

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

**Кваліфікаційна робота
бакалавра**

**на тему: «Розробка організаційно-проектних рішень ресторану класу «Люкс»
грузинської кухні на 160 посадкових місць»**

Виконала: студентка 4 курсу, групи УГР-41
освітньої програми «Готельно-ресторанна
справа» за спеціальністю 241 «Готельно-
ресторанна справа»

Кірілова Кристина Володимирівна

Керівник:

к. т. н, доц. Горєлков Дмитро Вікторович

Рецензент:

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 Кірілової Кристини Володимирівни
Курсу IV групи УГР-41

Тема дипломної роботи «Розробка організаційно-проектних рішень ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць» затверджена наказом від 24.03.2023 року № 4002-5/591

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Потенціал розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні	10.12.2022	
Організація виробничого процесу в ресторані класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць	16.03.2023	
Проектування ресторану класу «Люкс» на 160 посадкових місць	21.04.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 05.06.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 22.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ: канд.тех.наук, доцент

Дмитро ГОРЄЛКОВ

Дата видачі завдання 21.11.2022 р.

Завдання прийняте до виконання дипломником

Кристина КІРІЛОВА

Завідувачка кафедри

міжнародної електронної комерції

та готельно-ресторанної справи, доцент

Наталя ДАНЬКО

АНОТАЦІЯ

Кірілова Кристина Володимирівна «Розробка організаційно-проектних рішень ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць»

Роботу присвячено проектуванню закладу ресторанного господарства, дослідженню перспектив розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Висвітлено основну концепцію закладу, розроблено концептуальне меню, запровадження інноваційного електронного меню, проведено аналіз конкурентів. Підібрано необхідне устаткування та обладнання та створено структурно-технологічну схему цехів.

Ключові слова: перспективи розвитку, бізнес в умовах війни, розробка концепції ресторану, створення меню, підбір устаткування, проектування ресторану.

ANNOTATION

KIRILOVA KRYSTYNA "Development of organizational and project solutions for a 160-seat "Luxury" restaurant of Georgian cuisine"

The work is devoted to the design of a restaurant establishment, the study of prospects for the development of the restaurant business in Ukraine. The main concept of the establishment was highlighted, a conceptual menu was developed, an innovative electronic menu was introduced, and an analysis of competitors was conducted. The necessary equipment and facilities were selected and a structural and technological diagram of the workshops was created.

Key words: prospects for the development, business during the war, development of the restaurant concept, menu creation, selection of equipment, design of the restaurant.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....	5
1.1 Сучасний стан ринку ресторанного бізнесу в Україні.....	5
1.2 Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні.....	9
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ В РЕСТОРАНІ КЛАСУ «ЛЮКС» ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ НА 160 ПОСАДКОВИХ МІСЦЬ..	12
2.1 Концептуальна характеристика закладу ресторанного господарства грузинської кухні та аналіз конкурентів.....	12
2.2 Розробка концептуального меню для ресторану грузинської кухні та інноваційний підхід до створення меню.....	18
2.3 Визначення потреби закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами.....	24
2.4 Розроблення виробничої програми для ресторану грузинської кухні «4 сторони Грузії».....	28
2.5 Організація постачання у закладі ресторанного господарства та складання графіків виходу виробничих працівників на роботу.....	37
РОЗДІЛ 3 ПРОЄКТУВАННЯ РЕСТОРАНУ КЛАСУ «ЛЮКС» ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ НА 160 ПОСАДКОВИХ МІСЦЬ	42
3.1 Обґрунтування структури і складу приміщень грузинського ресторану на основі структурно-технологічної схеми виробництва.....	42
3.2 Підбір устаткування, обладнання ,інвентарю для ресторану грузинської кухні.....	44
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	58
ДОДАТОК А.....	61
ДОДАТОК Б.....	63
ДОДАТОК В.....	64

ВСТУП

В сучасному світі діяльність сфери ресторанного господарства є однією з найприбутковіших, не дивлячись на соціально-економічні зміни середовища функціонування, що постійно відбуваються. Але, вона являється однією з найбільш ризикових сфер діяльності, адже не зважаючи на те, що ресторанне господарство має досить давню історію, досі не існує універсального рецепту досягнення успіху підприємствами, що працюють в даній сфері.

Також, на ринку ресторанних послуг є доволі висока конкуренція, тому багато закладів ресторанного господарства вимушені закритися. Тому, щоб витримати конкуренцію, заклади ресторанного господарства мають надавати не тільки послугу харчування, але й мають постійно удосконалювати діяльність закладу, змінюючи форми роботи з ціллю забезпечення клієнтів позитивними емоціями та з використанням індивідуального підходу до вподобань кожного споживача, а також впроваджувати інновації, покращувати сервіс надання послуг.

І навіть, не дивлячись на вищеперераховані перешкоди, які можуть виникнути на шляху підприємця в ресторанному бізнесі, кількість закладів ресторанного господарства помітно зростає. Тому, на підставі вище викладеного, тема дипломного проєкту «Розробка організаційно-проєктних рішень ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць» є актуальною.

Метою даної кваліфікаційної роботи є оцінка сучасного стану та визначення перспектив розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні, розробка виробничої програми ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць та його проєктування.

На основі поставленої мети було запропоновано виконання наступних завдань:

- визначити сучасний стан розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні;

- оцінити потенціал розвитку ринку ресторанного бізнесу України;
- описати концепцію закладу ресторанного господарства;
- створити концептуальне меню;
- розробити виробничу програму для ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць та його проектування;
- створити структурно-технологічну схему ресторану;

Об'єктом дослідження є процес створення та розробки ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць.

Предметом дослідження є теоретичні та практичні аспекти розвитку ринку ресторанного бізнесу України.

Інформаційною базою дипломної роботи є наукові публікації та статті вітчизняних та зарубіжних вчених та маркетологів, матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект», електронні ресурси світової мережі Internet.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, містить 68 сторінок, 6 рисунків, 21 таблицю та додатки. Список джерел включає 25 найменувань літератури.

РОЗДІЛ 1 ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ РИНКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

1.1 Сучасний стан ринку ресторанного бізнесу в Україні

Індустрія гостинності - одна з найбільших галузей світової економіки, до теперішнього часу активно розвивалася у нашій країні. Незважаючи на складні обставини останніх років, зростали мережі готелів, туризм ставав все більш доступним для широких верств населення, стрімко збільшувалася кількість закладів ресторанного господарства.

Ресторанний бізнес, який характеризується високим ступенем ризику, і є однією з суттєвих складових сфери послуг, двічі зазнав серйозних потрясінь у цьому столітті - і витримав. За аналітичними даними, протягом року після подій 2014 р. кількість закладів харчування в Україні зменшилася на 5600 одиниць. З них близько 1,5 тисяч кафе та ресторанів закрилися, не подолавши проблем, що виникли внаслідок політично-економічної кризи, а більше 4 тисяч підприємств залишилися на території окупованого Криму та Донецької і Луганської областей [1, с.55; 2, с.71].

Але за наступні 2-3 роки кількість закладів суттєво зростає. Фахівці аналізували ринок ресторанних послуг, визначали основні тенденції його розвитку, запровадження яких давало б змогу відкривати підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, і ресторанний бізнес знов почав активно розвиватися. Один за одним відкривалися нові ресторани, з'являлися нові формати підприємств ресторанного бізнесу [3, с.117]. Наприклад, набули великої популярності концептуальні заклади, побудовані навколо основоположної ідеї: бари «Невинний бар» та «У ребро», ресторан «Риба у вогні» у Києві, «True Price» у Харкові та інші. У сировинному наборі стали домінувати локальні продукти, динамічного розвитку отримали крафтові технології. Ресторани почали активно виробляти власні хлібобулочні та кондитерські вироби, варення, компоти, лимонади, морси, алкогольні напої - пиво, наливки і настоянки [4].

Нове випробування очікувало сферу послуг наприкінці 2019 року. З початком пандемії рестораторам не лише нашої країни, а й усього світу, прийшлося пережити безпрецедентну подію - локдаун. Але бізнес знов вистояв і «витримав удар». Незважаючи на величезні втрати, коли чверть закладів зникла з ринку, ресторанна індустрія відновила розвиток. Це стало можливим завдяки новим підходам, таким як онлайн-замовлення, доставка, самовивіз продукції, адаптації меню під доставку та повній діджиталізації ресторанного бізнесу [5]. Прикладом інноваційного задуму може бути концепція першого стрімінгового ресторану «The first» у місті Одеса, який працює на доставку їжі. Незвичайним є те, що за процесом приготування замовлених страв можна спостерігати у режимі онлайн-трансляції з кухні ресторану у спеціально розробленому додатку.

Експерти в ресторанному бізнесі вже проаналізували наслідки обох подій, зробили прогнози можливого розвитку ринку, дали оцінку перспективам його зростання, написали наукові статті та захистили декілька дисертаційних досліджень. Таким чином, індустрія гостинності довела свою гнучкість та стійкість за будь-яких несподіваних умов.

Але 24 лютого 2022 року для України та її народу стала датою, котра розділила життя людей на «До» та «Після». Почався військовий напад росії на Україну. Уся величезна країна прокинулася від страшних подій, що трапилися на світанку, від бомб, які сипалися, наче злива, на мирні міста сходу і заходу, півночі і півдня! Ми прокинулися і зрозуміли, що можемо втратити все: свободу, яку здобували тисячоліттями наші предки; своє життя та життя наших рідних і друзів; бізнес, котрий будували десятиліттями, вкладали в нього душу і величезні капітали. Але разом з тим ми зрозуміли головне, що за усе це варто боротися. І ми стали на захист своєї Батьківщини, своїх людей, своїх життів, свого бізнесу. Стали стіною за справедливість, стали хто як міг, кожен за свої переконання: твердо і непорушно.

З першим тижнем війни в Україні зупинилась робота 80% закладів харчування, про це свідчать дані сервісу автоматизації закладів Poster (налічує 5000 закладів) [6]. Вторгнення вбило бізнес у звичному розумінні, зізнаються ресторатори. Ті, хто залишився або зміг відновити роботу, опинилися у новій реальності. Змінилися меню і ціни, клієнти та їх уподобання. Попри це, багато кухонь ресторанів продовжували працювати з перших днів війни. Але – не для гостей. Десятки ресторанів почали волонтерити і годувати армію, лікарні та переселенців, об'єднавшись у межу ініціативи «Смачна варта», щодня годуючи 15000 людей, завдяки запасам продуктів та своїм заощадженням. Згодом продуктами та грошима почали допомагати усі хто мав таку можливість, зокрема іноземні фонди. Наразі велику частину продуктів забезпечує організація World Central Kitchen [7].

Та з приходом усвідомлення того, що війна може затягнутися надовго, а ресторанний бізнес повинен працювати заради економічного зростання України та й в цілому, як засіб існування суспільства, вже через два місяці відкривається 54% усіх ресторанів та кав'ярень. Їхня виручка впала пропорційно (на 55% від довоєного рівня) і відновлюється такими ж темпами. За даними статистики Joinposter.com, ситуація краща на заході країни, принаймні, у туристичних місцях можна побачити черги до закладів (рис. 1.1).

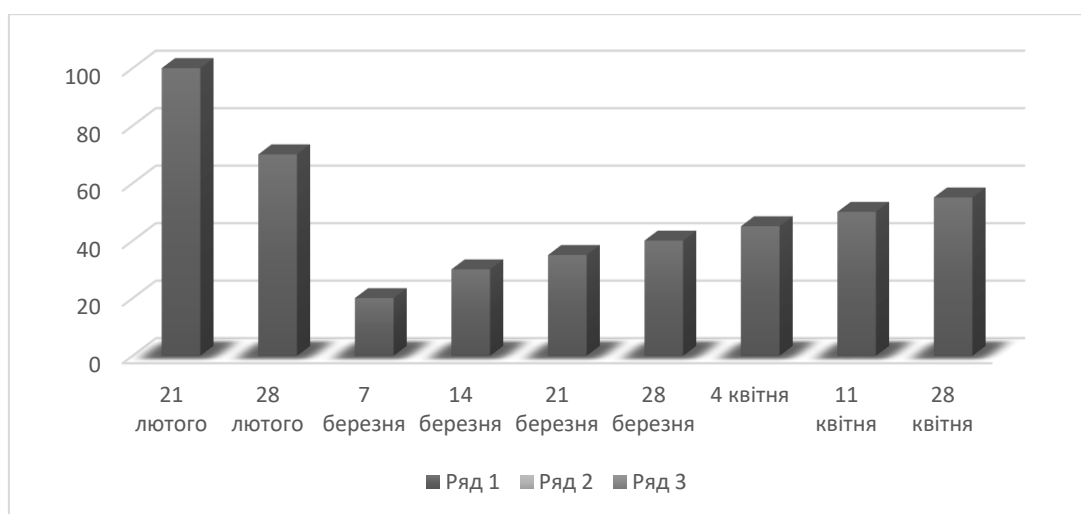


Рис. 1.1 Аналітичні дані працюючих заклади громадського харчування України з 21.02.2022 по 18.04.2022 рр. (розроблено автором)

Заклади харчування у Києві відкриті приблизно на 40%, і звичною роботою це важко назвати. Заклади працюють скорочено у зв'язку з комендантською годиною, а отримують – близько 30–50% свого доходу. У цих умовах непогано тримаються три категорії: невеликі київські кав'ярні, пекарні та преміум-ресторани. Відомі столичні заклади – також під ударом. У мережі кав'ярень Idealist Coffee падіння доходу до рівня 20%, у мережі ресторанів Musafir – мінус 40–70% в залежності від закладу [7].

