

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: « Розробка проекту сирного ресторану “ Ostovna »

Виконала:
студентка 4 курсу групи УГР-41
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Шишова Карина Миколаївна

Керівник:
к.т.н., доц. Горелков Д.В.

Рецензент:

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

Голова Екзаменаційної комісії

Харків – 2024 року

**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

Студента __ Шишової Карини Миколаївни _____

Курсу _____ IV _____ групи __УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи **«Розробка проєкту сирного ресторану
“Ostovna”»** .

Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Теоретичні аспекти розвитку та формування ресторанної індустрії	10.12.2022	
Формування концепції та організація стратегії розвитку сирного ресторану «Ostovna»	16.03.2023	
Організаційні та проектні рішення сирного ресторану «Ostovna»	21.04.2023	

Термін подання дипломної роботи на кафедру 10.06.2024

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

КЕРІВНИК РОБОТИ _____ доцент Горелков Д.В.

Дата видачі завдання 21.11.2023 р.

Завдання прийняте до виконання дипломником __ Шишова К.М.

Завідувача кафедри

міжнародної електронної комерції

та готельно-ресторанної справи _____ доцент Н. І. Данько

Анотація

Шишова К.М. « Розробка проєкту сирного ресторану Ostovna ».

Дипломна робота аналізує ресторан-сироварню «OSTOVNA» в Данії. Досліджено ринкові умови, конкурентне середовище, фактори успіху й загрози для бізнесу. Унікальна концепція закладу залучає клієнтів, які цінують незвичайний досвід.

Основна аудиторія — поціновувачі сиру та вина. Організаційна структура ресторану забезпечує високоякісне обслуговування та ефективне управління. Приміщення оснащені сучасним обладнанням.

Маркетингова стратегія акцентує увагу на унікальних перевагах закладу, включаючи екскурсії та майстер-класи. Використання Business Model Canvas допомогло визначити можливості для покращення.

Результати свідчать про високий потенціал ресторану на ринку Данії.

Ключеві слова : сирний ресоторан , розробка проєкту, концептуальне рішення ресторану, дизайн інтерєру.

Abstract

Shyshova K. The thesis analyzes the cheese restaurant "OSTOVNA" in Denmark. Market conditions, competitive environment, success factors, and business threats are examined. The unique concept attracts customers who value and unique experiences.

The main audience is cheese and wine enthusiasts. The organizational structure ensures high-quality service and efficient management. The premises are equipped with modern equipment.

The marketing strategy highlights the unique advantages of the establishment, including tours and master classes. Using the Business Model Canvas helped identify opportunities for improvement. The results indicate a high potential for the restaurant in the Danish market.

Keywords: cheese restaurant, project development, restaurant concept development, interiordesing.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТА ФОРМУВАННЯ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ	7
1.1. Загальні засади функціонування закладів типу ресторан	7
1.2. Світова практика реалізації закладів ресторанної індустрії	13
1.3. Практичний досвід розвитку ресторанів у Данії	16
Висновки до розділу 1	20
РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ СИРНОГО РЕСТОРАНУ «OSTOVNA»	22
2.1. Загальна концепція сирного ресторану	22
2.2. Розробка фірмового стилю закладу	26
2.3. Розробка етапів проектування роботи закладу	32
Висновки до розділу 2	37
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ТА ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ СИРНОГО РЕСТОРАНУ «OSTOVNA»	38
3.1. Проектування основних приміщень ресторану	38
3.2. Практичні пропозиції організаційних рішень функціонування закладу	43
3.3. Розробка бізнес-плану закладу	45
ВИСНОВКИ	51
СПИСКИ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	53
ДОДАТКИ	58

ВСТУП

Ресторанна індустрія постійно розвивається, демонструючи нові тенденції та підходи до організації харчування. Серед численних гастрономічних напрямків значну популярність набирають спеціалізовані ресторани, зокрема сирні ресторани, що пропонують оригінальні страви на основі різних видів сиру. Розробка проекту сирного ресторану «Ostovna» є актуальною, оскільки відповідає сучасним запитам споживачів, які прагнуть отримати новий гастрономічний досвід.

Створення сирного ресторану «Ostovna» має велике практичне значення, оскільки дозволяє не лише задовольнити потреби споживачів у якісній і оригінальній гастрономії, але й сприяє розвитку ресторанної індустрії в регіоні, збільшуючи кількість робочих місць та сприяючи економічному зростанню.

Незважаючи на значний інтерес до спеціалізованих ресторанів у світі, у вітчизняній науковій літературі питання розробки проектів сирних ресторанів висвітлене недостатньо. Окремі аспекти організації подібних закладів розглянуті в роботах зарубіжних дослідників, але вони потребують адаптації до місцевих умов та специфіки.

Новизна проблеми полягає у необхідності створення унікальної концепції сирного ресторану, яка поєднує в собі сучасні тенденції ресторанного бізнесу та оригінальні ідеї, що відрізняють даний заклад від конкурентів. Також важливо розробити ефективну стратегію розвитку, яка забезпечить успішне функціонування ресторану в довгостроковій перспективі.

Метою даної роботи є розробка проекту сирного ресторану «Ostovna» з урахуванням сучасних тенденцій в ресторанній індустрії, а також формування стратегії його розвитку та організації діяльності.

Завдання дослідження включають:

1. Дослідити загальні засади функціонування закладів ресторанного типу.

2. Проаналізувати світову практику реалізації закладів ресторанної індустрії.
3. Вивчити практичний досвід розвитку ресторанів в Данії.
4. Сформувати загальну концепцію сирного ресторану «Ostovna».
5. Розробити фірмовий стиль закладу.
6. Розробити етапи проектування роботи закладу.
7. Проектувати основні приміщення ресторану.
8. Запропонувати практичні організаційні рішення функціонування закладу.
9. Розробити бізнес-план закладу.

Предметом дослідження є формування концепції, розробка проекту та організація стратегії розвитку сирного ресторану.

Об'єктом дослідження обрано сирний ресторан «Ostovna», а саме процеси проектування, створення концепції та функціонування даного закладу.

Методологічна основа дослідження включає аналіз літературних джерел, порівняльний аналіз світових практик, експертні інтерв'ю та опитування, проектний аналіз, економічне моделювання та бізнес-планування.

Основними джерелами інформації стали наукові праці з ресторанного бізнесу, міжнародні дослідження з тематики спеціалізованих ресторанів, статистичні дані, а також результати експертних інтерв'ю та опитувань.

За результатами дослідження сформульовані теоретичні та практичні положення, які визначають специфіку створення та розвитку сирного ресторану, що включають розробку унікальної концепції, фірмового стилю та ефективної стратегії функціонування. Одержані результати можуть бути використані в подальших наукових дослідженнях в сфері ресторанної індустрії, практичній діяльності по відкриттю та управлінню тематичними ресторанами, освітніх програмах для підготовки фахівців ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТА ФОРМУВАННЯ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

1.1 Загальні засади функціонування закладів типу ресторан

Ресторанний бізнес є напрямком, який активно розвивається у процесі розвитку людського суспільства. Промисловість громадського харчування тісно пов'язана з ритмом людського життя. Темп життя сучасної людини щороку стає все швидшим, і це означає, що витратити час на приготування їжі стає занадто великим привілеєм. Саме в цьому випадку людині можуть допомогти заклади громадського харчування, зокрема ресторани

Згідно з Прусс В.Л., ресторан – це установа, яка виробляє та пропонує клієнтам харчування з метою задоволення гастрономічних потреб. Економічною метою даного виду діяльності є отримання прибутку, незалежно від того, чи маємо ми справу з чисто ресторанним бізнесом (окремо взяті ресторани у спеціально відведених місцях), або з ресторанами, що становлять частину іншої установи[3].

Резюмуючи представлені визначення, можна сформулювати робоче визначення. Ресторан – це вид закладу громадського харчування, відмінними рисами якого є великий асортимент складних страв, висока якість обслуговування та додаткова програма, що забезпечує організацію дозвілля відвідувачів [12].

Вивчивши це визначення, можна зробити висновок, що ресторан – це не тільки місце, куди люди приходять для того, щоб вгамувати свою фізіологічну потребу в їжі, а й для цікавого проведення свого вільного часу. Таким чином, можна зробити перший висновок, що якісно приготовлена їжа не є єдиною необхідною складовою гарного закладу типу ресторан.

Будучи підвидом підприємства комунального харчування, ресторани поділяються на класи. Рівень класу залежить від поєднання всіх характеристик ресторану.

Клас підприємства громадського харчування – це сукупність відмітних ознак підприємства певного типу, що характеризує якість послуг, що надаються, рівень і умови обслуговування. За рівнем та методами обслуговування, номенклатурою послуг, технічною оснащеності, асортименту реалізованої продукції та кваліфікації персоналу, ресторани поділяються на три класи: люкс, вищий, перший.

Заклади класу «Люкс» вирізняються вишуканістю інтер'єру, високим рівнем комфортності, широким вибором послуг, асортиментом оригінальних вишуканих рекомендованих та фірмових страв, виробів.

До «Вищого» класу належать заклади з оригінальністю інтер'єру, комфортністю, вибором послуг, різноманітним асортиментом оригінальних вишуканих рекомендованих та фірмових страв, виробів.

Заклади «Першого» класу відрізняються гармонійністю, комфортністю та вибором послуг, різноманітним асортиментом фірмових страв, виробів та напоїв складного приготування.

Примітно, що дана класифікація відноситься виключно до барів та ресторанів. Інші заклади на такі класи не поділяються. Можна зробити проміжний висновок, що ресторани мають свою сувору класифікацію і, якщо заклад заявляє про свою приналежність до певного класу, йому необхідно відповідати всім наявним характеристикам.

Складна економічна ситуація негативно позначилася на розвитку саме ресторанного бізнесу класу «Люкс» насамперед. Найбільше зростання демонструє сегмент дешевого фаст-фуду, який відрізняється нижчими витратами на функціонування.

Проблемою для ресторанного бізнесу стало і запровадження так званих продовольчих санкцій на низку країн, які раніше служили постачальником делікатесних товарів. Деякі види сирів, м'яса, молочної продукції та багато іншого, що необхідно для функціонування компанії.

Ресторанний бізнес представляє продукт, який може задовольнити відразу кілька потреб людини: потреба у їжі, потреба у соціалізації, потреба у

проведенні дозвілля. Тому власникам ресторанів необхідно пропонувати рішення не лише в галузі організації громадського харчування. Існують різні види ресторанів, але основним принципом їхньої класифікації стає особливість ресторану, яка і створює його образ у свідомості споживача .

У сучасній нестабільній економічній ситуації власники ресторану часто намагаються заощадити на якості свого обслуговування (зменшення порцій, заміну на менш дешеві продукти), але такі зміни негативно впливають на сприйняття закладу потенційними споживачами[1].

Франчайзингова система роботи активно представлена ринку громадського харчування, проте у сфері ресторанного бізнесу вона менш застосовна, оскільки її застосування значно знижує унікальність, індивідуальність закладу. З урахуванням усіх представлених тенденцій, можна зробити висновок, що існування на сучасному ринку ресторанного бізнесу – це складний процес, який потребує особливого підходу.

Заклади даного типу можуть «вижити» в умовах кризи лише при розробці відповідної креативної стратегії, яка повідомлятиме про особливості, та виділятиме ресторан серед конкурентів. Залежно від вибору креативної стратегії і будуватиметься кампанія з просування. Проте креативна стратегія має підтримуватися не лише рекламною кампанією, а й відображатись у самій атмосфері закладу[4].

Особливість закладу виявляється у концепції закладу, що, своєю чергою, впливає те позиціонування, яке існуватиме у компанії, те що, як сприйматиме її потенційний споживач.

