

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: «Організаційно-проектні рішення ресторану швидкого
обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць»

Виконала: студентка 4 курсу групи УГР-41
Освітньої програми «Готельно-ресторанна
справа» за спеціальністю 241 «Готельно-
ресторанна справа»
Родіонова Софія Валеріївна

Керівник:
к.т.н., доц. Горелков Дмитро Вікторович

Рецензент:
к.е.н., доц. Подлепіна Поліна Олександрівна

Підсумкова оцінка за шкалою ЗВО:

Кількість балів: _____
Голова Екзаменаційної комісії

(підпис) (прізвище та ініціали)

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 Родіонова Софія Валеріївна

Курсу VI групи УГР-41

Тема кваліфікаційної роботи «Організаційно-проектні рішення ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць»

затверджена наказом від «24» 03 2023 №4002-5/591

Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанної індустрії в сегменті закладів швидкого харчування	10.12.2022	
Формування концептуальних рішень та дослідження перспектив розвитку ресторану швидкого харчування	16.03.2023	
Проектування закладу швидкого обслуговування	21.04.2023	

Термін подання дипломної роботи на кафедру 04.06.2023 р.

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

КЕРІВНИК РОБОТИ _____ доцент Д.В. Горелков

Дата видачі завдання 21.11.2022 р.

Завдання прийняте до виконання дипломником _____ С.В. Родіонова

Завідувач кафедри

міжнародної електронної комерції

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

АНОТАЦІЯ

Родіонова С.В. «Організаційно-проектні рішення ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць».

Кваліфікаційну роботу бакалавра присвячено розробці проекту закладу швидкого обслуговування. В роботі представлено розширений аналіз ринку ресторанних послуг в сфері сегменті фаст-фуд, розкриті основні стримуючі чинники розвитку напрямку та перспективні напрямки впровадження інноваційного проекту. Розроблено концепцію закладу швидкого харчування, проведено заходи щодо брендуння ресторану, складено SWOT-аналіз підприємства. На основі проведених проектних розрахунків розроблені компоновальні рішення основних складських та виробничих приміщень підприємства, проведені заходи щодо проектування.

Ключові слова: проектні рішення, технічне оснащення, логотип закладу, ресторан швидкого обслуговування, макет меню, здорове харчування.

ANNOTATION

Rodionova S.V. Organizational and project solutions of the fast-service restaurant «50 bites Diner» for 60 seats.

The bachelor's qualification work is devoted to the development of a project of a quick service facility. The work presents an extended analysis of the market of restaurant services in the field of fast food segment, the main restraining factors of the development of the direction and promising directions of the implementation of the innovative project are revealed. The concept of a fast food establishment was developed, measures were taken to brand the restaurant, and a SWOT analysis of the enterprise was compiled. On the basis of the project calculations, layout solutions for the main warehouse and production premises of the enterprise were developed, design measures were carried out.

Keywords: project solutions, technical equipment, establishment logo, quick service restaurant, menu layout, healthy food.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В СЕГМЕНТІ ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	6
1.1 Дослідження сучасних тенденцій в харчуванні населення України.....	6
1.2 Аналіз тенденцій ринку швидкого обслуговування.....	8
1.3 Конкурентний аналіз вітчизняних та світових «корисних» закладів швидкого обслуговування.....	15
РОЗДІЛ 2 ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПУТАЛЬНИХ РІШЕНЬ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАНУ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ «50 BITES DINER».....	21
2.1 Концепція нового закладу ресторанного господарства «50 bites Diner»....	21
2.2 SWOT – аналіз ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner».....	25
РОЗДІЛ 3 ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ «50 BITES DINER» НА 60 МІСЦЬ.....	34
3.1. Проектування складської групи приміщень.....	34
3.2. Проектування виробничої групи приміщень ресторану.....	40
ВИСНОВКИ.....	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	55
ДОДАТКИ.....	58

ВСТУП

Обґрунтування вибору теми. Ресторанна індустрія України останні три роки потерпає від непередбачуваних обставин різного роду та ступені впливу на неї. До певного часу ресторанна галузь не була в лідерах бюджетоформування країни, проте з плином часу це змінилось і вона, разом із загальною харчовою індустрією, стало одним з основних джерел фінансування та фінансових основ. Враховуючи потрясіння, які вона отримала останнім часом, важливим завданням є підтримка цього напрямку. Нажаль, як і раніше, питання її розвитку залишається переважно на власниках закладів ресторанної індустрії, хоча останнім часом і законодавчо, і фінансово держава приділяє більше уваги. Одним з питань, яке існувало і за сприятливих часів, було і залишається підтримка темпу зацікавленості споживача у закладі, а точніше його форматі. Мінливість настроїв та насиченість ринку послуг говорять про необхідність постійного розвитку та розробки нових форматів закладів, яке може біти вирішено шляхом створення нових інноваційних проєктів.

Цілі проєкту. Головною метою дослідження є розробка інноваційного формату закладу швидкого харчування та розробка організаційно-проєктних рішень для практичного впровадження.

Актуальність теми. Будь-який інноваційний проєкт потребує обґрунтування та детальної розробки. Враховуючи широкий ряд форматів закладів, сучасні тренди та запити суспільства обрати принципово новий та оригінальний формат стає доволі важко. Проте, завдання створення нового формату закладу з новою оригінальною концепцією для успішного ведення бізнесу є головною і важливою задачею. Попередній аналіз ринку дозволяє стверджувати, що найрозповсюдженими закладами ресторанної індустрії на території держави є заклади швидкого харчування. Це обґрунтовано, адже в певний проміжок часу суспільство потребувало цього формату та асортименту страв, капіталовкладення порівняно з іншими закладами набагато менші, простота технологічних процесів, мобільність закладів та ще низка позитивних рис. Але з плином часу кулінарні вироби, що вироблялись у цих закладах почали втрачати свою популярність з причини перенасичення ринку, формування нових вподобань споживачів, прагнення нових

відчуттів та зміни філософії харчування. Саме зміна відношення споживача до харчування і сформувала новий тренд та запит – швидке але безумовно здорове харчування. Враховуючи це, слід зауважити, що закладами фаст-фуду користується в більшості молодь та середнє покоління позитивною рисою та соціально значущим чинником буде забезпечення цієї категорії населення здоровим і повноцінним харчуванням. Виходячи з наведеного можна сказати, що розробка проєкту закладу швидкого харчування нової формації є актуальною і своєчасною задачею.

Об'єкт дослідження. закладу швидкого обслуговування з інноваційним форматом «50 bites Diner» на 60 місць».

Предмет дослідження. Застосування сучасних проєктних та технологічних рішень для організації роботи закладу швидкого обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць» у м. Дінпро.

Ступінь вивчення проблеми. Питаннями дослідження ресторанної індустрії займається значна кількість вчених та практиків. Такі вчені як Терешкін О.Г., Гревцева Н.І., Сефіханова К.А., Черовний В.М. приділяли особливу увагу як питанням розвитку індустрії в цілому, так і приділяли увагу розвитку індустрії здорового харчування. З боку практичної галузі питанню розробки проєктних рішень приділяли увагу такі компанії як: українсько-американська компанія «Контакт», «Європейські технології та обладнання», «Новий проєкт», «Е-груп», «Комплекс Проєкт» та багато інших. В свої роботах та проєктах вони відзначали зростаючі тенденції щодо розвитку поєднання здорового харчування із лінією фаст-фуду, що підтверджують правильність обраного напрямку досліджень.

Мета роботи – розробка організаційно-проєктних рішень ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць.

Завдання дослідження. Для досягнення поставної мети та цілей проєкту слід вирішити низку взаємопов'язаних завдань:

- дослідити стан ринку та розвитку індустрії швидкого харчування;
- провести дослідження конкурентного середовища індустрії швидкого харчування найбільших міст України;
- сформувати концепцію закладу швидкого обслуговування «50 bites Diner»;

- провести SWOT-аналіз діяльності закладу запропонованого закладу швидкого обслуговування;
- провести проектування виробничої групи приміщень та їх технічне оснащення.

Методи дослідження. В якості методів дослідження були застосовані методики аналізу наукових та науково-практичної інформації, сучасних методів обробки інформації та графічного проектування,

Джерела інформації науково-практичні роботи, технічно-довідкова інформація виробників технологічного устаткування, використовувались статистичні дані офіційних джерел, відкриті офіційні електронні ресурси, довідникова література.

Кваліфікаційну роботу бакалавра викладено на 58 сторінках друкованого тексту, робота містить 22 рисунків, 11 таблиць, складається зі вступу, 3 розділів, списку використаної літератури, який містить 30 джерел, додатків.

РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В СЕГМЕНТІ ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1 Дослідження сучасних тенденцій в харчуванні населення України

Із закінченням пандемії Covid-19 на території України населення вимушено стало звертати увагу на показники власного здоров'я адже прийшло розуміння того, що здоров'я це скарб який неможливо купити за гроші. І лише профілактика захворювань та якісне і здорове харчування дозволяють підтримувати його у належному стані. Крім того мода на здорове харчування стала розповсюджуватись та охоплювати широкі верстви населення та різні вікові категорії. За даними дослідницької компанії Nielsen Ukrain [1], яка проводила дослідження трендів здорового харчування на протязі 2020 та 2021 років 30% відсотків населення України занепокоєні своїм здоров'ям. Це дослідження окрім показників занепокоєності також показали, що населення звертає увагу на продукцію здорового харчування.



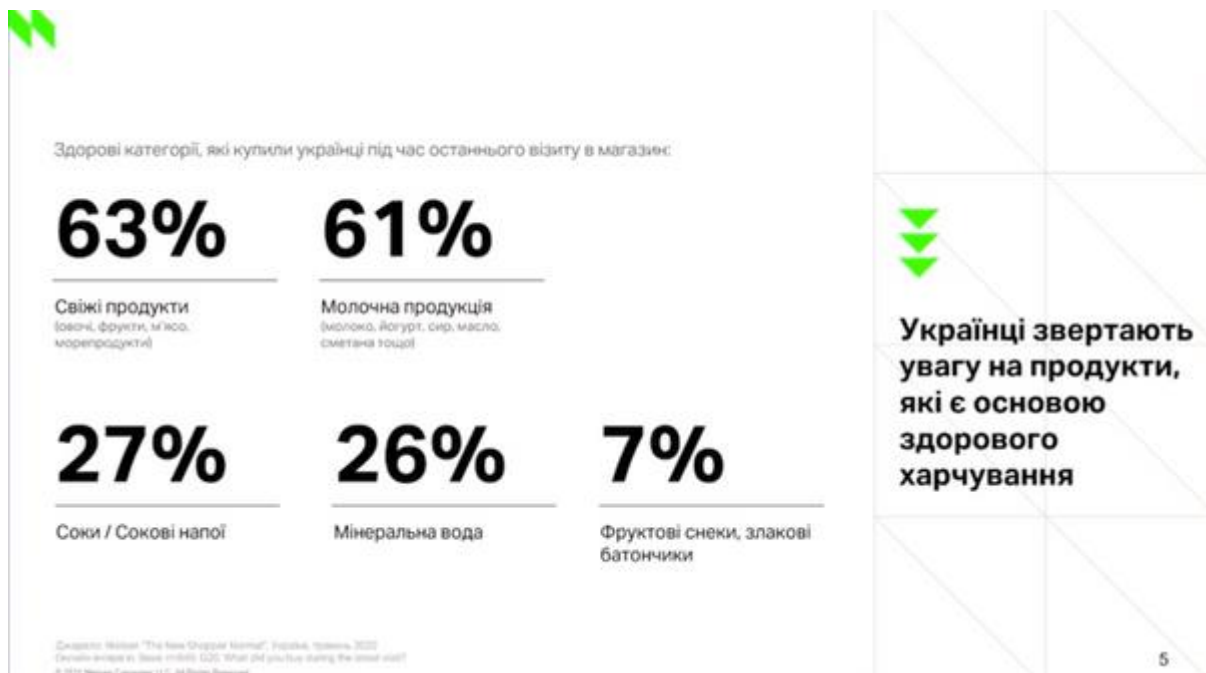
Джерело: компанія Nielsen Ukraine [1]

Рисунок 1.1 Потреби, які посилюють тренд на турботу про здоров'я

Раніше компанія наводила данні, що аспект здоров'я був важливим для населення України завжди та входив до п'ятірки переживань, але українці пов'язували піклування про здоров'я з базовими речами. Наприклад: більше проводити часу та дихати свіжим повітрям, не їсти «шкідливі продукти», відвідувати спортивний зал або бігати зранку.

Проте зараз станом на кінець 2020 – початок 2021 року українці почали дуже свідомо підходити до свого фізичного та ментального здоров'я. В 2020 році 30 % населення України стали перейматися на тему здоров'я, цей показник зростає згідно з попередніми роками (рис. 1.1).

Населення України останнім часом відповідальніше ставиться до свого образу харчування, його збалансованості за поживною та енергетичною цінністю. За тих чи інших причин застосовує різноманітні системи харчування або користується функціональними групами продуктів. Відповідально, а іноді навіть прискіпливо відноситься до стану продуктів та можливості їх споживання.



Джерело: компанія Nielsen Ukraine [1]

Рисунок 1.2 Продукти харчування, які обирають українські споживачі

На рисунку 1.2 бачимо, що кошик споживача зазнає змін. Свіжі продукти такі як: овочі, фрукти, м'ясо та морепродукти обирають 63% українців. 61% купують

молочну продукцію (молоко, йогурт, сир, масло, сметана, тощо). Також високий попит залишається на соки, сокові напої, мінеральну воду. Загалом 13% споживачів України почали купувати бренди локального виробництва.



Джерело: компанія Nielsen Ukraine [1]

Рисунок 1.3 Нові пріоритети при виборі продуктів харчування

Споживачам важливо, щоб продукція відповідала так званій ідеї свідомого споживання: містила корисні та якісні інгредієнти, мала високу поживну цінність та приємний смак (рис. 1.3). Важливий пріоритет, який очікують від продуктів харчування та напоїв – це збалансованість, корисність та натуральний смак. Основним характеристикам свідомого споживання є продукти на рослинній основі, натуральні, веган/вегетаріанські, органічні, повторно перероблені, екологічні.