Війна вдарила по ключовій ланці бізнесу: постачанню продуктів. Ресторатори заявляють про серйозні перебої у логістиці та нестачі певних продуктів, складно знайти спеції, томатну пасту, алкоголь та імпортовані товари. Деякі постачальники та фабрики взагалі припинили роботу, через це меню закладів скоротилося: тепер у ньому переважають більш прості страви. На фоні стресу виріс попит на калорійну їжу, солодощі та випічку.

Погіршення фінансового становища змушують заклади шукати нові, більш доступні формати. Говорити про те, як буде виглядати бізнес далі, – зарано, погоджуються учасники ринку. Ресторатори зайняли виживальну позицію. Як вважають аналітики, у кризі бізнес може протриматися три місяці, перш ніж власник вирішить його закрити. Попри відсутність прибутків та гостей, працювати важливо, кажуть ресторатори, адже, ті, хто працюють зараз, роблять спробу побудувати нове життя. Відкриватися важливо, це символ повернення життя, вважає ресторатор Трахачов [7].

Отже, якщо проаналізувати думки фахівців ресторанного бізнесу, аналітиків та статистичних даних, то працювати у війну важливо як ніколи, і не тільки з точки зору економічної, а й для психологічної складової держави та людини. Адже, роблячи щось ми прискорюємо нашу перемогу та повернення до звичного життя.

1.2 Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні

Війна зламала плани тисячам підприємців по всій країні. Через бойові дії багато рестораторів були вимушені тимчасово закрити заклади, а ті, хто встояли, взяли на себе весь тягар волонтерської турботи.

В умовах сьогодення світ ставить нові виклики, тому, хоч і зі значними втратами, готельно-ресторанна сфера Харківщини відновлює свою діяльність та навчається жити в сучасних реаліях. Постає низка питань, наприклад, швидкої адаптації, пошуку нових нестандартних рішень і втілення їх у ресторанний бізнес.

Як зазначають відомі ресторатори, воєнний стан не означає, що треба зупинити всі бізнес-процеси і припинити роботу. Зупинятися точно не можна.

У сфері готельно-ресторанного бізнесу першим на передовій виділяється World Central Kitchen (WCK), що забезпечує харчуванням у відповідь на гуманітарні, кліматичні та громадські кризи. Група гуманітарних ресторанів створює стійкі харчові системи з локальними рішеннями.

World Central Kitchen почалася з простої ідеї: їжа є основою життя та сім'ї у всьому світі, а під час кризи їжа ще важливіша. У найтемнішу годину це надає розуміння, що хтось десь піклується про вас. Саме тому WCK докладає зусиль, щоб готувати в умовах військової кризи України. Особливість проекту є те, щоб не просто доставити сирі інгредієнти і очікувати, що люди будуть турбуватися самі за себе чи не просто викидати безкоштовну їжу в зону лиха. Мета сучасної сфери гостинності – отримати та найняти на місці, де тільки можна, щоб прискорити економічне відновлення країни за допомогою їжі. Інший аспект гуманітарних ресторанів – це найшвидший спосіб відновити почуття спільноти. Перш за все повернувши людей до роботи, готуючи, повертаємо життя разом, борючись з голодом та почуттям незахищеності, адже саме спільнота робить нас людьми[10].

З тих перших днів військового вторгнення World Central Kitchen впроваджував, організовував, спонсорував усі можливі осередки допомоги, не

лише у постраждалому Харкові, але і у Дніпрі, Полтаві та інших містах України, де виїхало в пошуках тиші основна кількість наших співвітчизників. Зараз мережа нараховує більше 5 мільйонів осередків по всьому світові[9].

Дуже важливим є не концентрувати увагу на негативі, а шукати шляхи побудови життя далі, і навчання кухарів-початківців навичкам та безпеці, щоб побудувати їхню кар'єру та економіку харчових продуктів є одним з пріоритетних напрямків. Немає кращого почуття у боротьбі зі страхом постійних бомбардувань, ніж відчувати себе потрібним, розуміти, що хоч на завтра в тебе є мета, і згодом вона виростає з тижневих цілей до місячних, потім відпустка, плани на наступні роки. Під час праці люди не упиваються своїм горем та відволікаються від постійного перегляду новин, тому розвиток готельно-ресторанного бізнесу, хоч у спрощеному вигляді гуманітарних ресторанів та хостелів для людей, що втратили все, надає нам широкий плацдарм для досліджень, аналізу та розвитку.

Таким чином, ринок ресторанного господарства поступово переходить працювати в новому форматі та забезпечувати обслуговування населення України. Нам потрібно навчитися жити в сучасних реаліях. Потрібні нові рішення для відродження бізнесу. Кваліфіковані фахівці та майбутні випускники спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, готові працювати й піднімати ресторанний бізнес, вносити немалий вклад у відновлення ресторанного господарства, адже мають великий досвід та знання у розробці й удосконаленні технологій харчових продуктів і страв, у створенні технологічної документації та проєктуванні закладів. Тому, ресторанний бізнес в Україні має великі перспективи розвитку.

Висновки до розділу 1

На шляху розвитку ресторанного бізнесу було багато перешкод: криза 2014-го року, пандемія у 2019 році та воєнні дії у 2022 році. Але, не дивлячись на такі складні обставини, ресторанний бізнес розвивається та пристосовується до нових умов життя. Потроху відновлюють свою роботу

заклади ресторанного господарства, відроджується економіка нашої країни і життя триває. Ми повинні розуміти, що війна не буде тривати вічність. Ресторанний бізнес розвивається і буде розвиватися, незважаючи на складні умови. Після нашої перемоги, неодмінно будуть залучатися іноземні інвестиції у розвиток нашої держави, нашої інфраструктури та туризму. Україну чекає розквіт, краще життя і щасливе майбутнє. Тому, перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні дійсно великі.

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ В РЕСТОРАНІ КЛАСУ «ЛЮКС» ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ НА 160 ПОСАДКОВИХ МІСЦЬ

2.1 Концептуальна характеристика закладу ресторанного господарства грузинської кухні та аналіз конкурентів

Ресторан класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць. Назва ресторану «4 сторони Грузії». Цю назву було обрано тому, що основною відмінністю нашого ресторану є те, що спроектовано 4 різні тематичні зали, опиняючись в яких можна відчувати атмосферу колоритної Грузії.



Рис.2.1 Логотип ресторану класу «Люкс»

Для ресторану «4 сторони Грузії» було розроблено логотип у світлих тонах з яскравою, виразною назвою. Основна ідея для створення логотипу була показати грузинську гостинність та колорит, адже в ресторані «4 сторони Грузії», окрім смачної їжі та напоїв, ми хочемо, щоб гості відчували справжню гостинність та затишок.

Ресторан знаходиться в місті Харків, біля центрального парку культури та відпочинку за адресою вул. Весніна 2. Режим роботи: щодня, без перерв, вихідних і свят. Години роботи: 11:00-23:00.

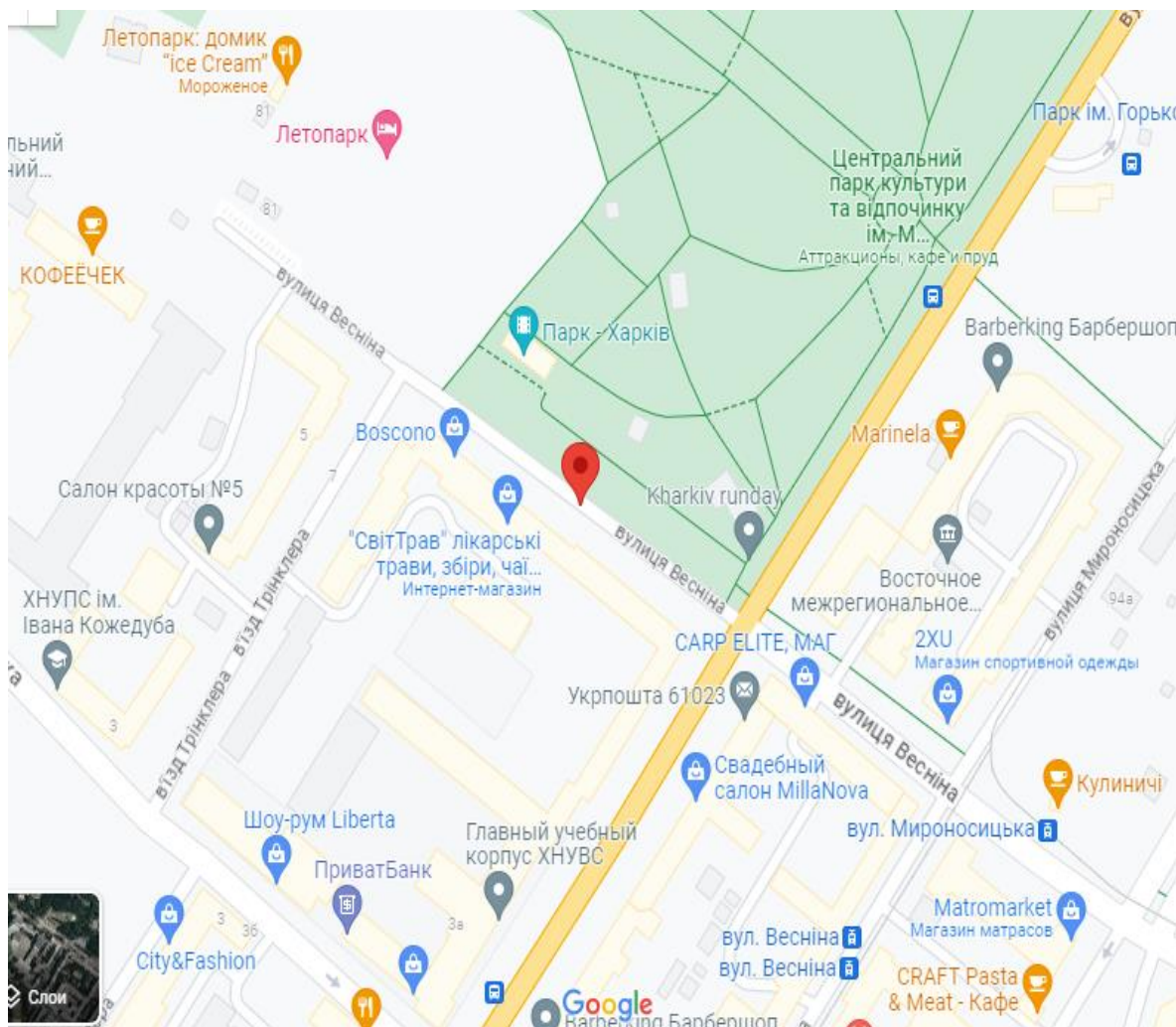


Рис.2.3 Місце розташування ресторану «4 сторони Грузії», локація

Основна послуга: послуга харчування і відпочинку. Додаткові послуги: організація та проведення розважальних заходів, урочистостей, банкетів і корпоративних свят, доставка страв, проведення майстер-класів з приготування хачапурі, екскурсія+дегустація вина у нашому винному льоху.

Персонал вищого рівня кваліфікації та знань, відповідає рівню престижності ресторану. Працюють 4 адміністратора, 12 офіціантів та 4 бармени. Дуже чемні та привітні в обслуговуванні гостей. Зустрічають та

проводжають завжди з посмішкою. Обслуговуючий персонал має формений одяг: біла сорочка, зверху червона накидка у грузинському стилі чорні брюки для чоловіків і біла блузка з червоним жіночим жилетом та чорною спідницею для дівчат. Формат обслуговування: з повним обслуговуванням офіціантами.

Основною відмінністю від інших ресторанів грузинської кухні, які знаходяться у місті Харкові у проєктуємому ресторані грузинської кухні класу «люкс» на 160 посадкових місць є 4 різні тематичні зали:

1) «Дивовижна Кахетія» – зал, де гості можуть дізнатися більше про винний регіон Кахетію та побачити як виробляють вино, насолодитися справжнім, смачним грузинським вином, бренді та чачею, поринути на деякий час в атмосферу грузинської гостинності. Інтер'єр залу виконаний у грузинському, національному стилі з додаванням елементів природних матеріалів, таких як: камінь, дерево. Дуже вишукано та стильно підібрані меблі. Витончено підібрані кольори для оздоблення залу: червоний, коричневий, жовтий та помаранчевий. Стіни прикрашені тонкою, ручною роботою дизайнера – ліпнина у вигляді виноградної лози, щоб дійсно передати відчуття знаходження у винному регіоні Грузії.

2) «Сонячний Батумі» – зал, зайшовши в який, уявно потрапляєш до моря, тепла, сонця та пальм. Інтер'єр залу виконаний у морському стилі. На стелі імітація морських хвиль, що супроводжується легкими звуками морського прибою, що додає залу тематичності. Тут гості зможуть знайти атмосферу морського узбережжя з великою кількістю зелені та розслаблюючою ненав'язливою музикою. Якщо холодними вечорами хочеться повернутись в тепле літо, то цей зал саме для вас!

3) «Сніжні гори Казбегі» – зал, в якому створений такий інтер'єр, завдяки якому гості зможуть перенестись в атмосферу сніжних гір Грузії. Акцент оздоблення інтер'єру зроблений на стелі. На спеціальному металокаркасі, що має опори та навіс, закріплено велику кількість білосніжних та кришталевих гілок, сніжинок, бурульок та іграшок, які підсвічуються за

допомогою тисячі маленьких вогників. Прикраси, що спадають наче сніг, заповнюють собою абсолютно весь периметр залу, занурюючи гостей у зимову казку. Ми коментуємо свій задум так: «Щоб здивувати, потрібно запропонувати те, чого немає. А у Харкові взимку іноді не вистачає іскристого снігу!». Також, атмосфери додає штучний камін, що супроводжується приємним звуком потріскування дров та полум'я. І, звичайно, основне доповнення залу—це 3д шпалери на стінах, на яких зображені засніжені горні вершини. Гостям пропонують загорнутися у теплі пледи та спробувати гарячі напої.

