

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: «Техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану
етнічної кухні «Мальва» у місті Харків»**

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

Кучерявенко Юлія Олегівна

Керівник:

к. е. н, доц. Данько Наталя Іванівна

Рецензент

к. е. н, доц. Подлепіна Поліна Олександрівна

Підсумкова оцінка: за шкалою ЗВО:

кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

Майборода Роман Вадимович

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Харків – 2023 рік

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

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

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студентки Кучерявенко Юлії Олегівни

Курсу _____ IV _____ групи УГРЗ-41

Тема кваліфікаційної роботи «Техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану етнічної кухні «Мальва» у місті Харків».

затверджена наказом від 23.03.2023 року № 4002-5/592

1. 1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Теоретичні основи організації ресторану етнічної кухні	01.04.2023	
Організаційно-технічне обґрунтування створення ресторану української кухні «Мальва»	01.05.2023	
Економічне обґрунтування відкриття ресторану української кухні «Мальва»	01.05.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 15.05.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 17-20.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ: канд.екон.наук, доцент

Наталя ДАНЬКО

Дата видачі завдання 1.12.2022 р.

Завдання прийняте до виконання дипломником
 Завідувачка кафедри
 міжнародної електронної комерції
 та готельно-ресторанної справи, доцент

Юлія КУЧЕРЯВЕНКО

Наталя ДАНЬКО

АНОТАЦІЯ

Кучерявенко Ю.О. «Техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану етнічної кухні «Мальва» у місті Харків»

Дана кваліфікаційна робота присвячена техніко-економічному обґрунтуванню відкриття ресторану етнічної кухні «Мальва» у місті Харків. Робота охоплює аналіз ринку ресторанів української кухні, виявлення особливостей ресторанів етнічної кухні та конкурентів, розробку концепційної моделі ресторану «Мальва» та організаційно-виробничого плану. Основний акцент роботи зроблено на економічному обґрунтуванні проекту, включаючи розрахунок витрат, доходів, окупності та ризиків. Результати досліджень дають підстави для прийняття рішення щодо відкриття ресторану етнічної кухні «Мальва» у місті Харків.

Ключові слова: техніко-економічне обґрунтування, ресторан етнічної кухні, аналіз конкурентів, Харків.

ANNOTATION

Kucheryavenko Yu.O. «Technical and Economic Justification for the Opening of the Ethnic Cuisine Restaurant «Malva» in Kharkiv»

This qualification work is devoted to the technical and economic justification for the opening of the 'Malva' ethnic cuisine restaurant in Kharkiv. The work includes an analysis of the Ukrainian cuisine restaurant market, identification of the characteristics of ethnic cuisine restaurants and competitors, development of the conceptual model of the 'Malva' restaurant, and the organizational and production plan. The main focus of the work is on the economic justification of the project, including cost, revenue, profitability, and risks calculation. The research results provide a basis for making a decision on the opening of the «Malva» ethnic cuisine restaurant in Kharkiv.

Keywords: technical and economic justification, ethnic cuisine restaurant, competitors analysis, Kharkiv.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАНУ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ.....	6
1.1. Сутність та класифікація закладів ресторанного господарства	6
1.2. Особливості проектування та функціонування ресторанів етнічної кухні.....	9
1.3. Аналіз ринку ресторанів української кухні у місті Харків	13
1.4. Огляд найкращих світових практик ресторанів етнічної кухні.....	20
РОЗДІЛ II. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ «МАЛЬВА»	22
2.1. Концептуальна характеристика ресторану «Мальва».....	22
2.2. Планування меню та визначення потреби підприємства в сировині, продуктах та закупівельних товарах по товарних групах.....	32
2.3. Розробка організаційно-виробничого плану ресторану української кухні «Мальва».....	37
РОЗДІЛ III. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ «МАЛЬВА».....	47
3.1. Планування витрат та результатів функціонування ресторану української кухні «Мальва».....	47
3.2. Оцінка економічної ефективності проекту відкриття закладу ресторанного господарства.....	51
ВИСНОВКИ.....	55
ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....	57
ДОДАТКИ.....	62

ВСТУП

Зараз Україна стала дуже відомою у всьому світі. В умовах післявоєнної відбудови України особлива увага буде приділятися розвитку туризму та можна прогнозувати зростання туристичних потоків. Одне з нацважливіших місць в туристичній інфраструктурі займає ресторанне господарство.

Крам того, тема «Техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану етнічної кухні «Мальва» у місті Харків» є досить актуальною ще з таких причин. По-перше, ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічних та перспективних галузей в Україні. За даними Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, у 2020 році обіг ресторанного ринку склав 59 мільярдів гривень, що є показником його значного потенціалу. По-друге, ресторанний бізнес є важливою складовою культурного життя міст та регіонів. Він сприяє розвитку туризму, збагачує гастрономічний досвід населення, та сприяє підвищенню престижу міста. По-третє, відкриття ресторану української кухні у Харкові може стати важливим кроком у збереженні та популяризації національної культури та кухні. Завдяки своїй відмінності та унікальності українська кухня може бути привабливою для місцевих жителів та туристів, що збільшить попит на ресторанный послуги та сприятиме розвитку бізнесу. Отже, тема є актуальною та має великий потенціал для успішного розвитку бізнесу та збереження культурних цінностей.

Для формування туристичного бренду України особливу роль грає українська кухня, тому відкриття ресторану української кухні є дуже актуальним.

Українська кухня відома своєю різноманітністю, смаками та традиціями, що відображають багатовікову історію та культуру нашої країни. У зв'язку з цим, відкриття ресторану української кухні може стати перспективним

бізнесом в місті Харкові, яке є одним з найбільших та найбільш розвинених міст України.

Метою даної кваліфікаційної роботи бакалавра є техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану української кухні у місті Харкові.

Предметом даної кваліфікаційної роботи бакалавра є техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану етнічної кухні.

Об'єктом дослідження є ресторанний бізнес, зокрема відкриття ресторану української кухні у місті Харкові.

Основним завданням написання даної роботи є:

- розглянути теоретичні основи створення закладу ресторанного господарства;
- провести аналіз ринку ресторанного бізнесу у Харкові;
- вивчити попит та конкуренції на ринку;
- оцінити ризики та перспективи відкриття ресторану;
- розрахувати фінансові показники та ефективної стратегії розвитку бізнесу;
- розробити рекомендації щодо відкриття ресторану української кухні у місті Харкові.

Характеристика ступеня вивченості проблеми. Питання організації та взаємодії на підприємствах ресторанного господарства досліджували В. В. Архіпов, С. І. Главчева, Д. В. Горелков, Н.В. Гревцева, В.М. Червоний та інші. питаннями розвитку ресторанного господарства як бізнесу та взаємодії його з соціумом та туристичним кластером займалися О.П. Миколенко, О. І. Решетняк, С.І. Страпчук, Н. І. Данько роздивлялася брендинг як напрям вдосконалення рекламної стратегії та новітню технологію в просуванні послуги як продукту.

Інформаційною базою слугували: ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. класифікація», ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення», санітарні вимоги до прийому та

зберігання харчових продуктів, збірник рецептур та кулінарних виробів, Державні Будівельні Норми, Кодекс законів про працю України, ДСТУ 2293-99. Охорона праці. Терміни та визначення основних понять, Конституція України, Закон України «Про охорону праці» та ін.

Методологічною базою під час виконання роботи стали методики проведення соціологічних опитувань, метод синтезу та аналізу статистичних даних, методики розрахунку товарно-технологічних потреб підприємства, методики бізнес-планування.

Практична значущість роботи полягає у створенні діючої концептуальної бізнес-моделі закладу ресторанного господарства типу ресторан, яка має можливість практичної реалізації на території України та за її межами в єдиній системі. Розроблена модель може бути реалізована на умовах укладання договорів та розвинута як об'єкт франшизи.

Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків; містить 63 сторінок тексту, 7 рисунків, 7 таблиць, 5 додатків. Список джерел включає 48 найменувань літератури, 12 електронних публікацій.

РОДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Сутність та класифікація закладів ресторанного господарства

Ресторан – це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і товарів, які закупаються, високим рівнем обслуговування та комфорту, що поєднується з організацією відпочинку і дозволяє споживачів [8].

Заклад ресторанного господарства - це підприємство громадського харчування, яке надає послуги з приготування та подачі їжі та напоїв для споживачів. Заклади ресторанного господарства можуть включати в себе різні типи закладів, такі як кафе, ресторани, бари, паби, фаст-фуди та інші. Такі заклади можуть функціонувати як самостійні підприємства, або бути частинами більших готельних комплексів, курортів, казино та інших розважальних закладів. Ресторанні заклади зазвичай мають різні рівні обслуговування та різні меню, що відповідають потребам та бажанням різних клієнтів.

Класифікація закладів ресторанного господарства може бути різною, залежно від класифікаційних ознак, які використовуються. Нижче наведено декілька з найбільш поширених класифікацій з короткою характеристикою кожної позиції класифікації:

За типом кухні:

- ресторани національної кухні, де подають страви певної національності;
- ресторани міжнародної кухні, де подають страви з різних кухонь світу;

- ресторани швидкого харчу, де подають страви швидкого приготування.

За рівнем обслуговування:

- преміум-клас, які мають вишукане оформлення, високий рівень сервісу та ціни;
- середній клас, які пропонують середні ціни та якісне обслуговування;
- економ-клас, де ціни найнижчі, але рівень обслуговування може бути нижче, ніж в інших класах.

За видом послуг:

- ресторани з можливістю проведення банкетів та заходів;
- кафе та бари, які спрямовані на невелике харчування та відпочинок;
- заклади швидкого харчування, які спеціалізуються на приготуванні страв швидкого приготування.

За формою власності:

- заклади, що належать приватним особам;
- мережі закладів, що належать одній компанії;
- заклади, що належать державі.

Класифікація закладів ресторанного господарства може бути різною, залежно від потреб і вимог ринку, тому можуть існувати й інші класифікаційні ознаки. [8].

Також виділяють ресторан-бар.

Ресторан-бар – різновид закладу ресторанного господарства, який містить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану, або барна стійка може бути розміщена в торговельній залі ресторану.

Окремою групою виділяється ресторан за спеціальним замовленням (catering) – це ресторан, який призначено для виготовлення та доставки готових страв, а також організації обслуговування за спеціальними

замовленнями. Такі заходи можуть бути організовані для обслуговування бенкетів, конференцій, ділових зустрічей, весіль, свят у готелях, на природі тощо. Такі заклади можуть обслуговувати бенкети, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі тощо.

