

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

ДО ЗАХИСТУ

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

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Організаційно-проектні рішення pet-friendly закладу
ресторанного господарства в Харківській області»

Виконала:
студентка 4 курсу групи УГР-41
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Колесник Анна Олександрівна

Керівник:
к.т.н., доц. Червоний В. М.

Рецензент:

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

Голова Екзаменаційної комісії

Харків – 2024 року

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

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

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студента Колесник Анни Олександрівни

Курсу IV групи УГР-41

Тема дипломної роботи «Організаційно-проектні рішення pet-friendly закладу ресторанного господарства в Харківській області»

затверджена наказом від «12» 04 2024 №4002-5/809

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
1 Теоретичні основи роботи закладів ресторанного господарства	1.04.2024	
2 Організаційно-проектні рішення pet-friendly закладу ресторанного господарства в Харківській області	1.05.2024	
3 Фінансовий план закладу «Jason's pizza»	2.05.2024	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 15.05.2024 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 15-20.05.2024 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ _____

доцент Віталій ЧЕРВОНІЙ

Дата видачі завдання 1.12.2023 р.

Завдання прийняте до виконання

Анною КОЛЕСНИК

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції

та готельно-ресторанної справи _____ к.е.н., доцент Наталя ДАНЬКО

АНОТАЦІЯ

Колесник А.О. Організаційно-проектні рішення pet-friendly закладу ресторанного господарства в Харківській області

Роботу присвячено розробці pet-friendly закладу ресторанного господарства. Висвітлено теоретичні аспекти розвитку ресторанного господарства, наведено класифікацію закладів та видів обслуговування. Проаналізовано ринок потенційних споживачів, а також потенційних конкурентів. Запропоновано організаційно-проектні рішення, а також розроблено фінансовий план закладу, що розробляється.

Ключові слова: ресторанне господарства, pet-friendly, організація виробництва, проектування, фінансовий план.

ANNOTATION

Kolesnyk A.O. Organizational and project solutions of a pet-friendly restaurant in the Kharkiv region

The work is devoted to the development of a pet-friendly restaurant establishment. The theoretical aspects of the development of the restaurant industry are highlighted, the classification of establishments and types of service is given. The market of potential consumers, as well as potential competitors, is analyzed. Organizational and project solutions were proposed, as well as the financial plan of the institution under development was developed.

Keywords: restaurant business, pet-friendly, production organization, design, financial plan.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Теоретичні аспекти розвитку ресторанного господарства.....	5
1.2 Класифікація закладів та видів обслуговування у закладах ресторанного господарства.....	5
1.3 Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.....	10
1.4 Переваги та недоліки концепції «pet-friendly» у закладах ресторанного господарства.....	12
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ PET-FRIENDLY ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	14
2.1 Аналіз потенційних конкурентів та цільової аудиторії закладу.....	14
2.2 Концепція закладу, що розробляється.....	19
2.3 Організаційно-проектні рішення закладу «Jason's pizza».....	25
2.4 Організаційна структура підприємства закладу «Jason's pizza».....	45
РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН ЗАКЛАДУ «JASON'S PIZZA».....	50
3.1 Розрахунок витрат закладу «Jason's pizza»	50
3.2 Розрахунок доходів та чистого прибутку закладу «Jason's pizza».....	51
3.3 Розрахунок показників ефективності закладу «Jason's pizza».....	54
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	58
ДОДАТКИ.....	62

ВСТУП

У сучасному світі, де домашні улюбленці являються невід'ємною частиною нашого життя, питання сумісного відпочинку з ними стає все більш актуальним. У зв'язку з цим, організація pet-friendly закладів ресторанного господарства стає важливим аспектом розвитку ресторанного господарства.

Розуміння потреб сучасного суспільства та їх взаємодії зі своїми улюбленцями вимагає глибокого аналізу, задля розробки комфортного закладу ресторанного господарства. У контексті цього, організація роботи pet-friendly закладу ресторанного господарства є актуальною та перспективною темою для проведення наукових досліджень та практичної реалізації.