4) «Неповторний Тбілісі» – зал, який дозволяє перенестись у грузинську столицю та наповнитись колоритом міста. Інтер'єр залу виконаний у грузинському, національному стилі із застосуванням старовинних деталей, щоб додати відчуття знаходження у старому місті Тбілісі. Також, зал прикрашає відома визначна пам'ятка Грузії—«Міст Миру» у міні версії. У цьому залі гості зможуть не тільки перенестись у старовинне місто-столицю та спробувати смачні грузинські страви, а ще й насолодитися приємною, живою, національною музикою та піснями.

Отже, гості заздалегідь можуть забронювати та обрати в якому саме залі вони хочуть провести час.

Було визначено трьох основних конкурентів закладу «4 сторони Грузії», що знаходяться поблизу. Було проаналізовано їх місце розташування, графік роботи, меню, кухню, інтер'єр, додаткові послуги, які представляють ці заклади, обслуговування та наявність розважальної програми. Потім ці заклади було порівняно з закладом, що проєктується.

Конкурент 1 «Marinella». У меню представлені популярні страви італійської та узбецької кулінарій. Фірмові частування - піца на тонкому тесті з різними начинками, бухарський плов, шашлики. Є окреме пивне меню. Для любителів солодкого є фірмовий десерт "Марінелла". У барі частують розливним пивом.

Таблиця 2.1

Аналіз конкурентів

Назва	«Marinella»	«Craft Pasta&Meat cafe»	«Мисливський двір»
			
Місце розташува ння	Харків, вул.Сумська 128	Харків, вул. Мироносицька 94/3	Харків, вул. Новгородська 85а
Кухня	Європейська, італійська	Італійська	Європейська , Іспанська , Українська , Авторська
Меню	Друковане, можна просканувати через QR код	Друковане, можна просканувати через QR код	Друковане, можна просканувати через QR код
Інтер'єр	Мінімалістичний та витончений. Зали у світлих кольорах з приємним освітленням. Є літні тераси.	Інтер'єр простий та невимушений. Є невеличка літня тераса.	Заклад являє собою двоповерховий будиночок в альпійському стилі з просторою літньою верандою. Оригінальний інтер'єр кількох залів оформлений у мисливському стилі.

Додаткові послуги	Доставка їжі, літні, відкриті тераси, WiFi	Доставка їжі, кейтеринг, бізнес-ланч, відкрита кухня	Жива музика, VIP зала/кімната, парковка, меню англійською, WiFi, організація банкетів.
Графік роботи	10:00-23:00	10:00-22:00	11:00-23:00
Розважальна програма	Відсутня. Але є можливість забронювати зал для святкування будь-якої події.	Відсутня	Відсутня
Обслуговування	Повне обслуговування офіціантами	Повне обслуговування офіціантами	Повне обслуговування офіціантами

Конкурент 2 «Craft Pasta&Meat cafe». CRAFT Pasta & Meat пропонує своїм гостям великий вибір страв із гриль-меню, пасти, бургери, сендвічі та інші. Паста - одна з найсмачніших категорій у CRAFT. Її тут готують за авторськими і дуже незвичайними рецептами, а закінчується процес приготування неодмінно у величезній голівці сиру. До речі, кухня в CRAFT відкрита, так що можна самостійно поспостерігати за процесом приготування обраної страви.

Конкурент 3 «Мисливський двір». Поруч з центром Харкова, у лісопарковій зоні, стоїть ресторан «Мисливський Двір». Заклад являє собою двоповерховий будиночок в альпійському стилі з просторою літньою верандою. Оригінальний інтер'єр кількох залів оформлений у мисливському стилі. У меню представлені популярні європейських страви. Акцент зроблений на стравах з дичини й морепродуктів. У ресторані часто влаштовують винні дегустації, звучить жива музика.

Підсумовуючи все вище сказане, можна зробити висновок, що для ресторану грузинської кухні «4 сторони Грузії» конкурентів немає. Ресторан «4 сторони Грузії» відрізняється від інших закладів своєю незвичайною

концепцією- 4 різні тематичні зали, зайшовши в які, можна поринути у неповторну атмосферу Грузії. А також, заклад буде цікавий не тільки завдяки смачній традиційній грузинській кухні, а ще й додатковими послугами, такими як: організація та проведення розважальних заходів, урочистостей, банкетів і корпоративних свят, доставка страв, проведення майстер-класів з приготування хачапурі, екскурсія+дегустація вина у нашому винному льоху.

2.2 Розробка концептуального меню для ресторану грузинської кухні та інноваційний підхід до створення меню

Меню - візитна картка закладу ресторанного господарства. Відомий італійський шеф-кухар Марціана Паллі у своїй книзі «100 ідей для досягнення переваги в конкурентній боротьбі» присвячує меню перший розділ: «Меню - це не просто інструмент продажу, каталог ваших кулінарних ідей або спосіб запропонувати їх клієнтам. Меню - це наріжний камінь ресторанної справи. Зазвичай меню відсувають на другий план, віддаючи перевагу інтер'єру або оформленню вивіски, а його слід було б скласти перш, ніж займатися обстановкою ресторану».

Фернан Пуан, засновник сучасної французької кухні, дав чітке і цілком вичерпне визначення того, для чого потрібне ресторанне меню: воно «пестить око, викликає апетит та інформує відвідувача про те, які витрати його очікують» [11]. Також, меню повинно відображати тематику закладу.

Загалом, меню - це асортиментний перелік страв, закусок і напоїв, що пропонуються підприємством ресторанного господарства. Високоякісне меню - це правильні позиції, ціни, описи, а також зовнішній вигляд самого документа.

На підставі вищесказаного, було створено та підібрано концептуальне меню традиційної грузинської кухні згідно з урахуванням асортиментного мінімуму і програми роботи закладу. Меню представлено у вигляді таблиці.

Таблиця 2.2

Концептуальне меню грузинського ресторану

Назва страви	Вихід страви, г	Нормативний документ
Фірмові страви		
«Чкмерулі креветка» (смажені креветки в вершковочасниковому соусі)	250	Згідно ТТК
Салат«Тбілісурі» (бастурма, смажені гриби , болгарський перець, куряче яйце, домашній йогурт)	200	Згідно ТТК
«Сулугуні смажений на кеці»	250	Згідно ТТК
«Хінкалі з сезонними фруктами»	На 1 шт	Згідно ТТК
«Хачапурі фірмовий» (з сиром сулугуні, сирною скоринкою, томатами і шматочками розплавленого сиру зверху)	450	Згідно ТТК
Холодні закуски		
«Бадріджані» (обсмажені баклажани і запечений болгарський перець, фаршировані горіховою пастою, і перець цицак, фарширований імеретинським сиром з кропом і часником)	250	Згідно ТТК
«Плато пхалі» (три вида пхалі: з буряком, морквою і шпинатом, з горіховою пастою, часником і зеленню)	150	Згідно ТТК
«Сациві» (ніжне куряче м'ясо в горіховому соусі з грузинськими спеціями)	200	Згідно ТТК
«Плато грузинського соління» (помідор, огірок, червона капуста, перець цицак, часник)	400	
«Грузинське м'ясне плато» (суджук, бастурма, сирокочене куряче філе)	200	Згідно ТТК
«Грузинське сирне плато» (сулугуні, бринза, копчений сулугуні, адигейський сир)	300	Згідно ТТК
«Зелень та свіжі овочі» (помідори, огірок, болгарський перець, кінза, кріп,петрушка)	300	Згідно ТТК
Салати		
«Традиційний грузинський салат» (помідор, огірок, цибуля червона, петрушка, волоський горіх, чилі)	250	Згідно ТТК

«Акекілі» (печені овочі: баклажан, болгарський перець, помідор, цибуля, кінза; подається з грінками і горіховою пастою)	250	Згідно ТТК
«Кахеті» (смажене філе телятини, болгарський перець, помідор, спаржева квасоля, домашній майонез, гірчиця)	250	Згідно ТТК
«Багратіоні» (салат айсберг, смажене куряче філе і бекон, копчений сулугуні, грінки, домашній соус з часником)	250	Згідно ТТК
«Теплий салат з телятиною» (мікс салату, філе телятини, смажені баклажани, медово-гірчичний соус)	250	Згідно ТТК
«Цезар зі слабосолоним лососем» (мікс салату айсберг, томати черрі, копчений сулугуні, вершковий соус)	200	Згідно ТТК
Гарячі закуски		
«Толма» (міні голубці у маринованому виноградному листі, фаршировані телятиною та рисом; подаються з грузинським соусом мацоні)	250	Згідно ТТК
«Запечені гриби з сиром сулугуні» (шапочки печериць, запечені під сиром сулугуні)	250	Згідно ТТК
«Лобіо по-мегрельськи» (розварена червона квасоля зі спеціями та зеленню)	250	Згідно ТТК
«Аджапсандалі» (тушковані баклажани, помідори, болгарський перець, цибуля, грузинські спеції, зелень)	250	Згідно ТТК
«Баклажан, запечений з помідором і сулугуні» (з тархуном і бальзамічним соусом)	200	Згідно ТТК
«Сулугуні смажений на кеці»	250	Згідно ТТК
«Смажена картопля з білими грибами» (картопля, цибуля, білі гриби)	250	Згідно ТТК
Перші страви		

«Харчо-суп» (телятина, рис, петрушка, кінза; заправляється томатом і грузинськими спеціями)	300	Згідно ТТК
«Лобіо» (суп з розвареної червоної квасолі з томатом і грузинськими спеціями)	300	Згідно ТТК
«Катміс» (курячий бульйон з рисом і перепелиним яйцем)	300	Згідно ТТК
«Хінкалі-суп» (бульйон, маленькі хінкалі Калакурі)	300	Згідно ТТК
«Рибний суп по-батумськи» (рибний бульйон з овочами, лососем, морським окунем, мідіями та зеленню)	350	Згідно ТТК
Основні страви		
«Чанахі» (тушковане філе свинини з картоплею, баклажаном, болгарським перцем, цибулею і перцем чилі в горщику під капелюшком із дріжджового тіста)	300	Згідно ТТК
«Чкмерулі» (смажене курча в вершковочасниковому соусі)	300	Згідно ТТК
«Оджахурі» (печення зі свинини з картоплею, цибулею, спеціями і зеленню)	250	Згідно ТТК
«Чашушুলі» (телятина, тушкова в томатному соусі, з цибулею, зеленню і перцем чилі)	250	Згідно ТТК
«Курча тапака» (курча, смажене в грузинській сковороді "тап" з часниковим соусом)	1шт=500г	Згідно ТТК
«Лосось запечений» (в лимонному соусі з помідорами, міксом салату та грузинськими спеціями)	200	Згідно ТТК
«М'ясо по-грузинськи» (телятина, запечена з печерицями та цибулею в сметанному соусі під сиром сулугуні)	300	Згідно ТТК
Страви на мангалі		
«Шашлик зі свинини» (подається на лаваші з цибулею і зеленню)	150	Згідно ТТК

«Шашлик з курки» (подається на лаваші з цибулею і зеленню)	150	Згідно ТТК
«Люля-кебаб з курки» (подається на лаваші з цибулею і зеленню)	200	Згідно ТТК
«Люля-кебаб з баранини» (подається на лаваші з цибулею і зеленню)	200	Згідно ТТК
«Сет з овочів гриль» (печериці, помідор, болгарський перець, кабачок, баклажан, кукурудза)	400	Згідно ТТК
Гарніри		
«Картопля по-кавказьки» (шматочки смаженої картоплі із зеленню і часником)	200	Згідно ТТК
«Рис з овочами»	200	Згідно ТТК
«Шпинат» (припущений в білому грузинському вині з волоським горіхом)	200	Згідно ТТК
Хінкалі		
«Хінкалі з бараниною» (баранина з кінзою)	На 1 шт	Згідно ТТК
«Хінкалі з сулугуні та імеретинським сиром»	На 1 шт	Згідно ТТК
«Хінкалі зі свининою» (свинина з кінзою)	На 1 шт	Згідно ТТК
Випічка		
«Хачапурі по-мегрельськи» (з сиром сулугуні, сирною скоринкою)	430	Згідно ТТК
«Хачапурі по-аджарськи» (човник з сиром сулугуні і яєчним жовтком)	450	Згідно ТТК
«Хачапурі по-імеретинськи» (з сиром сулугуні)	430	Згідно ТТК

Десерти		
«Наполеон з тархуном» (легкий і хрусткий, по грузинському рецепту)	150	Згідно ТТК
«Мацоні з медом та горіхами»	150	Згідно ТТК
«Пахлава»	150	Згідно ТТК

Оскільки відвідувачі дедалі більше вимагають високоякісного та ефективного обслуговування, дуже важливо використовувати передовий досвід, який дає змогу налаштувати діяльність підприємства ресторанного господарства найбільш ефективно. На впровадження інноваційних підходів до створення меню у закладах ресторанного господарства, значною мірою, вплинув Covid-19. Через пандемію всі заклади громадського харчування повною мірою перейшли на електронне меню, яке працює через QR код. Це дуже зручно для відвідувачів та не вимагає великих витрат для рестораторів, як це вимагало паперове меню з картинками.