1.2 Аналіз тенденцій ринку швидкого обслуговування

Крім тренду на здорове харчування споживачі вимагають швидкого обслуговування в закладах ресторанного господарства, за рахунок дефіциту часу.

Для цієї цілі відкрилось багато закладів швидкого харчування та фаст-фудів, які намагаються задовольнити попит у сфері обслуговування та здорового харчування.

За даними Euromonitor [2] та служби Державної статистики України [3] протягом 2020 року кількість закладів ресторанного господарства скоротилося на рівні 30%. Це скорочення обумовлено ковідними обмеженням та зменшенням попиту на ресторанный послуги певних форматів та рівнів. За даними п'ятимісячних досліджень вже 2021 року спостерігалось не тільки зниження темпів скорочення закладів, а й певний ріст. Проте неможна не відзначити. Що цей показник стосувався здебільшого закладів типу фаст-фуд. Але позитивна динаміка дає надію на відновлення індустрії та виходу на сталі темпи росту.



Рисунок 1.4 Діаграма динаміки кількості ресторанів фастфуду в Україні у 2019-5 міс. 2021р., станом на кінець періоду, шт.

(Розроблено автором)

При цьому темп приросту 5 місяців 2021 року складає 26,3% порівняно з 2020 роком. За даними Державної служби статистики ціни на продукцію на ринку фаст-фуду з 2017 року показують стабільне зростання (рис.1.5) [3].



Рисунок 1.5 Діаграма індексу споживчих цін на послуги ресторанів та готелів у 2017-2020 рр. (Розроблено автором)

Дані компанії аналітичної компанії Pro-Consulting [4] також свідчать про відновлення темпів росту тренду ресторанів швидкого харчування. Основними чинниками що впливають на розвиток формату швидкого харчування, як відзначають аналітики, є тренди щодо харчування поза рестораном та формуванням нового образу життя після завершення постковідних обмежень. На теперішній час сформувалося чітке розуміння – фаст-фуд відіграє важливу роль у житті сучасної людини з причини браку вільного часу та прагнення спрощення задоволення певних життєвих потреб. А харчування і є важливою і неодмінною життєвою потребою людини. Таким чином спостерігається зростання попиту на придбання їжі на виніс минаючи потребу у довготривалому перебуванні в закладі типу ресторан, заощаджуючи час і гроші.

У той же час, ростуть і частки великих компаній, витісняючи при цьому одиночні заклади.

Сегмент фаст-фуд, як складова рику ресторанної індустрії в Україні доволі широкий він включає в себе: кондитерські, пиріжкові, піцерії, бургерні та ін. До цього невичерпного переліку входять також заклади типу суші-бар, як ефективно себе показали як заклади, що міцно закріпились в способі надання послуг

харчування на виніс. Вони позиціонують себе як гастро-бар, проте є закладами швидкого харчування в форматі фаст-фуд. Цей формат набув популярності та зростає по всій Україні, активно поширюючись всіма великими містами.

Так у м. Дніпро за статистичними даними [4] найбільш популярними закладами цього формату є заклади, що пропонують кондитерські вироби Їх показник становить 38%. Друге місце у Дніпрі займають шаурмові з показником 27%. Це найвищий показник серед усіх міст країни. Третє поважне місце займають традиційні піцерії з показником 19 %. Такі дані свідчать про те, що ринок фаст-фуду не тільки не втратив свої позиції, а й активно розвивається при чому потребує все нових форматів та рішень.

Аналіз інших даних показав, що розвиток ринку зазначеного сегменту спостерігається і в невеличких містах чисельністю від 10 до 30 тис. мешканців. Пояснюється це відсутністю конкуренції, низькою вартістю рентних зборів, низькою вартістю оплати праці, затребуваністю суспільства в форматі.

Розвиток фаст-фуду та інвестування в цей вид бізнесу привабливий за низки чинників та має низку переваг:

1. має більший попит у порівнянні з закладами формату «ресторан» із одночасним зниженим цінником;
2. формат «страва на виніс» передбачає застосування меншої кількості персоналу;
3. високий показник рентабельності виробництва;
4. зменшені потреби у виробничій площі.

Мафіни з шаурмою та кіоски з випічкою «на виніс» кількісно переважають над рештою категорій фаст-фуду у всіх обласних містах України. Сприяють цьому розвитку потреба у маленькій торговій площі точки продажу і, як наслідок, можливість вибирати вигідніше місце розташування. Також популярності цієї категорії закладів сприяє швидкість подачі страв та низька цінова політика.

Послугу «страва на виніс» надають усі заклади фаст-фуду, оскільки в період суворих карантинних обмежень подача в торговій залі була неможлива, тому «їжа на виніс» стала рятівним і можливим варіантом роботи закладів, які не мали власної

кур'єрської служби. В закладах, які не мають власної служби доставки, послуга переважно надається агрегаторами доставки.

Такі заклади фаст-фуду як піцерії в ритейлі не надають подачу страв на місці, проте, оскільки великі ритейлери мають власну доставку продуктів, вони мають можливість доставляти і піцу.

Зклади, що мають формат кондитерських виробів у форматі кафе (з подачею напоїв та посадочними місцями), так і у вигляді павільйонів як правило власну доставку не мають. Тому для функціонування також співпрацюють з агрегаторами.

Зклади формату «Бургерні», зазвичай мають невелику залу для відвідувачів у середині приміщення, або ж розташовуються в складі фуд-кортів, проте не надають послуги доставки.

Мафіни з шаурмою не надають умов для споживання виробів в середині закладу (це зазвичай павільйони, не рахуючи столиків на вулиці та додаткових конструкцій для покупців). Переважно не мають власної служби доставки. Але ті заклади які являють собою крупні мережеві об'єднання переформатуються з вуличного формату на внутрішній, організовуючи розташування кількох столів усередині закладу.

Сегменти суші та піца на винос, мають своїх споживачів. Це переважно офісні працівники у робочий час. Замовлення піци стало популярною альтернативою приготування їжі вдома, оскільки сучасні служби доставки забезпечують доставку піци за 30-40 хвилин від часу замовлення.

Таку саму картину можна спостерігати і для бургерних, які можуть запропонувати вироби для споживання в будь-який прийом їжі. Це факт створює конкуренцію для піцерій, оскільки у бургерів, з технологічної точки зору, значно менший час приготування.

Ринок суші в Україні набув суттєвого розвитку за останні роки, проте залишається досить дорогим сегментом для більшості людей. На цьому набув популярності формат «Суші на виніс», в якому виробники не витрачають гроші на оренду великих приміщень та офіціантів. Цей факт позитивно впливає на ціну. Період їх замовлення здебільшого ввечері, але частіше у вихідні та святкові дні. Цей

вид суші, особливо якщо в меню представлені інші види страв, користуються попитом у офісних працівників.

Для кондитерських виробів основною аудиторією-споживачем випічки вдень є школярі та студенти, а ввечері люди, які їдуть з навчання чи роботи. Але, варто зазначити, що ще більший попит на випічку виникає вранці, особливо в кав'ярнях, де представлені борошняні вироби, які являють собою поживну складову і стають сніданком разом із гарячим напоєм. Найбільш вигідне розташування таких закладів біля зупинок, метро, транспортних вузлів, в спальних районах.

Мафіни з шаурмою, які знаходяться біля університетів та інших навчальних закладів, мають попит між 12.00 та 14.00. У цей проміжок часу студенти та школярі виходять на велику перерву або закінчують навчання. Найбільший попит на шаурму з'являється у період з 19.00....20:30. У цей час люди, які повертаються з роботи та навчання маючи відсутність бажання готувати вдома та витратити час на похід у магазин, купують шаурму. За спостереженнями найчастіше в цей проміжок часу шаурму активно купують у всьому місті, але значну її частину все ж таки купують у районах, наближених до метро або великим транспортним розв'язкам [5].

Піцерії в ритейлі останнім часом набули свої популярності, оскільки є значно дешевшими піци з окремих піцерій, хоча за своїми смаковими властивостями їм поступаються. Активніше піцу замовляють в обідній і вечірній час, коли немає часу або бажання, або можливості приготувати їжу самостійно.

Ризики на ринку фаст-фуду.

Ринок ресторанів швидкого харчування в Україні характеризується відносно невисокими перешкодами для виходу нових гравців. Нові гравці можуть за 2-3 роки присутності на ринку виходити на рівень сильних операторів.

Обсяг інвестицій у відкриття одного закладу залежить від формату точки, місця розташування, району та інших чинників. До суми інвестицій у відкриття ресторану швидкого харчування входять: оренда приміщення, підбір персоналу та відповідний фонд заробітної плати, закупівля обладнання, меблів, продукції для приготування страв, реєстрація компанії та отримання необхідних дозвільних документів, інші поточні витрати (на транспорт, рекламу тощо).

Строки окупності закладу на ринку найбільших міст: Києві, Одесі, Львові, Харкові або Дніпрі вищі, ніж у багатьох великих містах світу. З цієї причини локальні партнери в більшості випадків не можуть гарантувати міжнародним компаніям високі темпи розвитку. При цьому орендні ставки на комерційні площі в столиці можна порівняти зі ставками в найбільших містах Європи, а прибутки – в декілька разів нижчі [6].

Пролонговані строки окупності на ринку швидкого харчування в Києві не можуть гарантувати міжнародним компаніям високі темпи розвитку. Такий стан створює високі ризики та відсутність гарантій швидкого розвитку стримують вихід світових брендів фаст-фуду на ринок української столиці [6].

На теперішній час тренд харчування поза межами ресторанів, а саме споживання в ресторанах швидкого харчування з виносом страв, є популярним серед споживачів на ринку ресторанного господарства та фаст-фуду зокрема. Сприятливою територією для розвитку бізнесу у форматі «страви на виніс» є маленькі міста у регіонах, спальні райони великих міст. Хоча центр будь-якого великого міста і має великий потік споживачів, проте і додає чинник великої конкуренції.

Значна кількість піцерій та інших ресторанів швидкого обслуговування суттєво залежать від ціни сільськогосподарську продукцію та інші види сировини. Це факт впливає кінцеву вартість продукту і, як наслідок, на попит.

Враховуючи, що піца традиційно сприймається людьми, як те що готується досить довго, то вона не може стати альтернативою готовій випічці та шаурмі. Завдання піцерії, яка працює у форматі «на виніс», переконати людей у зворотному, що вони не витрачають багато часу, а навпаки, заощадають його. Тому в популярності зростає сегмент піцерій у рітейлах, де час приготування піци не перевищує 20 хвилин за відсутності черги.

Компанії-агрегатори розширюють зону покриття доставки їжі та збільшують кількість замовлень. Тим самим надають можливість доставки для закладів, де раніше її не було. Такі рішення надають перевагу перед закладами, для яких немає можливості доставки, і які починають поступатись закладам з доставкою.

Ще одним трендом фаст-фуду є екологічне або багаторазове пакування, яке є популярним трендом у Європі в 2021 році. Під час пандемії були набори страв - в яких передбачався повний набір продуктів та спецій з рецептом для приготування ресторанных страв. В період коли заклади ресторанного господарства стали поза зоною доступу такі рішення набули свої популярності.

Майже кожна приваблива пропозиція для споживача збільшує конкурентні позиції закладу фаст-фуд. Наприклад, деякі ресторани пропонують безкоштовний сніданок за умови, що ви замовите та внесете передоплату за вечерю в цьому ж закладі.

До того ж актуальним залишається тренд на споживання вітчизняної продукції. Так гасло «купуй українське» може стати частиною рекламної компанії. А оскільки вітчизняне може сприйматися як нудне, тож перспективним напрямком є розвиток тренду – звичні страви з оригінальними начинками.

1.3 Конкурентний аналіз вітчизняних та світових «корисних» закладів швидкого обслуговування

Для відкриття закладу потрібно проаналізувати конкурентів на ринку. «Корисні» заклади швидкого обслуговування в Україні більш розповсюджені у місті Києві, тому що всі нові тренди приходять спочатку до столиці, а далі поширюються на переферію. Одним із таких закладів є «Orang+Utan» – мережа вегетаріанських сендвіч-барів, які також пропонують їжу на виніс. Меню представлено десятьма позиціями сендвічів, супами, салатами, фалафелем, хумусом, смузі та десертами [7].

Є пропозиції із незвичними стравами та напоями, наприклад «сейтан» – продукт харчування, виготовлений з пшеничного білка (глютену), який виступає в ролі заміни м'яса для вегетаріанців. «Кейсо» – це морські водорості, ще їх називають «Чука», вони подаються з обсмаженим кунжутом, лимоном та різними видами соусу. Незвичні напої в меню це керб з бананом чи цикорій із халвою.



Рисунок 1.6 Зовнішній вигляд закладу «Orang+Utan» [7]

Заклад ресторанного господарства «Simple» працює форматі фаст-фуд, я кому споживачеві пропонують швидкі страви з використанням сезонних вітчизняних продуктів. Ці вироби можна забрати з собою того ж в зручній упаковці. В меню закладу можна побачити пропозиції сніданків, гарнірів, широкого вибору перших страв, закусок та різноманітних десертів. До основного меню також входять і пропозиції для вегетаріанців або тієї категорії споживачів, що тримаються посту або інших кулінарних вподобань.



Рисунок 1.7 Зовнішній вигляд закладу «Simple» [8]

Так для споживачів не бажаючих споживати зайвий цукор є пропозиції солодошів які виготовлені без додавання цукру, що переводить цю категорію закладу частково вже у категорію дієтичного харчування. Позитивною рисою асортименту можна назвати і пропозиції сезонних смузі та інших напоїв, зокрема комбучі [8].

Велика мережа салат-барів «Salateira» в яких готують швидку та корисну їжу [9].