Форми та методи обслуговування у ресторанному бізнесі диктуються конкретними обставинами часу та місця, а також технологією виготовлення кулінарної продукції. З появою нових технологій приготування страв набувають подальшого розвитку сучасні форми обслуговування (бізнес-ланчі, недільні бранчі та ін.).

Якість обслуговування впливає на результати фінансової діяльності ресторану, оскільки формує стійкий потік споживачів, які бажають

скористатися пропонованими послугами та насолодитися рівнем сервісу. Зі зростанням культури обслуговування збільшується товарообіг, підвищується рентабельність і знижуються витрати звернення підприємств ресторанного бізнесу

Ресторани є важливою складовою гастрономічної індустрії, які відіграють значну роль у задоволенні потреб споживачів у харчуванні, соціальних взаємодіях та відпочинку. Функціонування закладів типу ресторан базується на кількох ключових аспектах, що визначають їх успішність та конкурентоспроможність на ринку (рис. 1.1).

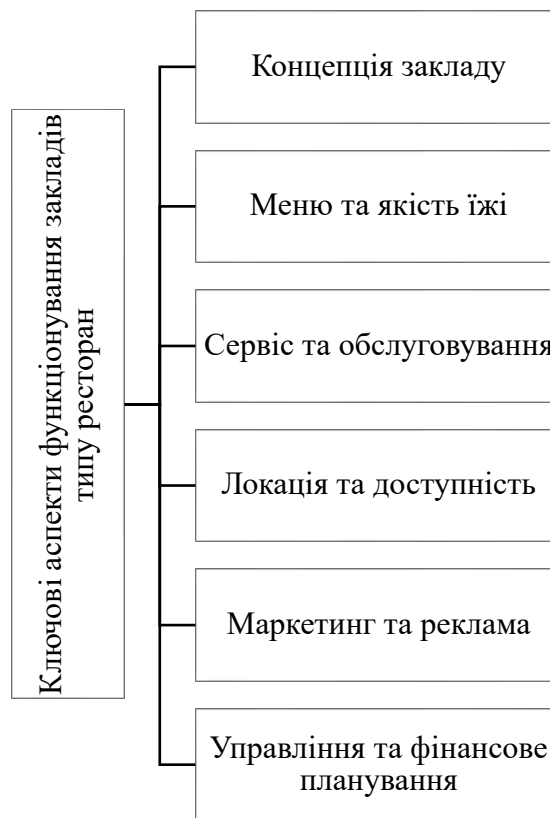


Рис. 1.1. Ключові аспекти функціонування закладів типу ресторан

Концепція ресторану є основою його унікальності та визначає напрямок розвитку закладу. Вона включає в себе вибір тематики, стилю, цільової аудиторії та типу кухні. Наприклад, ресторан може бути орієнтований на сімейне харчування, фаст-фуд, високу кухню або спеціалізовану кухню (наприклад, італійську, японську, сирну тощо). Концепція повинна бути добре

продуманою і відповідати запитам ринку, що дозволяє закладу виділитися серед конкурентів і привабити постійних клієнтів[5].

Меню є одним з головних елементів, які формують враження про ресторан. Воно повинно відповідати концепції закладу та включати страви, які задовольняють смаки цільової аудиторії. Важливим аспектом є якість використовуваних продуктів та професіоналізм кухарів. Висока якість їжі, унікальні рецепти та естетичне оформлення страв підвищують репутацію ресторану і сприяють його популярності.

Рівень обслуговування у ресторані є критичним фактором для створення позитивного враження у клієнтів. Ввічливий та професійний персонал, швидке обслуговування, готовність до врахування індивідуальних побажань клієнтів - все це сприяє формуванню лояльності відвідувачів. Також важливо забезпечити комфортні умови перебування у закладі, включаючи інтер'єр, освітлення, музику та загальну атмосферу.

Місце розташування ресторану відіграє значну роль у його успіху. Заклад повинен бути розташований у доступному та популярному місці, що дозволяє привернути максимальну кількість відвідувачів. Важливими факторами є наявність паркування, зручний доступ громадським транспортом та близькість до ділових або житлових районів.

Ефективна маркетингова стратегія допомагає просувати ресторан на ринку та привертати нових клієнтів. Це включає використання різних каналів реклами, таких як соціальні мережі, веб-сайт, партнерства з іншими закладами або подіями, а також спеціальні пропозиції та знижки для постійних клієнтів. Важливо підтримувати активну комунікацію з аудиторією та враховувати їхні відгуки для покращення послуг.

Успішне функціонування ресторану неможливе без ефективного управління та чіткого фінансового планування. Власники та менеджери повинні постійно аналізувати ринок, стежити за витратами та доходами, планувати бюджети, управляти персоналом та забезпечувати високу якість

обслуговування. Це дозволяє забезпечити стабільний розвиток закладу та уникнути фінансових проблем[18].

Таким чином, загальні засади функціонування закладів типу ресторан охоплюють різноманітні аспекти, від концепції та меню до обслуговування та управління. Відповідальне підходження до кожного з цих аспектів дозволяє створити успішний та популярний ресторан, який зможе задовольнити потреби своїх клієнтів та зайняти гідне місце на ринку гастрономічних послуг.

Ресторанний бізнес - це інтегрована сфера підприємницької діяльності, пов'язана з організацією виробництва та управлінням рестораном та спрямована на задоволення потреб населення у різноманітній, здоровій та смачній їжі, сервісних послугах, а також одержання прибутку.

Основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу в Україні є:

- 1) створення ресторанами сприятливого іміджу для своїх закладів;
- 2) своєчасні розрахунки з постачальниками, яких залежить ліміт кредиту і ставлення самих постачальників до даного ресторану;
- 3) формування позитивної думки щодо ресторану серед постійних споживачів .

Сьогодні успіх ресторатора залежить від наявності конкурентоспроможного менеджменту, сучасної кухні, наявності концепції ресторану, бездоганного сервісу, цікавого інтер'єру та розумних цін. Використання сучасних технологій для автоматизації процесів та аналізу даних дозволяє оптимізувати роботу закладу. Кваліфікований та мотивований персонал, який постійно підвищує свою кваліфікацію, є ключовим елементом успішного ресторану. Постійний аналіз ринку та адаптація до змінних умов допомагають залишатися конкурентоспроможними [7].

Створення незабутнього клієнтського досвіду та програми лояльності стимулюють повторні візити. Активна онлайн-присутність, включаючи веб-сайт та соціальні мережі, сприяє залученню нових клієнтів. Використання сучасних маркетингових інструментів дозволяє ефективно просувати ресторан та його спеціальні пропозиції.

1.2. Світова практика реалізації закладів ресторанної індустрії

Ресторанна індустрія у всьому світі демонструє величезну різноманітність підходів та концепцій, що відповідають культурним, економічним та соціальним особливостям різних країн. Світова практика реалізації закладів ресторанної індустрії відображає останні тенденції та інновації, які впливають на успіх та популярність ресторанів.

Однією з ключових тенденцій у світовій практиці є створення концептуальних ресторанів, які пропонують унікальний досвід відвідувачам. Це можуть бути тематичні заклади, присвячені конкретній культурі, епосі або ідеї. Наприклад, ресторани з атмосферою середньовіччя, заклади з інтерактивними шоу або ресторани, де страви подають роботи. Унікальна концепція дозволяє виділитися серед конкурентів і привабити широку аудиторію[2].

Зростає популярність ресторанів, що пропонують страви з місцевих фермерських продуктів та органічних інгредієнтів. Такий підхід підтримує місцеву економіку, зменшує вуглецевий слід та відповідає тренду на здорове харчування. Фермерські ресторани приваблюють клієнтів, які цінують свіжість та якість продуктів, а також дбають про навколишнє середовище.

Сучасні технології відіграють важливу роль у функціонуванні ресторанів. Використання систем автоматизації для управління замовленнями, обліку запасів та аналізу даних дозволяє оптимізувати роботу закладу, підвищуючи ефективність та зменшуючи витрати. Деякі ресторани впроваджують новітні кулінарні технології, такі як молекулярна гастрономія, що дозволяє створювати унікальні та складні страви[15].

Екологічна стійкість стає все більш важливою у світовій ресторанній індустрії. Ресторани впроваджують ініціативи з мінімізації відходів, використання екологічно чистих продуктів, енергоефективних технологій та зменшення використання пластику. Такі практики не лише сприяють

збереженню навколишнього середовища, але й приваблюють клієнтів, які цінують екологічну відповідальність.

Поп-ап ресторани, або тимчасові заклади харчування, стають популярними у великих містах. Вони можуть з'являтися на короткий період у незвичайних місцях, пропонуючи обмежене меню від відомих шеф-кухарів. Це дозволяє експериментувати з новими концепціями, залучати медійну увагу та створювати ексклюзивний досвід для відвідувачів.

Кулінарні фестивалі та співпраця між ресторанами стають важливою частиною світової практики. Такі заходи дозволяють об'єднувати різні кулінарні культури, пропонувати відвідувачам унікальний гастрономічний досвід та привертати туристів. Співпраця між шеф-кухарями та ресторанами також сприяє обміну знаннями та інноваціями.

Багато ресторанів активно займаються соціальною відповідальністю, підтримуючи благодійні проекти, співпрацюючи з місцевими громадами та сприяючи вирішенню соціальних проблем. Це не лише покращує імідж закладу, але й сприяє створенню позитивного впливу на суспільство.

Мережеві ресторани, або франчайзингові заклади, займають значну частку ринку ресторанної індустрії. Вони забезпечують стабільність та впізнаваність бренду, пропонуючи клієнтам однаковий рівень якості та сервісу у різних містах та країнах. Мережеві ресторани також мають переваги у вигляді централізованих закупівель та маркетингових кампаній [6].

Загалом, світова практика реалізації закладів ресторанної індустрії відзначається різноманітністю та інноваціями. Успішні ресторани враховують сучасні тенденції, адаптуються до змінних умов ринку та пропонують своїм клієнтам унікальний досвід, який відповідає їхнім очікуванням та потребам. Нижче наведено приклади деяких найуспішніших ресторанів світу.

Noma, заснований шеф-кухарем Рене Редзепі, відомий своєю новаторською нордичною кухнею. Ресторан декілька разів визнавався найкращим рестораном світу за версією The World's 50 Best Restaurants[39].

Noma пропонує страви з місцевих інгредієнтів, використовуючи ферментацію та інші традиційні техніки приготування [33].

El Celler de Can Roca, керований братами Рока, є одним з найвідоміших ресторанів Іспанії та світу. Заклад славиться своєю авангардною каталонською кухнею та незабутніми дегустаційними меню. Ресторан також неодноразово займав перші місця у рейтингах найкращих ресторанів світу [28].

Osteria Francescana, під керівництвом шеф-кухаря Массімо Боттура, пропонує сучасний погляд на італійську кухню. Ресторан відомий своїми інноваційними стравами, які поєднують традиції та сучасні техніки. Osteria Francescana неодноразово визнавалася найкращим рестораном світу [35].

Eleven Madison Park, очолюваний шеф-кухарем Даніелем Хаммом, є одним з найпрестижніших ресторанів у Сполучених Штатах. Заклад пропонує сучасну американську кухню з акцентом на сезонні інгредієнти. Ресторан неодноразово отримував три зірки Мішлен та очолював рейтинг The World's 50 Best Restaurants [29].

Gaggan, заснований індійським шеф-кухарем Гагганом Анандом, відомий своєю прогресивною індійською кухнею. Ресторан пропонує креативні та інтерактивні дегустаційні меню, які здобули визнання у всьому світі. Gaggan неодноразово визнавався найкращим рестораном Азії [37].