Об'єктом даної роботи є організація роботи закладів ресторанного господарства

Предметом роботи pet-friendly заклад ресторанного господарства

Метою роботи є організація та запровадження проєктних рішень для pet-friendly закладу ресторанного господарства

Завдання даної роботи полягають у закріпленні знань щодо теоретичних аспектів організації роботи закладів ресторанного господарства, їх класифікації та видів обслуговування, загальних вимог, а також переваг та недоліків pet-friendly закладів. Аналізі потенційних конкурентів та цільової аудиторії, розробленні профілю споживача. Розробленні концепції закладу, його цілей, а також ризиків, з якими заклад може зіткнутися, розробленні дизайну інтер'єру. Організації проєктних рішень, які включають в себе визначення прогнозованої кількості споживачів та реалізованої продукції, розробки меню, організації роботи складського господарства, виробничих процесів цехів, наведення прикладів виробничих процесів цехів, підборі устаткування, розрахунку площі виробничих цехів та зали закладу, розрахунок графіку погодинної реалізації продукції, визначенні організаційної структури підприємства закладу, розрахунку чисельності робітників, складанні графіку роботи працівників. Розробці фінансового плану, що включає в себе

розрахунок витрат закладу, доходів та чистого прибутку, а також показників ефективності закладу.

Методи дослідження передбачають анкетування, спостереження, аналіз інформації, а також використання власних знань та ідей.

Джерела інформації включають наукову літературу, статистичні дані, інтернет-ресурси, а також результати власних спостережень та знань про заклади ресторанного господарства.

Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків; містить 58 сторінок основного тексту, 21 рисунок, 18 таблиць, 5 додатків. Список джерел включає 32 найменування літератури, 16 електронних публікацій.

Результати робіт оприлюднено на Всеукраїнських студентських науково-практичних конференціях «Стан та перспективи розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи» за 2023 та 2024 роки.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Теоретичні аспекти ресторанного господарства

Ресторанне господарство включає в себе широкий спектр теоретичних питань, які пов'язані з організацією та управлінням закладами ресторанного господарства. Дані аспекти включають в себе питання того, що таке ресторанне господарство та заклад ресторанного господарства, їх класифікацію, форми обслуговування, вимоги, тощо.

Ресторанний бізнес - це складний, але захоплюючий світ, який поєднує в собі майстерність кулінарії, управлінських навичок та гостинності. Розуміння теоретичних аспектів цього бізнесу допомагає впевнено досягати успіху та впроваджувати новаторські підходи.

«Ресторанне господарство є видом економічної діяльності суб'єктів господарювання (заклади ресторанного господарства), що надають послуги харчування, а також іноді послуги з організації дозвілля. В свою чергу закладом ресторанного господарства є «організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів» [1].

1.2 Класифікація закладів та видів обслуговування у закладах ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства є невід'ємною частиною сфери готельно-ресторанного господарства, адже вона допомагає краще розуміти специфіку та особливості кожного з видів закладів, а також обслуговування в них.

Класифікація закладів ресторанного господарства має значний вплив на споживачів, оскільки допомагає їм знаходити місце, яке найкращим чином відповідає їхнім потребам та очікуванням. Наприклад, деякі гості можуть бажати вишуканого обслуговування та вишуканої кухні, тоді як інші шукають просте та швидке харчування. Для студентів готельно-ресторанної справи класифікація є цінним інструментом для розуміння різних концепцій та форматів бізнесу, що допомагає їм краще вивчати та практикуватися в цій галузі. [2]. Заклади ресторанного господарства мають об'ємну класифікацію, згідно ДСТУ 4281:2004 яку було об'єднано та наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація закладів ресторанного господарства

Тип закладу	Вид закладу
1	2
1. Заклади для споживання їжі та напоїв на місці	Ресторани:
	Ресторан-бар
	Кафе:
	Кав'ярні
	Кафе-бари
	Кафе-пекарні
	Чайні салони
	Кафетерії
	Закусочні та шинки
2. Заклади для споживання напоїв та страв на місці	Бари:
	Нічні клуби
	Пивні зали

Продовження табл. 1.1

1	2
3. Заклади для споживання їжі та напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками	Їдальні
	Буфети
4. Постачання їжі для споживання в інших місцях	Фабрики-заготівельні
	Фабрики-кухні
	Домові кухні
	Ресторани за спеціальними замовленнями (catering)

Дана класифікація допомагає розрізняти різні типи закладів ресторанного господарства залежно від їхньої функціональності та специфіки обслуговування [3].