Рисунок 1.8 Зовнішній вигляд закладу «Salateira» [9]

У закладі в меню є стандартні позиції, такі як салати, супи, пасти, але також споживач може скласти свою страву з пропонованої сировини. В закладі відкрита кухня, страви готуються на очах відвідувачів. З безкоштовних пропозицій пропонується сезонні фрукти та вода. Є окремі пропозиції для вегетаріанців, наприклад, кус-кус та кіноа з різними варіантами додаткової сировини. Також у «Salateira» завжди оновлюють меню, додаючи сезонні страви.

Ще одна цікава конкурент-концепція фаст-фуд мережі «Супкультура». Вони подають різні варіанти супів в хлібному стакані. Тим самим не забруднюючи оточуюче середовище та не використовуючи додаткового «шкідливого» пакування. На теперішній час в Києві працює два заклади, але мережа планує розширитися [10].



Рисунок 1.9 Зовнішній вигляд подачі супу в закладі «Супкультура» [10]

У закладах пропонують велику кількість сезонних крем-супів. Наприклад: гаспачо, сирний, гарбузовий або грибний тощо. Стаканчик виготовляють з гречаного або рисового борошна без додавання дріжджів, іноді додають харчові натуральні барвники з куркуми та буряка. Хлібний стаканчик не розвалюється та не промокає. Це чудова пропозиція одразу скуштувати першу страву з хлібом.

Тенденція ресторанів швидкого обслуговування зі здоровою їжею вже давно користується попитом на світовому ринку. На теперішній час заклади такого типу розвивають власні мережі, які доволі популярні. Один з таких закладів ресторан «Sweetgreen».



Рисунок 1.10 Зовнішній вигляд закладу «Sweetgreen» [11]

Sweetgreen – лідер у світі здорового харчування. Меню тут складено з екологічно чистої сировини, яку отримують від власних ферм закладу. Ресторан суворо контролює безпечність та якість харчових продуктів, що поставляються [11].

В асортименті представлено велику різноманітність салатів і додаткових пропозицій таких як: кіноа, авокадо, оливки, подрібнена капуста, буряк та листові зелені. Також є послуга «конструктор» де споживач, може зробити собі власний салат, додаючи до нього органічні, натуральні та свіжі фермерські продукти, які забажає, наприклад: горох або смажені овочі.



Рисунок 1.11 Зовнішній вигляд закладу «Freshii» [12]

Мережа «Freshii» привернула увагу генерального директора «McDonalds», та ним було прийнято рішення включати продукти «Freshii» до свого меню. Заклади пропонують дуже поживні страви, що містять нежирний білок, клітковину, корисні жири та вуглеводи, що повільно горять. Відвідувач може обирати з широкого асортименту на свій смак та розсуд інгредієнти з яких буде складатись його страв. Також, є можливість замовити свіжий сік або смузі. Ця комбінація харчування, повинна призводити до стрімкого покращення здоров'я та зниження ваги, якщо є така потреба. Мережа має представництва у більш ніж 75 містах та 15 країнах світу: Нью-Йорку, Техасі, Флориді, Аризоні та Каліфорнії [12].



Рисунок 1.12 Зовнішній вигляд закладу «Fresh & Co» [13]

Мережа фаст-фудів «Fresh & Co» знайома своїм високим стандартом екологічності продуктів харчування, постачання продуктів, фруктів та овочів здійснюється виключно з екологічно чистих місць, вирощених на органічних фермах. У них є оригінальний підхід до меню для сніданку, яке включає варіант омлету «зроби сам», в який входять найсвіжіші і найрізноманітніші інгредієнти [13].

Для ласунів і вегетаріанців є корисні смаколики, такі як, ванільний пудинг з насінням chia, тістечка з коноплею та сирий веганський батончик з ягодами годжі.

РОЗДІЛ 2 ФОРМУВАННЯ КОНЦЕПУТАЛЬНИХ РІШЕНЬ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАНУ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ «50 BITES DINER»

2.1 Концепція нового закладу ресторанного господарства «50 bites Diner»

Проектований ресторан швидкого обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць буде розташований в місті Дніпро на Монастирському острові. Для закладів ресторанного господарства розташування відіграє велику роль, але для формату такого закладу даний фактор особливо важливий, оскільки прибутковість закладу залежить від оборотності одного посадкового місця. З цієї причини потрібно відкриватися тільки в тих місцях, де потоки споживачів можуть забезпечити високу відвідуваність, інакше заклад може стати збитковим. Монастирський острів є таким місцем, там знаходиться велика зона відпочинку, парк атракціонів, пам'ятки культури та інше. А з прямих конкурентів тільки кафе «Ibiza», яке пропонує напої, піцу, бургери та картоплю фрі. З вище наведених розділів, зрозуміло, що в місті Дніпро приваляють заклади, які реалізують шаурму та випічку «на виніс». Також, в Україні стрімко розвивається тренд на корисне та збалансоване харчування и турбота про свій стан здоров'я. Тому буде доцільно, впровадити заклад з концепцією «корисного» швидкого харчування для середньо-цінового сегменту. Де буде швидке обслуговування та сервіс, який може надавати послугу «взяти з собою» в зручному, міцному та екологічному пакуванні.

На рисунку 2.1 представлено логотип закладу, який було розроблено в додатку «Canva» [14]. Основні кольори темно-зелений та жовтий. В жовтому колі зображено зелень та овочі, що символізує натуральність та користь страв. На ньому розташовані жовті стеблі з листями, які означають екологічність та повноцінність їжі, що виготовляється. Жовтим жирним кольором наведено назву закладу швидкого обслуговування та знизу під основним надписом розташований напис «healthy food», що в перекладі з англійської означає «здорова їжа».



Рисунок 2.1 Логотип закладу швидкого обслуговування «50 bites Diner»
(Розроблено автором)

Меню закладу буде в такому ж кольоровому тоні, як і логотип. Воно буде представлено такими основними стравами: тако, салати, боули та напої. Позицій тако буде 3: тако з креветками та лаймом, тако з куркою та сиром фета, гострий тако з лососем вони можуть змінюватись залежності від сезону. До складу тако з креветками та лаймом входить: тортілья – тонкий коржик з кукурудзяного, пшеничного або цілнозернового борошна, креветки, червонокочанна капуста, морква, соус Шрірача (грецький йогурт, сіль, перець) соєвий соус, кінза, сік лайма, сіль, перець та спеції. До складу гострого тако з лососем входить лосось, кукурудзяні коржички, авокадо, сік лайму, листя салату «Ромен», нашинкована червонокочанна капуста, квасоля, кукурудза, перець чілі, спеції, паприка. До складу тако з куркою входить соус Шрірача, куряча грудинка, тортілья, сир фета, болгарський перець, капуста. Одна порція складають з 2 шт. тако. Також, в меню є різні салати : курячий Кобб, який включає яйця, авокадо, помідори, кукурудзу, куряче м'ясо, сир з пліснявою та мікс салатного листя. Салат із смаженої солодкої картоплі (батату) із червоною квасолею з заправкою тахіні та салат із брюсельської капусти з журавлиною з додаванням козячого сира. Окремою пропозицією ідуть боули з овочів: боул з броколі та нутом, боул з куркумою та кіноа, боул з куркою та

авокадо. Напої в асортименті: свіжий фреш з фруктів, смузі с сезонних ягід, лимонади. Ціни в середньо-ціновому сегменті (рис. 2.2).



Рисунок 2.2 Приклад меню ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»
(Розроблено автором)

Також, заклад буде використовувати міцне та екологічне пакування. Для салатів та боулів буде використовуватись крафтовий круглий бокс (рис. 2.3).



Рисунок 2.3 Приклад пакування позиції салати та bowls

Для всіх видів тако буде використовуватись крафтова прямокутна коробка з прозорою кришкою (рис. 2.4).



Рисунок 2.4 Приклад пакування тако



Рисунок 2.5 Приклад пакування напоїв

Напої «на виніс» подаються в пластикових стакан з кришкою, додатково іде одноразова трубочка (рис. 2.5).

2.2 SWOT – аналіз ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

SWOT-аналіз – це метод стратегічного аналізу, який складається з факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Ці фактори поділяють на 4 категорії: Strengths (сильні сторони), Weaknesses (слабкі сторони), Opportunities (можливості) та Threats (загрози). Сильні і слабкі сторони є чинниками внутрішнього середовища об'єкта аналізу, тобто сам заклад ресторанного господарства може впливати на ці чинники. Можливості та загрози є факторами зовнішнього середовища, які впливають зовні на заклад та не можуть контролюватися ним [15].

Відомо, що зовнішнє середовище непрямої дії – це сукупність факторів, що формують довгострокову прибутковість підприємства на які підприємство не може впливати взагалі або має незначний вплив (табл. 2.1). Фактори цього середовища діють на всі суб'єкти підприємницької діяльності і не характеризуються якими-небудь специфічними особливостями стосовно окремо взятого суб'єкту. До зовнішнього середовища непрямої дії віднесено економічні, політичні, ринкові, виробничо-технологічні, міжнародні та соціально-культурні фактори. Вивчення економічних факторів передбачає аналіз таких характеристик, як: державна податкова політика; економічний розвиток України; тарифи на послуги сторонніх організацій; стабільність валютної ситуації.

До політичних факторів віднесено: політичну стабільність в Україні, дієвість правової системи та політику державного регулювання діяльності підприємств галузі. Політична складова вивчається нами для того, щоб: з'ясувати наскільки ситуація у державі є стабільною; мати чітку уяву про наміри органів державної влади у відношенні до розвитку суспільства і про засоби, якими буде провадитись державна політика.

Таблиця 2.1

Оцінка факторів зовнішнього середовища непрямої дії закладу «50 bites Diner» (Складено автором)

Група факторів	Значу щість, α	Фактор (i,j)	Оцінка факторів			Сила впливу	
			-5	P_{ij}	+5	Загрози	Можливості
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Економічні	4	1.1. Податкова політика	жорстка	-3	сприятлива	-12	0
		1.2. Соціальний та економічний розвиток України	повільний	-2	швидкий	-8	0
		1.3. Темпи інфляції	зростає	-4	знижується	-16	0
		1.4. Рівень зайнятості населення	низький	-3	високий	-12	0
		1.4 Стабільність валютної ситуації	негативна	-5	позитивна	-20	
Разом за групою:						-68	0
2. Політичні	5	2.1 Політична стабільність	нестабільна	-5	стабільна	-25	0
		2.3 Політика державного регулювання діяльності підприємств галузі	жорстка	-4	сприятлива	-20	0
Разом за групою:						-45	0
3. Ринкові	4	3.1 Конкуренція на ринку з боку вітчизняних підприємств	висока	-1	низька	-4	0
		3.2. імпорт сировини	повільний	-2	швидкий	-8	0
Разом за групою:						-12	0
4. Виробничо - технологічні	3	4.1 Розвиток технологій у торговельній галузі	повільне оновлення	+4	швидке оновлення	0	12
		4.2. Темпи НТП	повільні	+3	швидке	0	9
		4.3 Рівень державного контролю за якістю та безпечністю товарів та послуг	сприятливий	+4	жорсткий	0	12
Разом за групою:						0	33
5. Міжнародні	4	5.1 Посилення конкуренції з боку світових компаній;	зростає	-3	знижується	-12	0
		5.2. Фінансово валютні та кредитні відносини	жорсткі	-4	сприятливі	-16	0
		5.2 Динаміка розвитку світової економіки	негативна	+3	позитивна	0	12
Разом за групою:						-28	12
6. Соціально - культурні	3	6.1 Рівень безробіття	високий	-3	низький	-9	0
		6.2 Соціальна напруженість суспільства	жорстка	-4	сприятлива	-12	0
Разом за групою:						-21	0
7. Демографічні	3	7.1. Чисельність населення у регіоні	знижується	-4	зростає	-12	0
		7.2 Міграція робочої сили	висока	-4	низька	-12	0
		7.3 Рівень соціальних потреб населення	низький	-3	високий	-9	0
Разом за групою:						-33	0
Разом по зовнішньому середовищу непрямого впливу:						-207	+33

Таблиця 2.2

Оцінка факторів зовнішнього середовища прямої дії закладу «50 bites Diner» (Складено автором)

Група факторів	Значущість, α	Фактор (i,j)	Оцінка факторів			Сила впливу	
			-5	P_{ij}	+5	Загрози	Можливості
1. Споживачі	5	1.1 Зручність розташування підприємства для споживачів	Не зручно	+4	Зручно	0	20
		1.2 Швидкість та якість обслуговування	повільно	+5	швидко	0	25
		1.3 Чутливість споживача до вартості продукції та послуг	висока	-4	низька	-20	0
		1.4 Зацікавленість в асортименті продукції та послугах	низька	+5	висока	0	25
Разом за групою:						-20	+70
2. Постачальники	5	2.1 Ціна сировини	висока	-4	низька	-16	0
		2.2 Обсяги постачань	малі	+2	великі	0	10
Разом за групою:						-16	+10
3. Конкуренти	5	3.1 Кількість конкурентів	значна	-1	незначна	-5	0
		3.2 Цінова політика конкурентів	низька	-1	висока	-5	0
		3.3 Асортиментна політика конкурентів	задовільна	+2	незадовіл.	0	10
		3.4 Тенденції розвитку конкурентів	швидкі	-1	повільні	-5	0
Разом за групою:						-15	+10
4. Контактні аудиторії	5	4.1 Вплив державних контролюючих органів на діяльність підприємства	жорсткий	-3	сприятливий	-15	0
		4.2 Вплив ЗМІ на громадську думку	негативний	+5	позитивний	0	25
		4.3 Вплив внутрішніх контактних аудиторій	негативний	+4	позитивний	0	20
Разом за групою:						-15	+45
Разом по зовнішньому середовищу прямого впливу:						-15	+135

Оцінка факторів внутрішнього середовища закладу «50 bites Diner» (Складено автором)

Складові внутрішнього середовища	Значущість, α	Ключові елементи	Оцінка ключових елементів			Сила впливу	
			-5	P_{ij}	+5	Слабкі сторони	Сильні сторони
1. Менеджмент	5	1.1 Система стратегічного управління на підприємстві	неефектив.	+4	ефективна	0	20
		1.2 Аналіз і оцінка чинників зовнішнього та внутрішнього середовища	низький	+5	високий	0	25
		1.3. Кваліфікаційний рівень вищого керівництва	низький	+5	високий	0	25
Разом за групою:						0	75
2. Маркетинг	5	2.1. Конкурентоспроможність продукції та послуг	низька	+5	висока	0	25
		2.2. Наявність постійної клієнтської бази	непостійна	+2	постійна	0	10
		2.3. ціноутворення	низька	+3	висока	0	15
		2.4. Реклама	неефектив.	+3	ефективна	0	15
Разом за групою:						0	65
3. Торговельна діяльність	5	3.1. Асортимент товарів та основних торговельних послуг	вузький	+2	широкий	0	10
		3.2. Вплив фактору сезонності	високий	-3	низький	-15	0
		3.3. Асортимент додаткових торговельних послуг та їх доступність споживачу	низький	+3	високий	0	15
Разом за групою:						-15	+25
4. Підприємницька активність	5	4.1. Ефективність використання ресурсів	низька	+1	висока	0	5
		4.2. Частота оновлення технології реалізації, обслуговування	повільно	+2	швидко	0	10
Разом за групою:						0	+10
5. Фінанси	5	6.1. Динаміка обсягу доходу	зниження	-3	зростання	-15	0
		6.2. Динаміка рентабельності діяльності	зниження	-2	зростання	-10	0
Разом за групою:						-25	0
Разом за внутрішнім середовищем						-35	+175

До ринкових факторів віднесено: конкуренцію на ринку з боку вітчизняних торговельних підприємств. Та імпорт сировини до України від міжнародних постачальників.