Mirazur, очолюваний аргентинським шеф-кухарем Мауро Колагреко, розташований на Французькій Рив'єрі. Ресторан відомий своєю сучасною французькою кухнею з акцентом на місцеві продукти та сезонні інгредієнти. Mirazur неодноразово визнавався найкращим рестораном світу [32].

The French Laundry, заснований шеф-кухарем Томасом Келлером, є одним з найвідоміших ресторанів у Сполучених Штатах. Ресторан пропонує класичну французьку кухню з сучасними елементами. The French Laundry отримав численні нагороди, включаючи три зірки Мішлен [36].

Asador Etxebarri, під керівництвом шеф-кухаря Віктора Аргуїнареса, славиться своєю кухнею на відкритому вогні. Ресторан пропонує прості, але досконалі страви, приготовані на грилі з використанням найкращих

інгредієнтів. Asador Etxebarri входить до числа найкращих ресторанів світу [27].

Ці ресторани є прикладами успішних закладів, які завоювали міжнародне визнання завдяки своїм унікальним концепціям, високій якості страв та бездоганному сервісу. Вони встановлюють стандарти для всієї індустрії та демонструють, як інновації та дотримання традицій можуть поєднуватися для створення незабутнього гастрономічного досвіду.

1.3. Практичний досвід розвитку ресторанів у Данії

Данія є справжнім раєм для гурманів, де вибір закладу харчування може значно змінити смакові враження. Від затишних кав'ярень Копенгагена, що спеціалізуються на приготуванні *smørrebrød*, до закладів Орхуса, відзначених зірками Мішлена, данська кулінарна сцена задовольняє найрізноманітніші смаки.

Кожен ресторан вносить свою унікальну родзинку в данську кухню, гармонійно поєднуючи традиційні смаки з сучасними інноваціями. Кулінарна сцена Данії може запропонувати багатий і різноманітний вибір, здатний задовольнити найвибагливіших гурманів.

Ресторан Noma, розташований у центрі Копенгагена, Данія, є знаковим закладом на світовій кулінарній сцені. Заснований у 2003 році шеф-кухарем Рене Редзепі, Noma здобув визнання завдяки своєму новаторському підходу до нордичної кухні. Цей ресторан неодноразово визнавався найкращим у світі за версією британського журналу «Restaurant» у 2010, 2011, 2012 та 2014 роках, а також отримав три зірки від Червоного гіда Мішлен.

Розташований у відреставрованій будівлі старого корабельного складу на березі каналу в районі Крістіансхавн, Noma займає історичну площу Grønlandske Handelsplads. Протягом двох століть цей район був центром торгівлі з Фарерськими островами, Фіннмарком, Ісландією та Гренландією, де зберігалися риба, китове масло, шкури та інші товари перед їх продажем на

європейські ринки. У 2003 році склад було перетворено на Північноатлантичний будинок (Nordatlantens Brygge), який став центром мистецтв і культури країн Північноатлантичного регіону.

Кулінарна пропозиція Noma є унікальною гастрономічною пригодою, що складається з 20 страв, які демонструють поєднання традиційних нордичних смаків із сучасними інноваціями. Відомим прикладом цього є страва «Курка та яйце», де гостям пропонується приготувати їжу прямо за столом, використовуючи картопляні чіпси, яйце дикої качки, трави, сінну олію та соус із дикого часнику.

Завдяки своїй унікальній концепції, Noma приваблює любителів високої кухні з усього світу. Бронювання столиків є необхідним та рекомендується здійснювати заздалегідь. Крім того, ресторан пропонує вегетаріанські опції та забезпечує сучасні зручності, включаючи Wi-Fi. Розташований за адресою Refshalevej 96 у København K, Noma став обов'язковим місцем відвідування для поціновувачів вишуканої кухні.

Під час кризи COVID-19 у травні 2020 року ресторан адаптувався до нових умов, відкрившись як винний і бургер-бар з можливістю замовлення їжі на винос. Цю фазу діяльності ресторану іноді називають «Noma 3.0». Рене Редзепі планував зберегти такий формат принаймні на частину літа 2020 року. У 2021 році Noma знову очолила список найкращих ресторанів світу.

Кухня Noma представляє сучасну інтерпретацію нордичної кулінарної традиції. Засновники Рене Редзепі та Клаус Мейєр переосмислили нордичне мистецтво приготування їжі, створюючи страви з використанням таких інгредієнтів, як равлики, обліпіха, дикі трави та оленячий мох. Цей інноваційний підхід дозволив ресторану зайняти провідне місце на світовій гастрономічній арені та стати символом сучасної скандинавської кухні.



Рис. 1.2. Інтер'єр, екстер'єр та страви ресторану Noma

Таким чином, Noma є не просто рестораном, а кулінарною майстернею, де традиційні нордичні інгредієнти поєднуються з інноваційними техніками, створюючи незабутній гастрономічний досвід для гостей з усього світу[33].

Іншим успішним закладом типу ресторан є Geranium, розташований на 8-му поверсі стадіону Паркен у центрі Копенгагена. Ресторан надає своїм гостям захоплюючі панорамні краєвиди міста. Завдяки своєму стратегічному розташуванню, гості можуть насолоджуватися трапезою на тлі міського горизонту, що додає унікального шарму цьому закладу.

Під керівництвом головного шеф-кухаря Расмуса Кофоеда, переможця престижного конкурсу Bocuse d'Or у 2011 році[39], Geranium виводить кулінарію на новий рівень, подаючи страви, які можна назвати витворами мистецтва. Використовуючи виключно сезонні продукти, кухарі створюють страви з неповторними смаковими поєднаннями, що дарують справжню насолоду.

Меню ресторану змінюється відповідно до сезону, проте постійною залишається його висока якість. Наразі Geranium пропонує своїм гостям

«Літній всесвіт» – меню, вартість якого складає 3200 датських крон (приблизно 440 доларів США) на людину. Це меню забезпечує не менше трьох годин кулінарного задоволення.

Для поціновувачів напоїв, ресторан пропонує широкий вибір винних меню, а також безалкогольні напої для тих, хто віддає перевагу безалкогольним альтернативам. Крім того, Geranium задовольняє потреби вегетаріанців, пропонуючи їм страви, які не поступаються ні смаком, ні креативністю.

Ресторан Geranium був відкритий навесні 2007 року Расмусом Кофоедом та Сореном Ледетом у Королівському саду в Копенгагені. У 2008 році заклад отримав свою першу зірку Мішлена, але вже у 2009 році був змушений закритися. У 2010 році ресторан відновив свою діяльність на стадіоні Паркен у районі Остебро.

Однією з відомих страв ресторану є поєднання морського чорта з перепілкою, солонцем, морськими водоростями та желе з синіх мідій. У березні 2013 року ресторан отримав другу зірку Мішлена. Того ж року він піднявся на 45-те місце в рейтингу «50 найкращих ресторанів світу» за версією британського журналу «Restaurant».

24 лютого 2016 року Geranium став першим данським рестораном, що отримав три зірки Мішлена, і одним з двох ресторанів у нордичних країнах, що досягли такого визнання (поряд з норвезьким рестораном Мааето). У 2022 році ресторан був визнаний найкращим у світі за версією журналу «Restaurant».



Рис. 1.2. Інтер'єр, екстер'єр та страви ресторану Geranium

Таким чином, ресторан Geranium є втіленням сучасної данської кулінарії, демонструючи високий рівень майстерності та інновацій у поєднанні з традиціями. Його унікальний підхід до приготування страв та неперевершений сервіс роблять його одним із найвидатніших ресторанів світу.

Висновки до розділу 1

Отже, розділ, присвячений ресторанній індустрії, викладає важливі аспекти її функціонування, розвитку та тенденцій у світовій практиці. Зазначено, що ресторан є не лише місцем, де задовольняють гастрономічні потреби клієнтів, а й підприємством, яке має економічну мету отримання прибутку. Різноманітність форм та типів ресторанів, які можуть бути окремими закладами чи частиною інших установ, свідчить про широкий спектр функціональних можливостей цього виду громадського харчування.

Концепція ресторану, яка включає в себе вибір тематики, стилю, цільової аудиторії та типу кухні, є ключовим елементом у його успішному функціонуванні. Індустрія ресторанного бізнесу постійно змінюється та

адаптується до змін в суспільних потребах та культурних тенденціях, що підкреслює необхідність постійного вдосконалення та інновацій.

Описано основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні, такі як створення позитивного іміджу закладів, своєчасні розрахунки з постачальниками та формування позитивної думки щодо ресторану серед постійних споживачів. Ці аспекти сприяють підвищенню конкурентоспроможності та успішному функціонуванню ресторанів на ринку.

Ресторани Noma та Geranium, розташовані в Копенгагені, Данія, відомі своєю винятковою кухнею та високим ступенем гастрономічного мистецтва. Noma, заснований шеф-кухарем Рене Редзепі у 2003 році, швидко здобув славу завдяки своєму новаторському підходу до нордичної кухні. Ресторан неодноразово отримував звання найкращого у світі в рейтингу журналу "Restaurant" та три зірки від Червоного гіда Мішлен. Розташований у відреставрований будівлі старого корабельного складу, Noma пропонує гостям унікальний гастрономічний досвід, де традиційні нордичні смаки поєднуються з сучасними інноваціями.

Geranium, відкритий у 2007 році Расмусом Кофоедом та Сореном Ледетом, також славиться своєю високою кухнею та креативним підходом до гастрономії. Розташований на 8-му поверсі стадіону Паркен, Geranium пропонує захоплюючі панорамні краєвиди міста та страви, які можна вважати справжніми витворами мистецтва. Ресторан також отримав три зірки від Червоного гіда Мішлен та був визнаний найкращим у світі за версією журналу "Restaurant".

Отже, розділ дозволяє зрозуміти важливість концепції та унікальності ресторанного бізнесу, а також висвітлює ключові аспекти його функціонування та успішного розвитку, що відображається у виборі концепції, організації обслуговування, та наданні клієнтам неперевершеного гастрономічного досвіду.

РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ СИРНОГО РЕСТОРАНУ «OSTOVNA»

2.1. Загальна концепція сирного ресторану

У середовищі жорсткої конкуренції на ринку ресторанних послуг, важливо максимально наблизитися до своїх клієнтів, щоб дати їм впевненість у власних інвестиціях. Вибір локації для ресторану, який проводиться в рамках розробки концепції, залежить від конкуренції, потоків людей, які проходять поблизу, їхніх характеристик, будівель та споруд, що домінують у районі, а також об'єктів, які можуть підтримати успішну діяльність бізнесу.

Концепція сирного ресторану - це ідея та філософія закладу, які передбачають створення особливого середовища для насолоди смаками сирів у різноманітних варіаціях. Головним аспектом є широкий вибір сирів різних сортів, типів та смаків, щоб задовольнити смакові вподобання кожного гостя. Кухарі ресторану розробляють страви, в яких сир виступає ключовим інгредієнтом або центральним елементом. Дегустаційні сесії та лекції проводяться для ознайомлення гостей з різними видами сирів та їхніми смаковими особливостями. Крім того, сир може поєднуватись з різноманітними напоями, щоб створити ідеальні парні варіанти.

Важливим елементом концепції є створення затишної та приємної атмосфери, що сприяє розслабленню та насолоді від смакування сирів. Багато сирних ресторанів прагнуть підтримувати місцевих виробників сирів та інших продуктів, а також дотримуватися принципів сталого розвитку та екологічної відповідальності. Загальна концепція сирного ресторану полягає в створенні унікального та захоплюючого досвіду для поціновувачів сирів, де вони можуть насолоджуватись різноманіттям смаків, ділитись враженнями та навчатися новому у світі сирів.