За ознакою організації продаж ресторани можуть бути розділені на дві групи (рис. 1.1):

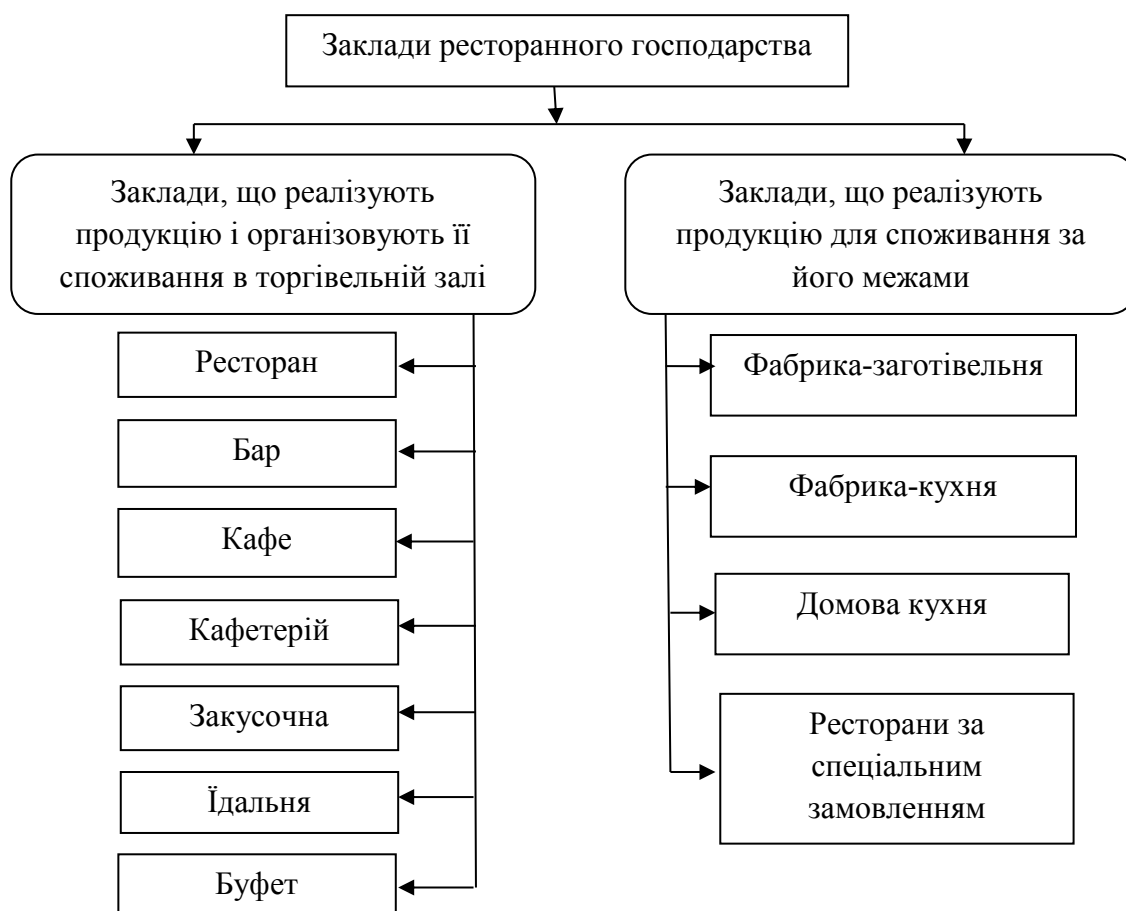


Рис. 1.1. Загальна класифікація закладів ресторанного господарства [45]

Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН визначає наступні види закладів ресторанного господарства:

Ресторани та кафе - це заклади, які надають послуги з приготування та подачі їжі та напоїв.

Бари та таверни - це заклади, які спеціалізуються на продажу алкогольних та безалкогольних напоїв, а також можуть надавати послуги з приготування простої їжі.

Фаст-фуд заклади - це заклади, які спеціалізуються на швидкому приготуванні та подачі їжі та напоїв, зазвичай в стилі фаст-фуду.

Буфети та кіоски - це заклади, які надають послуги з продажу їжі та напоїв у самообслуговуванні.

Розважальні заклади зі їжею та напоями - це заклади, які надають послуги зі споживання їжі та напоїв під час розважальних подій, наприклад, в кінотеатрах або на спортивних заходах.

Ресторани швидкої їжі - це заклади, які надають послуги з приготування та подачі їжі та напоїв, зазвичай в стилі фаст-фуду, але з більшою увагою до якості продуктів та атмосфери в закладі.

Кожен з цих видів закладів ресторанного господарства має свої особливості, які варто враховувати при проектуванні та відкритті. [15].

1.2. Особливості проектування та функціонування ресторанів етнічної кухні

Ресторани етнічної кухні є особливим видом ресторанного бізнесу, оскільки вони пропонують клієнтам страви, які є традиційними для конкретної культури чи нації. Особливість таких ресторанів полягає у тому, що вони не тільки пропонують страви, а й відображають культурну спадщину та традиції народу, до якого вони належать.

Однією з особливостей ресторанів етнічної кухні є збереження традиційних рецептів та інгредієнтів, які використовуються для приготування страв. У таких ресторанах використовуються тільки натуральні продукти, а деякі інгредієнти можуть бути привезені з країни, з якої походить кухня.

Також, ресторани етнічної кухні можуть пропонувати унікальні меню, які не можна знайти в інших ресторанах. Крім того, вони можуть пропонувати не тільки страви, а й напої, які є традиційними для країни, з якої походить кухня.

Іншою особливістю ресторанів етнічної кухні є використання традиційних методів приготування страв. Наприклад, для японської кухні характерним є використання суші-рису та нігірі, для індійської - використання спецій та тандиру.

Крім того, ресторани етнічної кухні можуть пропонувати різні формати обслуговування, від казуального до преміум-класу. Наприклад, якщо ресторан є представником преміум-класу, то він може пропонувати особливі тематичні вечірки, винні дегустації.

Крім того, ресторани етнічної кухні мають свої особливості у презентації страв. Часто, це включає в себе оформлення та сервірування страв відповідно до культурних традицій, використання страв іноземного походження, дотримання відповідних ритуалів і звичаїв.

Також, відвідувачі ресторанів етнічної кухні очікують відповідного атмосферного середовища, яке передає аутентичність культури. Це може включати в себе музику, декорації та інші деталі, які роблять відвідування ресторану не тільки споживанням їжі, але й екскурсією в іншу культуру.

Однією з особливостей ресторанів етнічної кухні є важливість збереження традицій та культурних цінностей. У світі, де швидкість життя стає все швидшою, ресторани етнічної кухні можуть виступати як засоби збереження історії та культурної спадщини. Такі заклади можуть сприяти розвитку туризму та культурного обміну, який може мати позитивний вплив на місцеву економіку.

Отже, ресторани етнічної кухні не тільки пропонують смачну їжу, але і передають культурні традиції та цінності. З цієї причини, такі заклади можуть мати великий потенціал для розвитку та залучення відвідувачів.

Ресторани різних класів та типів повинні відповідати ряду загальних вимог. Серед них:

- Забезпечення безпеки та здоров'я споживачів, збереження їх майна та дотримання санітарних, технічних та інших норм і правил, встановлених ДСТУ, ГОСТами, ТУ, збірниками рецептур та наказами щодо розробки технологій та фірмових страв.
- Рекомендовано передбачати умови для пересування інвалідів на колясках та мати відповідні виробничі, торгівельні та побутові приміщення та устаткування, що відповідають екологічним, санітарно-гігієнічним та протипожежним вимогам.
- Відповідність складу та площ приміщень будівельним та санітарно-технологічним вимогам.
- Архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень повинні базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів.
- Забезпечення гармонії зовнішнього та внутрішнього оформлення згідно з типом та класом закладу.
- Наявність достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни.
- Кількість та професійний рівень працівників виробництва та обслуговуючого персоналу повинні відповідати вимогам типу та класу закладу.
- Обслуговуючий персонал повинен надавати споживачам повну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги.
- Інформація про тип та клас закладу, режим роботи має бути розміщена на фасаді приміщення.
- Серед ключових критеріїв, які необхідно враховувати при оцінці закладу, можна відзначити:
 - розташування та стан прилеглої території;

- тип будівлі, її вигляд та особливості;
- комфортність внутрішнього та зовнішнього дизайну приміщень;
- наявність необхідного обладнання, меблів, посуду, столових приборів та білизни;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранту та карти вин;
- рівень освіти та кваліфікації персоналу.

Ресторани, які відтворюють культуру різних народів, в тому числі й їх кулінарну традицію, стали дуже популярними. Це можуть бути ресторани східних країн, таких як Японія, Китай, Тайланд, латиноамериканських країн, наприклад, Мексика або Бразилія, країн Європи, таких як Франція, Італія, Німеччина, або країн Кавказу та Сходу, таких як Грузія або Узбекистан. При створенні таких ресторанів звертають увагу на особливості національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, дизайну і національного посуду. Давайте розглянемо, як створюються японські ресторани.

При створенні ресторану з японською кухнею використовуються натуральні матеріали для дизайну інтер'єру залу. Столи, стільці, столики для чайної церемонії, барна стійка та перегородки між столиками повинні бути з дерева, зокрема темних тонів. Варто враховувати, що американці п'ють каву перед сніданком, тоді як корейці не вживають кави взагалі. Гостям з Індії та деяких інших країн слід подавати чай. Європейці зазвичай п'ють мінеральну або фруктову воду під час сніданку, обіду і вечері, а японці та корейці найчастіше не п'ють мінеральну воду зовсім.

Можливо здається дивним, але далеко не всі народи схильні до смаку кетової ікри та балика. Наприклад, на угорців, єгиптян та алжирців ці страви не роблять особливого враження. Данці, норвежці, чехи та румуни не належать до прихильників баранини. Угорці не охоче споживають киселі, а

англійці не приймають варені ковбаси, млинці та пельмені. Румуни не уживають соуси, а корейці не віддають перевагу смаку бульйонів. Скандинави не звертають увагу на страви з сиром. Є свої нюанси і в вживанні хліба. Болгари, румуни та араби віддають перевагу білому хлібу, замість якого можуть бути подані тости – підсмажений хліб. У кожного народу свої, історично сформовані особливості харчування, які пов'язані з географічним положенням, історією країни, її економікою, народними традиціями та віросповіданням. [3, с.4].

Кожен турист має бажання ознайомитися з місцевою кухнею у країні, яку він відвідує. З іншого боку, гостинність - це невід'ємна частина будь-якої культури, яка полягає в тому, що господарі завжди намагаються нагодувати гостя їжею, яку він зазвичай їсть вдома. Запропонувати страву, яка нагадає гостю про його дитинство, є знаком глибокої поваги до нього. У такому випадку, щирість і гостинність починаються з маленької, але важливої дрібниці - не дозволити гостю почуватися на чужині, а замість цього подарувати йому щасливу та довготривалу пам'ять про його візит у чужу країну. Українська кухня - це дуже цікава кухня зі своїми традиціями та історією, яку ми можемо подарувати нашому гостю.

1.3. Аналіз ринку ресторанів української кухні у місті Харків

В Україні національна кухня має широке поширення, але ресторани вищого класу, які пропонують національні українські страви в новому форматі та забезпечують високий рівень обслуговування, не настільки поширені. Проаналізуємо харківські ресторани української кухні, які успішно реалізувалися на задовільному рівні.

Таблиця 1.2.

Аналіз ресторанів української кухні у місті Харків

№	Назва	адреса	Тип кухні	Рейтинг, макс –
---	-------	--------	-----------	-----------------

				5 балів
1	«Пузата хата»	вулиця Сумська, 2, Харків, Харківська область, Україна, 61000	українська	4,3
2	«Слобода»	вулиця 23-го Серпня, 34а, Харків, Харківська область, Україна, 61000	українська	4,5
3	«The Varenik - handmade cafe» - Дафи	вулиця Героїв Праці, 9, Харків, Харківська область, Україна, 61057	українська	4,6
4	«Панське село»	Харківське шосе, 7, Харків, Харківська область, Україна, 61000	українська	4,4
5	«Шоти- Парк»	вулиця Алчевських, 50А, Харків, Харківська область, Україна, 61000	Кавказська кухня, українська кухня	4,5
6	«BORSCH» eatery	вулиця Бакуліна, 14, Харків, Харківська область, Україна, 61000	українська	4,6

Таблицю складено автором за [46]

Національна мережа ресторанів «Пузата Хата» у Харкові протягом років була популярним місцем для тих, хто бажав скуштувати українську кухню за доступними цінами. Ресторан відомий своїми самообслуговувальними столами, де відвідувачі можуть обрати різноманітні страви з великого асортименту.

«Пузата Хата» набула популярності завдяки своєму демократичному підходу до цін та широкому вибору страв, представлених українською кухнею. Ресторан став популярним серед студентів, сімей та місцевих мешканців, які шукали варіант, де можна ситно та смачно поїсти за помірні гроші.

У 2021 році ресторан «Пузата Хата» продовжував працювати у Харкові, пропонуючи своїм відвідувачам широкий вибір традиційних українських страв, включаючи борщ, вареники, котлети та багато інших. Ресторан відзначався своєю неформальною атмосферою та просторими залами, що дозволяли забезпечити обслуговування великої кількості гостей.

Ресторан «Слобода» у Харкові був відомим закладом, який пропонував класичну українську кухню та національну атмосферу. Розташований у престижній частині міста, він приваблював як місцевих жителів, так і туристів, які бажали скуштувати страви, виготовлені за старовинними рецептами.

«Слобода» славилася своїми традиційними українськими стравами, такими як борщ, вареники, голубці, сало, ковбаски та багато інших. Ресторан зберігав аутентичний інтер'єр і декорації, що створювали атмосферу старовинного українського села. Також у закладі часто влаштовувалися фольклорні вечори з виступами народних артистів та танцівників.