Аналіз виробничо-технологічних компонентів дозволяє своєчасно зауважити ті можливості, які наука і техніка відкриває для розвитку нового торговельного продукту. Це рівень розвитку технологій та НТП в галузі.

Міжнародні фактори представлені конкуренцією з боку світових компаній і динамікою розвитку світової економіки.

Вивчення соціально-культурних компонентів спрямоване нами на те, щоб визначити вплив на підприємство таких соціальних явищ і процесів, як рівень безробіття та соціальна напруженість суспільства.

Зовнішнє середовище прямої дії – це сукупність факторів, що формують довгострокову прибутковість підприємства і на які підприємство має вплив через встановлення ефективних комунікацій (табл. 2.2). До зовнішнього середовища прямої дії віднесені фактори: споживачів, постачальників, конкурентів та контактних аудиторій, з якими підприємство перебуває у безпосередній взаємодії.

До профілю споживачів віднесено такі характеристики: зручність розміщення підприємства для споживачів у порівнянні з іншими торговельними підприємствами аналогічного профілю; демографічні характеристики (вік, освіта, сфера діяльності, національність тощо); ставлення споживачів до продукції і торговельних послуг підприємства; платоспроможний попит; чутливість споживача до вартості продукції і послуг. Вивчення споживачів дозволить визначити вподобання споживачів, на який обсяг продажу можна розраховувати, наскільки можна розширити коло потенційних споживачів.

Під час вивчення постачальників нами взято до уваги такі характеристики їх діяльності: вартість товарів, що постачається; гарантія якості поставок; графік поставок. Аналіз постачальників спрямований на виявлення тих аспектів їхньої діяльності, від яких залежить ефективність роботи підприємства. До постачальників віднесено тих, хто постачає товари (продукцію), матеріали, електроенергію, паливо, інформацію та фінанси.

Вивчення конкурентів займає особливе місце в стратегічному управлінні, оскільки спрямоване на вивчення слабких і сильних сторін конкурентів. Конкурентне середовище формують підприємства, що надають аналогічні види торговельних послуг, при їх визначенні важливо враховувати їх основні характеристики: місце розташування; сегмент ринку, пов'язаного з обслуговуванням певного контингенту споживачів; широта асортименту; однакові можливості формування ресурсного потенціалу тощо.

До профілю конкурентів нами віднесено наступні конкретні фактори: кількість конкурентів на даному ринку; цінова та асортиментна політика конкурентів; якість послуг.

Вивчення контактних аудиторій дає можливість оцінити: ефективність впливу державних контролюючих органів на діяльність підприємства; ефективність діяльності місцевих, регіональних органів влади; ефективність впливу громадських організацій на діяльність підприємства; вплив засобів масової інформації на громадську думку.

Внутрішнє середовище – це сукупність факторів, які формують його довгострокову прибутковість та знаходяться під безпосереднім контролем керівництва і персоналу (табл. 2.3). До них належать: менеджмент, маркетинг, надання послуг, персонал, підприємницька активність та фінанси, тобто фактори, які характеризують потенціал підприємства, що може бути використаний для досягнення стратегічних цілей, розв'язання певних завдань, здійснення постійного і безпосереднього впливу на підвищення ефективності діяльності.

До менеджменту нами включено: аналіз і оцінку факторів зовнішнього та внутрішнього середовища; організаційну структуру управління; кваліфікаційний рівень керівництва та персоналу. Завдяки цим позиціям ми зможемо дізнатися про рівень організації персоналу та якість мотивації персоналу.

Маркетинг оцінює ті процеси, які пов'язані, в першу чергу, з реалізацією товарів і послуг, а саме: збирання і обробка інформації про ринок за допомогою методів маркетингового дослідження; просування торговельного продукту на

ринок та виготовлення рекламного продукту або проведення рекламної компанії; визначення конкурентоспроможності торговельних послуг та кількості каналів їхнього збуту.

Послуги, що створюються і надаються торговельними підприємствами, розглядаються як органічне, обов'язкове продовження торгового процесу, як необхідний компонент комерційної діяльності. Так, до факторів торговельного процесу віднесено: асортимент основних (пов'язаних з купівлею товару) і додаткових торговельних послуг (що сприяють ефективній реалізації товарів – камери схову, пункти обміну валют, автостоянка, дитяча кімната, кафетерій тощо) та управління ним; якість і стабільність надання послуг; вплив фактору сезонності на обсяг реалізації продукції та послуг.

Висока якість і стабільний характер надання торговельних послуг та їх доступність для споживача сприяють підвищенню престижу торговельного підприємства, удосконаленню обслуговування покупців у роздрібній торгівлі, зростанню кількості постійних клієнтів і залученню нових відвідувачів магазинів, завдяки чому збільшуються обсяги їх товарообігу, валових доходів, покращуються інші показники фінансово-господарської діяльності.

Фактор «фінанси» охоплює процеси, які пов'язані з забезпеченням ефективного використання і руху грошових коштів, можливістю залучення додаткового капіталу та співпрацею з інвесторами [15]. У нашому випадку це: динаміка обсягу доходу та динаміка рентабельності діяльності. Ми не можемо повністю уявити обіг грошей ЗРГ, але можемо припустити певні оцінки, в зв'язку зі складною ситуацією в країні.

Вивчення внутрішнього середовища торговельного підприємства полягає у необхідності визначити сильні та слабкі сторони діяльності в цілому. Виявлені сильні сторони повинні виступати базою, на яку торговельне підприємство опирається в конкурентній боротьбі і яку намагається розширити та зміцнити. Слабкі сторони повинні стати предметом уваги керівництва, яке має прийняти рішення щодо усунення слабких сторін своєї діяльності.

На рисунку 2.3 наведена матриця SWOT-аналізу в якій сильна сторона це менеджмент – система, яка включає принципи, методи та форми управління

закладом з метою збільшення ефективності його діяльності. За рахунок чіткої організації та управління бізнесом заклад не буде зазнавати фінансових втрат (наприклад із-за несвоєчасної поставки сировини), буде відсутня текучість кадрів.

Слабкою стороною ресторану швидкого обслуговування є фінанси, щоб якось змінити це на позитивну рису потрібно звернутися до сильної сторони. Фінансами та грошовими потоками закладу займається фінансовий менеджмент. Його мета зробити так, щоб був максимальний прибуток. Для цього потрібно вести фінансовий облік (ведення звітів про рух грошей, про прибутки та збитки, про баланс). Проводити раз на місяць фінансовий аналіз, щоб дізнатися про поточний стан справ, виявити проблеми та знайти перспективи розвитку. Та розподіляти бюджет таким чином, щоб він приніс максимальну віддачу, а заклад досяг стратегічних цілей.

Можливостями середовищ прямої і непрямой дії будуть споживачі та виробничо-технологічний фактор. Споживачі завжди вимагають швидкого обслуговування та високу якість продукції, які буде пропонувати заклад швидкого обслуговування. «50 bites Diner» буде знаходитись на Монастирському острові. Навкруги знаходиться велика зона відпочинку, де є парк атракціонів, волейбольні майданчики, водоспад "Поріг ревучий", пам'ятники культури та інше. Це вказує на великий потік людей різного віку: молодь, сім'ї з дітьми та інші).

Також, однією з загроз є чутливість споживача до вартості продукції та послуг. Для виправлення цього фактору на можливість потрібно робити акційні пропозиції тижня, або вводити сезонні пропозиції, які будуть мати демократичні ціну у порівнянні з основним меню.

Економічні та політичні фактори загрози середовища непрямой дії можуть мати сильний вплив на «50 bites Diner». За рахунок нестабільної політичної ситуації економіка України також зазнає збитки. На жаль на ці фактори заклад не може впливати, але потрібно мати потужну систему управління та швидко реагувати на зміну факторів зовнішнього середовища.

Зовнішнє середовище (оцінка в балах)	<u>Можливості середовища непрямої дії:</u>	<u>Можливості середовища прямої дії:</u>	<u>Загрози середовища непрямої дії:</u>	<u>Загрози середовища прямої дії:</u>
	1) економічні: (+0) 2) політичні: (+0) 3) ринкові: (+0) 4) виробничо-технологічні: (+33) 5) міжнародні: (+12) 6) соціально – культурні: (+0) 7) демографічні (0) Сукупна оцінка (+45)	1) споживачі: (+70) 2) постачальники: (+10) 3) конкуренти: (+10) 4) контактні аудиторії: (+34) Сукупна оцінка (+124)	1) економічні: (-68) 2) політичні: (-45) 3) ринкові: (-12) 4) виробничо-технологічні: (-0) 5) міжнародні: (-28) 6) соціально – культурні (-21) 7) демографічні (-33) Сукупна оцінка (-207)	1) споживачі: (-20) 2) постачальники: (-16) 3) конкуренти: (-15) 4) контактні аудиторії: (-15) Сукупна оцінка (-66)
<u>Внутрішнє середовище</u> (оцінка в балах)				
<u>Сильні сторони:</u>	<u>Поле СіМ №1(н.д.):</u>	<u>Поле СіМ №2 (п.д.):</u>	<u>Поле СіЗ №1 (н.д.):</u>	<u>Поле СіЗ №2 (п.д.):</u>
1) менеджмент: (+75) 2) маркетинг: (+65) 3) торг. діял-ть: (+25) 4) персонал: (+60) 5) підприємницька активність: (+20) 6) фінанси: (+0) Сукупна оцінка (+245)	(+75)М-(+33)В	(+75)М-(+70)С	(+75)М-(-68)Е	(+75)М-(-20)С
<u>Слабкі сторони:</u>	<u>Поле СЛіМ №1 (н.д.):</u>	<u>Поле СЛіМ №2(п.д.):</u>	<u>Поле СЛіЗ №1 (н.д.):</u>	<u>Поле СЛіЗ №2(п.д.):</u>
1) менеджмент: (-0) 2) маркетинг: (-0) 3) торг. діял-ть: (-15) 4) підприємницька активність: (-0) 5) фінанси: (-50) Сукупна оцінка (-65)	(-50)Ф-(+33)В	(-50)Ф -(+70)С	(-50)Ф -(-68)Е	(-50)Ф -(-20)С

Рисунок 2.6 Матриця SWOT-аналізу (Складено автором)

РОЗДІЛ 3 ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ «50 BITES DINER» НА 60 МІСЦЬ

3.1. Проектування складської групи приміщень

Головне призначення складського господарства – це прийом та короткочасне зберігання сировини та напівфабрикатів, які постачаються на умовах договору виробниками або дрібнооптовими постачальниками. Також складська група приміщень виконує функцію довгострокового зберігання лікєро-горілочаних напоїв та бакалійних товарів. Окрему складову займають непродовольчі товари. Для забезпечення сировини, напівфабрикатів та лікєро-горілочаних виробів мають бути створені відповідні температурні умови та відповідна вологість. Зберігання сировини та напівфабрикатів з різними характеристиками у одному об'ємі не дозволяється. Виходячи з цього для зберігання сировини та напівфабрикатів, що швидко псуються доцільно передбачити два охолоджуємих об'єми за рахунок встановлення двох камер:

1. Камера м'ясо-рибна;
2. Камера молочно-жирова, сезонних овочів та гастрономії.

Решта продуктів передбачається зберігати у коморі сухих продуктів, окремій вентиляційній камері передбачається зберігання овочів за рахунок охолодження її системою кондиціонування. Лікєро-горілочані вироби передбачається зберігати у окремій коморі, охолодженню піддавати заздалегідь перед подачею.

Потреби у значних накопиченнях сировини не має за рахунок застосування методів сучасної організації закладів ресторанного господарства, які передбачають щоденні закупки окремих видів сировини. Проте враховуючи форс-мажорні обставини, які зараз виникають за рахунок політичних обставин сировинний та товарний запас буде реалізувати доцільно. Таким чином проектування з розрахунку на дві системи забезпечення зберігання товару є доцільним і має бути реалізованим в подальшому. Таким чином можна бути забезпечити ритмічність та безперервність роботи закладу.