Серед найпопулярніших та ефективних інноваційних рішень на підприємствах ресторанного господарства – введення електронного меню, що набуває особливої актуальності. Електронне меню (*e-Menu*) - це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу (на столі), за яким сидить гість, або біля барної стійки. Електронне меню має низку переваг, серед яких:

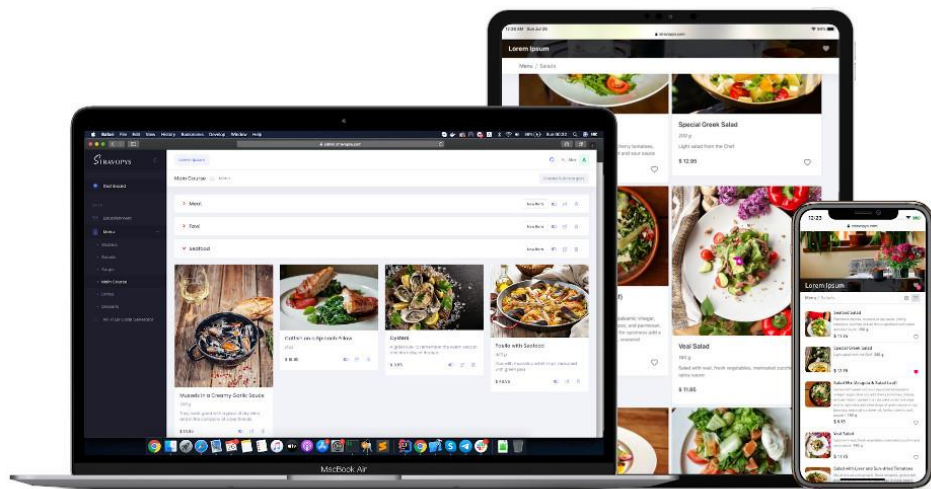
- Ресторатор у будь-який момент може додати або прибрати страву з меню і для цього не потрібно передруковувати, як це могло бути з паперовим меню;

- Відвідувачі самостійно можуть ознайомитися зі складом інгредієнтів, рецептурою, енергетичною цінністю, способом приготування тощо.

- Завдяки електронному меню, замовлення відвідувачів дуже швидко надходить на кухню та адміністратору ресторану, а це значно підвищує якість обслуговування та швидкість виконання замовлення;

-Ресторатору не потрібно витратити багато коштів на послуги дизайнерів для розробки меню та його друку.

Тому, для ресторану грузинської кухні на 160 посадкових місць було обрано інноваційне електронне меню. Таким чином, було вирішено встановити комп'ютерні монітори із сенсорним управлінням для того, щоб споживач мав можливість ознайомитися з меню та зробити замовлення. Приклад того, як буде виглядати меню зображено на рис.2.4



**Рис.2.4 Приклад електронного меню для ресторану грузинської кухні
(розроблено автором)**

На малюнку проілюстровано, як буде виглядати електронне меню для ресторану грузинської кухні «4 сторони Грузії». На малюнку показано, що електронне меню можна відкрити за допомогою будь-яких гаджетів (ноутбук, планшет чи мобільний телефон). Меню яскраве, з картинками, описом страви, ціною та виходом страви (кількість грамів).

2.3 Визначення потреби закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Щоб ресторан працював безперебійно та завжди був повний асортимент страв необхідно завжди завчасно, навіть з невеликим запасом, замовляти продукти. Для цього було розраховано середньстатистичні норми витрати

сировини на різні групи страв. Дані наведені нижче в таблицях 2.3, 2.4, 2.5 та 2.6.

Таблиця 2.3

Середньостатистичні норми витрати сировини на холодні страви та закуски(розроблено автором)

Сировина,що Проходить етап мех. кулінарну обробку	Банкетні закуски		Гастрономія		Салати та страви з овочів		Страви з риби		Страви з м'яса	
Буряк	-		-		6,9	1173	-		-	
Гастрономія м'ясна	4,9	833	13,6	2312	-		-		-	
Гриби	-		-		1,8	306	-		-	
Капуста	-		-		2,9	493	-		1,4	238
Картопля	0,5	85	-		5,8	986	10,8	1836	2,3	391
М'ясо	12,2	2074	-		4,8	816	-		62,2	1057,4
Морква	0,9	153	-		8,9	1513	3,1	527	5,4	918
Овочі інші	-		2,5	425	34,2	5814	-		-	
Огірки	3,4	578	5,0	850	4,8	816	11,8	2006	8,9	1513
Плоди та ягоди	-		-		3,0	510	4,6	782	-	
Томати	-		5,0	850	20,9	3553	4,8	816	8,3	1411
Птиця	0,9	153	-		-		-		44,7	75,99
Риба	6,9	1173	-		-		32,9	5593	-	
Цибуля ріпчаста	-		-		5,4	918	6,9	1173	2,4	408
Гастрономія рибна	11,0	1870	25,0	4250	3,8	646	22,0	3740	-	

До холодних страв та закусок у ресторані «4 сторони Грузії» входять: «Бадриджані», «Плато пхалі», «Сациві», «Зелень та свіжі овочі», а також салати: «Традиційний грузинський салат», «Кахеті», «Багратіоні», «Цезар зі слабосолоним лососем», «Грузинське сирне плато», «Грузинське м'ясне плато». Для цієї групи страв було проведено розрахунки середньостатистичних норм витрат сировини.

Таблиця 2.4

Середньостатистичні норми витрати сировини на перші страви(нетто на 1л) (розроблено автором)

Сировина,що Проходить етап мех. кулінарну обробку	Супи прозорі		Супи заправні		Супи-пюре		Солодкі та молочні		Холодні	
Буряк	-		43,2	691,2	-		-		61,5	
Гриби	-		23,2	371,2	-		-		-	
Капуста б/к	-		40,9	0,66	-		-		-	
Картопля	-		151,3	2,42	50,0	0,8	-		31,6	0,50
Кістки харчові м'ясні	150,0	2,4	276,3	4,42	-		-		-	
Морква	10,2	0,16	64,2	1,02	71,2	1,13	-		18,5	0,296
М'ясо	58,3	0,93	96,8	1,54	-		-		63,3	1,01
Овочі інші	-		-		148,9	2,38	160,8	2,57	248,5	3,976
Плоди та ягоди	-		-		-		374,6	5,99	-	
Томати	-		11,7	0,18	-		-		-	
Птиця	44,8	0,71	25,9	0,41	16,7	0,26	-		-	
Риба	250,0	4	42,8	0,68	-		-		21,4	0,34
Цибуля ріпчаста	29,0	0,464	56,1	0,89	40,0	0,64	-		-	

До перших страв у ресторані «4 сторони Грузії» включено: «Харчо-суп», «Лобіо», «Катміс», «Хінкалі-суп», «Рибний суп по-батумськи». Для цієї групи страв було проведено розрахунки середньостатистичних норм витрат сировини.

Харчо-суп — національна грузинська страва, яка готується виключно з додаванням м'яса яловичини, рису і волоськими горіхами на спеціальній кислій основі — тклапі. Ці три компоненти не можна замінити іншими або вилучити з рецепта страви. Дозволяється замінити тклапі свіжою аличею, гранатовим соком або свіжими помідорами чи томатною пастою. Це оригінальний рецепт, який не можна змінювати.

Таблиця 2.5

Середньостатистичні норми витрати сировини на другі страви (нетто на 1 порцію,г) (розроблено автором)

Сировина, що проходить теп. мех. кулінарну обробку	Страви з овочів та грибів		Страви з круп, бобових та макаронних		Страви з яєць та сиру		Страви з м'яса		Страви з птиці		Страви з морепродуктів та риби		Борошняні страви	
Буряк	9,1	0,70	-		-		-		-		-		-	
Гриби печериці	24	1,9	2,0	0,1	4,5	0,34	5,4	0,41	6,5	0,50	5,6	0,43	0,9	0,06
Зелень	3,0	0,2	0,4	0,03	0,9	0,06	-		-		2,1	0,16	0,2	0,01
Капуста б.к	30	2,34	3,8	0,29	-		9,3	0,71	-		3,5	0,26	6,6	0,50
Картопля	69	5,3	4,5	0,3	5,7	0,44	30,6	2,35	20,7	1,59	15,4	1,18	2,2	0,16
Морква, петрушка	20	1,5	3,7	0,28	1,8	0,13	3,6	0,27	2,6	0,2	2,8	0,21	-	
М'ясо	-		-		-		145,3	11,18	-		1,4	0,10	30,5	2,34
Овочі інші	26	2,02	-	0,15	-		6,6	0,50	-		-		-	
Огірки	-		-		-		0,8	0,06	-		-		-	
Плоди та ягоди	2,2	0,1	4,0	0,30	1,0	0,07	-		-		0,3	0,02	7,3	0,56
Томати	6,8	0,5	-		2,3	0,17	-				0,8	0,06	-	
Птиця	-		-		-		-		128,0	9,8	-		-	
Риба та морепродукти	-		-		-		-		-		141,3	10,8	-	
Субпродукти	-		1,2	0,09	-		1,5	0,11	-		-		1,7	0,13
Цибуля ріпчаста	11	0,9	7,4	0,56	0,7	0,05	16,8	1,29	7,4	0,56	13,8	1,06	6,8	0,52

Другі страви у ресторані «4 сторони Грузії» включають в себе такі традиційні грузинські страви як: «Чанахі», «Чкмерулі», «Оджахурі», «Чашушулі», «Курча тапака», «М'ясо по-грузинські» і т.д. Для цієї групи страв було проведено розрахунки середньостатистичних норм витрат сировини.

«Чкмерулі» — ніжне куряче м'ясо, тушковане в вершково-часниковому соусі з додаванням прямих спецій.

«Оджахурі» — це грузинська національна страва, що представляє собою смажене м'ясо з картоплею. Також може подаватися з додаванням смажених грибів та свіжої кінзи.

Таблиця 2.6

**Середньостатистичні норми витрати сировини на борошняні страви,
борошняні кулінарні вироби(розроблено автором)**

Сировина	Борошняні страви		борошняні кулінарні вироби		Хачапурі	
Борошно пшеничне	60,3	3,6	352,7		80,6	4,8
Гриби	0,9	0,05	337,1		-	
Зелень	0,2	0,012	10,0		-	
Капуста б.к	6,6	0,3	188,5		-	
Картопля	2,2	0,13	119,9		-	
Кисломолочний сир	4,1	0,24	103,3		-	
Морква	-		447,5		-	
М'ясо	30,5	1,83	883,1		71,5	4,29
Плоди та ягоди	7,3	0,4	96,8		-	
Повидло, джем	2,2	0,1	149,5		-	
Томати	-		-		109,5	6,57
Риба	-		337,8		-	
Субпродукти	1,7	0,10	195,1		-	
Цибуля ріпчаста	6,8	0,40	205,2		41,4	2,484
Цукор	3,4	0,20	184,2		-	
Яйця	15,1	0,90	431,3		-	

До борошняних страв та борошняних кулінарних виробів у ресторані «4 сторони Грузії» входять такі традиційні грузинські страви як: «Хачапурі по-мегрельськи», «Хачапурі по-аджарськи», «Хачапурі по-імеретинськи» та десерти «Наполеон з тархуном», «Мацоні з медом та горіхами» та «Пахлава». Для цієї групи страв було проведено розрахунки середньостатистичних норм витрат сировини.

«Хачапурі по-аджарські» — дуже популярна грузинська страва, без якої не можливо представити грузинський ресторан. Рецепт приготування тіста дуже простий. Борошно, вода, сіль та дріжжі — це все, що потрібно для приготування тіста. Після того, як тісто підійшло його формують у вигляді «човника», формують бортики. Всередину викладають велику кількість сиру сулугуні та ставлять випікатися у піч. Перед подачею вбивають куряче яйце та ретельно премішують з м'яким, розплавленим сиром сулугуні. Куштують хачапурі руками, відламуючи хрусткий шматок тіста та мокаючи його в сир.

2.4 Розроблення виробничої програми для ресторану грузинської кухні «4 сторони Грузії»

Було розроблено виробничу програму для заготівельного цеху. Нижче представлено дані у вигляді таблиці 2.7 та 2.8.

Таблиця 2.7

Виробнича програма овочевого цеху(розроблено автором)

Сировина	Технологічна обробка сировини	Технологічна обробка напівфабрикатів	Призначення н/ф	Назва страви
Картопля	Миття, механічне очищення, доочищення, миття	нарізання	Для холодних страв і закусок, для гарячих закусок, для других страв	«Чанахі», «Оджахурі» «Смажена картопля з білими грибами», «Картопля по-кавказьки»
Цибуля ріпчаста	Видалення донця, очистка, мийка	нарізання	Для холодних страв і закусок, для гарячих закусок, для других страв	«Аджапсандалі», «Чанахі», «Оджахурі», «Чашушулі», «Смажена картопля з білими грибами», «Акекілі»
Морква	Сортування, мийка, очищення, мийка	нарізання	Для холодних страв і закусок	«Плато пхалі»
Буряк	Сортування, мийка, очищення, мийка	нарізання	Для холодних страв і закусок	«Плато пхалі»
Болгарський перець	Мийка, видалення плодоніжки, очищення від кісточок	нарізання	Для холодних страв і закусок, для гарячих закусок, для других страв	«Анжапсандалі», «Бадриджані», «Чанахі», «Кахеті», «Тбілісурі», «Акекілі»
Помідор	Видалення плодоніжки, мийка	нарізання	Для холодних	«Кахеті», «Анжапсандалі», «Цезар зі

			страв і закусок, для гарячих закусок, для других страв	слабосолоним лососем» «Традиційний грузинський салат», «Акекілі»
Огірок	Мийка, видалення плодоніжки	нарізання	Для холодних страв і закусок	«Традиційний грузинський салат»
Зелень	Мийка, очищення, нарізка	нарізання	Для холодних страв і закусок та других страв	«Плато пхалі», «Зелень та свіжі овочі», «Традиційний грузинський салат», «Акекілі», «Картопля по-кавказьки», «Шашлик зі свинини», «Шпшлик з курки», «Люля-кебаб», «Хінкалі»
Салат айсберг	Мийка	подрібнення	Для холодних страв і закусок	«Багратіоні», «Теплий салат з телятиною», «Цезар зі слабосолоним лососем»
Гриби	Сортування, мийка, очищення	нарізання	Для гарячих закусок, для других страв	«Запечені гриби з сиром сулугуні», «М'ясо по-грузинськи»
Баклажани	Мийка, видалення плодоніжки	нарізання	Для холодних страв і закусок, для гарячих закусок, для других страв	«Бадриджані», «Теплий салат з телятиною», «Анжапсандалі», «Чанахі», «Акекілі»

В овочевому цеху спочатку відбувається сортування, миття, очищення та доочищення овочів. Потім відбувається нарізання або подрібнення для подальшого приготування страв. В традиційній грузинській кухні овочам

приділене особливе місце. Все тому, що грузини дуже люблять м'ясні страви (шашлик, люля-кебаб і т.д.) , а овочі це гарна ідея для гарніру. Багато традиційних грузинських закусок готують з овочів, особливо користуються поптом баклажани, картопля, солодкий перець. Зелень -це ,також, неодмінно важлива річ на грузинському столі. Люля-кебаб та шашлик зверху прикрашають маринованою цибулею, нарізанною тонкими кільцями, та кінзою.