Крім того, ресторан «Слобода» надавав високий рівень обслуговування та гостинності, старанно ставлячись до потреб і побажань своїх відвідувачів. Завдяки своїй унікальній концепції, «Слобода» здобула популярність серед тих, хто бажав насолодитись смачною українською кухнею в затишній та атмосферній обстановці.

Заклад «The Varenik - handmade cafe», розташований у ТЦ «Дафі» був популярним кафе, яке спеціалізувалося на виготовленні ручних вареників. Знаходився у центральній частині міста, він привертав увагу місцевих жителів та туристів, які бажали насолодитись унікальними стравами.

Кафе «The Varenik - handmade cafe» відрізнялося своїми варениками, які виготовлялися вручну з використанням натуральних і якісних інгредієнтів. Меню включало різноманітні види вареників з різними начинками, включаючи традиційні українські смаколики, а також сучасні авторські комбінації. Крім того, в кафе пропонувалися інші страви української кухні та напої.

Атмосфера «The Varenik - handmade cafe» була затишною та доброзичливою. Кафе мало приємний інтер'єр з елементами українського народного декору, що створювало атмосферу затишку та традиційності. Персонал кафе забезпечував високий рівень обслуговування та гостинності, старанно ставлячись до потреб кожного гостя.

Заміський ресторан «Панське село» розташований поряд з містом Харків. Цей заклад пропонує відвідувачам можливість насолодитись атмосферою села та смаками української кухні.

Ресторан «Панське село» відрізнявся своєрідним сільським дизайном та оформленням, які створювали атмосферу затишку та спокою. Заклад пропонував широкий вибір українських страв, які готувалися з використанням свіжих та якісних продуктів, в основному, з місцевих джерел. Меню включало традиційні українські страви, такі як борщ, вареники, голубці, ковбаски та багато інших страв з м'яса, риби та овочів.

Крім вишуканої кухні, ресторан «Панське село» надає можливість відпочити на терасі або в садовому майданчику, що є особливо привабливим для відвідувачів у теплу погоду. Тут можна було насолодитись природою та панорамним видом, насолоджуючись смаком українських страв.

Ресторан «Шоті-Парк» у місті Харків пропонує відвідувачам грузинську кухню та українські страви. Цей заклад відомий своїм вишуканим інтер'єром та атмосферою, що створювала враження подорожі до Грузії. Ресторан має літній відкритий майданчик.

Меню ресторану «Шоті-Парк» є розмаїтим і має багато варіацій грузинських страв, таких як: шашлик, люля-кебаб, хачапурі, хінкалі, сачіві, супи, салати та багато інших. Також у меню були присутні українські страви (борщ, вареники, деруни), які доповнювали гастрономічний досвід відвідувачів.

Ресторан «Шоті-Парк» поєднує високі стандарти обслуговування, надаючи професійне обслуговування та увагу до деталей, з демократичними

цінами, що є його значною конкурентною перевагою. Він є популярним місцем для проведення різних подій, таких як сімейні обіди, ділові зустрічі, вечірки та інші святкові заходи.

Ресторан «Шоті-Парк» є чудовим вибором для шанувальників грузинської та української кухні, а також для тих, хто бажав насолодитись приємною атмосферою та гостинністю.

Ресторан «BORSCH» eatery у місті Харків на вулиці Бакуліна пропонує своїм відвідувачам атмосферу та страви, що поєднують українську кухню з сучасними інтерпретаціями.

Розташований у затишному районі Харкова, ресторан «BORSCH» eatery привертає увагу своїм стильним та сучасним дизайном інтер'єру. Він створює комфортну та приємну атмосферу для гостей.

Меню ресторану «BORSCH» eatery пропонує широкий вибір страв, зокрема класичний український борщ, який став своєрідним символом закладу. Крім того, у меню можна знайти різноманітні страви з м'яса, риби, овочів та інших інгредієнтів, які відображають сучасні тенденції гастрономії. Ресторан «BORSCH» eatery славиться своїми стравами, приготованими з використанням свіжих та якісних інгредієнтів. Кухарі закладу підходять до готування зі знанням та творчістю, намагаючись зберегти смакові якості традиційних страв із додаванням оригінальних ноток.

Крім того, ресторан «BORSCH» eatery пропонує професійний та уважний сервіс, що створює приємні умови для відпочинку та насолоди стравами. [46].

Отже, можна зробити висновок, що в Харкові існують українські ресторани, які варто враховувати і які можуть конкурувати з рестораном «Мальва», але вони мають незначні недоліки, які ми повинні уникати. Наш заклад пропонуватиме українську кухню з інноваційним підходом, як щодо інтер'єру, так і щодо подачі страв. Ми будемо привносити нові елементи та ідеї, щоб представити українську кухню з іншої перспективи та з унікальним стилем.

SWOT-аналіз є важливим інструментом для визначення сильних і слабких сторін бізнесу, а також можливих можливостей та загроз, що можуть впливати на нього. У табл. 1.3. наведено SWOT-аналіз відкриття ресторану української кухні у місті Харкові:

Таблиця 1.3.

SWOT – аналіз відкриття рторану української кухні у місті Харків

Сильні сторони:	Слабкі сторони:
Унікальність та оригінальність української кухні, яка може привернути попит іноземних та місцевих туристів; Розташування в центрі міста, що забезпечує зручний доступ до ресторану для місцевих жителів та туристів; Можливість використання старовинного будинку для створення аутентичної атмосфери та залучення цільової аудиторії; Можливість використання місцевих продуктів та інгредієнтів, що збільшує привабливість ресторану для місцевих жителів та туристів.	Висока конкуренція в ресторанній галузі Харкова, що може затруднити залучення попиту; Високі витрати на обладнання, декор та налагодження бізнес-процесів, що можуть знизити прибутковість ресторану; Відсутність досвіду в ресторанному бізнесі, що може стати перешкодою у керуванні рестораном та ефективному вирішенні проблем.
Можливості:	Загрози:
Збільшення кількості туристів, що приїжджають до Харкова, та популяризація української кухні; Розширення асортименту продуктів та послуг для привернення різноманітної цільової аудиторії; Використання маркетингових стратегій, таких як віральний маркетинг та реклама в соціальних мережах, що допоможе збільшити увагу до ресторану та привернути нових клієнтів; Використання промо-акцій та знижок для залучення нових клієнтів та збереження старих.	Негативний вплив економічної ситуації в країні на попит на послуги ресторанного бізнесу; Зміна попиту на страви та послуги ресторану в залежності від сезону; Ризик збільшення цін на інгредієнти та продукти на ринку, що може знизити прибутковість ресторану; Ризик низької якості продуктів та інгредієнтів, що може знизити репутацію ресторану та вплинути на попит на його послуги.

Розроблено автором

Виходячи зі SWOT-аналізу ресторану української кухні у місті Харків, можна розглянути кілька ефективних стратегій розвитку:

1. Розвиток бренду та маркетингових комунікацій: необхідно активно просувати бренд ресторану та залучати увагу клієнтів за допомогою

яскравого дизайну, ефективних рекламних кампаній, соціальних мереж та інших маркетингових інструментів.

2. Розширення асортименту страв: необхідно розширювати меню, включаючи нові страви української кухні, а також експериментувати зі смаками та інгредієнтами. Варто також звернути увагу на потреби клієнтів та дізнатися їхні пропозиції щодо покращення меню.

3. Підвищення якості обслуговування: важливо забезпечити високу якість обслуговування, щоб клієнти поверталися знову та знову. Для цього можна проводити тренінги з персоналом, підвищувати їх кваліфікацію та мотивувати до більш ефективної роботи.

4. Використання технологій: важливо впроваджувати сучасні технології, які забезпечують більш швидке та зручне обслуговування клієнтів. Наприклад, можна використовувати систему онлайн-бронювання столиків, мобільний додаток для замовлення страв, платежів тощо.

5. Розвиток співпраці з місцевими постачальниками: важливо розвивати співпрацю з місцевими постачальниками, які забезпечують свіжі та якісні інгредієнти.

6. Окрім того, ресторану варто розглянути можливість підключення до доставки їжі, що значно розширить аудиторію та забезпечить додаткові доходи. Також, необхідно звернути увагу на якість обслуговування та розвиток програми лояльності для клієнтів.

7. Для залучення нових клієнтів та збереження старих, можна використовувати різноманітні маркетингові акції та промо-кампанії, такі як знижки на деякі страви, бонусні картки, конкурси та розіграші, тематичні дні та інші.

8. Також, важливо розвивати онлайн-присутність ресторану, створювати зручний та функціональний веб-сайт з можливістю замовлення столиків та їжі онлайн, публікувати фото та відео з ресторану в соціальних мережах, де активно присутні цільова аудиторія.

Загалом, для успішного розвитку ресторану української кухні у місті Харків, потрібно враховувати всі аспекти, що були зазначені в SWOT-аналізі, та розробляти імплементаційні стратегії на основі знання своїх конкурентних переваг та недоліків. Важливо також надавати увагу якості продукту та обслуговування, вивчати потреби клієнтів та пропонувати їм нові, цікаві страви та послуги, щоб забезпечити успіх у довгостроковій перспективі.

1.4. Огляд найкращих світових практик ресторанів етнічної кухні.

Ресторани етнічної кухні стали дуже популярними по всьому світу. Вони пропонують гостям можливість познайомитися з традиційними стравами з усього світу і відчувати атмосферу культури та гостинності країни, з якої вони походять. У цьому огляді ми розглянемо найкращі світові практики ресторанів етнічної кухні:

1. "Noma" (Данія). "Нома" - один з найкращих ресторанів світу, який пропонує скандинавську кухню з використанням найсвіжіших продуктів, що збираються на місцевих господарствах. Відомий головним кухарем Рене Редзепі, "Нома" першим представив у світі нову концепцію екологічної кухні, де використовуються місцеві продукти з врахуванням сезонності.

2. "Eleven Madison Park" (США). "Елевен Медісон Парк" - ресторан зіркового рівня в Нью-Йорку, який славиться своєю авторською кухнею. Його головний кухар Деніел Хамман відомий своєю технікою з використанням молекулярної гастрономії. "Елевен Медісон Парк" пропонує гостям страви зі всього світу з використанням найкращих продуктів.

3. "Azurmendi" (Іспанія). "Азурменді" - один з найкращих ресторанів світу за версією The World's 50 Best Restaurants. Головний кухар Енеко Ацабаль пропонує гостям баскську кухню з використанням місцевих продуктів. "Азурменді" працює відповідно до принципу «нульові відходи», що означає,

що вони використовують усі частини продуктів, що використовуються для приготування їжі.

4. мережа «Nobu» (США). Один з найбільш відомих світових прикладів етнічних ресторанів - це мережа «Nobu», заснована шеф-кухарем Нобу Мацухісо в співпраці з актором Робертом Де Ніро в Нью-Йорку в 1994 році. Ресторан відкрився з пропозицією оригінального поєднання японської та перуанської кухні та мав великий успіх завдяки своїй новаторській ідеї та вишуканому сервісу. Сьогодні «Nobu» є мережею ресторанів у всьому світі, з найбільшими філіями в Лондоні, Маямі та Лас-Вегасі. Для успішного розвитку ресторанів етнічної кухні важливо брати до уваги не тільки культурні традиції країни, звідки вона походить, але й пристосовуватися до місцевого ринку, смаків та потреб споживачів. Велика увага має бути приділена інтер'єру, атмосфері, обслуговуванню та рекламі.

Інший відомий ресторан етнічної кухні – це «The French Laundry» в Каліфорнії. Він вважається одним з найкращих ресторанів у світі, який зосереджується на французькій кухні. Заснований у 1994 році, ресторан став відомим завдяки своїм інноваційним стравам та вмінню використовувати найкращі інгредієнти з місцевих фермерських господарств.

«Mugaritz» в Іспанії - це ще один приклад успішного ресторану етнічної кухні, який займає перше місце в рейтингу World's 50 Best Restaurants. Він відомий своєю баскською кухнею, яка характеризується стравами з риби та морепродуктів, переважаючими стравами з яловичини, курятини та конини.