Проектні розрахунки площі складських приміщень виконується у відповідності до норм завантаження 1 м^2 підлоги та коефіцієнта використання площі. По суті розрахунок зводиться до визначення площі що займається продуктом. Розрахунок проводиться за виразом:

$$S_{\text{пр}} = Q/H \quad (3.1)$$

де $S_{\text{пр}}$ – площа яка займається продуктами, м^2

Q – маса продукту, яка підлягає зберіганню, м^2

H – питома норма навантаження, $\text{кг}/\text{м}^2$.

Після розрахунку площі проводиться добір складського устаткування. На основі розрахунку визначається загальна площа прийнятого до встановлення обладнання згідно виразу:

$$S_{\text{устат}} = S_1 + S_2 + S_3 \dots n \quad (3.2)$$

де S_1, S_2 – значення площі, яку займає окрема одиниця устаткування, м^2 .

Площа складського приміщення визначається за виразом:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{устат}} / n \quad (3.3)$$

де n – коефіцієнт використання, що враховує прохід між устаткуванням.

Для складської групи приміщень n дорівнює 0,4.

Подальші розрахунки проводимо з урахуванням маси тари. Значення якої є відсотком від загальної маси продуктів (гофрокартон, поліпропілен, поліетилен – 10, скло – 30...100, дерево або метал - 20).

Таблиця 3.1

Розрахунок площі складської групи приміщень ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Вид сировини	Середньо добова кількість сировини, кг	Строк зберігання, діб	Кількість сировини, що підлягає зберіганню, кг	Питома навантаження, $\text{кг}/\text{м}^2$	Площа, яку займають продукти, м^2	Вид устаткування	Площа устаткування, м^2
1	2	3	4	5	6	7	8
Камера молочно-жирова, гастрономії, сезонних овочів							
М'ясна гастрономія	3,16	5	17,38	140	0,12	СТ	
Рибна гастрономія	5,68	5	31,24	140	0,22	СТ	

Гриби	2,67	2	6,41	160	0,04	СТ	
Жири	2,8	3	9,24	200	0,05	ПТ	
Кисломолочні продукти	5,6	1,5	9,24	220	0,04	СТ	
Молоко	1,4	1	1,54	200	0,01	СТ	
Овочі	7,74	3	27,86	300	0,09	ПТ	
Фрукти	2,13	2	5,11	300	0,02	СТ	
Разом на стелажах					0,49	СТ 1 шт.	0,88
Разом на підтоварниках					1,91	ПТ 1 шт.	2,11
$S_{\text{кам}} = 2,99 / 0,3 = 9,97 \text{ м}^2$							
Камера фруктів зелені та напоїв							
Плоди і ягоди	27,63	3	99,47	300	0,33	ПТ	
Безалкогольні напої	94	5	517,00	360	1,44	ПТ	
Разом на підтоварниках					1,77		
$S_{\text{кам}} = 1,5 / 0,3 = 5 \text{ м}^2$							
Камера м'ясо-рибна							
Кістки харчові м'ясні	6,13	3	20,23	300	0,07	ПТ	
Морепродукти	3,9	4	17,16	220	0,08	СТ	
Птиця	2,82	3	9,31	180	0,05	ПТ	
Риба охолоджена	16,5	3	54,45	220	0,24	ПТ	
Риба з хрящовим скелетом	2,28	3	7,52	220	0,03	СТ	
Свинина	9,03	3	29,80	200	0,14	ПТ	
Баранина	0,24	3	0,79	180	0,003	СТ	
Яйця	7	3	25,20	220	0,11	ПТ	
Яловичина	14,92	3	49,24	180	0,26	ПТ	
Разом на стелажах					0,12	СТ 1 шт.	0,88
Разом на підтоварниках					0,87	ПТ 1 шт.	0,88
$S_{\text{кам}} = 1,76 / 0,3 = 7 \text{ м}^2$							
Комора овочів							
Капуста	3,67	5	22,02	300	0,07	ПТ	
Цибуля ріпчаста	5,64	5	33,84	200	0,17	ПТ	
Морква	3,79	5	22,74	200	0,11	ПТ	
Картопля	11,61	5	69,66	300	0,23	ПТ	
Разом на підтоварниках					0,65	ПТ 1 шт.	0,88
$S_{\text{кам}} = 0,88 / 0,4 = 3 \text{ м}^2$							

Комора сухих продуктів							
Кава	0,7	30	23,1	120	0,19	СТ	
Борошно	1,4	6	9,24	500	0,02	ПТ	
Консерви фруктові	2,1	7	17,64	420	0,04	ПТ	
Спеції	0,14	30	4,62	100	0,05	СТ	
Цукор	1,4	6	9,24	500	0,02	ПТ	
Чай	0,14	30	4,62	120	0,04	СТ	
Сік натуральний	0,56	15	10,92	220	0,05	СТ	
Разом на стелажах					0,41	СТ 1 шт.	0,88
Разом на підтоварник ах					0,27	ПТ- 1 шт.	0,88
$S_{\text{кам}} = 1,76 / 0,4 = 6 \text{ м}^2$							
Комора лікєро-горілочних виробів							
Лікєро- горілочні вироби	150	6	1080	420	2,14	ПТ	
Разом на Підтоварник ах					2,57	ПТ 3 шт.	2,64
$S_{\text{кам}} = 2,64 / 0,4 = 6,6 \text{ м}^2$							

На основі-проведених розрахунків було проведено проєкутвання та виконання компонувальних рішень складської групи приміщень (рис.3.1). Під час проведення компонування застосувався принцип не перетинання сировинних потоків. Так камеру м'ясо-рибну було прийнято рішення розташувати поблизу до м'ясо-рибного цеху. Таке розташування дозволить скоротити час на пересування сировини до цеху, забезпечить меншу втомлюваність персоналу, оперативність розрахунку залишків сировини, забезпечить контроль над якістю сировини під час зберігання. Поруч із м'ясо-рибною камерою розташовуємо молочно-жирову камеру. Таке рішення приймаємо з міркувань заощадження ресурсів на будівництво та експлуатацію камер, адже таке розташування дозволить використовувати для роботи камер єдиного холодильного агрегату та заощадити 50% електроенергії на охолодження сировини. Окрему увагу слід звернути на камеру зберігання овочів, де охолодження та підтримання необхідної температури пропонується за допомогою кондиціонера. Всі три камери пропонується виконати стаціонарними збірно-розбірної конструкції з використанням сендвіч-панелей,

для забезпечення надійної теплоізоляції. В середині камер планується встановлення підтоварників та стелажів з різною кількістю полиць. Додатково у складській групі приміщень передбачається організація мийної тари та охолоджуємої камери зберігання відходів. Площа цих приміщень приймаємо за ДБН та СНіП.

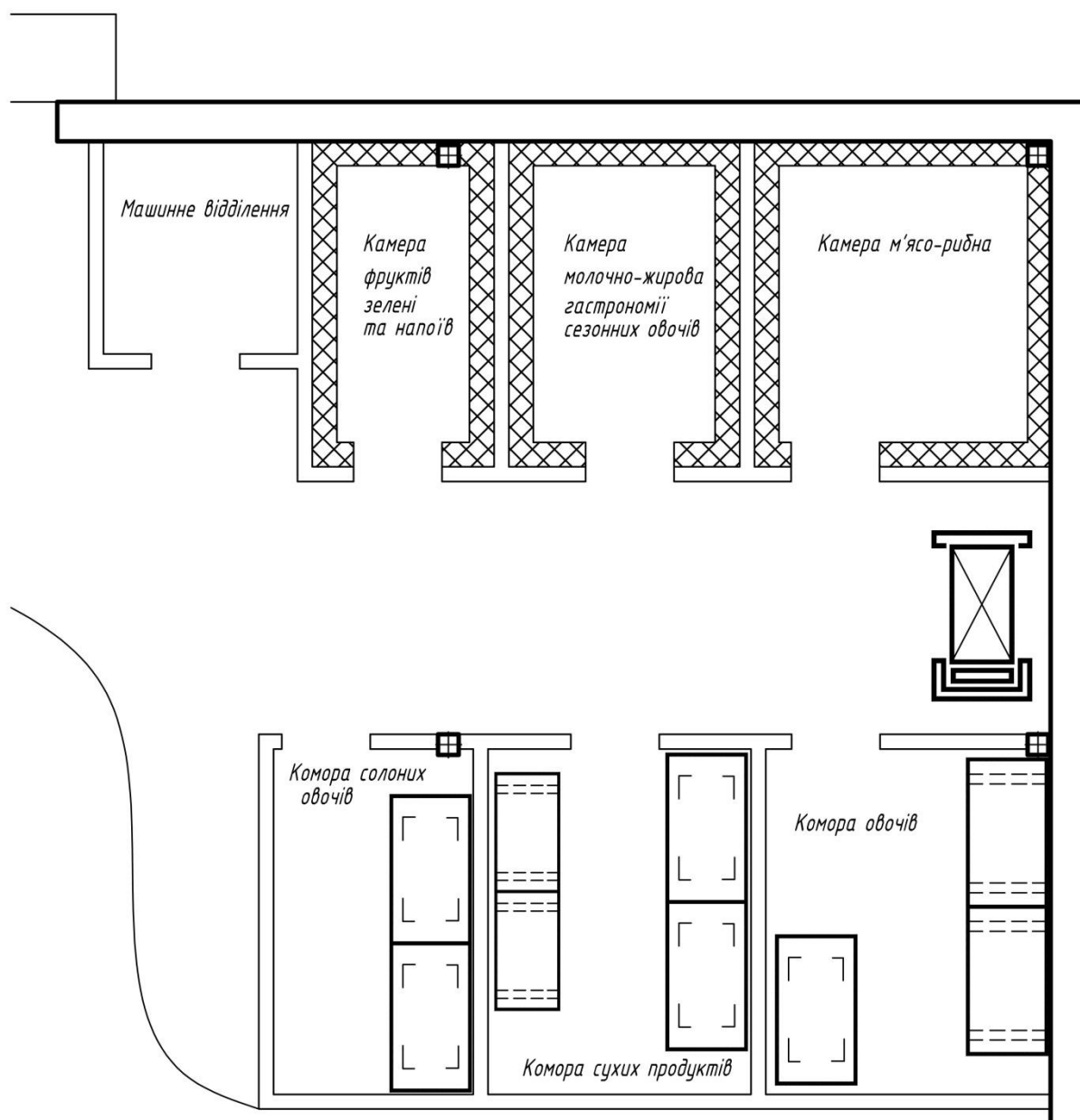


Рисунок 3.1 Компонувальне рішення складської групи приміщень ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

3.2. Проектування виробничої групи приміщень ресторану

Проектування холодного цеху ресторану починають з визначення потужності, яка обумовлюється його базисною виробничою програмою. В нашому випадку базисно-виробнича програма це – кількість продукції основного асортименту (готові кулінарні вироби, напівфабрикати). Таким чином нам необхідно обрахувати кількість сировини та напівфабрикатів які будуть перероблені в заготівельному цеху для виробництва необхідної кількості кулінарної продукції. Враховуючи той чинник, що кулінарні вироби, які виготовлені в холодному цеху не піддаються тепловій обробці, то і вимоги до організації цього цеху будуть також мати достатньо високий рівень. Особливостями організації холодного цеху є:

1. Продукція перед видачею не піддається тепловій обробці;
2. Страви виготовляються в такій кількості, що вони мають бути реалізовані в максимально короткий термін (найкращі умови не триваліше 30 хв.)
3. Під час відпускання температура страви повинна становити не вище +10...+14 градусів, що обумовлює необхідність встановлення достатньої кількості відповідного обладнання з різними температурними діапазонами.

З урахуванням того, що в холодному цеху також виготовляють вироби із напівфабрикатів, які вже були піддані тепловій обробці (м'ясні або рибні заготовки та крупношматкові напівфабрикати високого ступеню готовності), і відпускаються без додаткового теплового впливу, то слід ретельно розмежувати зони робочих місць:

1. Виробництво страв із сирих овочів;
2. Виробництво страв із варених овочів;
3. Виробництво страв із м'ясних та рибних продуктів.

Обов'язковим є маркування обробних дошок або використання різнокольорових дошок із дотриманням відповідності кольору та сировини для обробки сировини та напівфабрикатів.

Враховуючи графік роботи закладу з 10.00 до 22.00, то робота холодного цеху починається за годину до початку роботи закладу тобто о 9.00. Закінчується робота цеху о 22.00. На момент закінчення роботи передбачається повне прибирання робочих місць та проведення санітарної обробки приміщення. Згідно графіка потоку відвідувачів максимальним для ресторану передбачається інтервал з 11.00 до 13.00 та з 18.00 до 21.00. У цей час кількість відвідувачів за проєктними розрахунками 53-55 чоловік. Для безперервної та ритмічної роботи цеху було складено виробничу програму (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Виробнича програма ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Категорія виробів	Кількість виробів	
	За зміну	За максимальну годину
Холодні страви та закуски	335	
Закуски	121	19
Гастрономічні товари	134	21
Страви з м'яса	20	3
Страви з овочів	30	5
Страви з риби	30	5
Солодкі страви	195	
Гарячі солодкі страви	25	4
Холодні солодкі страви	170	27
Напої	50	
Холодні безалкогольні напої	16	3

Таким чином у холодному цеху ресторану планується організація роботи двох ланок:

1. Ланка виробництва холодних страв та закусок;
2. Ланка виробництва солодких страв та напоїв.

Як вже було відзначено дотримання температурного режиму виробів є першочерговим завданням, тому значну увагу слід приділити розрахунку та добору холодильного обладнання. Так, для розрахунку холодильних шаф, холодильних столів з вбудованими холодильними шафами слід визначити

кількість масу сировини, напівфабрикатів та готових кулінарних виробів, як потребують одночасного охолодження за різних температур, а також визначення необхідного об'єму холодильного устаткування для зазначених видів виробів.