Ресторан «OSTOVNA» - це унікальне місце, де сир стає головною зіркою кожної страви. Загальна концепція закладу полягає в тому, щоб

Для бажаючих дізнатися більше про процес виготовлення сиру, заклад пропонуватиме можливість відвідати сироварню, розташовану прямо на території ресторану, де буде можливість навчитися виготовляти сир у домашніх умовах.

Крім того, будуть організовані вечори класичної музики, вишукані вечірки та інші розважальні заходи для гостей.

Ресторан пропонує затишну та дружню атмосферу, що сприяє розслабленню та насолоді від смачної їжі та цікавих заходів. Затишне освітлення, стильний дизайн та приємна музика допомагають створити особливу атмосферу, яка залишиться у пам'яті кожного гостя.

Для доповнення смакового досвіду сирний ресторан пропонує різноманітний вибір вин, які ідеально підходять до сирних страв. Сомельє допоможуть клієнтам з вибором ідеального вина, яке підкреслить смак сиру та зробить гастрономічне враження ще яскравішим.

Ресторан співпрацює з місцевими фермерськими господарствами, які постачають найсвіжіші та найякісніші сироварні продукти. Це дозволяє підтримувати місцевих виробників та гарантує гостям закладу найвищу якість продуктів.

Власники ресторану прагнуть зменшити вплив на навколишнє середовище, тому використовують екологічно чисті матеріали та продукти, уникають відходів та мінімізують викиди. Ресторан підтримує здорове та стійке співіснування з природою.

Заклад активно взаємодіє з місцевою громадою, організовуючи благодійні заходи, участь у місцевих подіях та підтримку місцевих ініціатив.

Ресторан пропонує затишну та дружню атмосферу, що сприяє розслабленню та насолоді від смачної їжі та цікавих заходів. Затишне освітлення, стильний дизайн та приємна музика допомагають створити особливу атмосферу, яка залишиться у пам'яті кожного гостя.

Для доповнення смакового досвіду ресторан пропонує різноманітний вибір вин, які ідеально підходять до сирних страв. Сомельє допомагатимуть з

вибором ідеального вина, яке підкреслить смак сиру та зробить гастрономічне враження ще яскравішим.

Заклад пишається співпрацею з місцевими фермерськими господарствами, які постачають найсвіжіші та найякісніші сироварні продукти. Це дозволяє підтримувати місцевих виробників та гарантує гостям найвищу якість продуктів.

Заклад прагне зменшити вплив на навколишнє середовище, тому використовує екологічно чисті матеріали та продукти, уникає відходів та мінімізує викиди. Ресторан підтримує здорове та стійке співіснування з природою.

Ресторан активно взаємодіє з місцевою громадою, організовуючи благодійні заходи, участь у місцевих подіях та підтримку місцевих ініціатив.

Для стимулювання попиту і збільшення доходу в планованому закладі передбачаються різноманітні програми стимулювання:

1. Впроваджується бонусна система знижок, яка передбачає накопичення балів через спеціальний мобільний додаток. Ця система буде доступна як для онлайн-замовлень, так і для замовлень у ресторані.

2. Програма "Гості за рекомендацією" дозволяє відвідувачам рекомендувати заклад і надавати ім'я та код бонусної картки того, хто їх запросив. Власник цієї картки отримує додаткову знижку (+1% до існуючих) при наступних відвідуваннях.

3. У день народження гості ресторану отримують знижку в розмірі 10% і смачний подарунок від шеф-кухаря.

"OSTOVNA" - це більше, ніж просто ресторан. Це місце, де кожен шматочок сиру розповідає свою власну історію, де кожен ковток переносить відвідувачів у світ аутентичних смаків і ароматів. Розташований в самому серці Данії, «OSTOVNA» створений, щоб не лише насолоджуватися смаком сиру, але і ділитися знаннями і враженнями з відвідувачами. Тут можна буде відчути атмосферу справжнього сирного свята, де кожен гість - це частина великої родини, що об'єднана любов'ю до цього дивовижного продукту.

2.2. Розробка фірмового стилю закладу

Розробка фірмового стилю ресторану «OSTOVNA» є ключовим елементом його унікальної концепції. Відмінний фірмовий стиль допомагає закладу виділитися серед конкурентів, створюючи неповторну атмосферу та залишаючи яскраві враження у відвідувачів. Стиль «Дім троля», натхненний фільмом «Властелин колець», визначає весь візуальний та естетичний вигляд ресторану, включаючи дизайн інтер'єру та екстер'єру, рекламні матеріали та обслуговування.

Сирний ресторан «OSTOVNA» розроблений у стилі «Дім троля», натхненному світом фентезі та атмосферою, подібною до тієї, що зображена у фільмі «Властелин колець». Цей унікальний стиль не лише створює чарівну атмосферу, але й надає закладу неповторний шарм, який приваблює гостей усіх вікових категорій.

Інтер'єр ресторану витриманий у стилі казкового будинку троля. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь та кераміка, створює затишну та автентичну атмосферу. Стіни прикрашені різьбленими дерев'яними панелями з мотивами тролів та лісових істот. Меблі виготовлені на замовлення з натурального дерева, зручні та ергономічні, а текстиль та декоративні елементи виконані у природних кольорах.

Екстер'єр ресторану «OSTOVNA» розроблений з урахуванням казкової тематики та стилю «Дім троля», створюючи чарівну і привабливу атмосферу ще до того, як гості увійдуть всередину. Завдяки ретельно продуманому дизайну, ресторан виглядає як частина фантастичного світу, що приваблює увагу та зацікавлює відвідувачів. Вхід у ресторан оформлений у вигляді казкової дерев'яної арки, а всередині гостей зустрічають масивні дерев'яні двері з металевими елементами (рис. 2.1).



Рис. 2.2. Екстер'єр ресторану «OSTOVNA»

Фасад ресторану виконаний з натурального каменю та дерева, що створює враження старовинного казкового будинку; дах вкритий покриттям з трави. Використання грубих, необроблених матеріалів додає автентичності та природності загальному вигляду. Стіни будівлі мають вигнуті лінії, що нагадують архітектуру середньовічних будинків, а також прикрашені декоративними різьбленими елементами у вигляді тролів та лісових мотивів.

Вхід до ресторану оформлений у вигляді великої дерев'яної арки з різьбленими деталями, які зображують казкових істот та рослинні орнаменти. Великі дубові двері з металевими елементами додають відчуття міцності та старовини. Над входом розміщений дерев'яний знак з назвою ресторану «OSTOVNA», виконаний у стилі старовинного рукопису.

Навколо ресторану розташований доглянутий сад з декоративними рослинами, квітами та кущами, що підсилює казкову атмосферу. Доріжки викладені каменем і освітлені ліхтарями, стилізованими під середньовічні факели. В саду можна знайти маленькі дерев'яні містки, які ведуть до окремих альтанок для відпочинку на свіжому повітрі.

По периметру території ресторану розташовані скульптури казкових тролів та інших фантастичних істот, що ніби охороняють це місце. Декоративні фонтани з водоспадами та кам'яні лавки надають додатковий затишок та можливість гостям насолодитися природою перед або після трапези. Великі дерев'яні бочки та старовинні вози, розміщені навколо, підкреслюють тему середньовічного господарства (рис. 2.3).



Рис. 2.3. Дерев'яні бочки та старовинні вози, розміщені на території ресторану

З настанням темряви ресторан освітлюється м'якими теплими вогнями, що створюють затишну атмосферу. Ліхтарі на вході, підсвічені скульптури та

декоративні факели уздовж доріжок роблять екстер'єр ресторану ще більш казковим та привабливим у вечірній час.

Для зручності гостей передбачена простора парковка з легко доступними в'їздами та виходами (рис. 2.4). Парковка також оздоблена декоративними елементами, що підтримують загальний стиль ресторану. Для забезпечення доступності для всіх відвідувачів передбачені спеціальні місця та пандуси для людей з обмеженими можливостями.



Рис. 2.4. Зелена парковка ресторану «OSTOVNA»

Загалом, екстер'єр ресторану «OSTOVNA» є важливою частиною загальної концепції, яка допомагає створити незабутнє враження від самого моменту прибуття гостей. Казковий стиль, природні матеріали та ретельно продуманий ландшафтний дизайн роблять цей заклад не просто місцем для харчування, а справжнім фантастичним світом, який приваблює і зачаровує своїх відвідувачів.

Для створення м'якого, теплового освітлення використовуються ковані люстри та свічки, які підвішені до дерев'яних балок на стелі (рис. 2.5). На стінах розташовані старовинні гобелени та картини із зображенням казкових

тролів, лісів і гір. В куточках залу розташовані декоративні елементи, такі як статуетки тролів, старовинні скрині та книжкові полиці з рукописами про історії та легенди.



Рис. 2.5. Елементи декору (інтер'єру) ресторану «OSTOVNA»

Зала буде облаштована 2-х та 4-місними зістареними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями з м'якими подушками-підстилками. В окремих місцях будуть встановлені бенкетки. Столи прикрашені вазочками з композиціями живих польових квітів та різноманітних трав у казковому стилі (рис. 2.6).

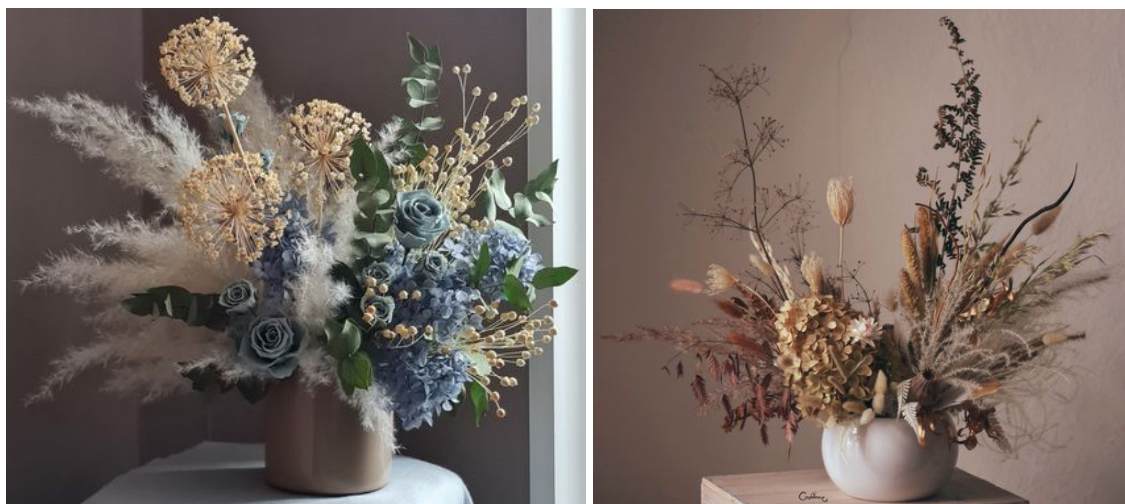


Рис. 2.6. Елементи декору столів ресторану «OSTOVNA»

Меблі виконані з натурального дерева з різьбленими деталями. Столи накриті полотняними скатертинами із вишитими узорами, а стільці оббиті м'якими тканинами з натуральних матеріалів. Посуд включає керамічні тарілки, глиняні глечики та келихи з дерев'яними ручками, що додає автентичності кожному прийому їжі.

Форма персоналу відповідає стилю закладу та включає в себе одяг середньовічного стилю. Офіціанти носять полотняні сорочки, жилети з натуральної шкіри, та штани, підперезані ремнями. На головах – невеликі капюшони, що нагадують костюми персонажів з фільму «Властелин колець». Весь одяг виконаний у натуральних, землистих тонах.