Інша світова практика – це створення концептуальних ресторанів, які не тільки пропонують етнічну кухню, а й створюють певну атмосферу та незабутні враження для клієнтів. Наприклад, ресторан El Celler de Can Roca у Іспанії відомий своєю інноваційною кухнею та величезною кількістю нагород, але його особливість полягає також у тому, що кожен зал ресторану оформлений в різному стилі, що створює відчуття подорожі крізь час і простір.

За останні роки відбулася значна зміна в сприйнятті етнічної кухні. Якщо раніше вона вважалася екзотичною та незвичною, то зараз вона стала частиною глобальної культури. Багато людей люблять експериментувати зі смаками та намагаються попробувати нові кулінарні традиції.

Отже, світові практики ресторанів етнічної кухні показують, що вони є досить популярними у споживачів та приваблюють клієнтів незвичними стравами та можливістю шляхом вивчення кулінарних традицій вивчити іншу культуру.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

2.1. Концептуальна характеристика ресторану «Мальва»

В сучасний період багато підприємців мають бажання відкрити власний елітний ресторан. Якщо ми розглядаємо концепцію такого закладу, то він обов'язково повинен пропонувати високий рівень комфорту для відвідувачів, вражати оригінальним та вишуканим інтер'єром, а також мати в асортименті унікальні фірмові страви і продукти, неодмінно супроводжуючи все це високими цінами.

Концепція елітного ресторану охоплює всі аспекти роботи закладу ресторанного господарства, включаючи навіть найдрібніші деталі. Вона включає в себе стиль інтер'єру, розробку меню, формування іміджу та багато іншого.

Згідно з ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення», ресторан є закладом ресторанного господарства, який пропонує різноманітний асортимент продукції, виробленої самим рестораном або закупленої, з високим рівнем обслуговування та комфорту, в поєднанні з організацією відпочинку і розваг для споживачів. [9].

Концепція нового закладу ресторанного господарства повинна бути не лише оригінальною, але й перспективною, сприяючи створенню ресторану, що перевершить проекти конкурентів.

Концепція охоплює всі аспекти організації ресторану, включаючи меню та фірмовий одяг офіціантів. Складання такої концепції складне завдання, оскільки важливо не пропустити жодної деталі.

Концепція ресторану класу люкс включає в себе безліч складових елементів. Розглянемо найважливіші з них.

- **Формат ресторану:** Ресторан класу люкс повинен мати свою унікальну атмосферу. Наш ресторан «Мальва» втілює сучасну українську кухню, з визначенням українських традицій та історії. Екстер'єр ресторану виглядає модно та вишукано з українським дизайном XXI століття - біла будівля з панорамними вікнами та емблемою «Мальва» на червоному фоні.

- **Назва ресторану:** Наш український ресторан називається «Мальва». Ця проста назва легко запам'ятовується і символізує мальву, яка є одним із національних символів України.

- **Стиль обслуговування:** У ресторані «Мальва» обслуговування здійснюють офіціанти. Ми також надаємо кейтерингові послуги, доставляючи їжу в офіси, підприємства та на пікніки. Ресторан також пропонує можливість проведення фуршетів, конференцій, дитячих свят та інших заходів.

- **Меню ресторану:** Ресторан «Мальва» пропонує стале меню з можливістю періодичних змін.

- **Дизайн ресторану:** Для створення дизайну ресторану «Мальва» залучаються кваліфіковані дизайнери. Він поєднує різноманітні дерев'яні елементи та столи з натурального дерева з модними деталями дизайну. Ми використовуємо сучасні, незвичайні люстри та стелі, зберігаючи дух старовинної України. У дизайні ресторану використовуються вишиванки, вишиті рушники та інші національні елементи.

Інтер'єр має бути гармонійним, композиційно зібраним та гармонічним з точки зору кольорового оформлення. Приміщення має бути оздоблене живою зеленню. [21, с. 584].

Враховавши всі важливі елементи концепції, ми можемо обґрунтувати концепцію нашого закладу – ресторану класу люкс.

Враховуючи всі важливі елементи концепції, ми можемо обґрунтувати нашу концепцію ресторану класу люкс. Згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», ресторан класу люкс відноситься до повнообслуговувальних закладів ресторанного господарства, що

передбачає обслуговування офіціантами, значну кількість фірмових та замовних страв, напоїв і страв власного виробництва. Наш ресторан «Мальва» відповідає цьому формату [8].

Особливий акцент буде зроблений на меню, яке складатиметься з вишуканих кулінарних шедеврів. Ресторан «Мальва» орієнтований на людей середнього та вищого класу, забезпечуючи їм високий рівень обслуговування та задоволення.

Коли вперше відвідувачі заходять до ресторану, їх перше враження формується не тільки від страв, але й від його дизайну. Інтер'єр закладу розповідає про тематику, стиль і навіть страви, які можна спробувати. Дизайн ресторану мовчазно висловлює його статус, тому це важливий аспект, який слід враховувати при розробці концепції.

До дизайну ресторану належить не тільки інтер'єр. Узагальненою картини стилю сприяє використання певного виду посуду і оформлення страв у меню, а також назви і зовнішній вигляд страв, форма обслуговуючого персоналу і поведінка офіціантів. Наприклад, посуд у нашому ресторані виготовлений з кераміки та глини, що відповідає українській кухні.

При складанні концепції, власники закладів часто звертають увагу на естетичні якості, а не лише на функціональність. Хороший ресторан - це місце, де відвідувачі почуваються затишно, а офіціанти можуть безперешкодно виконувати свою роботу. Тому столи, барна стійка, вхід в кухню і зал, а також розташування меблів повинні бути ретельно сплановані.

Ресторан «Мальва» складатиметься з бару, двох банкетних залів, залу обслуговування, підсобних приміщень, туалетної кімнати та цехів. Дизайн характеризується контрастною колірною гамою, де стіни виконані у світлих тонах.

У ресторані використовуються дорогі та якісні предмети інтер'єру з натурального дерева, таких як горіх, вишня, карельська береза. Вони виготовлені вручну та мають унікальний стиль дизайнера. У ресторані

«Мальва» присутні сухі троянди, мальви та свіжі квіти, завжди дуже багато квітів. Також у закладі є картини сучасних художників.

Вибір місця розташування ресторану класу люкс є важливим і відповідальним кроком. Його успіх часто залежить від правильної локації. Якщо спочатку місце обране неправильно, виправити помилку може бути складно і коштовно. Головний принцип вибору місця для ресторану полягає у максимальному наближенні до споживача. Це означає, що ресторан повинен бути розташований поруч з місцем проживання або роботи потенційних клієнтів, зручно досяжний транспортом та відповідати їхнім потребам, як при прогулянках по місту, так і під час робочих зустрічей.

Ми розміщуємо наш ресторан класу люкс у місті Харкові, яке є мільйонним містом з численними торговельними та бізнес центрами. Це правильне розміщення, оскільки наш контингент споживачів відноситься до вищого класу населення, що робить таке місце більш вигідним.

Ресторан класу люкс відрізняється від інших закладів ресторанного господарства тим, що ми надаємо клієнтам широкий спектр додаткових послуг. Ці послуги включають:

- Бронювання місць.
- Розрахунок за кредитними картками.
- Дисконтні карти.
- Доступ до інтернету.
- Виклик таксі та транспортні послуги.
- Організацію розваг.
- Музичний супровід.
- Догляд за дітьми.
- Організацію конференцій, семінарів та інших подій (конференц-зал).
- Бізнес-ланчі.
- Постачання їжі та напоїв з обслуговуванням.
- Організацію відкритого майданчика для харчування. [19, с. 435].

Наш ресторан пропонує ці послуги, щоб задовольнити різноманітні потреби і бажання наших клієнтів та забезпечити їм комфортний та задоволений перебування у закладі.

При ознайомленні з закладом ресторанного господарства вперше, люди зазвичай бачать його назву у рекламних оголошеннях або на вивісці над рестораном. Це дає назві велику вагу, оскільки вона повинна мати смислове значення і привертати потенційних клієнтів.

Найкраще створювати назву ресторану, коли концепція вже готова. На цей момент відомі принципи організації закладу, його стиль, дизайн інтер'єру, стилістична спрямованість та меню. Все це допомагає визначити тематику назви. Наш ресторан має 100 посадочних місць, і в майбутньому можливе розширення та розгляд введення франчайзингу.

Ресторан «Мальва» – це ресторан класу люкс для людей середнього та високого достатку, де поєднуються стиль Модерн з українською кухнею нового формату. Він орієнтований на туристів, бізнесменів і всіх, хто бажає насолодитися відпочинком українським рестораном.

Планується відкриття українського ресторану вищого класу на 100 місць «Мальва» у місті Харків.

Ресторан «Мальва» пропонує свої послуги широкому колу клієнтів. Він задовольняє потреби споживачів, які шукають якісну їжу, а також знаходяться в пошуку місця для зустрічей з друзями та родичами або відзначення різних важливих подій. Організаційно-правовою формою ресторану є Товариство з Обмеженою Відповідальністю (ТОВ).

Основна ідея бізнесу ресторану «Мальва» полягає у створенні розкішного ресторану української кухні зі 100 місцями у місті Харків. Ресторан «Мальва» відрізняється оригінальним інтер'єром, комфортним обслуговуванням на високому рівні та широким асортиментом оригінальних, вишуканих та фірмових страв і виробів. Таким чином, він привертає клієнтів, які прагнуть насолодитися смачною їжею, насолодитися музикою та провести час зі своїми

близькими та друзями, відзначаючи різні важливі події. Оформлення інтер'єру ресторану «Мальва» планується у стилі «модерн». Графік роботи: 10:00-00:00;

Спеціально навчений персонал, включаючи офіціантів та барменів, обслуговує споживачів в ресторані «Мальва». Кухарі з високою кваліфікацією готують страви та напої. Усі члени обслуговуючого персоналу мають однаковий фірмовий одяг і взуття.

Однією з актуальних причин відкриття цього закладу є відсутність достатньо насиченого сегменту українських ресторанів класу люкс у місті Харків. Конкурентів в цьому сегменті не так багато.

Основні цілі проекту включають отримання прибутку та задоволення споживачів. Задачі проекту передбачають задоволення потреб клієнтів у якісному обслуговуванні, постійне наявність свіжих та смачних страв, знаходження постачальників з якісною продукцією за низькими цінами, забезпечення перевищення доходів над витратами, найняття кваліфікованих працівників та мотивацію їх праці, відповідність нормам державних служб, підвищення впізнаваності ресторану за допомогою реклами та комунікацій, впровадження програми лояльності.

Однією з основних проблем проекту є динамічний розвиток ринку ресторанного господарства, що призводить до появи різних типів та цінових категорій закладів, що задовольняють різні вимоги споживачів. У цьому контексті, ресторан «Мальва» повинен надати споживачам все, що вони шукають, щоб виправдати їхні очікування та залучати їх до постійного відвідування.

Іншою проблемою є відсутність належної маркетингової стратегії на початковому етапі. Бренд ресторану ще не має впізнаваності, і немає достатньої бази клієнтів. Тому важливо набудувати довіру споживачів через надання якісних послуг.

Перевагою цього проекту є відкриття українського ресторану класу люкс з висококваліфікованим персоналом. Крім того, ресторан пропонує вечірню

розвагу в формі живої музики, що допомагає створити атмосферу для відвідувачів.

Загалом, ресторан «Мальва» має потенціал привабити широку аудиторію, яка шукає якісну українську кухню, затишну атмосферу та якісне обслуговування. Для успішного розвитку проекту важливо ретельно прорахувати всі аспекти бізнесу, включаючи розробку ефективної маркетингової стратегії, залучення постійних клієнтів, управління персоналом та забезпечення конкурентоспроможних цін на продукцію і послуги.

Однією з недоліків цього проекту може стати висока цінова політика, яка може відлякати потенційних відвідувачів. Багато людей звикли до ресторанів з українською кухнею, які пропонують доступні ціни.

Маркетинговий план ресторану «Мальва» має на меті досягнення високої рентабельності та популярності. Основними принципами роботи ресторану є забезпечення якості у всіх аспектах, інноваційний дизайн і створення іміджу, а також орієнтація на споживачів з вищим середнім доходом. З метою забезпечення прибутковості важливо враховувати конкурентів. На діаграмі 2.1. можна побачити розташування ресторану «Мальва».