Таблиця 2.8

Виробнича програма м'ясо-рибного цеху(розроблено автором)

Сировина	Технологічна обробка сировини	Технологічна обробка напівфабрикатів	Призначення н/ф	Назва страви
Півтушка свинини	Зачистка, миття, обсушування, розрубання на дрібні частини, обвалка жилкування	Нарізання, подрібнення	Дрібношматкові напівфабрикати та січена маса, для других страв	«Хінкалі суп» , «Хінкалі з свининою»
Свинина вирізка	зачищення, миття, сушіння	нарізання на порційні шматки	порційні напівфабрикати	«Чанахі», «Оджахурі» , «Шашлик зі свинини»
Куряче м'ясо	Зачищення, миття, сушіння, відділення малого філе	Розрубання на шматки	Після механічної обробки відправляються у гарячий цех для варіння бульйону, порційні напівфабрикати	«Сациві», «Багратіоні», «Катміс» «Чкмерулі», «Курча тапака», «Шашлик з курки» , «Люля-кебаб з курки»
Яловичина вирізка	зачищення, миття, сушіння	нарізання на порційні шматки	порційні напівфабрикати	«Кахеті», «Теплий салат з телятиною», »Толма», «Харчо суп», «Чашушулі», «М'ясо по-грузинськи»
Баранина стегова частина	зачищення, миття, сушіння, жилкування, обвалювання	нарізання на порційні шматки	порційні напівфабрикати	«Люля-кебаб з баранини»,

				«Хінкалі з бараниною»
Лосось тушка	зачищення від луски, миття, відрубубання спинних, брюшних, бокових плавників, відрубубання голови, потрошіння, пластування, відділення шкірки, зачищення від кісток	нарізання на порційні шматки, соління	порційні напівфабрикати	«Цезар зі слабосолоним лососем», «Рибний суп по-батурськи», «Лосось запечений»
Креветки	очищення, миття, сушіння	вакуумування	порційний напівфабрикат	«Чкмерулі креветка»

В м'ясо-рибному цеху відбуваються процеси зачищення, миття, сушіння, жилкування, обвалювання різних видів та частин м'яса, зачищення від луски, миття, відрубубання спинних, брюшних, бокових плавників, відрубубання голови різних видів риби. Потім відбувається вакуумування, соління, нарізання на порційні шматки для подальшого приготування напівфабрикатів страв.

Також, було проаналізовано та визначено характеристику технологічних процесів та особливості організації технологічних ліній та окремих робочих місць заготівельного цеху для ресторану «4 сторони Грузії».

У м'ясо-рибному цеху передбачено лінію з обробки м'яса та птиці, лінію по обробці риби та морепродуктів. В овочевому цеху передбачено лінію для обробки картоплі і коренеплодів, лінію для обробки цибулі, зелені, фруктів, квашених овочів.

У вигляді таблиць 2.9 та 2.10 представлено виробничі процеси, які відбуваються у м'ясо-рибному та в овочевому цехах.

Таблиця 2.9

Виробничий процес м'ясного та рибного цехів(розроблено автором)

Технологічна лінія	Технологічна операція	Необхідне устаткування
Лінія з обробки м'яса та птиці	Приймання сировини	Ваги
	Зберігання сировини	Підтоварник,стелаж,

		холодильник
	Відтаювання	Підтоварник
	Зачищення	Стіл виробничий
	Обмивання	Ванна мийна 2 секційна
	Обсушування	Стіл виробничий
	Нарізання	Стіл виробничий, машина кухонна універсальна
	Порціонування	Стіл виробничий з охолоджувальною камерою
	Приготування рублених н/ф	Стіл виробничий, машина кухонна універсальна
Лінія по обробці риби та морепродуктів	Приймання сировини	Ваги
	Зберігання сировини	Підтоварник, стелаж, холодильник
	Відтаювання	Підтоварник
	Очищення	Стіл виробничий
	Миття	Ванна мийна 2-х секційна
	Патрошіння	Стіл виробничий
	Миття	Ванна мийна 2-х секційна
	Нарізання	Стіл виробничий
	Порціонування	Стіл виробничий з охолоджувальною камерою
	Приготування рублених н/ф	Стіл виробничий, машина кухонна універсальна

В м'ясо-рибному цеху відбувається приймання сировини, зберігання, відтаювання, очищення, обмивання, обсушування, нарізання, порціонування та потім приготування напівфабрикатів для подальшого приготування страви. Для цих технологічних процесів необхідне певне устаткування, таке як: ваги, підтоварники, стелажі, машини кухонні універсальні, ванни мийні, столи виробничі, ножі і т.д.

Овочевий цех відноситься до заготівельних виробничих приміщень. В овочевому цеху відбувається сортування продуктів за якістю та розміром, миття, очищення та доочищення різних видів овочів. Для цих технологічних процесів необхідне певне устаткування, таке як: ванни мийні, столи виробничі, підтоварники, ваги, ножі і т.д. Овочевий цех призначений для оброблення і

приготування напівфабрикатів з овочів та нарізки овочів, які потім надходять у доготівельні цехи.

Таблиця 2.10

Виробничий процес овочевого цеху (розроблено автором)

Технологічна лінія	Технологічна операція	Необхідне устаткування
Лінія з обробки картоплі та коренеплодів	Сортування продуктів за якістю й розмірами	Стіл виробничий, підтоварники
	Миття	Ванна мийна
	Очищення	Стіл виробничий
	Миття	Ванна мийна
	Доочищення	Стіл виробничий
	Нарізання (коренеплодів, капусти)	Стіл виробничий, ніж
	Розфасування	Стіл виробничий, ваги
	Пакування	Стіл виробничий, ваги
Лінії обробляння капусти, цибулі, зелені, фруктів, квашених овочів.	Сортування продуктів за якістю й розмірами	Стіл виробничий, підтоварники
	Миття	Ванна мийна
	Очищення	Стіл виробничий
	Доочищення	Стіл виробничий
	Нарізання	Стіл виробничий, ніж
	Розфасування	Стіл виробничий, ваги
	Пакування	Стіл виробничий, ваги

У холодному та гарячому цеху відбуваються технологічні операції на певних технологічних лініях. Щоб робота на кухні була організованою та злагодженою потрібно дотримуватися певної послідовності процесів. Дані технологічних операцій наведені у таблиці 2.11

У холодному цеху відбуваються підготовчі операції (зберігання, очистка та зачистка варених овочів, нарізання м'ясних та рибних продуктів), потім відбувається приготування салатів та закусок, приготування холодних солодких страв, десертів та холодних напоїв.

У гарячому цеху відбувається приготування других страв, гарнірів та соусів, а також приготування перших страв.

Таблиця 2.11

Організація технологічних процесів приготування готової кулінарної продукції закладу(розроблено автором)

Технологічні лінії	Технологічні операції	Необхідне устаткування
Холодний цех		
Підготовчі операції	Зберігання	Шафа холодильна
	Очистка варених овочів	Стіл холодильний, ванна мийна, бачок для відходів
	Зачещення варених овочів	Стіл холодильний, ванна мийна, бачок для відходів
	Нарізання м'ясних та рибних продуктів	Стіл холодильний, ніж, дошка
Приготування салатів	Нарізання сирих і варених овочів	Виробничий стіл, ніж, дошка
	Нарізання яєць	Виробничий стіл, ніж, дошка
	Протирання сиру	Терка
	Нарізання гастромії	Стіл холодильний, ніж, дошка
	Порціонування страв	Ваги, стіл холодильний
	Тимчасове зберігання сировина та напівфабрикатів	Шафа холодильна
Приготування закусок	Нарізання продуктів	Стіл холодильний, ніж, слайсер, машина універсальна
	Порціонування	Ваги, стіл холодильний
Приготування холодних солодких страв, десертів та холодних напоїв	Миття, промивання і перебирання свіжих фруктів та ягід	Ванна мийна, бачок для відходів
	Нарізання фруктів	Стіл холодильний, ніж, слайсер
	Підготовка компонентів для желе	Ваги
	Приготування желе	Посуд, ніж
	Короткочасне зберігання солодких страв	Шафа холодильна

Гарячий цех		
Приготування других страв, гарнірів та соусів	Варіння	Плита електрична
	Варіння на парі	Пароконвекційна плита
	Припускання	Пароконвекційна плита
	Смаження основним способом	Електрична сковорода
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
Приготування перших страв	Варіння бульонів	Кип'ятильник
	Нарізання продуктів	Стіл виробничий, ніж
	Варіння продуктів	Плита електрична
	Приготування заправок	Електрична сковорода
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги

Було розраховано денну виробничу програму доготівельного цеху (холодний та гарячий цехи) згідно з приблизною прогнозованою загруженістю ресторану. Нижче у таблиці 2.12 наведені дані.

Таблиця 2.12

**Денна виробнича програма доготівельних (холодного та гарячого цехів)
в закладі ресторанного господарства (розроблено автором)**

Група страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні закуски	«Бадриджані»	250	121
	«Плато пхалі»	150	120
	«Сациві»	200	121
	«Плато грузинського соління»	400	120
	«Грузинське м'ясне плато»	200	121
	«Грузинське сирне плато»	300	120
	«Зелень та свіжі овочі»	300	121
	«Толма»	250	76
Гарячі закуски			

	«Запечені гриби з сиром сулугуні»	250	77
	«Лобіо по-мегрельськи»	250	76
	«Аджапсандалі»	250	77
	«Баклажан, запечений з помідором і сулугуні»	200	76
	«Сулугуні смажений на кеці»	250	77
	«Смажена картопля з білими грибами»	250	76

2.5 Організація постачання у закладі ресторанного господарства та складання графіків виходу виробничих працівників на роботу

Робота закладу ресторанного господарства неможлива без надійних постачальників. Якісна сировина, продукти є важливою передумовою для безперебійної роботи закладу. Спочатку потрібн знайти надійних, постійних постачальників, зробити пробну поставку товарів, а вже потім підписувати договір про співпрацю. Для ресторану «4 сторони Грузії» було підібрано постачальників. Дані представлені у вигляді таблиці.

Наразі немає проблем з постачанням м'яса та м'ясних виробів, молочних продуктів та сирів, овочів та фруктів, спиртних напоїв. До організації продовольчого постачання підприємств ресторанного господарства висуваються певні вимоги: забезпечення широкого асортименту товарів в достатній кількості і належної якості протягом року; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання з ними договорів на поставку товарів.

Таблиця 2.12

Характеристика постачання закладу «4 сторони Грузії»

Товарна група	Постачальник	Умови постачання							
		Вид постачальника	Спосіб поставки	Форма постачання	Маршрут завантаження	Періодичність раз на тиждень	Час завантаження	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі, вид розрахунку
М'ясо, птиця, субпродукти	Салтівський м'ясокомбінат	вітчизинський	централізований	транзитна	кільцевий	2	8.20 - 11.40	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Риба та морепродукти	Just Fish Trade, ТМ	Вітчизняний	Централізований	транзитна	кільцевий	1	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
М'ясна та рибна гастрономія	Салтівський м'ясокомбінат	Вітчизняний	Централізований	транзитна	кільцевий	2	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Молоко, молочні та жирові продукти	Агромол	Вітчизняний	Централізований	транзитна	кільцевий	2	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Овочі та зелень	АгроСтіль, ПП	Вітчизняний	Централізований	транзитна	кільцевий	2	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Фрукти та ягоди	АгроСтіль, ПП	Вітчизняний	Централізований	транзитна	кільцевий	1	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Бакалійні товари	Мираяна, ТОВ	Вітчизняний	централізований	транзитна	кільцевий	2	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова

Сипучі продукти	Трубілов Я.М., ФОП	Вітчизняний	Центральний	транзитна	кільцевий	2	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Напої алкогольні	Alco простір	Вітчизняний	Центральний	транзитна	кільцевий	2	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова

Слід зазначити, що для ресторану «4 сторони Грузії» було обрано найкращих вітчизняних, українських постачальників, адже потрібно підтримувати бізнес в Україні та розвивати нашу економіку.

Щоб робота закладу була організованою, ефективною та гості ресторану не довго чекали замовлення, кухарі повинні працювати однією дружньою командою, де головний та керуючий над всіма кухарями шеф або су-шеф. У таблиці складання графіків зазначені 12 кухарів закладу ресторанного господарства, які працюють позмінно тиждень через тиждень. Якщо хтось з членів бригади ресторану захворів або по важливим обставинам не зміг вийти на роботу, то його змінить інший працівник з іншої бригади.

В ресторані «4 сторони Грузії» працюють найкращі, висококваліфіковані кухарі. Шеф-кухар закладу готує автентичну грузинську їжу, нерідко змінюючи деякі рецепти на свій лад. Наприклад, одна з останніх новинок меню — «Чкмерулі креветка» (смажені креветки в вершковочасниковому соусі), Хінкалі з сезонними фруктами або «Хачапурі фірмовий» (з сиром сулугуні, сирною скоринкою, томатами і шматочками розплавленого сиру зверху).