Меню оформлене у вигляді старовинної книги з пожовклими сторінками, написаними каліграфічним шрифтом. Кожна страва має оригінальну назву, натхнену казковими мотивами. Презентація страв також відповідає загальній концепції – наприклад, сири подаються на дерев'яних дошках, а супи – у глиняних горщиках.

Щоб підтримати атмосферу казкового будинку тролів, ресторан регулярно організовує тематичні вечори та заходи. Наприклад, кожную п'ятницю та суботу проводяться лекції та дегустації сирів від сомельє та чизморгерів, майстер-класи з виготовлення сиру в домашніх умовах, а також закриті вечори класичної музики. У певні дні організовуються театралізовані

вистави та вечори казок, де розповідаються легенди про тролів та інші фантастичні істоти.

Логотип ресторану включає зображення казкового троля з сирною головою, який тримає дерев'яну ложку. Рекламні матеріали, такі як меню, візитівки, та плакати, виконані в єдиному стилі, що включає елементи фентезійного мистецтва та середньовічні орнаменти.

Загалом, ресторан «OSTOVNA» створює унікальну атмосферу, де кожен гість може зануритися в казковий світ тролів і насолодитися вишуканими сирними стравами в незабутньому інтер'єрі.

2.3. Розробка етапів проектування роботи закладу

Розробка етапів проектування роботи закладу — це процес створення детального плану від початку до відкриття закладу. Цей процес включає в себе аналіз ринку та конкуренції, вибір локації, розробку концепції закладу (включаючи меню, дизайн та атмосферу), визначення вимог до персоналу, закупівлю обладнання та інвентарю, а також маркетингову кампанію та підготовку до відкриття.

Під час розробки етапів проектування, необхідно врахувати різні фактори, такі як географічне розташування закладу, потенційна аудиторія, конкуренція на ринку, фінансові можливості, технічні та правові вимоги, а також тенденції у сфері гастрономії та ресторанного бізнесу.

Крім того, важливо враховувати індивідуальні особливості та унікальність закладу, які дозволять виділитися серед конкурентів та привернути увагу цільової аудиторії.

На першому етапі підготовки до відкриття сирного ресторану проводиться ретельний аналіз ринку та конкуренції. Це включає дослідження існуючих ресторанів і кафе, які пропонують аналогічні продукти або мають схожу концепцію. Під час аналізу ринку звертають увагу на такі аспекти, як

розташування конкурентів, цінова політика, асортимент страв, обслуговування та репутація.

Далі важливим кроком є визначення потреб і смакових уподобань цільової аудиторії. Це включає вивчення демографічних характеристик потенційних клієнтів, їхніх звичок харчування, культурних та соціальних вподобань. Наприклад, може проводитися опитування серед місцевого населення або аналіз статистичних даних щодо споживання сирів та інших продуктів. Цей етап допомагає зрозуміти потреби ринку та визначити стратегії, які дозволять ресторану відзначитися серед конкурентів і привернути увагу цільової аудиторії.

Вибір локації є ключовим етапом у плануванні роботи сирного ресторану. Під час цього процесу враховуються різноманітні фактори, що впливають на успішність бізнесу та зручність для клієнтів.

По-перше, важливо визначити цільову аудиторію та її місцеперебування. Це можуть бути місцеві мешканці, туристи або бізнес-люди, які працюють у районі. Аналізуючи цю інформацію, вибирають локацію, яка буде зручною для цільової аудиторії.

Потім враховуються такі фактори, як видимість та доступність закладу. Важливо, щоб ресторан був легко помітний та доступний для потенційних клієнтів. Також важливо враховувати наявність парковки біля закладу.

Крім того, необхідно оцінити конкуренцію у вибраній локації та з'ясувати, чи є в цьому районі попит на подібні продукти та послуги. Це допоможе уникнути зайвої конкуренції та забезпечити стабільний попит на ваші пропозиції. Отже, вибір локації повинен бути обдуманим і базуватися на ретельному аналізі ринку та потребах цільової аудиторії.

Після вибору локації наступним кроком є розробка концепції закладу. Це включає розробку меню, визначення дизайну та створення відповідної атмосфери.

Перш за все, необхідно розробити меню, яке відображатиме унікальність та особливості сирного ресторану. Меню може включати в себе різноманітні

сирні страви, закуски, сирні дошки з різноманітним сортам сиру та супровідними інгредієнтами. Важливо враховувати різноманіття смаків та представляти сир як основний герой кожної страви.

Далі, розробляється дизайн інтер'єру, який відображатиме концепцію закладу. У випадку сирного ресторану, можна використовувати елементи, які асоціюються з сиром і його виробництвом: дерев'яні та кам'яні елементи, сирні форми, фотографії сироварів та сироварень, а також затишні куточки для смакування.

Створення відповідної атмосфери полягає у тому, щоб гості відчували себе комфортно та затишно, насолоджуючись сирними стравами. Музика, освітлення, обслуговування і загальна атмосфера повинні підтримувати концепцію закладу та створювати неповторний досвід для відвідувачів.

Після розробки концепції закладу наступним кроком є визначення вимог до персоналу. Це включає встановлення кількості та складу персоналу, розробку посадових інструкцій, планування навчання та набору персоналу. Для сирного ресторану можуть знадобитися сирники, кухарі, офіціанти, бармени та інші спеціалісти, які допоможуть в забезпеченні якісного обслуговування.

Після цього проводиться закупівля обладнання та інвентарю для ресторану. Це включає в себе придбання кухонного обладнання, меблів, посуду, скла, приладдя для сервірування, освітлення та інших предметів, необхідних для забезпечення роботи закладу.

На останньому етапі проводиться маркетингова кампанія та підготовка до відкриття. Це включає в себе розробку рекламних матеріалів, проведення рекламних заходів, підготовку веб-сайту та соціальних медіа, організацію відкриття та інші заходи, спрямовані на привертання уваги до закладу та приваблення перших клієнтів. Також на цьому етапі важливо провести останні підготовчі роботи, включаючи навчання персоналу, тестування меню та обладнання, а також підготовку приміщення до прийому перших гостей.

Отже, кожен етап має важливе значення для успішного старту та подальшого функціонування ресторану. Загальний успіх ресторану залежатиме від якості підготовки і виваженості кожного етапу проектування, а також від здатності привертати та утримувати клієнтів у конкурентному ринковому середовищі.

Нижче наведено зведену інформацію щодо фінансових витрат на кожен етап проектування та підготовки до відкриття ресторану (табл. 2.1). Це допоможе краще зрозуміти розподіл коштів та ресурсів на кожному етапі розвитку закладу. Відповідна схема дозволяє визначити основні області витрат та встановити їх приблизні обсяги для ефективного фінансового планування.

Таблиця 2.1

Розподіл витрат на різні складові процесу підготовки до відкриття сирного ресторану «OSTOVNA»

Етап проектування	Витрати, тис. грн	Терміни виконання етапу
Аналіз ринку	7,5	3 тижні
Вибір локації	10,2	1,5-2 місяці
Розробка концепції	8,0	1 місяць
Визначення вимог до персоналу, закупівля форми	15,0	2 тижні
Закупівля обладнання та інвентарю	150,0	1 місяць
Підготовка маркетингової кампанії	45,0	2 тижні
Підготовка до відкриття	11,5	3 тижні

Отже, з табл. 2.1 видно, що підготовка до відкриття сирного ресторану «OSTOVNA» вимагає значних фінансових витрат на різні етапи проектування. Найбільш значущими є витрати на закупівлю обладнання та інвентарю, що складають 150,0 тис. грн, та підготовка маркетингової кампанії в 45,0 тис. грн. Також варто зазначити, що кожен етап має свої терміни виконання, що

дозволяє планувати час та ресурси ефективно. Загальна вартість підготовки до відкриття становить 247,2 тис. грн. Враховуючи ці витрати, важливо мати чіткий план дій та контролювати процес кожного етапу для успішного відкриття ресторану.

Враховуючи важливість правильної організаційної структури для ефективного функціонування сирного ресторану "OSTOVNA", нижче пропонується детальна схема організаційної структури персоналу (рис. 2.7). Ця схема допоможе краще зрозуміти, як різні підрозділи ресторану взаємодіють між собою та як розподілені обов'язки серед різних співробітників. На основі попереднього аналізу ринку, вибору локації, розробки концепції та інших етапів проектування, ця схема стане важливим інструментом для побудови ефективної команди та забезпечення успішного запуску та подальшої роботи закладу.

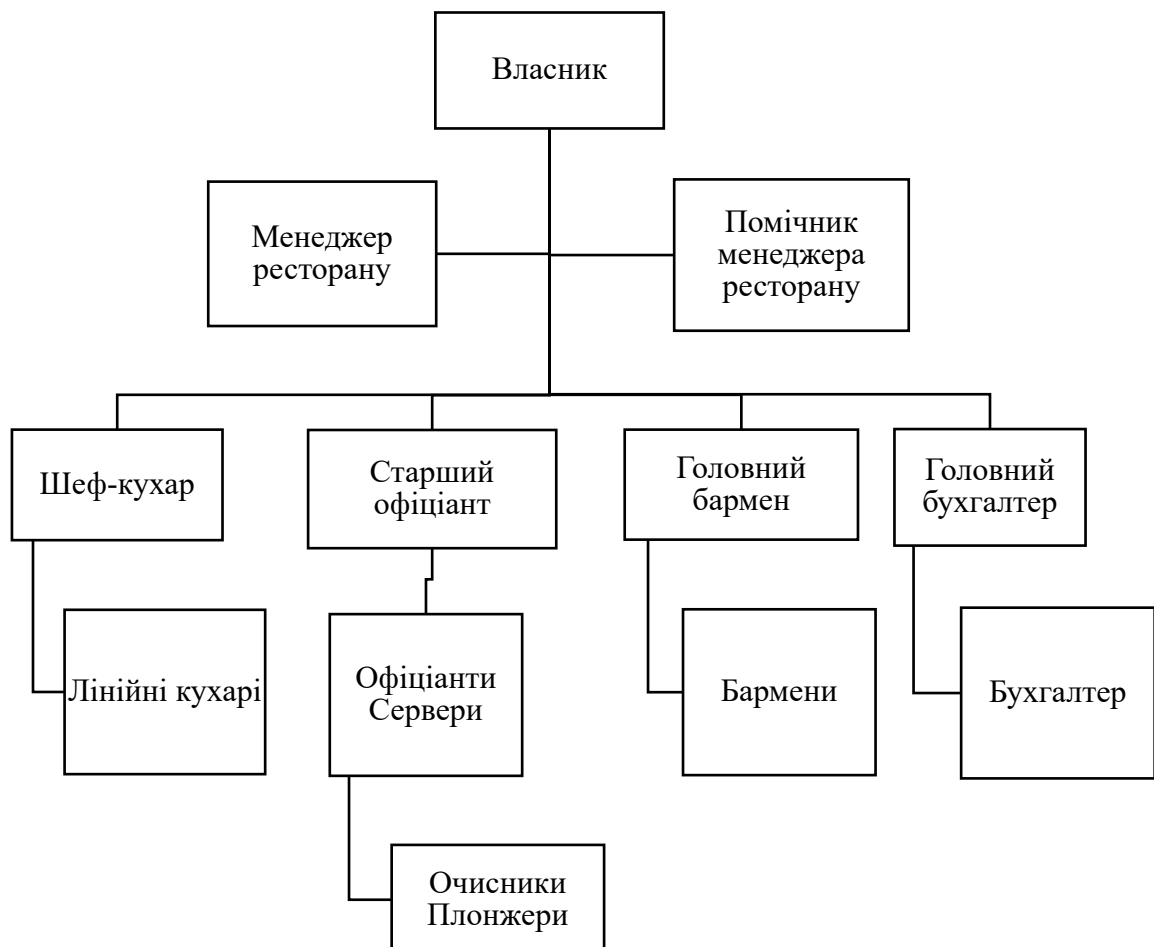


Рис. 2.7. Організаційна структура ресторану "OSTOVNA"

Організаційна структура ресторану "OSTOVNA" є ключовим елементом успішного функціонування закладу. З метою оптимізації робочих процесів, кращого обслуговування клієнтів та ефективного управління персоналом було розроблено зручну та функціональну структуру, яка відповідає потребам ресторанного бізнесу.