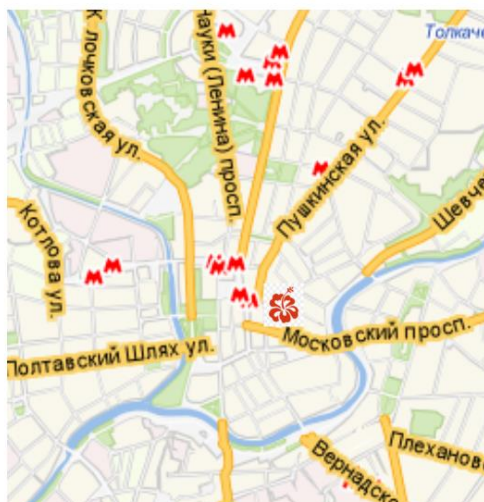


Рис. 2.1. Розташування ресторану «Мальва» (червона помітка)

Розроблено автором

В основі проекту єдиний ресторанний комплекс, який являє собою ідеальне місце проведення дозвілля з користю для розуму, душі і тіла, місце, де можна не тільки отримати гастрономічне задоволення від українських страв з найсвіжіших продуктів, а й насолодитися приємною обстановкою, провести ділові зустрічі.

Номенклатура і якість товару (послуг): українські страви з найсвіжіших і якісних продуктів. Сегмент вище середнього.

Позиціонування: класичний ресторан для проведення часу і задоволення гастрономічних потреб гостей, туристів або для ділових зустрічей. Також, розрахований для банкетів.

Брендинг: розроблятиметься з точки старту будівництва ресторану.

Просування і реклама: створення сайту, сторінок в соціальних мережах, програми лояльності для клієнтів, реклама на білбордах міста. Так приклад логотипу ресторану «Мальва» можна побачити на рис. 2.2.



Рис. 2.2. Логотип ресторану «Мальва»

Розроблено автором

Програма лояльності для клієнтів

Працюється над впровадженням системи клубних карт для наших клієнтів. Усі гості отримують «Накопичувальну картку» при першому

відвідуванні, яку можна обміняти на «Срібну картку» зі знижкою 5%, якщо загальна сума рахунків за рік становить 10 000 грн. або якщо рахунок на дві особи перевищує 1000 грн. «Золота картка» надає 10% знижки при накопиченні 20 000 грн. на картці протягом року або при проведенні банкету на суму 30 000 грн. «Платинова VIP-карта» забезпечує 15% знижку і переваги при виборі дати банкету та інших послуг, вона виділяється відомим відвідувачам і постійним гостям при накопиченні 50 000 грн. на картці протягом року та проведенні банкету на суму від 70 000 грн. для не більше ніж 50 осіб.

План виробництва ресторанного закладу включає такі кроки:

1. Вибір місця розташування та концепції інтер'єру. Правильний вибір приміщення є важливим аспектом для будь-якого ресторанного закладу. Ідеальною опцією є розташування в центрі міста, оскільки ресторан спрямований на середній і вищий клас населення.

При виборі місця також слід враховувати конкурентну ситуацію у цьому районі. Вивчення конкурентного середовища включає аналіз цін, надання послуг, якість обслуговування і меню.

При оцінці приміщення для ресторанного закладу важливо враховувати його функціональні можливості, зокрема можливість перепланування та наявність комунікацій, таких як водопостачання, каналізація, електроенергія та газ, що забезпечать безперебійну роботу закладу. Особлива увага повинна бути приділена електричним потужностям, оскільки обладнання для харчової промисловості вимагає значного енергоспоживання.

Для ресторанного закладу потрібно розподілити простір на кілька зон, таких як кухня, зал для відвідувачів і туалетна кімната. Крім того, рекомендується розділити приміщення на холодний і гарячий цехи для ефективної організації робочих процесів.

У нашому проєкті ресторану планується оренда приміщення загальною площею 350 м², з яких 130 м² виділені під кухню і технічні приміщення, 225 м²

– під зал для відвідувачів і 5 м² – під санвузол. Розташування приміщення знаходиться на центральній вулиці міста Харкова, у торгівельно-розважальному центрі «Нікольській».

Це приміщення ідеально підходить для ресторанного закладу, оскільки має всі необхідні комунікації, такі як газ, водопостачання, каналізація, вентиляція і достатню потужність електроенергії. При організації ресторану слід приділити особливу увагу інтер'єру, який створює підходящу атмосферу та підтримує тематику закладу. Інтер'єр відіграє важливу роль у формуванні фірмового стилю та привертанні клієнтів. Рекомендується залучити професійного дизайнера для створення унікального простору, який залучатиме гостей і надихатиме їх повертатися. Інтер'єр може бути заснований на мінімалістичному стилі з простими та лаконічними лініями меблів, а також можна додати яскравий акцент, такий як тематичний розпис на стіні. Для створення затишку та екологічності приміщення можна використовувати дерев'яні рейкові важливі крок - підбір ширми для зонування простору.

2) Підбір персоналу. Ключовою посадою є шеф-кухар, який відповідає за якість страв та є візитною карткою ресторану. Цей професіонал повинен мати великий досвід та кваліфікацію. Варто враховувати, що зарплата такого спеціаліста може бути високою. Вибір шеф-кухаря є серйозним завданням, яке потребує уваги.

Всі співробітники закладу повинні відповідати певним вимогам, таким як наявність санітарних книжок з відповідними відмітками, кухві повинні мати професійну освіту, а також пройти інструктаж з техніки безпеки.

3) Устаткування. Обладнання, необхідне для відкриття ресторану наведено у таблиці. 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік обладнання та вартість

Найменування	Кількість	Вартість, грн
Теплове оснащення:		

Пароконвектомат	3	307500
Плита електрична з жарочною шафою	4	120000
Кавоварка	1	25000
Електрочайник	2	3000
Холодильне оснащення:		
Шафа холодильна	1	25000
Допоміжне обладнання:		
Міксер	4	24000
Блендер	2	8000
Куттер	2	18000
Слайсер	1	8500
Тістомісильна машина	1	10000
Тісторозкатувальна машина	1	3500
Овочерізка	2	27000
Машина для чищення овочів	1	17000
Кухонна машина	1	17000
Фільтр для води	4	6000
Устаткування для чистоти і порядку:		
Мийна ванна	6	28500
Виробничий стіл	4	10400
Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	4	12000
Стелаж	4	19000
Витяжка	4	26000
Полка	4	4700
Стіл острівной для збору відходів	1	3800
Посуд та кухонне обладнання:		
Кухонний інвентар		33000
Посуд для відвідувачів		71500
Разом		1043000

Розроблено автором

Отже, вартість спеціалізованого обладнання для ресторану складатиме приблизно 1043000 грн.

Постачання є ще одним важливим аспектом перед відкриттям ресторану. Потрібно визначитися з постачальниками та встановити ефективні канали постачання. Основні категорії постачальників для ресторану включають:

Постачальників риби та м'яса.

Постачальників свіжих овочів, зелені та фруктів.

Постачальників алкогольних напоїв.

Для основних категорій постачання, які забезпечують основне меню, рекомендується укласти ексклюзивні договори з одним перевіреним та надійним постачальником.

Також варто зауважити, що при укладанні партнерських угод можна розраховувати на додаткові бонуси для компанії. Наприклад, постачальники напоїв часто надають ресторану фірмовий посуд та інвентар.

При укладанні угод з постачальниками інгредієнтів, важливо ознайомитися з усіма умовами, викладеними у договорі. Зазвичай, транспортні витрати на постачання лежать на нашому підприємстві. Щоб зменшити ці витрати, рекомендується обирати постачальників, розташованих ближче до нашого закладу.

Організаційно-правовою формою українського ресторану є Товариство з Обмеженою Відповідальністю, або скорочено ТОВ. Ось коротке обґрунтування:

Мінімальний уставний капітал.

Обмежена кількість учасників (до 10), які несуть ризик у межах своїх вкладень.

Немає обмежень на обсяг річної оборотності.

Учасники ТОВ не несуть особистої відповідальності за зобов'язаннями підприємства та ризик збитків, пов'язаних з його діяльністю, обмежується вартістю їх вкладів.

ТОВ оподатковується за загальною системою оподаткування. Базою для нарахування є єдиний податок, який сплачується ТОВ за фіксованою ставкою, залежно від:

Річного прибутку підприємства.

Кількості працівників.

Згідно з останніми оновленнями в українському податковому кодексі 2016 року, ставка єдиного податку для ТОВ становить 18%. Терміни сплати податків можуть варіюватись залежно від розміру доходів компанії протягом року:

Якщо доходи не перевищують 20 млн. грн., компанія сплачує податки один раз на рік, подаючи щорічну декларацію.

Якщо доходи перевищують 20 млн. грн. декларація подається раз на квартал.

Не слід забувати, що ТОВ, які оподатковуються за загальною системою, повинні сплачувати додаткові збори, окрім податку на прибуток. Ось деякі з них:

1. Податок на дивіденди. Для компаній, що оподатковуються за загальною системою (18% для платників єдиного податку), ставка складає 5%. Крім того, з усіх нарахованих дивідендів також стягується військовий збір у розмірі 1,5%.

2. ПДВ. Розмір податку на додану вартість становить 20%.

3. Утримання заробітної плати. До цих зборів відносяться єдиний соціальний внесок (ЄСВ), податок на доходи фізичних осіб (ПДФО) і військовий збір.

4. Екологічний податок. Він застосовується лише до певних ТОВ і залежить, наприклад, від викидів шкідливих речовин у повітря та інших факторів [2].

Ця система оподаткування підійде для ТОВ з великими оборотними коштами.

Для ефективної та раціональної організації роботи ресторану «Мальва» необхідно найняти висококваліфікований персонал. Кількість працівників, особливо в обслуговуючому персоналі, залежить від декількох факторів, зокрема:

- Кількість посадочних місць - у ресторані є 100 місць.
- Тип обслуговування - повне обслуговування офіціантами.
- Середній рівень завантаження - високий.
- Концепція та клас ресторану – «Мальва» є українським рестораном класу люкс.
- Графік роботи - з 10:00 до 00:00.

Аналіз ризиків показує, що цей проект має низький рівень ризику. Історія діяльності приватних ресторанів у місті не містить випадків банкрутства. Навпаки, цей сектор є прибутковим та привабливим для інвестицій. Оскільки ресторан «Мальва» має оригінальну концепцію, потенційні ризики є незначними порівняно з подальшими перспективами розвитку.

До окремих видів ризиків цього проекту відносяться:

Невиконання обов'язків постачальниками, проте на ринку є достатній вибір постачальників сировини завдяки конкуренції.

Зміна цін на сировину та паливно-енергетичні ресурси, що може призвести до підвищення вартості продукції ресторану. Однак, з урахуванням особливостей споживачів, це не повинно суттєво вплинути на рентабельність підприємства та прибутковість інвестицій у розвиток ресторану.

У нестабільній економічній ситуації рекомендується створити фонд комерційного ризику на підприємстві, до якого буде відраховуватись 10% чистого прибутку ресторану. Це допоможе знизити ризиковість проекту, але може призвести до зменшення прибутковості акцій на 10%.

Іншим методом зниження ризику є співробітництво зі страховою компанією для страхування ризику, пов'язаного з інвестиціями у розвиток

ресторанної діяльності. У такому випадку прибутковість акцій ресторану «Мальва» буде зменшуватись на суму страхових внесків.

2.2. Планування меню та визначення потреби підприємства в сировині, продуктах та закупівельних товарах по товарних групах.

Важливою складовою концепції закладу є розробка меню. В концептуальному меню будуть представлені фірмові та авторські страви, які найкращим чином відображатимуть концепцію ресторану. При розробці меню враховується тип та концепція підприємства, а також потреби цільової аудиторії (у нашому випадку це люди середнього та вищого класу), попит, сезонність та структура виробничого процесу закладу. Для цього використовуються каталоги рецептів страв і кулінарних виробів, а також спеціальна література з дієтичного харчування та національних кухонь [15, с. 24].

У концептуальному меню ресторану «Мальва» класу «люкс» ми включаємо фірмові та авторські страви, які найточніше та ефективно відображають концепцію закладу (див. додаток А).