Розрахунок холодильної шафи для холодного цеху ресторану проводиться з міркувань, що одночасно може зберігатись максимально можлива кількість продукції у вигляді сировини та напівфабрикатів на 0,5 зміни і готової продукції на 0,5...1 годину (допускається 2 години) максимальної реалізації. Місткість холодильної шафи розраховуємо за виразом:

$$E_{\text{потр}}=Q/\varphi \quad (3.4)$$

Де Q – маса продукту, яка підлягає зберіганню в холодильній шафі цеху у розрахунковий період, кг

φ – коефіцієнт, який враховує масу тари, в якій відбувається зберігання напівфабрикатів та сировини, коливання значення допускається в межах $\varphi = 0,7 \dots 0,8$.

Кількість продукції розраховуємо за виразом

$$Q = \sum q_c * \frac{n}{2} + \sum q_{н/\varphi} * \frac{n}{2} + \sum q * n_c \quad (3.5)$$

де q_c , $q_{н/\varphi}$ – нормативний показник швидкопсувної сировини та напівфабрикату окремої страви, кг;

q вихід однієї страви, кг;

n , n_c – кількісний показник страв окремого виду, які реалізовано відповідно за та розрахункову годину максимальних продажів.

Для спрощення розрахунку суми маси сировини та напівфабрикатів, що використовуються під час приготування кулінарних виробів приймаємо рішення щодо уніфікації цих страв. Таким чином вихід холодних виробів та закусок буде дорівнювати 100 та 150 г, а солодких страв 150...160 г, напоїв приймаємо 250 г.

Таким чином провівши розрахунки кількості сировини та напівфабрикатів на 0,5 зміни та готових виробів на 1 годину максимальної реалізації, що підлягає зберіганню наводимо у збірну таблицю 3.3.

Результати розрахунку кількісних показників сировини та напівфабрикатів, готових кулінарних виробів, що зберігаються одночасно

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв		Вихід 1 порції, кг	Загальна маса, кг	
	за 1/2 зміни	за 1 максимальну годину		Сировини та н/ф за 1/2 зміни	Готових страв за 1 макс. годину
Холодні страви і закуски					
Закуски	61	19	0,07	4,24	1,33
Гастрономічні товари	67	21	0,1	6,70	2,10
Страви з овочів	15	5	0,15	2,25	0,75
Страви з риби	15	5	0,15	2,25	0,75
Страви з м'яса	10	3	0,15	1,50	0,45
Напої					
Холодні	8	3	0,2	1,6	0,6
Солодкі страви					
Холодні	85	27	0,15	12,75	4,05
Супи					
Разом				33,12	10,63
Разом сировина, н/ф та готові страви					43,75

Згідно розрахунків, місткість необхідної шафи холодного цеху становитиме:

$$E=43,75/0,7=73 \text{ кг}$$

Враховуючи, що в $0,1 \text{ м}^3$ розташовується близько 20 кг продуктів. То загальні місткість шафи повинна складати $0,4 \text{ м}^3$ та дорівнювати 400 дм^3 .

Приймаємо до установки шафу SL-500 та стіл з вбудованою охолоджуючою шафою TLM-3A.

Частина операцій з механічної кулінарної обробки сировини передбачається виконувати вручну на виробничих столах. Згідно розрахунків в холодному цеху працюватимуть 3 кухарі. Для організації ефективної та безпечної роботи проводимо розрахунок робочої довжини столів.

$$L=3 \times 1,25=3,75 \text{ м.}$$

Таким чином мінімальна довжина столів має становити 3,75 м, проте для зручності роботи та перспектив встановлення засобів механізації пропонуємо використовувати столи довжиною 1,5 м та встановити столи СПМ-1500, з бортами та 2 полицями з розрахунку 1 стіл – 1 кухар у кількості 3 шт. Для пришвидшення продуктивності та ймовірного збільшення об'ємів продукції пропонується до встановлення овочерізка CL-50. Решту технологічного обладнання підбираємо за рекомендованими нормами технологічного оснащення закладів типу ресторан. Результати обрання обладнання та розрахунку площі цеху наведені у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок площі цеху та підбір обладнання холодного цеху ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Тип обладнання	Тип, марка	Кількість, шт	Габаритний розмір		Площа, м ²
			довжина, мм	ширина, мм	
Стіл з ванною	СПМ-650	1	660	700	0,42
Стіл виробничий	СПМ-1500	1	1500	800	1,2
Стіл виробничий	СПММ-1500А	1	1500	700	1,05
Овочерізка	CL-50	1	300	300	на столі
Стіл з шафою, що охолоджується	TLM-3А	1	1250	600	0,75
Шафа холодильна	SL-500	1	597	650	0,39
Льодогенератор	JE-18	1	540	430	під столом
Міксер	PM-900	1	300	250	на столі
Раковина		1	500	400	0,2
Слайсер	SNELLE 220	1	560	450	на столі
Лар низькотемпературний	JK-201	1	350	420	під столом
РАЗОМ					4,01

За проведеними розрахунками площі, що займає обладнання розраховуємо площу холодного цеху з урахуванням технологічних проходів між обладнанням.

$$S_{ц} = 4,01 / 0,4 = 10,25 \text{ м}^2.$$

Організаційні роботи в холодному цеху передбачають низ задач і мають свої особливості. В ньому як вже було зазначено, відбувається приготування широкого асортименту страв, проводиться значний обсяг робіт з кулінарної обробки продукції, порціонування та оформлення готових блюд, і всі вони не піддаються тепловій обробці. Тому питання дотримання суворих санітарних правил під час технологічних процесів є важливою та неодмінною для забезпечення задачею.

Весь перелік страв та закусок виготовляється з урахуванням попиту та перед безпосередньо перед відпуском. Важливою складовою є декорування холодних страв та закусок, тому процеси пов'язані із нарізанням, розташуванням елементів страв є тривалим і відповідальним процесом. Для отримання належного результату слід дотримуватись етапів раціональної організації робочих місць кухарів, мати широкий асортимент інструментарію та відповідного інвентарю. Кваліфікація кухарів, які займаються декоруванням та відпуском страв має бути не менше 5 розряду. Особливу увагу кухарів слід спрямувати на винятково зразковому санітарному порядку на робочому місці та дотримання особистої гігієни, контролювати дотримання правил товарного сусідства, ермінів реалізації та зберігання солодких страв тощо. Для забезпечення виробничої ритмічності виробництва передбачається наступна організація робочого місця кухара:

- до початку роботи провести заготовки та необхідні напівфабрикати, що будуть зберігатись у холодильному столі;
- необхідний інвентар знаходиться на інвентарній полиці;
- запас продуктів знаходиться у холодильній шафі;
- ліворуч розташовуються продукти та напівфабрикати, а праворуч відбувається відпуск та декорування страв.

М'ясні та рибні страви передбачається готувати на різних столах, обробні дошки для сирих і варених продуктів відокремлюємо за кольором або маркуванням (зелений – овочі, червоний- м'ясо, синій – риба, жовтий – варені овочі, білий – інші категорії).

Компонувальне рішення розташування технологічного обладнання холодного цеху наведено на рисунку 3.2.

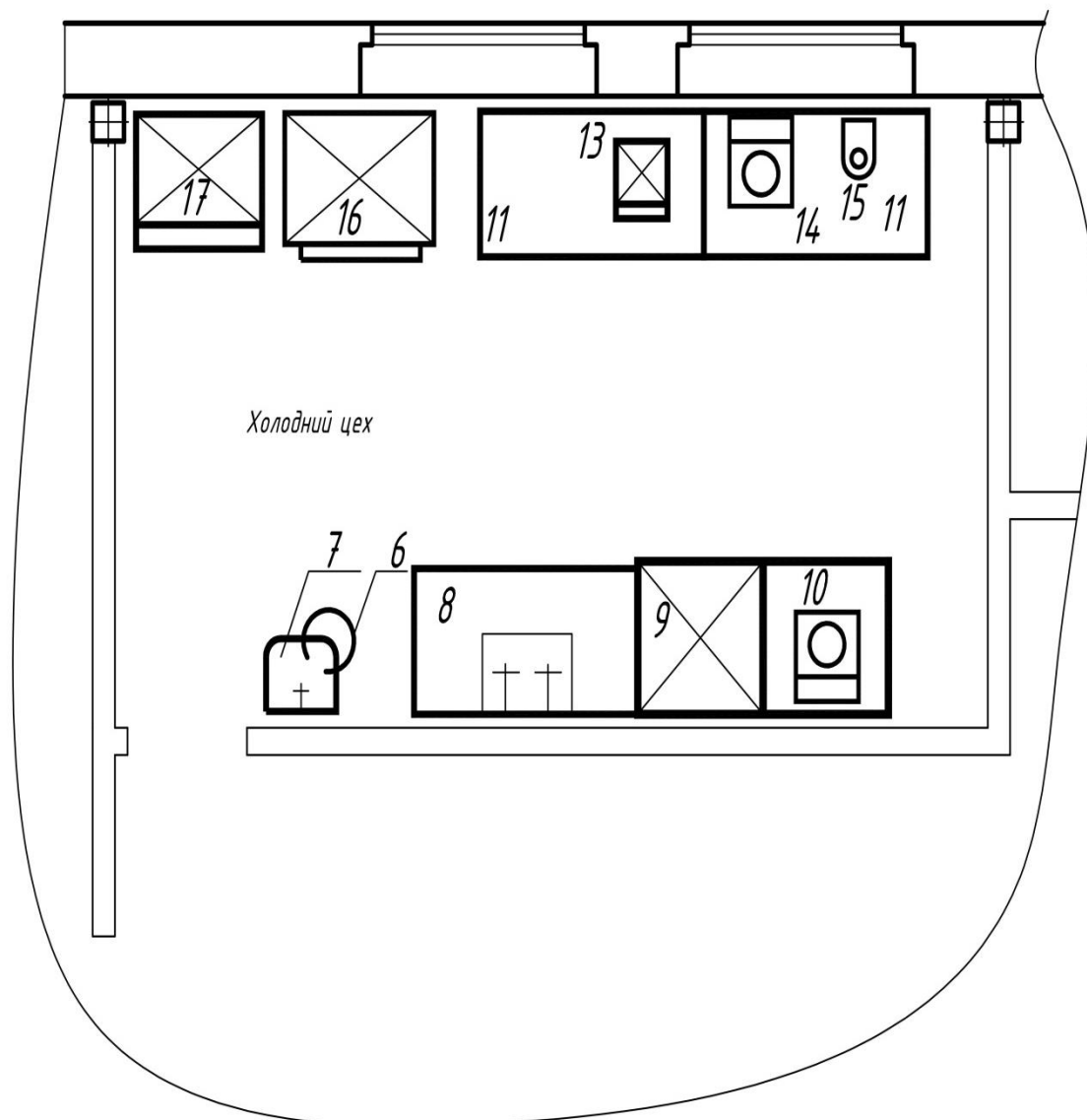


Рисунок 3.2 Компонувальне рішення холодного цеху ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Рішення передбачає розташування обладнання без перетину технологічних потків та у відповідності до технологічних потреб виготовлення кулінарних виробів.

Проектування гарячого цеху ресторану швидкого харчування

Для якісної роботи гарячого цеху першочерговим завданням проектування є складання виробничої програми на підставі базисної програми технологічних процесів (БПТП) закладу, яка містить в собі перші та другі страви, гарячі напої тощо. В гарячому цеху реалізується теплова обробка продуктів та виробництво заготовок для холодного цеху.

Роботу гарячий цех починає за 1-2 години до відкриття закладу для відвідувачів, а закінчує з часом закриття закладу або на 1,2 години раніше. Таким чином, передбачається, що графік роботи гарячого цеху становить з 8.30 до 22.00.

Для результативної роботи цеху планується сформувати такі виробничі ділянки: ланку приготування перших страв (заправні супи, супи-пюре), другі страви та гарніри, ланка приготування гарячих напоїв, ланка виготовлення тістових заготовок. Загальну виробничу програму наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Загальна виробнича програма гарячого цеху ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Група страв і кулінарних виробів	Питома вага, %	Кількість страв
Для гарячого цеху		
Супи		386
Другі страви		342
Напої		250
Для холодного цеху		
Солодкі страви		195
Холодні страви та закуски		335

Для результативного проектування слід розуміти також показник реалізації страв за 1 максимальну годину. Проведені розрахунки наведені у таблиці 3.6.

Розрахункова кількість страв, що реалізується підприємством за 1 максимальну годину в ресторані швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Страви і кулінарні вироби	Кількість страв за 1 день	Кількість страв за 1 максимальну годину реалізації
Супи	386	39
Заправні	130	15
Прозорі	140	11
Супи - пюре	116	13
Другі страви	342	107
Страви з овочів і грибів	104	16
Страви з риби	124	41
Страви з м'яса	87	35
Борошняні страви	27	15
Напої	250	38
Гарячі	164	11
Солодкі страви	195	33
Гарячі	125	14

Для раціональної організації технологічного процесу на всіх ланках гарячого цеху передбачимо окремі ланки приготування певних видів страв та кулінарних виробів:

1. Ланка приготування супів на напоїв;
2. Ланка приготування других страв, соусів та гарнірів;
3. Ланку приготування борошняних виробів.