На чолі організаційної структури стоїть керівництво, яке відповідає за розробку стратегій розвитку, контроль за фінансами та управління загальними аспектами діяльності ресторану. Далі слідує різні відділи та підрозділи, такі як кухня, обслуговування гостей, маркетинг, закупівля та управління персоналом.

Ця структура дозволяє чітко розподілити відповідальності та обов'язки між різними підрозділами, сприяє взаємодії між ними та підвищує загальну ефективність роботи закладу. Враховуючи особливості гастрономічного бізнесу та потреби клієнтів, організаційна структура ресторану "OSTOVNA" є добре збалансованою та адаптованою до викликів і вимог сучасного ринку.

У результаті аналізу всіх етапів проектування сирного ресторану "OSTOVNA" можна зробити висновок, що кожен з них відіграє важливу роль у підготовці закладу до відкриття. Від аналізу ринку та вибору локації до розробки концепції, закупівлі обладнання та підготовки маркетингової кампанії – кожен етап має свої унікальні завдання та вимоги. Грамотне планування і виконання кожного етапу дозволить максимально підготувати заклад до відкриття, забезпечити ефективне функціонування та привернути увагу цільової аудиторії. Такий комплексний підхід дозволить "OSTOVNA" стати вдалою інвестицією та успішним проектом у галузі гастрономії.

РОЗДІЛ 3. ОГАНІЗАЦІЙНІ ТА ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ СИРНОГО РЕСТОРАНУ «OSTOVNA»

3.1. Проектування основних приміщень ресторану

Проектування основних приміщень ресторану є важливим етапом створення закладу, який впливає на його функціональність, естетику та ефективність роботи. Для ресторану "OSTOVNA", з його унікальною концепцією сирного ресторану, особлива увага приділяється створенню комфортного та привабливого середовища для гостей, а також забезпеченню оптимальних умов для роботи персоналу.

Вестибюль є першою зоною, яку бачать гості при вході до ресторану. Важливо, щоб він був просторим та затишним, створюючи приємне перше враження. Гардеробна повинна бути зручно розташована та достатньо місткою, щоб забезпечити зберігання верхнього одягу гостей без затримок.

Рецепція має бути розташована у зручному місці, щоб персонал міг швидко зустрічати та проводити гостей до їхніх столиків. Вона повинна бути оснащена сучасними системами бронювання та управління, щоб забезпечити швидке та ефективне обслуговування клієнтів.

Основна зала ресторану "OSTOVNA" повинна відображати концепцію сирного ресторану, створюючи атмосферу затишку та автентичності. Дизайн інтер'єру повинен включати елементи, що асоціюються з сирною культурою, такі як декоративні елементи, витримані у відповідному стилі, та використання природних матеріалів.

Розміщення столиків має забезпечувати комфорт для гостей, а також ефективну роботу офіціантів. Важливо, щоб між столиками було достатньо простору для вільного пересування, а розташування відповідало правилам ергономіки та забезпечувало приватність для відвідувачів.

Кухня має бути спроектована з урахуванням поділу на робочі зони, включаючи зони підготовки, приготування, випічки, складання страв та

зберігання продуктів. Такий підхід дозволяє оптимізувати робочий процес та забезпечити високу продуктивність кухарів.

Обладнання для кухні повинно відповідати сучасним стандартам якості та безпеки. Важливо забезпечити наявність необхідної техніки для приготування страв з сиру, включаючи спеціальні сироварні установки, духовки, плити, холодильні камери та інші пристрої.

Бар у ресторані "OSTOVNA" має бути інтегрований у загальний дизайн інтер'єру та розташований у зручному місці, щоб забезпечити легкий доступ для гостей. Барна стійка повинна бути достатньо просторою, щоб забезпечити комфортне обслуговування великої кількості відвідувачів.

Бар повинен бути оснащений усім необхідним обладнанням для приготування та зберігання напоїв, включаючи холодильники, льдогенератори, кавомашини, змішувачі та інші пристрої.

Сироварня, яка знаходиться на території ресторану, має бути видимою для гостей, щоб вони могли спостерігати за процесом виготовлення сиру. Це додає автентичності та унікальності закладу.

Сироварня повинна бути оснащена спеціальним обладнанням для виробництва різних видів сиру. Важливо забезпечити дотримання всіх санітарних норм та стандартів якості.

Санвузли мають бути розташовані у зручному місці, доступному для гостей з будь-якої точки ресторану. Дизайн санвузлів повинен відповідати загальному стилю ресторану та забезпечувати високий рівень комфорту.

Санвузли повинні бути оснащені сучасною сантехнікою, включаючи унітази, раковини, сушарки для рук та інші необхідні пристрої.

Адміністративні приміщення включають офіси для керівництва та склади для зберігання продуктів та обладнання. Офіси повинні бути зручно розташовані та обладнані всім необхідним для роботи персоналу.

Зона відпочинку для персоналу повинна забезпечувати комфортні умови для перерв та відпочинку. Важливо обладнати цю зону зручними меблями, кухонними приладами та іншими необхідними елементами.

Проектування основних приміщень ресторану "OSTOVNA" є комплексним процесом, що включає аналіз ринку, вибір локації, розробку концепції та дизайну, визначення вимог до персоналу, закупівлю обладнання та інвентарю, а також підготовку до відкриття. Кожен з цих етапів є важливим для створення успішного та привабливого закладу, який буде відповідати потребам клієнтів та забезпечувати високу якість обслуговування.

Загальна площа ресторану "OSTOVNA" складає 390 квадратних метрів. Така площа була вибрана для забезпечення оптимальної функціональності та комфорту як для гостей, так і для персоналу ресторану. Просторе розміщення дозволяє створити зручні робочі зони, підтримуючи високі стандарти обслуговування та продуктивності. Завдяки розумному розподілу приміщень можна забезпечити достатньо місця для комфортного розміщення гостей, зручне та безпечне пересування персоналу, а також ефективну організацію всіх необхідних зон, включаючи кухню, бар, сироварню та адміністративні приміщення.

Така площа дозволяє реалізувати концепцію сирного ресторану в найкращий спосіб, створюючи привабливий інтер'єр та забезпечуючи можливість спостерігати за процесом виготовлення сиру, що додає унікальності закладу. Крім того, достатній простір для зони відпочинку персоналу та адміністративних приміщень сприяє покращенню умов праці, що позитивно впливає на загальну якість обслуговування та задоволення клієнтів.

Для забезпечення ефективного функціонування ресторану "OSTOVNA" важливо детально спроектувати основні приміщення, з урахуванням їх призначення та необхідної площі. Правильний розподіл простору між різними зонами закладу дозволяє створити комфортні умови для гостей, оптимізувати роботу персоналу та забезпечити безперервність технологічних процесів. Нижче наведена таблиця містить список приміщень, які мають бути в ресторані, їх опис та необхідну площу для кожного з них. Ця інформація допоможе уявити загальну структуру закладу та краще зрозуміти, як

розподіляється простір всередині ресторану. Список приміщень ресторану "OSTOVNA" з описом та квадратурою наведені у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Основні приміщення ресторану "OSTOVNA"

Приміщення	Опис	Квадратура (м²)
Вестибюль та гардеробна	Просторе приміщення для зустрічі гостей, з місцем для зберігання верхнього одягу	20
Рецепція	Зона прийому та обслуговування гостей	10
Основна зала	Зала для обслуговування гостей, з дизайном, що відображає концепцію сирного ресторану	150
Кухня	Робочі зони для підготовки, приготування, випічки, складання страв та зберігання продуктів	80
Бар	Зона для приготування та подачі напоїв	25
Сироварня	Приміщення для виготовлення сиру, видиме для гостей	40
Санвузли	Зони для особистої гігієни гостей	15
Адміністративні приміщення	Офіси для керівництва та склади для зберігання продуктів та обладнання	30
Зона відпочинку для персоналу	Комфортна зона для відпочинку та перерв персоналу	20
Загальна площа		390

Загальна площа ресторану "OSTOVNA" складає 390 квадратних метрів, що забезпечує достатній простір для розміщення всіх необхідних приміщень і зон, необхідних для ефективної роботи закладу та комфортного перебування гостей. Ретельно сплановані приміщення дозволяють оптимізувати всі процеси – від приготування їжі до обслуговування клієнтів, створення комфортних умов для персоналу та забезпечення гігієнічних стандартів. Відведення достатньої площі для залу для гостей, кухні, складських приміщень, сироварні, санітарних кімнат, приміщень для персоналу та

адміністративних офісів дозволяє підтримувати високий рівень обслуговування та ефективності.

Таким чином, розробка детального плану приміщень ресторану "OSTOVNA" з урахуванням всіх функціональних зон та їх площі є важливим кроком для досягнення успішної діяльності закладу. Це дозволяє створити оптимальні умови для роботи персоналу, забезпечити високий рівень обслуговування та задовольнити потреби відвідувачів, що в кінцевому результаті сприяє залученню постійних клієнтів та збільшенню прибутку ресторану.

3.2. Практичні пропозиції організаційних рішень функціонування закладу

Практичні пропозиції організаційних рішень функціонування закладу мають бути ретельно продумані для забезпечення успіху сирного ресторану «OSTOVNA». Одним із ключових аспектів є управління персоналом. Для досягнення високого рівня обслуговування та ефективної роботи ресторану необхідно ретельно підбирати та навчати працівників. Процес рекрутингу має включати розробку чітких критеріїв відбору, які відповідають концепції закладу, та багатоетапний процес відбору кандидатів. Після найму персоналу необхідно проводити регулярні тренінги для підвищення їх кваліфікації та обізнаності про сирні продукти. Особливу увагу слід приділити навчанню сомельє та чизморгерів, щоб вони могли надавати відвідувачам вичерпну інформацію про різні види сирів та їх поєднання з напоями.

Ще одним важливим аспектом є забезпечення ефективного функціонування кухні. Це включає оптимізацію робочих процесів, щоб забезпечити швидке та якісне приготування страв. Важливою частиною цього процесу є впровадження системи управління запасами, яка дозволить зменшити втрати продуктів та забезпечити наявність необхідних інгредієнтів

у потрібний час. Також необхідно впровадити систему контролю якості, щоб забезпечити відповідність страв високим стандартам ресторану.

Організація простору в ресторані має бути продуманою та зручною для відвідувачів. Інтер'єр закладу повинен відповідати загальній концепції «Дім троля» з фільму «Властелин колець», створюючи унікальну атмосферу. Розташування меблів має забезпечити комфортний рух відвідувачів та персоналу, а також сприяти приємному проведенню часу.

Маркетингова стратегія ресторану має включати різні канали комунікації для залучення клієнтів. Важливо розробити привабливу програму лояльності, яка стимулюватиме повторні відвідування. Це може бути бонусна система знижок, яка передбачає накопичення балів за допомогою спеціального мобільного додатку, що діє як для замовлень онлайн, так і безпосередньо в ресторані. Крім того, варто запровадити програму рекомендацій, де відвідувачі можуть отримувати додаткові знижки за приведення нових клієнтів. У день народження гостей можна пропонувати спеціальні знижки та компліменти від шеф-кухаря, що підвищить їхню лояльність до закладу.