Оскільки ресторан класу «люкс» характеризується вишуканістю та витонченістю інтер'єру, створеного за індивідуальним проектом з використанням розкішних матеріалів, ми забезпечуємо високий рівень комфортності та широкий вибір послуг. Асортимент страв повністю складається з оригінальних, вишуканих, замовних та фірмових страв і виробів, включаючи делікатеси з екзотичної сировини. При складанні меню ми дотримуємося встановленого порядку викладання страв [12, с.17].

У нашому меню ми використовуємо страви, яких немає в Збірнику рецептур, тому ми надаємо посилання на технологічні карти та інші джерела, з яких ми беремо найменування та рецептуру цих страв. Також ми

перераховуємо основні продукти, які використовуються для приготування цих страв [42].

Складання меню є дуже важливим кроком, а потім ми визначаємо потреби закладу в сировині та продуктах (див. додаток Б). Хоча в меню можуть зустрічатись звичайні українські страви, їх подача буде особливою рисою нашого закладу. Ми будемо дотримуватись останніх тенденцій у кулінарному мистецтві при подачі звичайних українських страв. Виконання страв буде покладено на відомих кухарів, які завжди беруть участь у змаганнях за звання найкращого кухаря.

2.3. Розробка організаційно-виробничого плану ресторану української кухні «Мальва»

У ресторані «Мальва» проводиться приймання продуктів, сировини та напівфабрикатів, які надійшли від постачальників. Цей процес відбувається в завантажувальній зоні, після чого сировина направляється до складських приміщень для короткочасного зберігання та у цехи для подальшої обробки та відпуску. У заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів, які потім піддаються тепловій обробці. Залежно від структури та технологічної схеми, в цехах риби, м'яса та овочів здійснюється обробка відповідної сировини (наприклад, у рибному цеху – риба та рибні продукти, у м'ясному – м'ясо та м'ясопродукти, у овочевому – овочі).

У доготівельних цехах нашого ресторану проводиться виготовлення та доробка напівфабрикатів, що поступили з заготівельних цехів. У нас є холодний цех і гарячий цех.

У холодному цеху ми виробляємо холодні м'ясні, овочеві страви, закуски, солодкі страви і холодні супи. Також тут проводиться порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв.

У гарячому цеху ми здійснюємо теплову обробку всіх продуктів і напівфабрикатів. Тут готується перші та другі страви, гарніри, гарячі напої. Деякі продукти також піддаються тепловій обробці тут, перед тим як надійти до холодного цеху для подальшого оброблення.

Ми маємо окреме приміщення для нарізання і зберігання хліба, який надходить зі складу.

Також у нашому ресторані є мийна кухня, де ми миємо кухонний інвентар, що використовується на кухні, а також окрема мийна зона для миття використаного столового посуду, який офіціанти передають через роздавальню.

Роздавальня є зв'язувальною ланкою між виробництвом і залом, вона безпосередньо пов'язана з гарячим та холодним цехами, буфетом, сервізною, мийною столового посуду та приміщенням для нарізання хліба. Завдяки роздавальні здійснюється реалізація готової продукції, яка потім доставляється в торгівельну залу, де здійснюється обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів починається з вестибюля. У гардеробній приймається верхній одяг від споживачів і зберігається протягом їх перебування у закладі. У ресторані також передбачені кімнати для відвідувачів і кімната для паління. До організації виробничого процесу також належать технічні приміщення та службово-побутові приміщення. Останні включають адміністративні та службові приміщення, а також приміщення для персоналу.

Організація постачання є основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства. Це означає безперебійне та регулярне постачання сировини, продовольчих товарів, напівфабрикатів, готових виробів та матеріально-технічного обладнання.

Вимоги до організації постачання у закладі ресторанного господарства включають наступне:

- Забезпечення постачання необхідного асортименту товарів у достатній кількості і високій якості.
- Дотримання своєчасності та ритмічності поставок згідно графіка завезення.
- Скорочення ланцюга постачання товарів.
- Оптимальний вибір постачальників та укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів. [9].

Організація продовольчого постачання здійснюється на основі дослідження каналів постачання та рейтингів постачальників, що є важливим кроком. Блок-схема приміщень закладу наведена у вигляді рисунку 2.3.

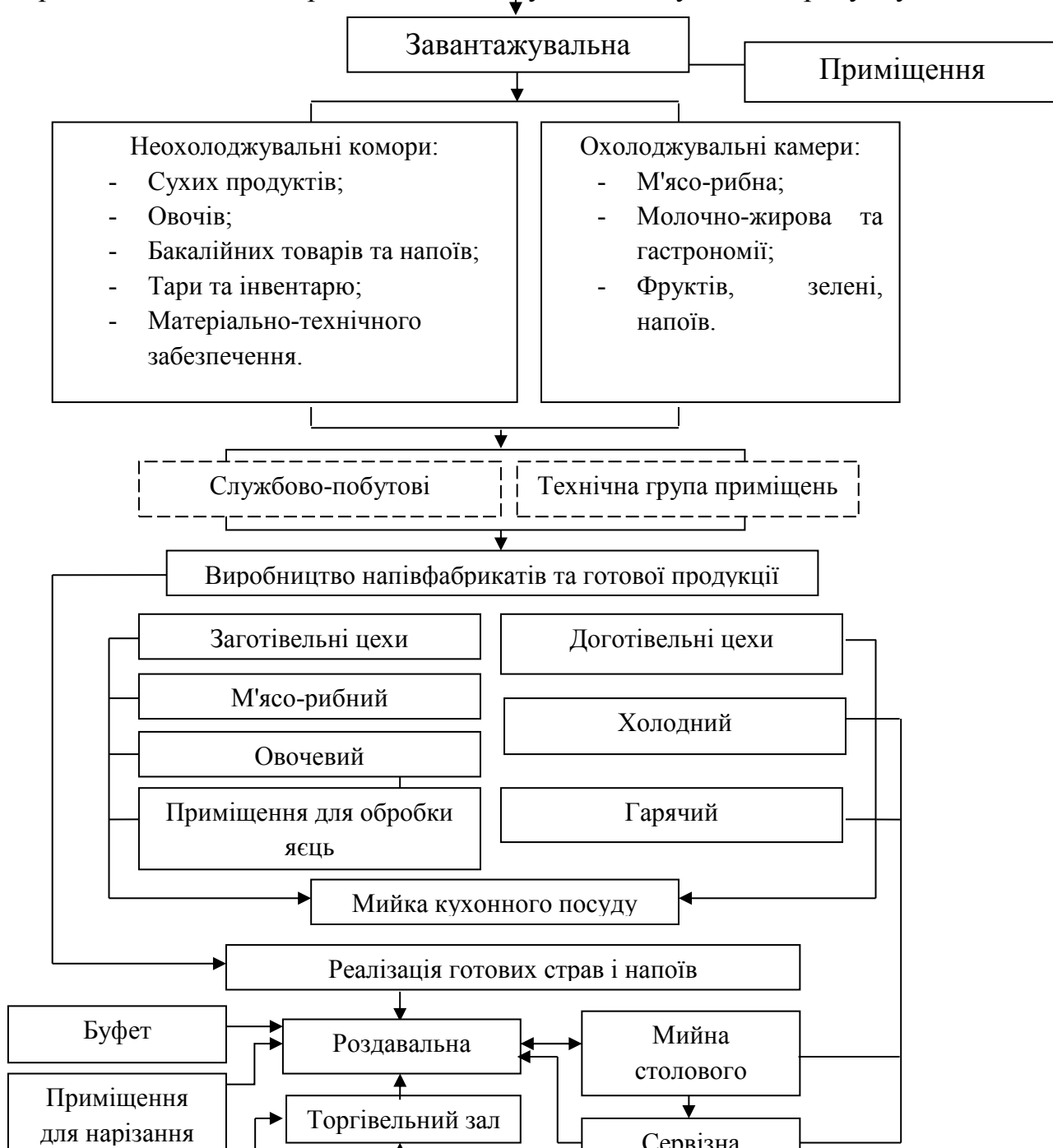


Рис. 2.3. Блок-схема приміщень закладу

Складено за [38]

Усі продукти, які надходять на склад, мають штамп з датою виробництва і видаються на кухню згідно принципу «першим прийшов - першим пішов». Цей простий і ефективний принцип ротації продуктів дозволяє забезпечити правильну організацію складування, де нові поставки розміщуються за передостанніми.

В додатку В наведена таблиця, яка показує джерела постачання наших продуктів. Це допомагає нам відстежувати походження продуктів.

Раціональна організація забезпечення підприємств громадського харчування необхідними ресурсами має велике значення для використання засобів виробництва, підвищення продуктивності праці, зниження собівартості продукції та збільшення прибутку і рентабельності.

Організація приміщень для прийому і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначається на основі наявних запасів сировини, асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. При цьому враховуються товарне сусідство, оптимальні умови і терміни зберігання. Допустимі терміни і умови зберігання сировини та продуктів в закладі ресторанного господарства наведені у таблиці 2.3 [20, стор. 36].

При отриманні матеріальних продуктів, відповідальні працівники зобов'язані перевірити якість та терміни реалізації продуктів, а також переконатися в точності зважування та записів у накладній [40].

Складські приміщення оснащуються необхідним інвентарем та інструментами для приймання, зберігання та відпуску сировини.

Таблиця 2.3

Терміни та режими зберігання сировини в закладі ресторанного господарства

№	Найменування страви та н/ф	Терміни зберігання, діб	Умови зберігання, °С	
			t, °С	Відносна вологість повітря, %
1	2	3	4	5
1	М'ясопродукти	1-3	0...2	85-90
2	Рибопродукти	1-2	0...2	85-90
3	Гастрономічні продукти	2-6	2...4	85-90
4	Молочно-жирові продукти	2-4	2...4	85-90
5	Молоко	1-2	2...4	85-90
6	Сметана і кисломолочний сир	3-5	2...4	85-90
7	Яйця	3-5	2...4	85-90
8	Сухі продукти	5-8	15...18	40-60
9	Бакалійні товари	5	16...18	40-60
10	Овочі	5	10...12	70
11	Фрукти і ягоди	1-5	4...6	85-90

12	Зелень	1-2	4...6	85-90
13	Хліб і хлібобулочні вироби	1	12..16	70-75
14	Кондитерські вироби	1	6...12	70-75
15	Предмети МТЗ	5	18...20	80-85

Розроблено автором

В планірованому ресторанному закладі передбачається наступний перелік обладнання та інвентарю для зберігання та складування сировинних запасів: ваги (товарні і електронні) для приймання та відпуску продуктів, стелажі, підтоварники та шафи для зберігання, а також інструменти для перевірки якості продуктів (овоскоп, лупи, пробовідбірники), контролю режимів зберігання (термометри, ареометр, психрометри) та інвентар для відпуску продуктів (совки, насос для олії, лопатки, виделки, ложки, ножі, струни для нарізування масла, лійки, молокоміри) і відкривання тари (молотки дерев'яні і металеві, обценьки, томагавк, набійники металевий і дерев'яний, молоток-лапка, фігурний важіль). [34].

Організація роботи заготівельних цехів

Заготівельні цехи включають такі підрозділи:

Овочевий цех.

М'ясний цех.

Рибний цех.

М'ясо-рибний цех.

Птицегольсвий цех.

Доготівельний цех (для доробки напівфабрикатів).

Цех обробки зелені.

Вибір заготівельних цехів залежить від структурно-виробничої схеми конкретного ресторанного закладу.

Після визначення складу складських приміщень розробляється схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів, а також надається опис роботи складського господарства ресторану класу люкс.

Після визначення складу складських приміщень, розробляється схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів, а також надається опис роботи складського господарства ресторану класу люкс. При організації роботи складу слід звернути увагу на наступні аспекти:

1. Процес приймання сировини, напівфабрикатів та товарів, і їх подальший розподіл залежно від призначення (безпосереднє використання або зберігання: тимчасове або пролонговане).

2. Процес складування сировинних запасів залежно від видів товарів та встановлених умов і термінів зберігання.

3. Зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення з урахуванням видів, умов і термінів зберігання.

4. Відпуск сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення.

5. Відпуск продукції для реалізації поза межами закладу (експедиція).

6. Організацію тарного господарства.

