Insects: A hopeful food source. In G. M. Paoletti(Ed.). *Ecological implications of minilivestock (potential of insects, rodents, frogs and snails)* (pp. 262–292). Science Publishers. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.scirp.org/journal/paperinformation.aspx?paperid=17511>

20. Rudakov O. B., Rudakova L. V. (2019). Edible insects are an alternative to animal protein. *Meat technologies*, 11, 16–19.

21. Rumpold, B. A., van Huis, A. (2021). Education as a key to promoting insects as food. *Journal of Insects as Food and Feed*, 7(6), 949–953. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.3920/JIFF2021.x007>

22. Seema Patela, Hafiz Ansar Rasul Suleriab, Abdur Raufc (2019). Edible insects as innovative foods: Nutritional and functional assessments.

23. Tang, C., Yang, D., Liao, H., Sun, H., Liu, C., Wei, L., & Li, F. (2019). Edible insects as a food source: A review. *Food Production, Processing and Nutrition*. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.1186/s43014-019-0008-1>

24. Tao, J., & Li, Y. O. (2018). Edible insects as a means to address global malnutrition and food insecurity issues. *Food Quality and Safety*, 2(1),

17–26. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyy001>

25. The Potential of Entomophagy Against Malnutrition and Ensuring Food Sustainability. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=4050700

26. Van Huis, A. (2019). Insects as food and feed, a new emerging agricultural sector. *Journal of Insects as Food and Feed*, 6(1), 27–44. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.3920/JIFF2019.0017>

27. Wendin, K., Nyberg, M. (2021). Factors influencing consumer perception and acceptability of insect-based foods. *Current Opinion in Food Science*, 40, 67–71. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.01.007>

28. Zhang, H. B., Cui, Y. J., Zhang, J. Y., Miao, R. J., Liu, C. L., Han, Y. J. (2021). Nutrient-rich locusts serve as an ingredient for food production in China. *Journal of Insects as Food and Feed*, 8(6), 605–620. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://doi.org/10.3920/JIFF2021.0104>