Окрім основного технологічного теплового обладнання використовується і основне допоміжне обладнання, яким є виробничі столи різної конфігурації та типорозмірів. Для розрахунку кількості столів та їх необхідної довжини слід врахувати кількість одночасно працюючих в цеху кухарів і ефективної довжини робочого місця, яке надається на одного працівника. Згідно попередніх розрахунків в цеху працює 5 осіб. Таким чином довжину столів визначаємо з виразу:

$$L=5 \times 1,5=7,5 \text{ м.}$$

Згідно розрахунку приймаємо до установки п'ять виробничих столів СП-1500. Решту технологічного обладнання настільного та підлогового виконання обираємо з урахуванням норм оснащення та умов технологічного процесу виробництва кулінарних виробів. Результати розрахунку корисної площі гарячого цеху наведені у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Результати розрахунку корисної площі гарячого цеху ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість, шт	Габаритні розміри		Корисна площа, м ²
			довжина, мм	ширина, мм	
Пароконвектомат	SSG-60	1	902	860	0,77
Пічь Хоспер	HJX – 45/LC*ACX - F	1	1,3	1,3	0,169
Фритюрниця	EQ-61 EM	1	600	300	на столі
Гриль контактний	HE-G3	1	325	320	на столі
Вставка	BC-300	4	300	800	0,96
Стіл виробничий	СП-1000	2	1000	800	1,6
Плита електрична	ПЭ-2Ш	1	760	730	0,56
Привід універсальний	УКМ-1	1	340	340	на столі
Шафа охолоджувальна	ШХ-48С	1	596	650	0,39
Стіл з підігрівом	ETN-122N	1	1200	750	0,9
Стіл виробничий	СПММ-1500	5	1500	800	6
Стіл виробничий	СП-800	1	800	800	0,6
Стіл з охолодж.шафою	TLM-2А	1	1250	600	0,8
Бачок	БО	2	Ø 300		0,2
Стелаж виробничий	СП-125	1	600	400	0,24
Раковина		1	500	400	0,2
РАЗОМ					14,2

Загальну виробничу площу визначаємо за виразом:

$$S_{ц} = 14,2 / 0,4 = 35,5 \text{ м}^2.$$

Таким чином з урахуванням проходів та технологічних відстаней площа гарячого цеху ресторану, що проектується становитиме 36 м².

Основними організаційними заходами роботи гарячого цеху ресторану швидкого обслуговування є забезпечення функції центральної виробничої ділянки підприємства.. в цьому цеху реалізується теплова обробка сировини та напівфабрикатів і доведення їх до стану кулінарної готовності. У відповідності до цієї мети проводиться організація робочих місць кухарів. Робочі місця кухарів розміщуються разом із устаткуванням у 2 лінії:

1 лінія – лінія теплового устаткування,

2 лінія – лінія механічного устаткування.

Таки вид теплової обробки як пасерування овочів проводиться на плиті у наплитному посуді. Рибні, м'ясні, грибні бульйони варять у наплитному посуді, або можуть бут використані перекидні стравоварильні котли. Їх варку та підготовку проводять заздалегідь і зберігають у охолодженому стані.

В закладі швидкого харчування, що проектується передбачається приготування перших страв невеликими партіями і відпуск окремими порціями, таким чином в лінію теплового устаткування замість стравоварильних котлів для варіння перших страв передбачається встановлення індукційних плит, на яких і передбачається приготування широкого асортименту супів різного характеру в наплитному посуді різної ємності.

Приготування других страв передбачається на відповідній ділянці з реалізацією однотипних технологічних операцій: смаження, припускання, варіння, запікання, тушкування, томління. У відповідності до проведення технологічних операцій проводиться і групування технологічного устаткування різного характеру. На ділянці устаткування розташовується таким чином, щоб кухар мав можливість виконувати одночасно низку технологічних операцій.

Для зберігання приготовлених гарнірів та соусів у гарячому стані, а також декорування порційних страв передбачається встановлення в лінію теплового устаткування індукційного автоматичного підігрівача. Поєднання підігрівача разом із плитами дозволяє вивільнити корисну площу поверхні плити для проведенні інших технологічних процесів. Використання малогабаритних пристроїв для виконання допоміжних технологічних операцій дозволяє

заощадити виробничу площу теплового устаткування, зменшити витрати електричної енергії та покращити умови праці кухара.

На основі проведених розрахунків та проєктних пропозицій було проведено компонування виробничих ланок та проєктування гарячого цеху ресторану (рис. 3.3). Проведені компонувальні рішення дозволили об'єднати в один виробничий цех низку необхідних технологічних ланок. Технологічні потоки сировинних та матеріальних ресурсів в межах цеху не перетинаються і дозволяють забезпечити високий якісний рівень виробництва кулінарної продукції. Підібране технологічне обладнання дозволяє реалізувати всі поставлені виробничі завдання та дозволяють за необхідності наростити об'єм виготовлення кулінарних виробів.

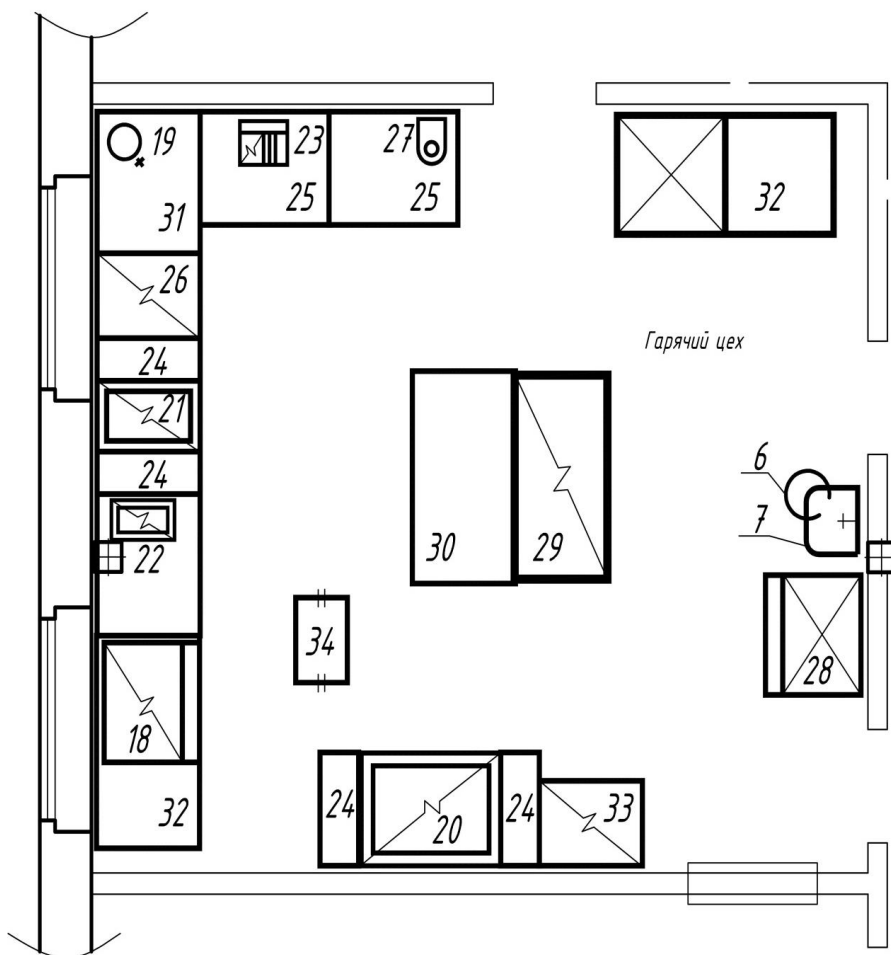


Рисунок 3.3 Компонувальне рішення гарячого цеху ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Проектування загально-заготівельного цеху ресторану швидкого обслуговування.

В програмі загально заготівельного цеху передбачається реалізація механічної кулінарної обробки сировини. У цеху реалізуються наступні технологічні ланки:

1. Ланка м'ясних напівфабрикатів
2. Ланка рибних напівфабрикатів;
3. Ланка обробки овочів.

Ланка м'ясних напівфабрикатів реалізує технологічний процес виробництва порційних, дрібношматкових та січених напівфабрикатів з м'яса птиці, свинини, яловичини, ягнятини.

Ланка рибних напівфабрикатів передбачає реалізацію технологічних процесів виробництва порційних дрібношматкових та січених напівфабрикатів з риби та інших гідробіонтів.

Ланка обробки овочів передбачає реалізацію механічної кулінарної обробки картоплі, капусти, буряка, листяних овочів, грибів, цибулі ріпчастої.

Тривалість роботи цеху залежить від роботи ресторану, тому передбачаємо, що починає свою роботу цех за 1,5 години до відкриття тобто о 8.30, а закінчує за 2 години до закінчення роботи, тобто о 20.00. Для реалізації процесів роботи цеху складено виробничу програму (табл. 3.8).

Таблиця 3.8

Виробнича програма загальнозаготівельного цеху ресторану швидкого харчування «50 bites Diner»

Сировина	Кількість, кг	
	Брутто	Нетто
Ланка м'ясних напівфабрикатів		
Птиця	2,82	2,15
Свинина	9,03	7,87
Яловичина	14,92	11,80
Кістки харчові м'ясні	6,13	6,13
Ланка рибних напівфабрикатів		
Морепродукти	3,90	3,25
Риба з кістковим скелетом	16,50	11,38
Риба з хрящовим скелетом	2,28	1,63

Лінія овочевих напівфабрикатів		
Гриби	2,67	2,15
Зелень	1,88	1,51
Капуста	3,67	3,06
Картопля	11,61	9,29
Морква	3,79	3,16
Овочі інші	7,74	5,96
Огірки	1,90	1,86
Плоди та ягоди	8,63	7,71
Томати	2,13	2,09
Цибуля ріпчаста	5,64	4,86
Очищення овочів	17,62	
Нарізання овочів		35,83
Мийка овочів		53,45

План організації роботи загальнозаготівельного цеху ресторану швидкого харчування передбачає дотримання низки принципових основ:

1. Забезпечення потоковості ланок виробництва та послідовності виконуваних технологічних процесів;
2. Мінімізації технологічних та транспортних потоків;
3. Об'єднання в одне технологічне приміщення ланок, що вимагають однакового температурного режиму процесу та вологості повітря
4. Забезпечення вимог санітарії та інших заходів щодо безпеки праці та охорони праці.

Під час організації робіт в загальнозаготівельному цеху суттєве значення має розташування працівників. Технологічні ланки та робочі місця повинні мати самостійне технічне та технологічне оснащення, устаткування має бути розташоване у відповідності до технологічної послідовності операцій механічної кулінарної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів.

Ланка м'ясних напівфабрикатів передбачає обвалку м'яса на якій використовуються різні типи обвалочних ножів. Призначення їх в основному для підрізання м'якоті та зняття кісток. Для нарізання, тендерізації, панірування порційних напівфабрикатів планується організація окремого виробничого місця оснащеного ручним інструментарієм та електричним тендерізатором. Робоче місце для виробництва січених виробів оснащено із урахуванням виконання

операцій подрібнення фаршу, формування січених напівфабрикатів. Для приготування напівфабрикатів з птиці тушки піддають попередньому миттю та зачищенню від залишків. Ланка рибних напівфабрикатів передбачає виконання операцій з дефростації рибної сировини та гідробіонтів, вимочуванні за необхідності, очищення від панцерів та луски, патрання, промивання, формування напівфабрикатів. Весь цей перелік технологічних операцій виконується у загально-заготівельному цеху компонувальне рішення якого наведено на рис. 3.4.

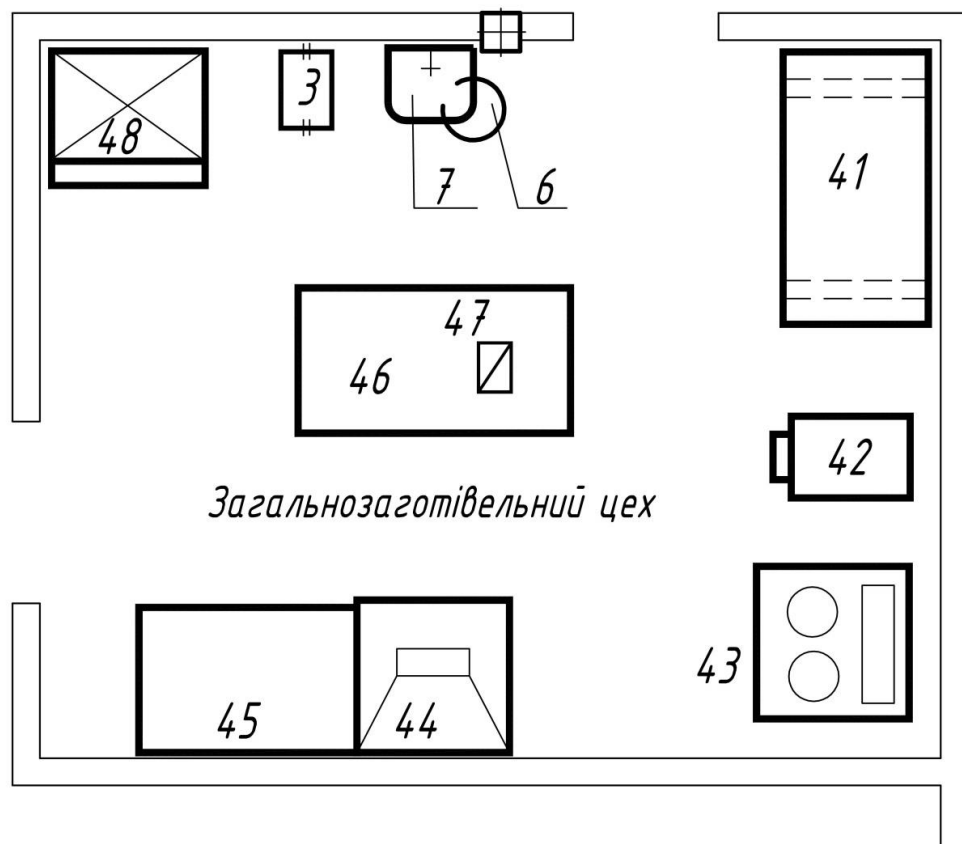


Рисунок 3.4 Компонувальне рішення загальнозаготівельного цеху ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner»

Технологічне обладнання основного та допоміжного призначення встановлено в цеху по мірі протікання технологічних процесів та у відповідності до санітарних норм та правил, а також у відповідності до поставленого виробничого завдання.

Проведені проектні розрахунки та компонувальні рішення дозволили розробити проектне рішення ресторану (Додаток А).