При виборі й складанні графіку було враховано режим роботи цеху який залежить від режиму роботи закладу в цілому та час максимального завантаження торгівельного залу. Графік представлений у вигляді таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

**Графік виходу виробничих працівників на роботу для холодного та
гарячого цеху**

№	ПІБ	Кваліфікація	24.05	25.05	26.06	27.05	28.05	29.05	30.05	31.05	01.06	02.06	03.06	04.06	05.06	06.06
1	Л.Малюга	Сушеф	12:00-00:00	11-23	11-23	12-23	12-00	12-23	12-00							
2	М.Щурко	5р	11:00-23:00	12-23		11-23	12-23	11-23	11-23			11-23				
3	В.Грилів	4р	12:00-00:00	12-00	12-00	12-00	12-23	12-00	12-23							
4	Є.Сушко	5р	12:00-23:00	12-00	11-23	11-23	12-00	12-23	12-00							
5	В.Хребтов	5р	11-23	12-23	11-23	11-23	12-23	11-23	11-23							
6	Коба Махарашвілі	Шеф	12-00	11-23	11-23	12-23	12-00	12-23	12-00							
7	Р.Сорочинський	4р								12-00	12-00	12-00	12-00	12-23	12-00	12-23
8	Гоча Зоїдзе	5р			12-00					12-23	12-00		11-23	11-00	12-00	12-23
9	А.Гончаров	5р								11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23
10	В.Степанов	4р								11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23
11	Н.Шевченко	3р								11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23
12	Ю.Миронюк	3р								11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23	11-23

1-бригада

2-бригада

Ресторан працюватиме по 12 годин з 11:00 до 23:00. Максимальне завантаження торгівельного залу з 18:00 до 22:00.

Висновки до розділу 2

У другому розділі бакалаврської роботи було розроблено концептуальну характеристику закладу ресторанного господарства грузинської кухні, в якій

було описано 4 види зали, основні відмінності від інших закладів, дизайн та інтер'єр, місце розташування та графік роботи. Було створено концептуальне меню для ресторану грузинської кухні, в якому враховано асортиментний мінімум і програму роботи закладу. Також було описано інноваційний підхід до меню, в провадженні якого є низка переваг.

Була розрахункова частина роботи, в якій було визначення потреби закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами. Було розраховано середньостатистичні норми витрати сировини на холодні страви та закуски, на перші та другі страви, а також на борошняні страви, борошняні кулінарні вироби(хачапурі і т.д),було підібрано постачальників.

РОЗДІЛ 3 ПРОЄКТУВАННЯ РЕСТОРАНУ КЛАСУ «ЛЮКС»ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ НА 160 ПОСАДКОВИХ МІСЦЬ

3.1 Обґрунтування структури і складу приміщень грузинського ресторану на основі структурно-технологічної схеми виробництва

Організація виробничого процесу в ресторані грузинської кухні на 160 місць відбувається наступним чином.

В завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після чого сировина направляється у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання. В заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки.

У м'ясо-рибному цеху здійснюється первинна обробка сировини (м'яса, птиці, риби) і приготування напівфабрикатів для основного виробництва. Овочевий цех ресторану повинен мати зручний зв'язок з холодним і гарячими цехами, в яких завершується технологічний процес готової продукції.

У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. Його обладнують холодильними шафами, льодогенераторами, секціями-столами з охолоджувальною шафою, секціями-столами з охолоджуваною шафою, виробничими столами з вбудованою ванною, мийними ваннами, стелажми, роздавальними стійками і приводами для холодних цехів. Для полегшення праці працівників робочі місця оснащують яйцерізками, міксерами, овочерізками та інше.

В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, варіння, тушіння, пасерування тощо. Гарячий цех на підприємстві громадського харчування повинен мати зв'язок з усіма виробничими приміщеннями, тому розміщують його близько до холодного цеху, роздачі. В цеху завершується процес приготування їжі, проводиться тепла обробка продуктів, варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також тепла обробка продуктів для холодних страв.

Кондитерський цех призначений для виробництва різноманітних борошняних, кондитерських та кулінарних виробів. Нижче наведено структурно-технологічну схему ресторану рис.3.1

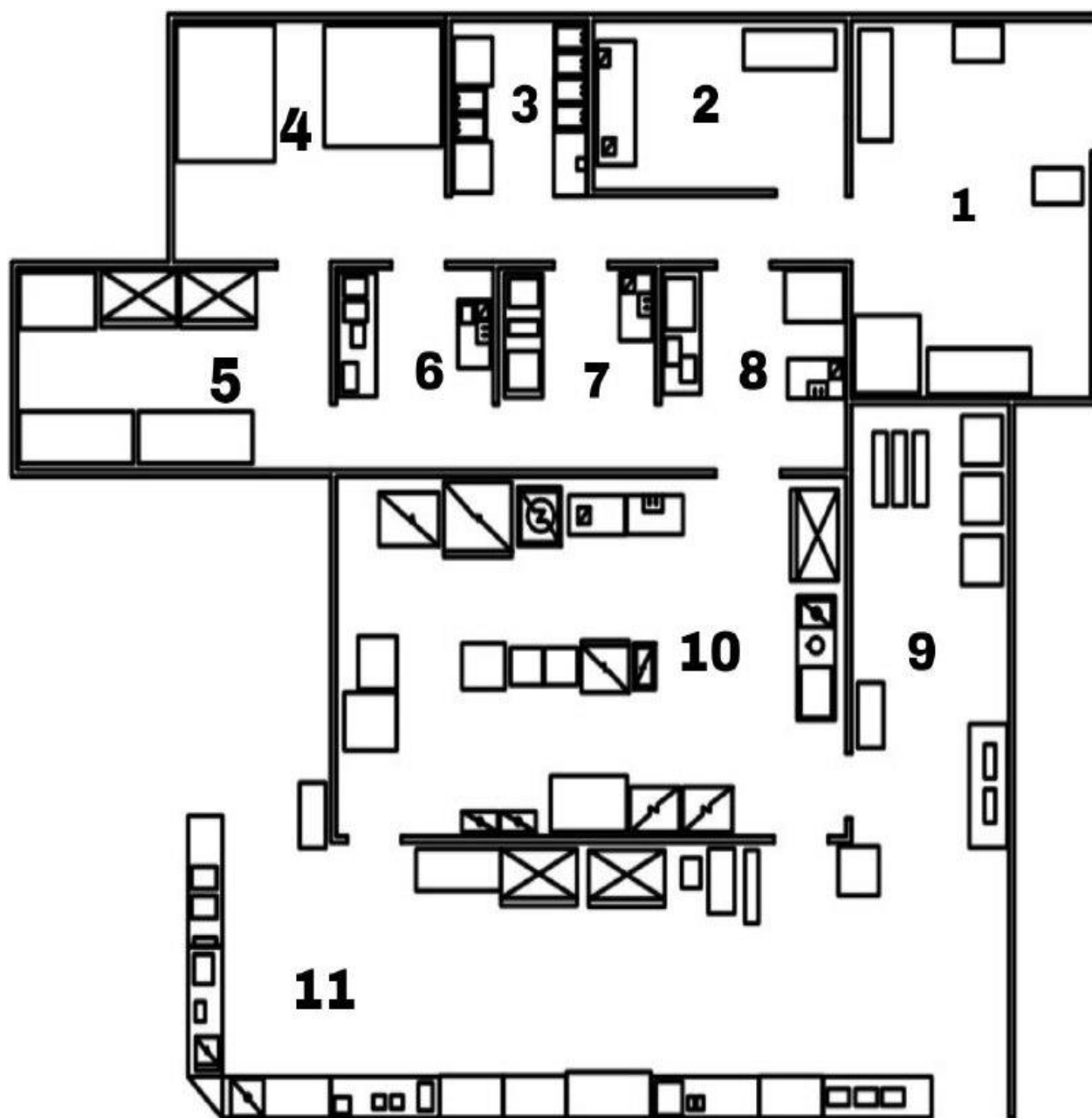


Рис.3.1 Структурно-технологічна схема ресторану: 1-приймальна товару; 2- складське приміщення; 3-мийна кухонного інвентарю та посуду; 4-холодильна камера; 5- приміщення для зберігання продуктів; 6-м'ясо-рибний цех; 7-кондитерський цех; 8-овочевий цех; 9-кладова інвентарю; 10-холодний/гарячий цех; 11-барна стійка

3.2 Підбір устаткування, обладнання, інвентарю для ресторану грузинської кухні

Підбір устаткування та обладнання для повноцінної, безперебійної роботи ресторану необхідно підібрати ще на етапі створення бізнес-плану закладу. Також, необхідно враховувати те, що на обладнанні економити не варто, але це не означає, що потрібно обирати тільки найдорожче. І краще не обирати б/у техніку для систем кондиціювання, опалення та вентиляції.

Особливо не варто ризикувати при відкритті свого першого закладу, коли ми не досконало знаємо всі нюанси роботи того чи іншого обладнання та чи це буде вигідно. Тож, пам'ятаймо, що будь-яке дороге ресторанне обладнання має бути рентабельним і купувати його варто лише після формування всіх розрахунків.

Устаткування та інвентар - невід'ємна частина організованої, якісної та, водночас, швидкої роботи кухарів в закладі ресторанного господарства. Для організації роботи м'ясо-рибного цеху грузинського ресторану, крім механічного обладнання в цеху встановлюють холодильне обладнання, виробничі столи, пересувні стелажі. В овочевому цеху основним обладнанням є овочерізальна машина, машина для очищення овочів (наприклад SYBO QJH-X15D), виробничі столи, столи для доочистки картоплі, мийні ванни, стелажі пересувні і т.д.

Для ресторану грузинської кухні, що проєктується, на 160 посадкових місць було підбрано обладнання згідно розрахунків, в яких було враховано навантаженість роботи цехів, особливе необхідне устаткування для виготовлення традиційних грузинських страв (тандир і т.д.).

Згідно зі структурно-технологічною схемою ресторану «4 сторони Грузії» було підбрано устаткування, обладнання та необхідний для роботи закладу інвентар.

Таблиця 3.1

Підбір теплового обладнання для ресторану грузинської кухні

	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	Піч конвекційна спеціалізована (конвектомати)Convotherm 4 easyDial 10.10 ES	Габарити: 600х400 мм, 875х792х1058 мм, Потужність: 380В, 19,5 кВт,	257 400 грн.	1шт.
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)ALISEO 2/3 SIRMAN (Италия)	Габарити: 600х570х515 мм Потужність: 2,25кВт	24 500 грн. х1шт.	2 шт.
1.3	Тандир газовий ST-III Clay Oven	Габарити: 810х910х890мм; Потужність : 14 кВт;	99 000 грн.	1шт
1.4	Піч на деревному вугіллі ПДУ - 1200 хоспер Josper	Габарити: 1330х500х585 мм	97 450грн	1шт
1.5	Фритюрниця Ozti 12л. Модель7856.N1.40703.1 1	Габарити: 400х700х280мм Потужність: 380В, 11кВт	25 250 грн. х1шт.	2 шт.
1.6	Сковорода (жаровня) Kogast ЕКРТ7 / 40SL	Габарити: 800х700х900 Потужність: кВт:6,5	116 300 грн.	1шт.
1.7	Перекидна сковорода СЕ-70 Кий-В	Габарити: 1405х830х885 Потужність: В / Гц / Фази: 380/50/3 Об'єм, л:70	33 980 грн	1шт.
1.8	Плити конфоркові (поверхня різна)RE6-36 CustomHeat	Габарити: 910 х 690 х 280 мм; Потужність: 15 кВт	20 300 грн.х1	2шт.
1.9	Плити безпосереднього смаження RG 12IR CE CustomHeat	Габарити: 310х660х280мм; Потужність 2х4 кВт;	10 250 грн.х1	1шт.

1.10	Гриль прижимний SYBOEGD-20B	Габарити: 580x410x190мм; Потужність 3,6 кВт; напруга 220В;	8 450 грн.	1шт.
1.11	Котел варочний Ozti ONGD12091	Габарити: 800x900x850мм, Потужність 22кВт; Напруга 230 В / NPE 50 / 60Гц.	113 850 грн.	1шт.(100 л)
1.12	Кип'ятильник Дебис КНЭ-100-01	Габарити: 250 мм х250 мм х360мм Потужність 10 кВт	7500грн.	1шт.
1.13	Шафа для смаження Moffat	Габарити710x810x1600мм; напруга 240 В;	29 700 грн.	1шт.
1.14	Пекарська шафа 16 рівнів PR64 CustomHeat (кондитерські) шафи	Габарити: 962 х 890 х 900 мм; Потужність 1,5 кВт	22 770 грн.	1шт.
Загальна вартість			1 218 650грн.	

Виробники пропонують широкий асортимент теплового обладнання на будь-який смак. Вибирати його слід з урахуванням площі та особливостей конкретного приміщення. Також, потрібно пам'ятати, що необхідно звертати увагу на асортимент обладнання, виділяючи при необхідності ті, які здатні замінити кілька однофункціональних агрегатів. Це зекономить кошти ресторатора та не буде займати багато місця у приміщенні. Розмір і тип плит багато в чому залежить від потенційного обсягу продажів і попиту клієнтів. Також знадобиться фритюрниця, щоб приготувати картоплю фрі, цибульні кільця та іншу смажену їжу.

Для ресторану «4 сторони Грузії», окрім загального теплового обладнання, було підібране таке особливе теплове обладнання, як піч на деревному вугіллі ПДУ - 1200 хоспер Josper. Вона необхідна для приготування різних видів хачапурі. Тандир газовий ST-III Clay Oven необхідний для приготування страв з м'яса (люля-кебаб, шашлик і т.д), птиці та риби, для приготування хлібобулочних виробів та плову.