Для забезпечення високого рівня обслуговування важливо впровадити систему зворотного зв'язку з клієнтами. Це дозволить оперативно реагувати на їхні побажання та зауваження, що сприятиме покращенню сервісу та підвищенню рівня задоволеності гостей. Також варто регулярно проводити аналіз відгуків та використовувати отримані дані для вдосконалення роботи ресторану.

Фінансовий менеджмент ресторану має включати ретельний контроль за витратами та доходами. Важливо розробити бюджет та слідкувати за його виконанням, а також проводити регулярний аналіз фінансових показників. Це дозволить своєчасно виявляти проблеми та вживати необхідних заходів для їх усунення.

Загалом, успішне функціонування сирного ресторану «OSTOVNA» залежить від комплексного підходу до організації його роботи. Це включає ефективне управління персоналом, оптимізацію кухонних процесів,

продуману організацію простору, розробку ефективної маркетингової стратегії, систему зворотного зв'язку з клієнтами та ретельний фінансовий менеджмент. Тільки враховуючи всі ці аспекти, можна забезпечити високу якість обслуговування та задоволення гостей, що сприятиме успіху закладу на ринку.

Для ефективного функціонування сирного ресторану «OSTOVNA» необхідно детально спланувати та реалізувати низку організаційних рішень, що охоплюють всі аспекти діяльності закладу. Важливою складовою цього процесу є розробка чітких часових рамок для кожного з етапів, що дозволяє оптимізувати ресурси та забезпечити послідовність виконання завдань. Нижче наведена таблиця, що ілюструє часові рамки реалізації основних організаційних рішень, які допоможуть досягти високої ефективності та якості обслуговування в ресторані (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Часові рамки реалізації організаційних рішень ресторану «OSTOVNA»

Організаційне рішення	Термін реалізації	Опис
Підбір та навчання персоналу	3 місяці	Включає рекрутинг, тренінги
Впровадження системи управління запасами	1 місяць	Створення та налаштування системи
Оптимізація робочих процесів на кухні	2 місяці	Включає реорганізацію та тестування
Розробка програми лояльності	1 місяць	Створення мобільного додатку
Впровадження системи зворотного зв'язку з клієнтами	2 тижні	Розробка онлайн та офлайн анкет
Розробка маркетингової стратегії	1,5 місяці	Включає рекламні кампанії, PR
Створення фінансового плану	1 місяць	Розробка бюджету, контроль витрат
Впровадження системи контролю якості	1 місяць	Стандартизація процесів, перевірки
Організація простору та інтер'єру	2 місяці	Дизайн, розташування меблів

Загальний термін для розробки та впровадження організаційних рішень у сирному ресторані "OSTOVNA" складає 4 місяці. Цей термін був обраний з огляду на необхідність проведення комплексного аналізу ринку, вибору локації, розробки концепції, підготовки персоналу, закупівлі обладнання, маркетингової кампанії та підготовки до відкриття. Цей термін враховує необхідність виконання всіх етапів проекту з достатньою увагою до деталей та забезпеченням високої якості кінцевого результату.

Отже, таблиця 3.2 демонструє часові рамки реалізації ключових організаційних рішень для успішного функціонування сирного ресторану «OSTOVNA». Вона ілюструє, що впровадження різних заходів займає різний час, від двох тижнів до трьох місяців, залежно від складності та обсягу роботи. Такий підхід дозволяє ефективно планувати діяльність закладу, забезпечуючи поступове та систематичне впровадження необхідних змін. Планування з урахуванням цих часових рамок є критичним для досягнення високого рівня обслуговування та задоволення гостей, що в кінцевому підсумку сприятиме успіху ресторану на ринку.

3.3. Розробка бізнес-плану закладу

Сирний ресторан "OSTOVNA" спеціалізується на наданні послуг у сфері харчування та виробництва сировини, зокрема сиру. У зв'язку з цим, заклад відноситься до ресторанного бізнесу та харчової промисловості. Основний асортимент включає в себе різноманітні сирні страви, які виготовляються з використанням високоякісного сиру, що виготовляється власноруч у сироварні, розташованій на території ресторану. Ресторан також пропонує клієнтам майстер-класи, де вони можуть самі спробувати свої сироварні навички.

Потенційні споживачі ресторану – це поціновувачі сиру та вина, які цінують якість та оригінальність продуктів. Щодо стратегії маркетингу та продажів, заклад акцентує увагу на унікальності страв, проведенні

ексклюзивних сироварних екскурсій та майстер-класів. Крім того, ресторан активно використовує соціальні мережі та рекламні кампанії для збільшення продажів та привертання нових клієнтів.

Що стосується конкурентів, в Данії можна очікувати різноманіття ресторанів і кулінарних закладів, які пропонують смачну їжу з різних кухонь світу. Однак, сирний ресторан "OSTOVNA" буде унікальним в своєму роді, оскільки буде зосереджений на наданні вишуканих сирних страв, що включатимуть різноманітні сорти сиру, які поєднуються з найкращими стравами датської та світової кухні.

Унікальна концепція закладу, ексклюзивні рецепти та смачні інновації, надають конкурентну перевагу на ринку гастрономічних послуг. Конкурентні переваги полягають у постійному оновленні меню з новими сирними стравами, використанні високоякісних сирів та натуральних інгредієнтів, а також унікальних рецептах та інтерактивних майстер-класах.

Для забезпечення ефективної роботи ресторану-сироварні «OSTOVNA», необхідно обладнати всі виробничі цехи сучасним і функціональним устаткуванням. У таблиці 1 (Додаток А) представлено детальний список обладнання для м'ясного, рибного, овочевого, гарячого та холодного цехів, включаючи кількість одиниць, вартість кожного елемента та загальну суму витрат. Це устаткування забезпечить високий рівень якості приготування страв та дозволить оптимізувати робочі процеси, знизивши витрати часу та ресурсів.

Детально розглянутий перелік необхідного обладнання для різних виробничих цехів ресторану «OSTOVNA» дозволяє оцінити загальні витрати та передбачити їхнє ефективне використання. Загальна сума витрат на устаткування м'ясного, рибного, овочевого, гарячого та холодного цехів складає 679500 грн. Вкладення в сучасне обладнання забезпечить високий рівень обслуговування, підвищить продуктивність праці та сприятиме задоволенню потреб клієнтів. Ці інвестиції є необхідними для підтримання

якості продукції та послуг, а також для оптимізації робочих процесів у ресторані-сироварні «OSTOVNA».

Ресторан встановлює партнерство з місцевими фермами для забезпечення свіжої сировини та використовує ефективні системи логістики для мінімізації часу доставки та оптимізації маршрутів. Також співпрацює з виноробнями, щоб доповнити меню якісними винами, що створює додаткові можливості для розвитку та розширення бізнесу.

Business Model Canvas – це потужний інструмент для опису бізнес-моделі компанії. Його структура дозволяє систематизувати ключові аспекти бізнесу та розглянути їх взаємозв'язок. Під час розробки бізнес-стратегії для ресторану "OSTOVNA", використання Business Model Canvas є необхідним етапом для аналізу та розробки ефективної стратегії (табл. 3.3).

Використання Business Model Canvas надасть можливість створити комплексний огляд нашої бізнес-моделі, розкривши всі важливі елементи в їх взаємозв'язку. Шляхом систематизації ключових аспектів, таких як цінність для клієнтів, канали збуту, партнерства та інші, ми зможемо зрозуміти, як ми можемо оптимізувати наші операції та забезпечити стабільний розвиток нашого ресторанного бізнесу.

Таблиця 3.3

Business Model Canvas

Ключові партнерства <i>Хто вам допомагає?</i>	Ключові види діяльності <i>Що ви робите?</i>	Ціннісні пропозиції <i>Яким чином ви допомагаєте клієнтам?</i>	Відносини з клієнтами <i>Як у вас побудована взаємодія?</i>	Сегменти клієнтів <i>Кому ви допомагаєте?</i>
Банки Постачальники Професійні сомельє Професіонали сироваріння Спонсори	Послуги харчування Послуги сомельє Майстер класи Екскурсія на сироварню Маркетинг	Унікальна атмосфера закладу Передавання знань про історію та	Активна підтримка соц. мереж Гарні відгуки та реклама від гостей внаслідок добре налагодженої комунікації	Переважно люди дорослого віку від 18 до 65+ років з середнім та високим доходом

	Ключові ресурси <i>Хто ви є і чим ви володієте?</i> Устаткування для сироварні, приміщення ресторан, сироварні, технології для виготовлення сиру, персонал, фінансові ресурси(гроші)	технологію сироваріння	Канали збуту <i>Як про вас дізнаються та як ви доставляєте цінність?</i> Сайт закладу, соц. мережі(онлайн-замовлення) Ресторан Доставка	
--	---	------------------------	---	--

Ключові партнерства ресторану "OSTOVNA" включають банки, постачальників, професійних сомельє та сироварів, а також спонсорів. Постачальники забезпечують високоякісні інгредієнти та обладнання для приготування страв і виробництва сиру. Професійні сомельє та сироварі допомагають у виборі вин та розробці унікальних рецептів сиру. Заклад також співпрацює з банками для фінансової підтримки та спонсорами для рекламних акцій та заходів.

У ресторані "OSTOVNA" пропонуються послуги харчування, сомельє та майстер-класи, а також організовуються екскурсії на сироварню. Цінність полягає в створенні унікальної атмосфери закладу та передачі знань про сироваріння.

Ресторан підтримує активну взаємодію з клієнтами через соціальні мережі та забезпечує гарні відгуки та рекламу від гостей завдяки добре налагодженій комунікації та високому рівню обслуговування.

Клієнти, переважно люди дорослого віку від 18 до 65+ років з середнім та високим рівнем доходу, цінують смак та якість продуктів.

У закладі використовуються ефективні канали збуту, такі як сайт закладу, соціальні мережі та доставка, щоб привернути увагу та забезпечити цінність нашим клієнтам.

Аналіз загроз для сирного ресторану "OSTOVNA" дозволяє виявити ключові чинники, що можуть вплинути на успішність бізнесу та визначити стратегічні напрямки роботи для їх мінімізації. Врахування таких загроз, як

конкуренція зі сторони товарів-замінників, внутрішньогалузева конкуренція, ризик входу нових гравців, втрата поточних покупців та нестабільність постачальників, дозволяє розробити комплексну стратегію для забезпечення стійкості та розвитку ресторану.

Нижче наведено таблицю, що детально описує кожен із зазначених загроз та напрямки роботи для їх усунення (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Аналіз загроз та напрямки робіт для сирного ресторану «OSTOVNA»

Параметр	Значення	Опис	Напрями робіт
Загрози зі сторони товарів-замінників	Середній	Компанія має унікальну пропозицію на ринку, але існує невелика частка конкурентів в цій галузі	1. Посилити маркетингові зусилля для виділення унікальних переваг; постійно вдосконалювати продукцію.
Загрози внутрішньогалузевої конкуренції	Середній	Ринок компанії є високо конкурентним та перспективним. Відсутня можливість повного порівняння товарів різних фірм. Є обмеження щодо підвищення цін.	2. Фокусуватися на постійному удосконаленні якості та розширенні послуг, вивчати конкурентів та реагувати на їхні дії. 3. Зміцнити бренд та клієнтську базу.
Загрози зі сторони нових гравців	Високий	Високим є ризик входу нових гравців. Нові компанії з'являються постійно через низькі бар'єри входу та низький рівень початкових інвестицій.	4. Шукати співництво з місцевими постачальниками. 5. Зберігати високий рівень обслуговування та реагувати на потреби клієнтів.
Загрози втрати поточних покупців	Низький	Загроза втрати поточних покупців вважається низькою завдяки унікальному характеру ресторану-сироварні та високому рівню задоволеності клієнтів.	6. Розробити резервні постачальницькі джерела та укладати довгострокові контракти.