Забезпечення обладнанням процесу механічного кулінарного оброблення сировини надається у вигляді таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Перелік обладнання овочевого цеху

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
Машини для чищення овочів	Fimar PPN18	1	Механічне чищення картоплі
Універсальна овочерізка	Fimar TV2500	2	Днарізання овочів
Кухонна машина	KENWOOD KMP 771 PRO	1	Взбивання вершків, приготування картопляного пюре, м'ясного фаршу

Блендер	Vema FR2068L	2	Приготування пюре та соусів
Ванна мийна	BMP-H 2/550	2	Промивання сировини
Шафа холодильна	Полаир CM114-S	1	Охолодження продуктів
Фільтр для води	CMA LT16	2	Зниження жорсткості води
Куттер	Fimar BC3N	2	Подрібнення сировини

Розроблено автором

Забезпечення обладнанням процесу виготовлення кулінарної продукції надається у вигляді таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Перелік обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць	Призначення
1	2	3	4
Плита електрична	Bertos SE9P4MP	4	Варіння, пасерування, жарка
Пароконвектомат	Rational CMP101	3	Для запікання та тушкування страв
Кавоварка	FUTURMAT OTTIMA A2	1	Варка кави
Електрочайник	HENDI 208007	2	Нагрівання води, заварювання кави
Міксер	Fimar MX40	1	Для подрібнення продуктів, супів-пюре, паштетів, мусів, емульсій
Слайсер	Sirman MIRRA 300CE	1	Нарізання продуктів
Тістомісильна машина	Pizza Group IFM10	1	Замішування тіста
Тісторозкатувальна машина	Fimar SM220	1	Розкачування тіста
Ванна мийна з сітчастим дном	«Елит»	2	Миття сировини

Ванна мийна	BMP-H 2/550	2	Промивання гарнірів
Стіл виробничий	LTGR12	4	Приготування гарнірів, заправлення салатів
Стіл виробничий з охолоджуваною поверхнею	DGD TF02MIDGN	2	Короткочасне зберігання охолоджених продуктів, нарізання зелені
Фільтр для води	CMA LT16	2	Зниження жорсткості води

Розроблено автором

Для ефективної організації процесів приготування гарячих страв у гарячому цеху рекомендується використовувати секційне модульоване обладнання. Його можна встановлювати острівним способом або організовувати кілька технологічних ліній для приготування бульйонів, перших і других страв, гарнірів і соусів [27].

Установлення розпорядку роботи в закладах ресторанного господарства передбачає складання графіків виходу на роботу працівників. При складанні графіку було враховано режим роботи цеху, що залежить від режиму роботи закладу в цілому та часу максимального завантаження торгівельного залу.

У даному випадку ресторан працюватиме з 10:00 до 00:00, а максимальне завантаження торгівельного залу припадатиме на період з 15:00 до 21:00.

Робота м'ясо-рибного цеху починається о 9:00, за годину до відкриття торгівельного залу, і закінчується о 20:00, коли постачання м'ясної та рибної сировини до закладу припиняється. В м'ясо-рибному цеху працюватимуть два кухарі третього розряду і один кухар п'ятого розряду.

Перший кухар третього розряду розпочне свою роботу о 9:00, займатиметься прийманням сировини та виготовленням напівфабрикатів. Його робочий день триватиме до 15:00 без перерви на обід. Другий працівник почне роботу о 15:00 і працюватиме до 21:00 також без перерви на обід. Кухар п'ятого розряду вийде на роботу о 16:00 і буде працювати до 22:00.

Таким чином, працівники м'ясо-рибного цеху працюватимуть по 6 годин протягом шести днів на тиждень, загалом 36 годин на тиждень, що відповідає

трудовому законодавству. Один з працівників матиме вихідний у вівторок, інший - у середу, а третій - у понеділок. Це пояснюється тим, що в ці дні завантаження торговельного залу є найменшим.

Кухарі м'ясо-рибного цеху працюватимуть за ступінчастим графіком, який наведено в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Вихід на роботу працівників м'ясо-рибного та гарячого цеху(на 1 день).

Цехи	М'ясо-рибний цех			Гарячий цех			
Кухарі	Кухар 3 розряду	Кухар 4 розряду	Кухар 5 розряду	Кухар 3 розряду	Кухар 4 розряду	Кухар 5 розряду	Кухар 6 розряду
Часи роботи							
09:00							
10:00							
11:00							
12:00							
13:00							
14:00							
15:00							
16:00							
17:00							
18:00							
19:00							
20:00							
21:00							
22:00							
23:00							
00:00							

Розроблено автором

Гарячий цех розпочинає свою роботу за годину до відкриття торговельного залу о 9:00.

У гарячому цеху працюватимуть чотири кухарі різних розрядів: один третього, один четвертого, один п'ятого та один шостого. Для організації роботи кухарів був використаний ступінчастий графік, де кожен кухар працює по 6 годин протягом 6 днів на тиждень. Розклад роботи такий: кухар третього розряду починає роботу о 9:00 і закінчує о 15:00, кухар четвертого розряду починає о 14:00 і закінчує о 20:00, кухар п'ятого розряду працює з 18:00 до 00:00, а кухар шостого розряду працює з 16:00 до 22:00, що співпадає з

піковим часом завантаження торгівельного залу. Всі кухарі працюють без перерви на обід і виконують по 36 годин на тиждень, що відповідає трудовому законодавству.

Графік роботи кухарів гарячого цеху наведено в таблиці 2.6.

Наші працівники не перевищують нормальну тривалість робочого часу відповідно до Закону про працю, яка складає 40 годин на тиждень [3].

РОЗДІЛ III. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ «МАЛЬВА»

3.1. Планування витрат та результатів функціонування ресторану української кухні «Мальва»

На основі концепції ресторану «Мальва» української кухні з 100 місцями і розробленої виробничої програми, був розроблений проект складу персоналу (таблиця 3.1). У цьому проекті враховано оптимальне використання ресурсів і забезпечення високої якості послуг шляхом організації процесу виробництва страв, обслуговування харчування та клієнтів. Після аналізу цих факторів можна визначити потребу в персоналі для ресторану «Мальва» і встановити рівень їх заробітної плати (фіксовану ставку).

Таблиця 3.1

Заробітна плата персоналу

Посада	Зарплата грн/міс	Кількість осіб	Всього (грн)	Річний фонд ЗП, грн	Нарахування на соціальне страхування, грн
Адміністратор (метрдотель)	18 000	2	36 000	432000	
Бухгалтер	16 000	1	16 000	192000	
Кухарі:					
3 розряд	14 500	2	29 000	348000	
4 розряд	16 500	2	33 000	396000	
5 розряд	18 000	2	36 000	432000	
6 розряд	25 000	1	25 000	300000	
Офіціанти	12 000	8	96 000	1152000	
Прибиральниці	8 000	2	16 000	192000	
Охоронники	9 000	2	18 000	216000	
Бармени	12 000	2	24 000	288000	
Загалом		24		3948000	710640

Таблицю складено автором

Першого року реалізації організаційного плану підприємства «Мальва» потрібна сума в розмірі 710640 гривень на виплату заробітної плати персоналу. З таблиці видно, що зарплата одного співробітника коливається від 10,000 гривень до 45000 гривень на місяць, а загальний місячний фонд заробітної плати становить 4658640 гривень для всього персоналу закладу. Планується щорічне підвищення заробітної плати персоналу на 5% в залежності від результатів діяльності закладу.

Дизайн тематичного закладу визначається його легендою і вимагає багато уваги. Приміщення повинно бути стилізоване під сільський інтер'єр з кам'яною або стилізованою під камінь підлогою. Стіни можуть бути білими або цегляними, прикрашеними гобеленами, вишивками та народним розписом. Барна стійка повинна бути виготовлена з дерева, а меблі переважно дерев'яні, прикрашені різьбленням, щоб створювати атмосферу української старовини та домашнього затишку. Це завдання, що вимагає значних витрат. У таблиці 3.2 наведено приблизні витрати на оздоблення приміщення.

Таблиця 3.3

Витрати на оздоблення закладу

Найменування робіт		Витрати, грн
1	Витрати на розробку дизайнерського проекту	170000
2	Капітальний ремонт та переобладнання приміщення	1500000
3	Вартість меблів	300000
4	Звукова апаратура	120000
5	Оформлення інтер'єру	190000
6	Сантехнічне обладнання	210000
Разом		2490000

Таблицю складено автором

Таким чином, витрати на ремонт, переобладнання та дизайнерське оформлення приміщення складають 2,490,000 гривень, що є початковими інвестиціями проекту.

Згідно наших розрахунків, місячний фонд заробітної плати співробітників складає 4658640 гривень. Витрати на придбання меблів, обладнання та інвентарю, які наведені в таблиці 3.2, становлять 1500000 гривень. Капіталовкладення у закупівлю засобів виробництва та дизайн та оформлення закладу потребує 2490000 гривень (вартість складових визначена за аналогічними проектами).

Формат концептуального закладу ресторанного господарства у Харкові є новим і дуже перспективним.

Приміщення закладу ресторанного господарства на 2 поверсі у ТРЦ «Нікольській» за адресою вул. Пушкінська, 2а наразі не використовується, тому розглядається можливість його викупу. Проведши дослідження ринку нерухомості у Харкові, можна визначити, що приміщення у ТРЦ «Нікольській» за адресою вул. Пушкінська 2а, площею 250 м², є комерційною нерухомістю, не відноситься до житлового фонду і має ринкову вартість 9720000 гривень (за цінами на січень 2022 р.). Отже, загальні капіталовкладення у створення ресторану «Мальва» української кухні можна побачити в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Загальні капіталовкладення у створення ресторану української кухні
«Мальва»

Найменування витрат	Вартість в грн..
Пртдбання приміщення, 250 м ²	9720000
Витати на дизайн закладу	2420000
Витрати на виробниче обладнання	1043000
Всього	13183000

Таблицю складено автором.

Для створення закладу потрібні початкові інвестиції в сумі 13183000 гривень. Планується залучити інвестора, який поверне цю суму в майбутньому та отримає участь у прибутках.

Наступним кроком є визначення суми поточних витрат проекту. Ці витрати включають оплату праці персоналу, витрати на сировину та напівфабрикати, комунальні витрати, а також витрати на рекламу та просування послуг. Планується витратити 276000 гривень на рік на маркетингові заходи, 4658,640 гривень на рік на фонд оплати праці персоналу з урахуванням нарахувань (18%), і 2100000 гривень на рік на оплату комунальних послуг (водопостачання, електропостачання, опалення). Витрати на сировину продукції становитимуть 20% від очікуваного доходу від реалізації. Таким чином, виробничі витрати представлені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Виробничі витрати підприємства

Найменування витрат	Сума грн. на рік
Заробітна платня	4658640
Витрати на сировину та напівфабрикати	1872000
Маркетингова діяльність	276000
Комунальні витрати	2100000
Всього	8906640

Таблицю складено автором

Отже, поточні витрати, пов'язані з функціонуванням кафе складають 8906640 на рік.

Таблиця 3.6

Прогнозні обсяги реалізації продукції ресторану української кухні
«Мальва», м. Харків

Найменування страв та продукції	Обсяг реалізації за місяць		Обсяг реалізації за рік, тис. грн.
	Кількість, одиниць	Сума, тис. грн.	Сума, тис. грн.
1. Страви власного виробництва		1859,454	22313,448
Закуси			
Холодні	13560	1070,969	12851,628

Гарячі	4170	272,176	3266,112
Перші страви	1890	29,465	353,58
Гарячі страви	12540	1050,601	12607,212
Десерти, конд. вироби	5730	214,760	2577,12
Напої (гарячі)	5160	158,825	1905,9
Напої (холодні) власного виробництва	3660	133,627	1603,524
2. Страви закупні		693,333	8319,996
Напої алкогольні	2940	404,544	4854,528
Медовуха, пиво	2190	94,170	1130,04
Покупні напої	5130	118,041	1416,492
Кондитерські вироби з борошна	5220	76,577	918,924
3. Разом		1162500	13950000

Таблицю складено автором

За прогнозом, обсяг реалізації продукції та послуг закладу складе 13950000 грн. на рік, зі щорічним зростанням на 4% по мірі зростання популярності закладу.

Така сума виручки прогнозується за умови стабільної економічної ситуації, без урахування форс-мажору.