Таблиця 3.2

Підбір механічного обладнання для ресторану грузинської кухні

	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість
2	Механічне обладнання			
1	2	3	4	5
2.1	Машина для очищення Овочів SYBO QJH-X15D	Габарити: 560x440x850мм; Потужність, кВт0,75	25 900 грн.	1шт.
2.2	М'ясорубка SYBO ТК-22	Габарити: 440x270x385 мм, Потужність: 380В, 850Вт, Виробництво: 250кг/ч	13 600 грн.	1шт.
2.3	Куттер м'ясний GAM PRATIC 3	Габарити: 350x240x310мм 220В Потужність 048 кВт	25 900 грн	1шт.
2.4	Куттер кухонний SYBO QS503A	Габарити: 230x300x480 мм Потужність220В, 0,88кВт,	12 120 грн.	1шт.
2.5	ОвочерізкаGAM CUOCOJET	Габарити: 235x550x560мм. Потужність 0.55кВт	30 950 грн.	1шт.
2.6	Машина нарізки гастрономії (слайсери) RGV Lusso RGV195 диск 195 мм	Габарити: 420x300x380мм Потужність: 110 Вт.	7 300 грн.x1	1шт.
Загальна вартість			115 700грн.	

М'ясорубка SYBO ТК-22 необхідна для подрібнення м'яса , з якого потім буде готуватися фарш, а далі формуватися така грузинська страва як «Люля-кебаб».

Машина нарізки гастрономії (слайсер) RGV Lusso RGV195 була підібрана для того, щоб швидко та якісно нарізати грузинські сири та ковбаси для подальшої подачі такої закуски, як «Грузинське м'ясне плато» (суджук, бастурма, сирокочене куряче філе) та «Грузинське сирне плато» (сулугуні, бринза, копчений сулугуні, адигейський сир)

Куттер кухонний SYBO QS503A був підібраний для того, щоб готувати соуси, супи-пюре. Кутери дозволяють за короткий час збити крем, соус, і замісити тісто. Кухонні процесори виконують функції міксера, овочерізки і м'ясорубки, і це все в одному кутері.

Овочерізка GAM CUOCOJET була підібрана для того, щоб швидко зробити овочеву нарізку.

Таблиця 3.3

Підбір холодильного обладнання для ресторану грузинської кухні

	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість
3	Холодильне обладнання			
1	2	3	4	5
3.1	Камера Середньотемпературна	Габарити 1800x2100x2200.	91 500 грн.	1 шт.
3.2	Шафи холодильні середньотемпературні CustomCool CCR1400P	Габарити, мм 1400x870x2050 Потужність, кВт 0,86	43 300 грн. x1	2 шт.
3.3	Ларі морозильне Ugur UDD 500 SC	Габарити: 1560x640x860 мм Потужність, кВт 0,17 Напруга, В 220	16 000 грн	1 шт.
3.4	Стіл з охолоджувальними шафами Frenox	Габарити: 2100x800x1080 мм;	71 700 грн.	1 шт.

		Потужність- 0,21кВт; напруга - 220 В / 50 Гц		
3.5	Льодогенератор KL-22A Migel Італія	Потужність, кВт0,35 Габарити, мм345x460x612 Продуктивність, кг/добу 22	27 300 грн.	1шт.
Загальна вартість			293 100грн.	

Шафи холодильні середньотемпературні CustomCool CCR1400P були підібрані для короткочасного зберігання харчових продуктів та сировини.

Стіл с охолоджувальними шафами Frenox був підібраний для короткочасного зберігання певних груп продуктів, а також для обробки продуктів та приготування страв.

Ларі морозильне Ugur UDD 500 SC було підібране для заморозки певних продуктів та напівфабрикатів.

Льодогенератор KL-22A Migel був підібраний для приготування льоду. Лід необхідний для приготування різних видів коктейлів.

Таблиця 3.4

Підбір теплового обладнання для ресторану грузинської кухні

	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість
Роздавальне і барне обладнання				
1	2	3	4	5
4.1	Піч мікрохвильова професійна RGV Італія	Габарити: мм424x513x307 Потужність, кВт1,45	5 500 грн.	1шт.
4.2	Гриль Саламандер Ozti	Габарити: 600x580x580мм, Потужність220В, 3.2кВт;	18 500 грн.	1шт.
4.3	Марміт GGM Gastro International	Габарити: 1170 x 650 x 850	35 700 грн.	1шт.

		Напруга:220-240 В		
4.4	Барні (буфетні, коктейльні) стойки BN1000J2Friemo Виробник Португалія	Габарити, мм1000×630×1090	37 200 грн.	1-2компл
4.5	Комплект «шведський» стіл TECFRIGO MURENA	Габарити: 1170мм х 640мм х1110мм Вага, кг: 165	100 500 грн.	1шт.
4.6	Пристрої підігрівання Посуду Altezoro EMP.TO.2432-I-2	Габарити480х1000х 900	2300 грн х1	3шт.
4.7	Каво(чає)варка	Габарити: 500х520х500мм, Потужність: 3кВт,	69 300 грн.	1шт.
4.8	Кавомолки (млинки кавові) MDFGaggiaВиробникІталія	Габарити, мм120×200×330 Напруга, В220Потужність, кВт0,1	5 900 грн.х1	2шт.
4.9	Соковижималки VRT332БрендOmegaВироб никСША	Габарити, мм402×250×173 Напруга, В220Потужність, кВт0,15	12 500 грн. х1	2шт.
4.10	Блендери Vitamix Vita-Prep 3	Габарити, мм514×203×229 Напруга, В220Потужність, кВтот 1.2 до 1.4	23 700 грн. х1	2шт.
4.11	Соковижималка Оранж O2112G Omega США	Габарити, мм180×300×330 Напруга, В220Потужність, кВт0,26	4 200 грн.	1шт.
4.12	Міксери MJ3 Ceado Італія	Габарити, мм220×200×450 Потужність, кВт0,3	7 600 грн х1	2шт.
4.13	Ларі морозильне UDD 500 BK Ugur Виробник Туреччина	Габарити: 1550х705х835мм Потужність, кВт0,15	15 500грн.	1шт.
4.14	Машина для м'якого морозива GT PUSH SPM Виробник Італія	Габарити, мм260х425х650 Потужність, кВт0,46	56 900 грн.	1шт.

4.15	Візки офіціантські Bartscher	Габарити 750x750	6100грн. x1	4шт
4.16	Візки для посуду TC-100	Габарити 250x1120	9500 грн x1	4шт
Загальна вартість			514 000грн.	

Соковижималки VRT332 Omega необхідні для приготування фрешів та соків. Потім на основі соку роблять певні коктейлі.

Кавомолки (млинки кавові) MDF Gaggia були підібрані для того, щоб молоти кавові зерна для подальшого приготування смачної кави у ресторані «4 сторони Грузії».

Машина для м'якого морозива GT PUSH SPM. З його допомогою можна готувати 5 видів охолоджених продуктів і десертів: морозиво, заморожений йогурт, охолоджені вершки для кави, шербет і фруктовий лід (слеш).

Таблиця 3.5

Підбір мийного обладнання для ресторану грузинської кухні

	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість
5	Мийне обладнання			
1	2	3	4	5
5.1	Універсальна посудомийна машина Eurotec WOLK-1500	Габарити, мм710×740×1500 Потужність, кВт10,3 Продуктивність, тарілок/годину1500/720	108 900 грн.	1шт
5.2	Ванни мийні KCS318-1836-1БрендShinboВиробни кЮжная Корея	Габарити: 1040x600x850мм	6 600 грн. x1	7шт.
5.3	Столи з мийними Ваннами Orest TPSI-1	Габарити 600x800	3000грн. x1	2шт.
5.4	Утилізатор харчових відходів Hendi 975077	Габарити: 176x176x341 Потужність, Вт 475	8500грн.	1шт.
Загальна вартість			169 600грн.	

Для ресторану «4 сторони Грузії» на 160 посадкових місць, окрім мийних ванн, столів з мийними ваннами, було обрано універсальну посудомийну машину Eurotec WOLK-1500. Її продуктивність складає 1500 тарілок за годину. Це дозволяє підтримувати безперебійну та злагоджену роботу закладу.

Таблиця 3.6

Підбір ваговимірювального і підйомнотранспортного (технологічного) обладнання для ресторану грузинської кухні

	Устаткування: тип, марка, країна, виробник	Основні технічні характеристики, показник продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Вартість	Кількість
6	Ваговимірювальне і підйомнотранспортне (технологічне) обладнання			
1	2	3	4	5
6.1	Ваги товарні ВПЕ-1212-2Бренд Центровес ВиробникУкраїна	Габарити 1200мм х 1200мм Максимальна межа зважування 2000 кг	13 900 грн.	1шт.
6.2	Ваги настільні Електронні ВТЕ-15-Т2-МБрендЦентровесВиробникУкраїна	Габарити 220х250 мм	2 700 грн. х1	6шт.
6.3	Візки вантажні Т190	Габарити 900/550/870	4500грн. х1	2шт.
6.4	Стелажі пересувні ТГ-1	Габарити 600х1700	6200 грн х1	2шт.
6.5	Стіл виробничий СВ-7-1-90Виробник: Altezoro, Україна	Габарити: 1900х700х850	2600 грн.	5шт.
Загальна вартість			64 500грн.	

Проведемо загальні підрахунки щодо підбору обладнання для ресторану «4 сторони Грузії».

$$\begin{aligned}
 &1\,218\,650\text{грн. (теплове обладнання)} + 115\,700\text{грн. (механічне)} \\
 &+ 293\,100\text{грн. (холодильне)} + 514\,000\text{грн. (роздавальне і барне)} \\
 &+ 169\,600\text{грн. (мийне обладнання)} + 64\,500\text{грн. (вагавимірювальне і} \\
 &\quad \text{технологічне)} = 2\,375\,550\text{грн.}
 \end{aligned}$$

Отже, 2 375 550 грн. — загальна вартість обладнання, яке необхідно придбати для створення ресторану грузинської кухні «4 сторони Грузії» на 160 посадкових місць.

Також, було проведено розрахунки споживаної потужності виробничими цехами закладу ресторанного господарства «4 сторони Грузії». Це необхідно для того, щоб розуміти приблизні витрати на споживану електроенергію закладом.

Таблиця 3.7

Розрахунок споживаної потужності виробничими цехами підприємства

№ з/п	Найменування обладнання	Споживана потужність (паспортна) Р, кВт	Кількість обладнання, шт	Коефіцієнт використання, кв	Тривалість роботи обладнання протягом доби Т, година.	Загальна споживана потужність N, кВт
1	Холодний цех					
	Стіл холодильний	0,55	2	0,4	24	10,56
	Слайсер	0,16	1	0,5	2	0,16
	Машина овочерізальна	0,4	1	0,5	4	0,8
	Загальна потужність за холодним цехом					11,52
2	Гарячий цех					
	Пароконвектомат	9,3	1	0,8	12	89,28
	Плита електрична	9,0	2	0,7	12	151,2
	Фритюрниця електрична	2,2	1	0,7	6	9,24
	Піч мікрохвильова	1,27	1	0,7	2	1,78

	Гриль контактний	3,6	1	0,7	5	12,6
	Стіл холодильний	0,55	1	0,4	24	5,28
	Кип'ятильник електричний	3,3	1	0,7	4	9,24
	Загальна потужність за гарячим цехом					278,6
3	Овочевий цех					
	Машина овочеочищувальна	0,55	1	0,5	4	1,1
	Загальна потужність за овочевим цехом					1,1
4	М'ясо-рибний цех					
	Шафа холодильна	6,5	2	0,4	24	124,8
	Загальна потужність за м'ясо-рибним цехом					124,8
5	Мийна столового посуду					
	Машина посудомийна	4,9	1	0,5	5	12,25
	Загальна потужність за виробництвом					428,27

За результатами проведених енергетичних розрахунків споживаної потужності проєктованого виробництва було визначено, що виробнича група приміщень протягом доби споживає 428,27 Кв електроенергії. Таким чином, виробничі витрати на енергозбезпечення становлять:

$$428,27 \text{ Кв} * 2,64 \text{ грн.} = 1130 \text{ грн./добу.}$$

Висновки до розділу 3

У розділі 3 було підібрано необхідне устаткування та обладнання для безперебійної, ефективної роботи закладу ресторанного господарства грузинської кухні «4 сторони Грузії». Було підібране механічне, теплове, мийне, холодильне, ваговимірювальне, роздавальне і барне обладнання.

Механічне обладнання призначене для таких технологічних процесів, як подрібнення, змішування, збивання, миття, сортування, перемішування сировини.

Теплове обладнання призначене для теплової обробки харчових продуктів, а саме: пасерування, тушкування, запікання, варіння, припускання, смаження.

Мийне обладнання призначене для миття харчових продуктів (овочі, фрукти, зелень, м'ясо, риба) і для миття столового та кухонного посуду.

Холодильне обладнання призначене для зберігання продуктів за правильних температурних умов. Основними видами холодильної обробки є охолодження, заморожування, підморожування, доморожування і холодильне зберігання продуктів.

Ваговимірювальне обладнання призначене для зважування харчових продуктів, порціонування, дозування та фасування продуктів і товарів.

Також, на підставі розрахунків було проведено проєктні роботи та виконано планувальне рішення виробничих груп приміщень ресторану.

ВИСНОВКИ

На початку виконання даної кваліфікаційної роботи було поставлено певний ряд завдань.

Згідно поставлених завдань було оцінено сучасний стан ринку ресторанного бізнесу в Україні, який показав, що не дивлячись на різні перешкоди, військові дії, ресторанний бізнес зміг пристосуватися до нових реалій життя. Також, було визначено перспективи розвитку ресторанного бізнесу. Згідно з цим, можна стверджувати, що перспективи розвитку дійсно великі, адже після закінчення бойових дій на нашій території, Україна стане цікавою для іноземних туристів.