Загроза нестабільності постачальників	Низький	Ресторан-сироварня має стабільні та регулярні поставки, що дозволяє підтримувати високу якість продукції та обслуговування.	7. Зосередитись на усуненні всіх недоліків товару
---	---------	---	---

Отже, визначення загроз та розробка відповідних напрямків роботи є важливим етапом у забезпеченні стабільного функціонування сирного ресторану «OSTOVNA». Завдяки систематичному підходу до аналізу загроз можна не лише підвищити конкурентоспроможність закладу, але й забезпечити його сталий розвиток. Реалізація запропонованих напрямків роботи дозволить зберегти унікальність пропозиції, задовольнити потреби клієнтів, зміцнити бренд та забезпечити стабільність постачання, що в кінцевому результаті сприятиме успішності ресторану на ринку.

ВИСНОВКИ

У цій дипломній роботі було всебічно розглянуто ключові аспекти організації та функціонування ресторану-сироварні «OSTOVNA» в Данії. Починаючи з аналізу ринкових умов і конкурентного середовища, закінчуючи детальним плануванням приміщень та оснащенням виробничих цехів, було визначено основні фактори успіху та потенційні загрози для ефективного ведення бізнесу.

Вивчення ресторанного ринку Данії показало, що специфічність концепції ресторану-сироварні створює унікальні можливості для залучення клієнтів, які цінують високоякісні продукти та незвичайний досвід відвідування закладу. Аналіз потенційних споживачів виявив, що основною аудиторією є поціновувачі сиру та вина, переважно люди дорослого віку з середнім та високим доходом. Ця цільова група орієнтується на якість, унікальність та автентичність, що робить концепцію ресторану особливо привабливою для них.

Організаційна структура ресторану була розроблена з урахуванням потреб у високоякісному обслуговуванні та ефективному управлінні персоналом. Чітко визначені ролі та обов'язки співробітників, а також продумана система взаємодії між ними дозволяють забезпечити безперебійну роботу закладу та високий рівень задоволеності клієнтів.

Проектування основних приміщень ресторану та їх оснащення сучасним устаткуванням є ключовими факторами для досягнення високих стандартів приготування страв. Детальний перелік обладнання для м'ясного, рибного, овочевого, гарячого та холодного цехів був представлений у вигляді таблиці, що дозволяє оцінити загальні витрати та забезпечити оптимальне використання ресурсів.

Важливою частиною роботи стало також розроблення маркетингової стратегії, спрямованої на виділення унікальних переваг ресторану-сироварні. Акцент на унікальності страв із сиром, ексклюзивних сироваренних

екскурсіях та майстер-класах, а також активне використання соціальних мереж та рекламних кампаній допоможуть збільшити продажі та залучити нових клієнтів.

Загрози зі сторони товарів-замінників, внутрішньогалузевої конкуренції, нових гравців та нестабільності постачальників були детально проаналізовані. Було запропоновано низку практичних заходів для зменшення цих ризиків та зміцнення конкурентних позицій ресторану.

Використання інструменту Business Model Canvas дозволило детально розглянути всі ключові аспекти бізнесу, визначити його сильні та слабкі сторони, а також виявити можливості для покращення. Аналіз ключових партнерств, видів діяльності, ціннісних пропозицій, відносин з клієнтами, ключових ресурсів та каналів збуту допоміг сформувати цілісну картину функціонування ресторану-сироварні «OSTOVNA».

Загалом, результати цієї дипломної роботи демонструють, що правильно організований і добре обладнаний ресторан-сироварня має високий потенціал для успіху на ринку Данії. Реалізація запропонованих стратегій і заходів дозволить забезпечити високий рівень задоволеності клієнтів, стабільний розвиток бізнесу та довготривалий успіх.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства // Економіка розвитку. 2013. №1(65). С.122-126.
2. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник/ Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. Київ: Знання України, 2006. 352 с.
3. Біла І.С. Світовий досвід державно-приватного партнерства: Економіка та управління національним господарством. Миколаївський національний університетом. В.О. Сухомлинського. Випуск 21. 2018. С.126-129.
4. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. №16. С. 71-76.
5. Діяльність підприємств сфери послуг: Статистичний бюлетень. Київ: Держкомстат України, 2009. 166с.
6. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб./ О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. Київ: КНТЕУ, 2004. 200 с.
7. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: Навч. посіб./ Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. Київ: ЦУЛ, 2010. 312 с.
8. Іванілов О.С. Економіка підприємства: Підручник. Київ: ЦУЛ, 2009. 728с.
9. Калініченко О.О. Стратегічні напрями розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства: Збірник тез доповідей І Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції «Стратегічні перспективи готельно-ресторанного бізнесу в Україні: досвід, проблеми та інновації» (14-15 лютого 2019 року) / Міністерство освіти і науки України; Житомирський державний університет імені Івана Франка. Житомир, 2018. С. 4-6.

10. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія та організація послуг: Навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с
11. Малиновський В.Я. Словник термінів і понять з державного управління. Київ: Атіка, 2005. 240 с.
12. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с
13. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. 386 с.
14. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров, Л. І. Чубар. — Харків: Світ Книг, 2014. 411 с.
15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник /за ред. П'ятницької Н.О. К.: ЦУЛ, 2011. 584 с.
16. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник/ За ред. Н.О. П'ятницької, Кол. авт.: А.А. Мазаракі та ін. –К: КНТЕУ, 2006. 632 с.
17. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посібник. Київ: КНТЕУ, 2010. 430 с.
18. Пономарьова Ю.В. Логістика: Навч. посібник/ Ю.В. Пономарьова. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. 192 с.
19. Проектування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник /За ред. Мазаракі А.А. –Київ: КНТЕУ, 2010. 307с.
20. Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Колесніченко С.Л. Технологія продукції ресторанного господарства. Навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2015. 366 с.

21. Скляр В., Вадакарія М. Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства: сучасний стан та перспективи в Україні // Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект: Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернівці, 5 травня 2022 р.). Чернівці: Технодрук, 2022. С.227-232.

22. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник /Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б. та ін.; За ред. Конвісера І.О. – К.: КНТЕУ, 2009. 566с.

23. Хоміков В.І., Бакум І.В. Управління потенціалом підприємства: Навч. посібник. –К.: Кондор, 2009. 400с.

24. Шаповал С.Л. Основи будівництва: навчальний посібник /С.Л.Шаповал. – К.: КНТЕУ, 2009. 186с.

25. 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. ун-т, 2017. 312 с.

26. Boyko M.G., Vedmid N.I., Gopkalo L.M. Vector of innovative development of business subjects of social appointed business // // Innovative Development of the Economy: Global Trends and National Peculiarities. - Riga Baltija Publishing, 2018.

27. Asador Etxebarri. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Asador_Etxebarri

28. El Celler de Can Roca. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/El_Celler_de_Can_Roca

29. Eleven Madison Park. Вікіпедія. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Eleven_Madison_Park

30. Geranium (ресторан). Вікіпедія. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Geranium_\(%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Geranium_(%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD))

31. Geranium, Копенгаген – фото ресторана. URL:
https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g189541-d1945657-Reviews-Geranium-Copenhagen_Zealand.html
32. Mirazur. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Mirazur>
33. Noma. Вікіпедія. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Noma>
34. OSTERIA FRANCESCANA - Massimo Bottura. Офіційний сайт.
URL: <https://osteriafrancescana.it/>
35. Osteria Francescana. Вікіпедія. URL:
https://uk.wikipedia.org/wiki/Osteria_Francescana
36. The French Laundry. Wikipedia. URL:
https://en.wikipedia.org/wiki/The_French_Laundry
37. Гагган (ресторан). Вікіпедія. URL:
[https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%B3%D0%B3%D0%B0%D0%BD_\(%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%B3%D0%B3%D0%B0%D0%BD_(%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD))
38. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. URL: https://dnaop.com/html/34057/docДСТУ_4281_2004
39. У журі Bocuse d'Or Europe 2020 увійшов Расмус Кофоед. URL:
<https://posteat.ua/news/u-zhuri-bocuse-dor-europe-2020-uvijshov-rasmus-kofoed-shef-najkrashhogo-restoranu-dani%D1%97/>

ДОДАТКИ

Додаток А

Перелік необхідного устаткування для виробничих цехів закладу «OSTOVNA»

№	Найменування устаткування	Кількість обладнання	Ціна, шт.	Всього, грн
М'ясний цех				
1	Стіл виробничий з бортиками та полицею	1	5000	5000
2	Стіл виробничий з холодильною шафою	1	8000	8000
3	Ванна мийна двосекційна	1	15000	15000
4	Вакуумний пакувальник	1	1500	1500
5	Рукомийник	1	2000	2000
6	Стелаж виробничий	1	2000	2000
7	Холодильна шафа	1	28000	28000
8	Дошка обробна	2	800	1600
9	Ножі	6	500	3000
10	Ваги настільні	1	2000	2000
Рибний цех				
11	Стіл виробничий з бортиками та полицею	1	5000	5000
12	Стіл виробничий з мийною ванною	1	12000	12000
13	Стіл виробничий з холодильною шафою	1	8000	8000
14	Ванна мийна двосекційна	1	15000	15000
15	Вакуумний пакувальник	1	1500	1500
16	Рукомийник	1	2000	2000
17	Стелаж виробничий	1	2000	2000
18	Холодильна шафа	1	28000	28000
19	Дошка обробна	2	800	1600
20	Ножі	6	500	3000
21	Ваги настільні	1	2000	2000
Овочевий цех				
22	Стіл виробничий з бортиками для сбору відходів	2	5500	11000
23	Стіл виробничий з мийною ванною	1	12000	12000
24	Ванна мийна двосекційна	2	15000	30000
25	Картопле очисна машина	1	22000	22000
26	Вакуумний пакувальник	1	1500	1500
27	Підтоварник	1	1300	1300
28	Рукомийник	1	2000	2000
29	Стелаж виробничий	1	2000	2000
30	Витяжна шафа	1	18500	18500
31	Овочерізка	1	12000	12000
32	Дошка обробна	2	800	1600
33	Ножі	4	500	2000
34	Ваги настільні	1	2000	2000
Всього:				266100

Закінчення Додатку А

№	Найменування устаткування	Кількість обладнання	Ціна, шт.	Всього, грн
Гарячий цех				
35	Плита електрична	3	12000	36000
36	Холодильна шафа	1	28000	28000
37	Пароконвектомат	2	52000	104000
38	Блендер занурюючий	2	2500	5000
39	Стіл виробничий	4	4000	16000
40	Дошка обробна	4	800	3200
41	Ножі	6	500	3000
42	Ваги настільні	2	2000	4000
43	Рукомийник	1	2000	2000
44	Каструлі	7	1300	9100
45	Сковорідки	7	1700	11900
46	Сотейники	5	1200	6000
47	Деки	6	700	4200
48	Лопатки	4	400	1600
Холодний цех				
49	Холодильна шафа	1	28000	28000
50	Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	2	7500	15000
51	Гриль настільний	1	9000	9000
52	Стіл виробничий	4	4000	16000
53	Дошка обробна	3	800	2400
54	Ножі	6	500	3000
55	Ваги настільні	1	2000	2000
56	Рукомийник	1	2000	2000
57	Блендер занурюючий	1	2500	2500
58	Слайсер	1	9800	9800
Всього				413400