Також, для розрахунку грошових потоків за проектом створення закладу ресторанного господарства нам необхідно врахувати щорічні амортизаційні відрахування. Приймемо лінійну, рівномірну схему нарахування амортизації. Ця сума складає 498000 грн на рік.

3.2. Аналіз економічної ефективності інвестицій у створення ресторанного закладу

У методиці, описаній в [18, 21], розглядається розрахунок показників ефективності інвестиційного проекту з урахуванням дисконтування грошового

потіку. У нашому випадку приймається ставка дисконтування 20%. Коефіцієнт дисконтування розраховується за формулою:

$$K_d = \frac{1}{(1-K)^t},$$

де K - ставка дисконту, t - рік, що використовується для розрахунку [18].
Грошовий потік проекту відкриття ресторану української кухні «Мальва» у місті Харків представлений в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок економічної ефективності інвестування у відкриття ресторану української кухні «Мальва» у місті Харків

	Рік проекту					
	0	1	2	3	4	5
Сума витрат в основні засоби, грн.	13183000	0	0	0	0	0
Поточні витрати, грн	0	8906640	8906640	8906640	8906640	8906640
Виручка, грн	0	13950000	14508000	15088320	15691852,8	16319526,9 1
Амортизація, грн.	0	2636600	2636600	2636600	2636600	2636600
Сума прибутку до оподаткування, грн.	0	5043360	5601360	6181680	6785212,8	7412886,91 2
Сума податку на прибуток (18%), грн.	0	907804,8	1008244,8	1112702,4	1221338,3	1334319,64 4
Чистий прибуток, грн.	0	4135555,2	4593115,2	5068977,6	5563874,5	6078567,26 8
Сумарний грошовий	-13183000	6772155,2	7229715,2	7705577,6	8200474,5	8715167,26 8

потік, грн.						
Коефіцієнт дисконтування, (a=20%)	1	0,833	0,694	0,579	0,482	0,402
Дисконтований грошовий потік, грн.	-13183000	5641205,3	5017422,35	4461529,43	3952628,71	3503497,24 2
Загальний дисконтований грошовий потік накопиченим підсумком, грн	-13183000	-7541794,7	-2524372,4	1937157,06	5889785,77	9393283,01

Таблицю розраховано автором.

З таблиці видно, що проект стає окупним на третьому році його реалізації. Згідно з методикою, описаною у [18], було розраховано такі показники ефективності проекту:

Чистий приведений грошовий потік (NPV) складає 9,393,283.01 гривень (якщо NPV проекту > 0 , проект є ефективним).

Індекс рентабельності інвестицій (PI) дорівнює 1.71 (якщо PI > 1 , проект є ефективним).

Внутрішня норма рентабельності (IRR) становить 48% (IRR $>$ вартості капіталу, наприклад, ставки за банківським кредитом), що свідчить про ефективність проекту.

При відкритті ресторану української кухні в місті Харків існують певні ризики, які варто враховувати:

1) Конкуренція: Харків має значну кількість ресторанів і кафе, що пропонують різноманітну кухню. Конкурувати з іншими закладами може бути викликом, особливо з урахуванням популярності інших етнічних кухонь.

2) Залежність від сировини: Українська кухня використовує багато традиційних і унікальних інгредієнтів. Постачання якісної сировини може

бути викликом, особливо якщо ресторан прагне пропонувати автентичні страви.

3) Сезонність: Деякі українські страви можуть бути сезонними і вимагати наявності свіжих сезонних продуктів. Це може призвести до змін у меню та вплинути на прибутковість ресторану.

4) Маркетинг і просування: Відсутність ефективної маркетингової стратегії та недостатнє просування можуть ускладнити залучення клієнтів і позиціонування ресторану на ринку.

5) Фінансові ризики: Відкриття ресторану вимагає значних інвестицій у оренду приміщення, ремонт, обладнання, зарплати персоналу та запаси. Недостатні фінансові ресурси можуть вплинути на функціонування ресторану і його успішність.

6) Якість обслуговування: Успіх ресторану значною мірою залежить від якості обслуговування. Незадовільне обслуговування може призвести до негативних відгуків клієнтів

Отже, проект створення концептуального закладу ресторанного господарства «Мальва» у місті Харків є ефективним і може бути реалізованим при врахуванні ризиків та розробці запобіжних заходів.

ВИСНОВКИ

В результаті проведених досліджень отримано наступні висновки. За допомогою аналізу літературних джерел було вивчено сутність та класифікацію закладів ресторанного господарства, а також особливості ресторанів української кухні як самобутньої системи. Було проведено аналіз та класифікацію ресторанів світу, спеціалізованих на етнічних кухнях, що можуть бути конкурентами та джерелом натхнення для розвитку нашого підприємства.

Також було проведено аналіз ринку ресторанів української кухні в Україні та проаналізовано досвід роботи етнічних ресторанів закордоном. Виявлено головних конкурентів, таких як «Пузата хата», «Слобода», «The Varenik - handmade cafe» (ТЦ «Дафі»), «Панське село», «Шоті-Парк» та «BORSCH» eatery, і розглянуто їх функціонування та можливості розвитку в умовах конкуренції. Також зроблено SWOT-аналіз функціонування українських ресторанів у місті Харків.

Розроблена концептуальна модель ресторану «Мальва» як багатоланкової системи, включає напрямки створення бренду, стиль обслуговування, дизайн ресторану, маркетингові стратегії та враховує можливі ризики

Також була розроблена системна організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства, було складено бізнес-план ресторану "Мальва", який включає позиціонування, рекламу та програму лояльності. Планування виробництва, юридичний план та організаційний план також були розроблені і ризики були проаналізовані.

Надалі, було розроблено меню та визначено потреби підприємства в сировині, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами;

Було розроблено організаційно-виробничий план для ресторану «Мальва», в якому була обґрунтована структура та склад приміщень. Описано організацію постачання, визначено приміщення для прийому та зберігання

сировини та матеріально-технічних ресурсів. Також було обґрунтовано вибір обладнання та інвентарю для зберігання сировинних запасів.

Для заготівельних цехів та овочевого цеху була розроблена організація роботи та програма. Було описано технологічний процес та особливості організації технологічних ліній. Відповідне устаткування та інвентар були підібрані для овочевого цеху. Також була складена виробнича програма для гарячого цеху, описано технологічний процес та особливості організації технологічних ліній та робочих місць. Обладнання для овочевого цеху було відібране, а графіки виходу працівників на роботу були складені.

Проведені дослідження та заходи підтверджують правильність нашого рішення щодо розробки моделі ресторанного господарства під брендом «Мальва». Ця модель виявилась перспективною для розвитку в сучасних умовах і може бути використана як єдина система ресторанів.

ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про охорону праці».-К., 2002.-46 с.
2. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» -К., 2018.-32 с.
3. Конституція України.-К., 1996.-12с.
4. Кодекс законів про працю України : закон України 1971 № 322-VIII [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08>
5. ДСТУ 2293-99. «Охорона праці. Терміни та визначення основних понять»
6. ДБН «Планування і збудова територій» 360-92
7. Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010
8. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. класифікація»
9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»
10. Апопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Апопій. - К. : Академія, 2006.-312 с.
11. Архіпов В.В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу : навч. посіб./ В. В. Архіпов, -К. : ЦУЛ, 2016. –234 с.
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К. : Інкос, 2007-280 с.
13. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного та ресторанного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
14. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. Пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко.- Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012.-205 с.
15. Горелков Д.В., Червоний В.М., Золотухіна І.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навч.-метод. посіб. Харків: ХДУХТ, 2019. 173 с.

16. Данько Н. І. Брендинг як напрям вдосконалення рекламної стратегії туристичного підприємства / Данько Н. І. // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. - №1086. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». – Вип. 2. – С. 133-137.
17. Данько Н. І. Перспективи розвитку закладів здорового харчування на ринку ресторанних послуг міста Харків / Н. І. Данько, А.О. Чубаха // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм», 2019. № 10. С. 208-209.
18. Данько Н.І., Новікова В.В. Оцінка економічної ефективності інвестицій у готельний бізнес. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм, 2017. № 6 С. 153-159. вилучено із <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/10020>
19. Довгаль Г. В., Данько Н. І. Розвиток готельно-ресторанного та санаторно-курортного комплексу як складова інтенсифікації економіки України // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. - №1042. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». – Вип. 1. – С. 115-119.
20. Євтушенко О. В. Сенсорний маркетинг у туристичному бізнесі – новітня технологія в просуванні туристичного продукту / Євтушенко О. В. // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. - №1086. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». – Вип. 2. – С. 145-149.
21. Мазаракі А. А., Благополучна Н. П., Гайовий І. І., Григоренко О. М. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. –К.: Київ. Нац. Торг.-екон.ун-т., 2007. – 632 с.

22. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства/ Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010.- 388с.
23. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник .:[для вищ.навч.закл.] / За ред.П'ятницької Н.О. – 2 –ге вид.перероб. та допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
24. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства - Пятницька Н.О. - 3.1.4. Етнічний ресторан
25. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за аг. ред.. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
26. Особливості формування та реалізації туристичної політики держави: міжнародний, національний, регіональний досвід: Монографія / За заг. ред. Парфіненка А.Ю. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна. – 256 с.
27. Парфіненко А. Ю. Туризм як національний пріоритет соціально-економічного розвитку України / Парфіненко А. Ю. // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Економічна серія. – 2010. - №884. – 2010. – С. 165-170.
28. Парфіненко А.Ю. Туристичне країнознавство: підручник / А.Ю. Парфіненко, В.І. Сідоров, О.О. Любіцева. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К.: Знання, 2015 – 551 с. (з грифом МОН).
29. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування : Підручник. - Київ: Фенікс, 2006. - 352 с.
30. Сідоров В. І., Клімова К. А. Механізм економічного управління туристичним бізнесом / Сідоров В. І., Клімова К. А. // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. - №1086. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». – Вип. 2. – С. 184-187.
31. Сідоров В. І. Створення кластерів як пріоритетний напрямок розвитку вітчизняного туристичного ринку // Туристичний бізнес: світові тенденції та

національні пріоритети: Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (15 квітня 2018 року). – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2018. – С. 133-137.

32. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 412 с.

33. Туризм в системі пріоритетів регіонального розвитку: Монографія / Під ред. проф. В. В. Александрова. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2010. – 287 с.

34. Туристичний імідж регіону: Монографія / За ред. Парфіненко А. Ю. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна. – 315 с.

35. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України / Шамара І. М. // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. - №1042. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». – Вип. 1. – С. 151-154.

36. Визначення складу приміщень для прийому і зберігання [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://infopedia.su/13xdd30.html> Інфопедія

37. Економіка та організація виробництва [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://posibnyky.vntu.edu.ua/ekon_ta_org_vyrobn_srs_prychepa_ruda/6.html

38. Мальська М.П. Ресторанна справа [Електронний ресурс] / М. П. Мальська.<http://westudents.com.ua/glavy/93174-3-tehnologchn-protsesi>. – Режим доступу: virobnitstva-produkts-restorannogo-gospodarstva.html

39. Менеджмент туристичної індустрії [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://buklib.net/books/32587/>

40. Обґрунтування структури і складу приміщень підприємства ресторанного господарства на основі структурно-технологічної схеми виробництва [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://studopedya.ru/2-53790.html>

41. Організація роботи заготівельних цехів [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://pidruchniki.com/1566021243443/turizm/organizatsiya_virobnitstva
42. Санітарні вимоги до прийому та зберігання харчових продуктів [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://medbib.in.ua/sanitarnyie-trebovaniya-priemu-hraneniyu.html>
43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – [Електронний ресурс]
– Режим доступу:
[https://edu.tatar.ru/upload/images/files/%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA\(1\)](https://edu.tatar.ru/upload/images/files/%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA(1)).
44. Складання меню та визначення потреби підприємства в сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://studfiles.net/preview/5193483/page:2/>
45. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://cf.ua/news/news-cf/top-7-restoranol-sovremennoj-ukrainskoj-kuhni>
46. Томато [Електронний ресурс] – Режим доступу : <https://tomato.ua/ua/kharkiv/city>
47. Класифікація закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]
– Режим доступу :
http://pidruchniki.com/10561127/turizm/klasifikatsiya_zakladiv_restorannogo_gospodarstva

ДОДАТКИ