Наступним завданням для вирішення було розробка концепції закладу «4 сторони Грузії», основною відмінністю якого є 4 різні грузинські тематичні зали:

- 1) «Дивовижна Кахетія»;
- 2) «Сонячний Батумі»;
- 3) «Сніжні гори Казбегі»;
- 4) «Неповторний Тбілісі»;

Також, було обрано місце розташування для ресторану «4 сторони Грузії», проаналізовано трьох найближчих конкурентів, розроблено логотип закладу, розроблено виробничу програму та охарактеризовано технологічні лінії та технологічні процеси, що відбуваються у ресторані.

Були проведені основні заходи щодо проєктування закладу ресторанного господарства грузинської кухні на 160 посадкових місць під назвою «4 сторони Грузії», було розроблено структурно-технологічно схему ресторану, на підставі якої було підібрано необхідне устаткування та обладнання для повноцінної та безперебійної роботи закладу. Було підібране теплове, холодильне, мийне, механічне, роздавальне та барне, ваговимірвальне устаткування. Теплове устаткування підібрано на суму 1 218 650грн., механічне – 115 700грн., холодильне – 293 100грн., роздавальне

і барне – 514 000грн., мийне – 169 600грн., ваговимірювальне – 64 500грн. Загальна вартість всього обладнання складає 2 375 550грн. Також, було прораховано споживану потужність виробничими цехами підприємства. Споживана потужність у холодному цеху складає 11,52 кВт, у гарячому – 278,6 кВт, в овочевому – 1,1 кВт, у м'ясо-рибному - 124,8 кВт, мийна столового посуду – 12,25 кВт. Загальна потужність за виробництвом склала 428,27 кВт. Згідно з розрахунками: $428,27 \text{ кВт} \cdot 2,64 \text{ грн.} = 1130 \text{ грн./добу.}$ – вартість споживаної електроенергії кожного дня для роботи ресторану «4 сторони Грузії».

Згідно проведеного аналізу та розрахунків, заклад «4 сторони Грузії» має дійсно великий потенціал. Ідея з 4-ма тематичними залами має перспективи для розвитку та зацікавлення для потенційних відвідувачів, які в ресторані грузинської кухні зможуть відчувати справжню атмосферу колоритної Грузії.

Проведені дослідження дозволяють припустити, що із закінченням пандемії Covid19 та військових дій на території України ресторанний бізнес вийде на нові ступені розвитку, а інноваційні проєкти будуть реалізовані.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ:

1. Воронюк Т. А. Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства у Чернівецькій області / Т. А. Воронюк // Український журнал прикладної економіки.-2019.-С.52.
2. Гросул В.А, Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка. 2017. Випуск 1 (49). Т. 1. С. 143–149.
3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
4. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку // Інфраструктура ринку. 2020. Вип.42. С.117-122. URL: http://www.econom.stateandregions.zp.ua/journal/2021/4_2021/13.pdf
5. Гладських О. Бум концептуальних ресторанів закінчується. Що далі? - огляд ресторанного ринку. URL: <https://rau.ua/novyni/obzor-restorannogo-rynka/>.
6. Насонова О. Ресторанний бізнес в кризу. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/02/17/671122/>
7. Економічний фронт України – URL: <https://opendatabot.ua/war>
8. Війна «вбила» ресторанний бізнес Києва. Як змінилися і виживають заклади.–URL: <https://biz.liga.net/ua/ekonomika/%20prodovolstvie/article/bolshe-sladkogo-kalloriynogo-i-klientov-mujchin-kakmenyayutsya-restorany-chtoby-vyjit>
9. Аналітика: – URL: <https://joinposter.com/ua/tour/analytics>
10. WCK – URL: <https://wck.org/story>
11. Спеціальна виставка для готельно-ресторанного бізнесу – URL: <https://lexinform.com.ua/zakonodavstvo/voyennyj-stan-vsi-normatyvni-materialy-algorytmy-dij-roz-yasnennya-korysni-resursy/>

12. Меню, що себе продає само. – URL: https://restoranoved.ru/magazins/magazine_1_2015/
- 13.Палько Н.С. Матеріали І Міжнар. наук.-практ. конф. «Інновації, тренди та перспективи індустрії гостинності» Львів: ЛТЕУ, 2019. 192 с. С.65-67. – URL: https://tourlib.net/statti_ukr/palko.htm
14. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посіб. [О. І. Черевко та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2005. 295 с.
15. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
16. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. 312 с.
17. Готельно-ресторанна справа. Дипломне проектування : навч. посібник / О. Г. Терешкін, [та ін.]. Х. : ХДУХТ, 2019. 158 с.
18. Підбір обладнання – URL: <https://torgoborud.com.ua/ua/Barne-obladnannya.html>
19. Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 № 2695-XII; зі змін. від 15.07.2021 № 1667-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>
20. Кодекс цивільного захисту України № 5403-VI; зі змін. від 19.02.2021 № 1259-IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5403-17#Text>
21. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України № 4004-XII; зі змін. від 17.12.2020 № 1113- IX. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>
22. ДСТУ 2293-99. Охорона праці. Терміни та визначення основних понять.
23. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
24. Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів

забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства : Наказ № 1111 від 12.10.2009 р. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua>

25. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.

ДОДАТОК А

Приклад оригінал макету меню ресторану грузинської кухні
 «4 сторони Грузії» з цінами



**Приклад оригінал макету меню ресторану грузинської кухні
«4 сторони Грузії» з цінами**



ДОДАТОК Б**Приклад дизайн-інтер'єру винного льоху у ресторані «4 сторони Грузії»****Приклад дизайн-інтер'єру залу «Дивовижна Кахетія» у ресторані «4 сторони Грузії»**

ДОДАТОК В

Публікація результатів дослідження

1 из 746

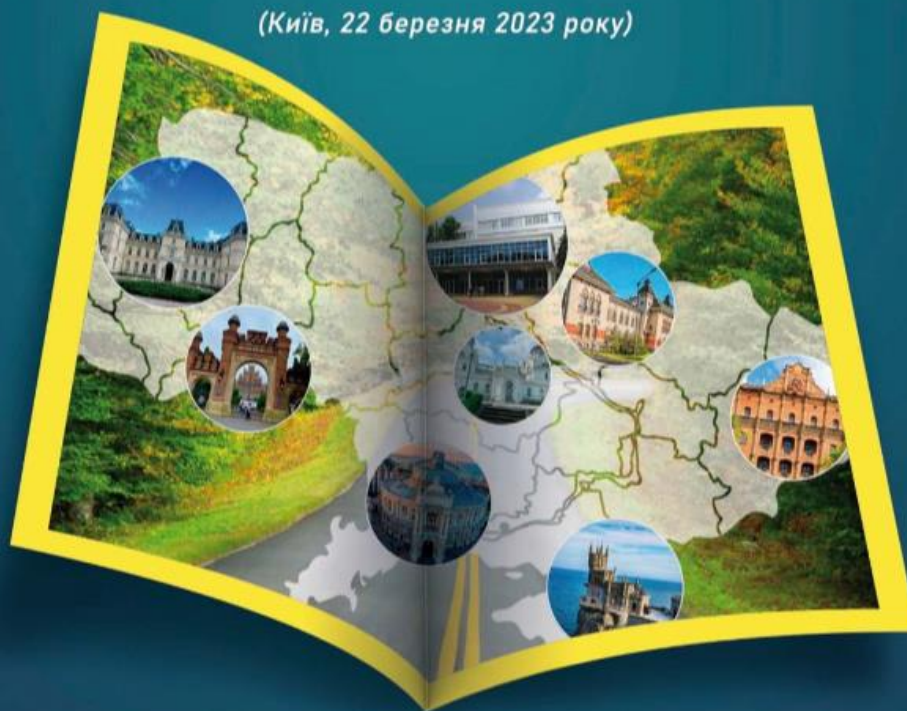


Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Варненський економічний університет (Болгарія)
Вища школа суспільно-економічна в Пшеворську (Польща)
Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)
Університет Гельсінки (Фінляндія)
Академія професійної освіти «Меркур» (Словаччина)

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ ТА ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС: РЕАЛІЇ ТА ВИКЛИКИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
II Міжнародної студентської наукової конференції

(Київ, 22 березня 2023 року)



Київ 2023

Публікація результатів дослідження

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ДТЕУ
заборонено**

УДК: 338.48:640.4
Г 73

**Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії
Г 73 та виклики [Електронний ресурс] : тези доп. II Міжнар.
студ. наук. конф. (Київ, 22 березня 2023 р.) / відп. ред.
А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. –
745 с. – Укр. та англ. мовами.
ISBN 978-966-918-078-0
DOI: 10.31617/k.knute.2023-03-22**

У тезах доповідей II Міжнародної студентської наукової конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики» висвітлено актуальні питання тенденцій стійкості та відновлення у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, шляхів реновації у туризмі, ресторанні і крафтові технології та сервіс, креативні технології і практики дизайну, спортивний менеджмент в умовах війни.

Тези доповідей II Міжнародної студентської наукової конференції розраховані на практичних та наукових працівників індустрії гостинності, викладачів, аспірантів, студентів.

Матеріали подано в авторській редакції. Відповідальність за зміст матеріалів несуть автори.

УДК: 338.48:640.4

Редакційна колегія: А. А. Мазаракі (відп. ред.), ректор, д-р екон. наук, проф.; А. Г. Герасименко, д-р екон. наук, проф., проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків; Н. І. Ведмідь, д-р екон. наук, проф., декан факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу; М. Г. Бойко, д-р екон. наук, проф., завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Т. І. Ткаченко, д-р екон. наук, проф., завідувач кафедри туризму та рекреації; Д. В. Федорова, д-р техн. наук, проф., завідувач кафедри технології та організації ресторанного господарства; О. О. Палієнко, канд. техн. наук, доц., завідувач кафедри інженерно-технічних дисциплін; В. Г. Гамов, доц., завідувач кафедри фізичної культури та спорту.

Відповідальна за випуск Т. М. Ткачук, канд. екон. наук, доц. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, заст. декана з науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків.

ISBN 978-966-918-078-0

© Державний торговельно-економічний
університет, 2023

Публікація результатів дослідження

креативних ідей. Однозначно, дітям цікаво буде під час споживання їжі досліджувати власні гастрономічні здібності та впізнавати продукти, які «сховалися» в мафінах чи крем-супі. «Кольорове меню», на мою думку – це креативно, доступно, корисно та смачно. Вивчаючи психологію сучасних дітей, які мають кліпове мислення, схильні до пригод, переконана, що їх зацікавить меню та вони приймуть виклик : харчуватися по новому – це модно!

Кірілова К.,

4 курс, УГР-41 група,

Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,

м. Харків

Науковий керівник

Горєлков Д., *канд. техн. наук, доц.*

РОЗРОБКА ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРОЄКТНИХ РІШЕНЬ РЕСТОРАНУ КЛАСУ «ЛЮКС» ГРУЗИНСЬКОЇ КУХНІ

Ресторанний бізнес, який характеризується високим ступенем ризику, і є однією з суттєвих складових сфери послуг, зазнав серйозних потрясінь у цьому столітті – і витримав. [1, с. 55; 2, с. 71]. На шляху розвитку ресторанного бізнесу було багато перешкод: криза 2014-го року, пандемія у 2019 році та воєнні дії у 2022 році. Але, не дивлячись на ці складні обставини, ресторанний бізнес зміг все ж таки пристосуватися до нових реалій.

За аналітичними даними, з першим тижнем війни в Україні зупинилась робота 80 % закладів харчування, про це свідчать дані сервісу автоматизації закладів Poster (налічує 5000 закладів). Тому, з приходом усвідомлення того, що війна може затягнутися надовго, а ресторанний бізнес повинен працювати заради економічного зростання України та й в цілому, як засіб існування суспільства, вже через два місяці відкривається 54 % усіх ресторанів та кав'ярень. За даними Joinposter.com, їхня виручка впала пропорційно (на 55 % від довоєного рівня) і відновлюється такими ж темпами [2].

На підставі вище сказаного, метою даної роботи є оцінка сучасного стану та визначення перспектив розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні, розробка виробничої програми ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць та його проєктування.

Публікація результатів дослідження

На основі поставленої мети було запропоновано виконання наступних завдань:

- визначити сучасний стан розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні;
- оцінити потенціал розвитку ринку ресторанного бізнесу України;
- описати концепцію закладу ресторанного господарства;
- створити концептуальне меню;
- розробити виробничу програму для ресторану класу «Люкс» грузинської кухні на 160 посадкових місць та його проектування;
- створити структурно-технологічну схему ресторану.

Основною відмінністю від інших ресторанів грузинської кухні, які знаходяться у місті Харкові у нашому ресторані грузинської кухні класу «люкс» на 160 посадкових місць є 4 різні тематичні зали:

1) «Дивовижна Кахетія» – зал, де гості можуть дізнатися більше про винний регіон Кахетію та побачити як виробляють вино, насолодитися справжнім, смачним грузинським вином, бренді та чачею, поринути на деякий час в атмосферу грузинської гостинності.

2) «Сонячний Батумі» – зал, зайшовши в який, уявно потрапляєш до моря, тепла, сонця та пальм. Інтер'єр залу виконаний у морському стилі. На стелі імітація морських хвиль, що супроводжується легкими звуками морського прибою, що додає залу тематичності.

3) «Сніжні гори Казбегі» – зал, в якому створений такий інтер'єр, завдяки якому гості зможуть перенестись в атмосферу сніжних гір Грузії.

4) «Неповторний Тбілісі» – зал, який дозволяє перенестись у грузинську столицю та наповнитись колоритом міста.

Отже, організаційно-проектні рішення, запропоновані в роботі, будуть сприяти формуванню принципово нової концепції закладу ресторанного господарства і якісному рівню розвитку ресторанного бізнесу загалом.

Список використаних джерел

1. Воронюк Т. А. Тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства у Чернівецькій області // Український журнал прикладної економіки. 2019. Т. 4. № 2. С. 52–59.
2. Сайт економічного фронту України. URL: <https://opendata-bot.ua/war>