ВИСНОВКИ

Спираючись на поставлену мету роботи – розробки організаційно-проектних рішень ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць та поставлені завдання дослідження було проведено дослідження ринку України на предмет активності розвитку індустрії швидкого харчування. Дослідження показали, що ринок є доволі насичений різними форматами закладів. Основний ринок фаст-фуду сконцентровано у великих містах та обласних центрах, лідерами серед яких є Київ, Одеса, Дніпро, Харків, Львів. Зростає ринок фаст-фуду і в маленьких містах завдяки свої привабливості низьких цін оренди землі, витрат на виробництво.

Проведений аналіз конкурентного середовища індустрії швидкого харчування виявив, що найбільшу конкуренцію на теперішній час становлять компанії, які маю власні служби доставки та заклади які пропонують піцу, шаурму, бургери, суші. Сегмент закладів, що пропонують здорове харчування представлено обмеженим переліком закладів, що свідчить про перспективність виходу на ринок нового формату «50 bites Diner», але за умови організації доставки. Чинником, що підтверджує перспективи розвитку закладу є зростання та розповсюдження тренду здорового харчування. Згідно аналітики 30% населення опікуються цим питанням і є потенційними споживачами.

Сформовано основні концептуальні рішення ресторану швидкого обслуговування, розроблено фірмовий логотип закладу, розроблено оригінал-макет меню закладу, запропоновані матеріали, способи та види подачі страв відвідувачам. Проведено SWOT-аналіз закладу, який виявив сильні та слабкі сторони, а також ймовірні загрози основними з яких є чутливість споживача до вартості продукції та послуг, економічні та політичні фактори. Аналіз показав, що сильною стороною закладу є його менеджмент – система, яка включає принципи, методи та форми управління закладом з метою збільшення ефективності його діяльності.

Проведені проектні розрахунки закладу виробничої та складської групи приміщень, на основі яких складено компоновальні рішення закладу в цілому. Рішення дозволять в подальшому реалізувати запропонований інвест-проект.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Дослідження тренду здорового перекусу. Компанія Nielsen Ukraine. URL : <https://www.nielsen.com>.
2. Food and Nutrition. Euromonitor. URL : <https://www.euromonitor.com/insights/food-and-nutrition>.
3. Державна служба статистики. URL : <https://www.ukrstat.gov.ua>.
4. Аналіз ринку закладів фаст-фуду в Україні/ 2021-2022 рік. Аналіз ринків компанія Pro-Consulting. URL : <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-zavedenij-fastfuda-v-ukraine-2022-god>.
5. Аналіз ринку закладів фаст-фуду в Україні. InVenture: сайт про інвестиції в Україні| InVenture. URL : <https://inventure.com.ua/analytics/investments/analiz-rynka-zavedenij-fastfuda-v-ukraine>.
6. Соловей О. Український ринок швидкого харчування: апетити зростають. Commercial Property. 2007. № 6. Випуск 46. URL : <https://commercialproperty.ua/cp-articles/ukrainskiy-rynok-bystrogo-pitaniya-appetity-rastut/>.
7. Orangutan - сендвіч бар та їжа на виніс. Orangutan. URL : <https://orangutanbar.com/>.
8. Доставка їжі - здорова та вегетаріанська їжа з доставкою додому. Simple. URL: <https://simple.restaurant/>.
9. Салат-бар «Salateira» та доставка їжі. Salateira. URL : <https://salateira.ua>.
10. Супкультура - суп в їстівному стакані! Франшиза майбутнього. «Супкультура». URL : <http://soupculture.com.ua/>.
11. Sweetgreen | Inspiring healthier communities. URL : <https://www.sweetgreen.com>.
12. Freshii. URL: <https://www.freshii.com/ca/en-ca/home>

13. Fresh&co | healthy meals for breakfast, lunch, and dinner in nyc. Fresh&co. URL : <https://www.freshandco.com>.
14. Безкоштовний онлайн-інструмент для створення дизайнів / Canva. URL : <https://www.canva.com>.
15. Ткачова С. С. Менеджмент підприємств ресторанного господарства: навч. посібник/ С. С. Ткачова, О. П. Ткаченко; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі.– Харків: ХДУХТ, 2009. – 190 с.
16. Миколенко О. П., Данько Н. І., Страпчук С. І., Терешкін О. Г., Горелков Д. В., Червоний В. М. Методичний посібник для студентів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» : підготовка та захист кваліфікаційної роботи. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 83 с.
17. 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.
18. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
19. Карпенко В. Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова. К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. 248 с.
20. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. Львів: Афіша. 2004. 336 с.
21. Ресторанне господарство і туристична індустрія в ринкових умовах : зб. наук. пр. / Київський національний торговельно-економічний ун-т / відп. ред. М. І. Пересічний. К. : КНТЕУ, 2003. 304 с.
22. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посібник / [за ред. проф. : В. К. Федорченка, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч]. К. : Вища школа, 2001. 237 с.
23. Циганенко В. О. Етнічні кухні: конспект лекцій для студентів спец. 6.091700 «Технологія харчування» напряму підготовки 0917 «Харчова

технологія та інженерія» денної форми навчання / В. О. Циганенко, В. І. Кочерга, М. Ф. Корягіна. К. : НУХТ, 2009. 151 с.

24. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії : навчальний посібник для вищих навчальних закладів / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.

25. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. К. : Ліра-К, 2010. 308 с.

26. Реклама і рекламна діяльність : [навч. посіб.] / Воронько-Невіднича Т. В., Калюжна Ю. П., Хурдей В. Д. – Полтава, РВВ ПДАА, 2018. – 230 с.

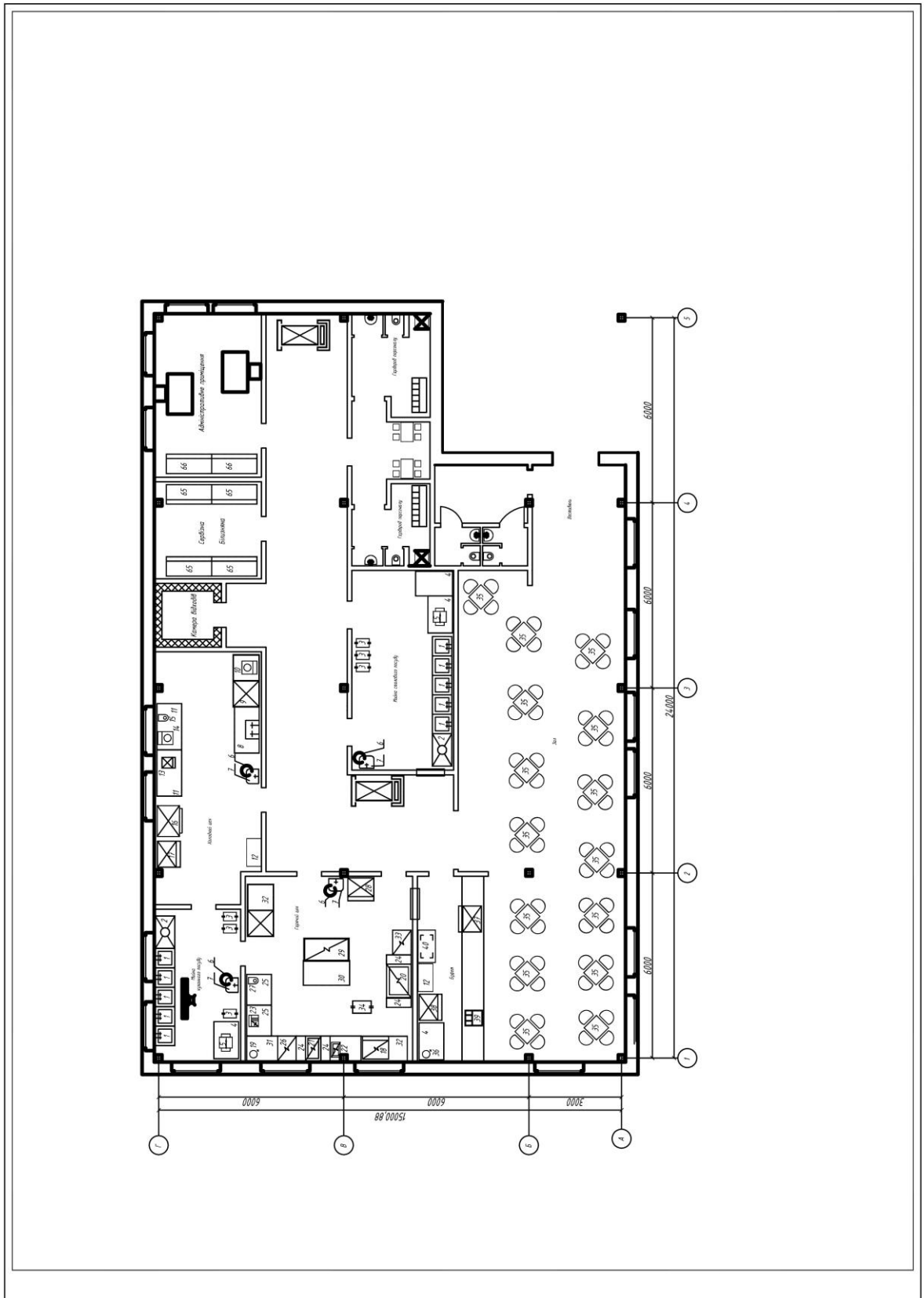
27. Планування маркетингу : навч. посіб. / О. А. Овечкіна, Д. В. Солоха, К. В. Іванова та ін. – 2-ге вид. перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2013. 352 с.

28. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг / В. В. Акопій. К. : Академія, 2006. 312 с.

29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація.

30. ДБН В.2.5.-28-2006. Державні будівельні норми України. Природне та штучне освітлення . К. : МОЗ України, 2002. – 45 с.

Проектне рішення ресторану швидкого обслуговування
«50 bites Diner» на 60 місць



Позиція	Найменування устаткування	Тип, марка	Габарити	Кількість
30	Стіл виробничий	СПМ-1500	1500x800	1
31	Стіл виробничий	СП-800	1000x800	2
32	Стіл з охолодженою шафою	СОШ	1250x600	1
33	Апарат для підігріву тарілок	АТП	500x500	1
34	Стелаж пересувний	СП-25	600x400	1
35	Стіл банкетний	СБ	800x800	40
36	Чайник електричний	TeFal		1
37	Холодильник	"Бирса"	800x800	1
38	Шафа - вітрина холодильна	ВХТ 200/220	650x650	1
39	Кавоварка	Super	290x530	1
40	Стелаж	СЖ-1А	1000x800	1
41	Підоварник	ПТ-2	1200x800	1
42	Машина картоплевощівальна	GN-15/220	1200x800	1
43	Стіл для доочищення жартоплі	СДК	100x800	1
44	Стіл для очислення цибулі	СДП	100x800	1
45	Стіл виробничий	СП-200	1200x800	1
46	Стіл виробничий	СП-500	1500x800	1
47	Ваги	КН-25	300x210	3
48	Шафа холодильна	RR-700	700x610	1
49	Стелаж виробничий	СБ-1300	1300x700	1
50	Підоварник	ПТ-2/2	1200x800	1
51	Ваги товарні	VT-350	1350x800	1
52	Стіл виробничий	СП-1600	1600x800	2
53	Хлорізак	FR-150	560x450	2
54	Обочерізка	ГЛ-20	610x430	1
55	Фритюрниця	FL-20/2	900x800	2
56	Гриль протискиний	GR-240	410x330	1
57	Стіл холодильний	ТЛМ-2А	1430x800	1
58	М'ясорубка	MS-150	530x250	1
59	Шафа холодильна	MRS-150	1530x750	3
60	Стелаж виробничий	СБ-1400	1300x700	5
61	Підоварник	ПТ-2/1	1100x800	4
Зм.	Арх. № докум.	Підпис	Дата	Архш
Специфікація технологічного устаткування				

Позиція	Найменування устаткування	Тип, марка	Габарити	Кількість
1	Ванна мийна	ВМ-1А	600x600	10
2	Стіл для збору відходів	СО-1А	800x650	2
3	Візок офіційний	ГО	770x740	6
4	Стіл виробничий	СП-1200	1200x800	3
5	Льодогенератор	МДел/10	310x380	1
6	Бачок	Б0	400x500	4
7	Ранговіна		500x400	4
8	Стіл з ванною	СПМ-650	600x700	1
9	Стіл з холодильною шафою	СОШ-1	1250x600	1
10	Обочерізка	СЛ-20	300x300	1
11	Стіл виробничий	СПМ-1500	1500x800	2
12	Шафа для хліба	ПШХ-1	850x350	2
13	Льодогенератор	JE-18	540x430	1
14	Миксер	РМ-900	300x250	3
15	Слайсер	Spelie220	560x450	2
16	Скряня м/л	Ж-201	350x420	3
17	Шафа холодильна	ШХ-48С	597x650	1
18	Пароконвектомат	ПКА 6-1/ПМ	902x860	1
19	Електропіч ялильний	ЕВ-3	305x255	1
20	Пч хаспер	НХ-45/ЛС	1300x1300	1
21	Сквадрата електрична	Kadast-12/50	500x800	1
22	Фритюрниця електрична	EQ-61 EM	600x300	1
23	Гриль контактний	HE-G3	325x320	1
24	Вставка	ВС-300	300x800	1
25	Стіл виробничий	СП-1000	1000x800	2
26	Електропіч	ПЕ-2Ш	760x730	1
27	Гриль універсальний	УКМ-1	340x340	1
28	Шафа охолоджувальна	ШХ-48С	630x630	1
29	Стіл з підігрівом	ЕТМ-122N	1200x750	1
Зм.	Арх. № докум.	Підпис	Дата	Архш
Зав. кафе	Ванько Н.І.			Архш
Керівник	Госєв П.В.			Т
Консульт.	Радченко С.В.			Т
Розробник				Т
Організаційно-проектні рішення ресторану швидкого обслуговування «50 bites Diner» на 60 місць				
Нове будівництво будівлі закладу ресторанного господарства				
ХМУ ім. В.Н. Каразіна				
Корпус №1				
Специфікація технологічного устаткування				
Корпус №1				