В ресторанному бізнесі існує розмаїття видів обслуговування, від традиційного сервісу вишуканих ресторанів, де повністю обслуговують офіціанти, до самообслуговування у закладах швидкого харчування, кожен стиль має свої особливості та відображає вимоги і очікування відвідувачів. Розуміння специфіки усіх видів обслуговування допомагає як гостям, так і фахівцям ресторанного бізнесу у виборі та налагодженні оптимального середовища для задоволення потреб і переваг клієнтів. Кожна з цих форм обслуговування має свої переваги та недоліки і може відповідати різним потребам та вподобанням клієнтів та власників закладів. Основні види обслуговування та їх переваги і недоліки наведено у табл. 1.2

Таблиця 1.2

Класифікація видів обслуговування, їх переваги та недоліки

Вид обслуговування	Опис	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
Самообслуговування (self-service)	Гості самостійно обирають страви та напої, оформлюють замовлення та оплачують їх у спеціальному місці.	Забезпечує швидкість обслуговування, спрощує процес оплати, робить його більш прозорим та зручним	Відсутність допомоги у виборі страв, обмеженість в асортименті, можливість збоїв у системі оплати
Обслуговування за столом (table service)	Це типовий вид обслуговування у ресторанах, де офіціанти приймають замовлення від споживачів, приносять страви та напої до столу, роблять рекомендації щодо меню та надають інші послуги	Забезпечує високий рівень обслуговування та персоналізації, дозволяє споживачам отримувати рекомендації щодо меню, комфортно проводити час за столом	Може бути повільнішим у порівнянні з іншими видами сервісу, може бути менш ефективним у великих закладах з високим потоком гостей
Безпосереднє обслуговування (counter service)	Гості замовляють страви у спеціальному прилавку, після чого отримують їх наразі.	Швидкий та ефективний процес отримання їжі	Може бути менш комфортним для деяких гостей, обмеженість вибору страв

Продовження табл. 1.2

1	2	3	4
Банкетне обслуговування	Це обслуговування під час проведення різноманітних подій, таких як весілля, корпоративні заходи, ювілеї тощо, де страви та напої подаються за столами або у формі шведського столу	Створює атмосферу святковості, дозволяє гостям насолоджуватися спеціальними подіями та їжею у вишуканому середовищі.	Вимагає попереднього планування та організації, може бути дорогим, обмежений простором та ресурсами.
Шведський стіл	Форма обслуговування в ресторанній галузі, коли різноманітні страви та напої розташовані у буфеті, і гості самі обирають та беруть те, що їм подобається, без прямого замовлення у офіціантів	Надає широкий вибір страв для різних смаків, дозволяє гостям вибирати самостійно та контролювати порції.	Може спричиняти перевищення витрат їжі, вимагає постійного поповнення та підтримки, може призводити до надмірної утилізації їжі.

Всі види обслуговування відрізняються залежно від концепції та специфіки кожного закладу, тому власники закладів мають самі обирати варіант для свого закладу, або навіть комбінувати їх між собою задля найкращого обслуговування [4].

1.3 Вимоги до закладів ресторанного господарства

Заклади ресторанного господарства є не лише місцями для харчування, а й місцями культури, гостинності та вишуканого смаку. Вимоги до них визначаються не лише якістю їжі, але й широким спектром факторів, які включають середовище, обслуговування, безпеку та стандарти гігієни. У сучасному світі споживачі стають все більш вимогливими, тому для закладів ресторанного господарства важливо забезпечити високу якість обслуговування, неперевершений смак страв та комфортну атмосферу. Дотримання цих вимог не лише сприяє успішності закладу, але й формує його репутацію та забезпечує задоволення клієнтів. У цьому контексті розгляд вимог до закладів ресторанного господарства є невід'ємною частиною розвитку сучасної гастрономічної культури. Загальні вимоги, що висувуються до закладів ресторанного господарства наведено у табл. 1.3

Таблиця 1.3

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства

Вимога	Опис
1	2
Гігієна та безпека харчових продуктів	Забезпечення високого рівня гігієни під час обробки, зберігання та приготування харчових продуктів для запобігання захворюванням
Якість обслуговування	Забезпечення високого рівня обслуговування для задоволення потреб та очікувань гостей, включаючи ввічливість персоналу, швидкість обслуговування та відповідність стандартам гостинності

Продовження табл. 1.3

1	2
Якість їжі та напоїв	Приготування та подача якісних страв і напоїв з використанням свіжих та високоякісних інгредієнтів, з урахуванням смакових уподобань та дієтичних потреб гостей
Атмосфера та дизайн закладу	Створення зручної та приємної атмосфери для гостей, включаючи інтер'єр, освітлення, фонову музику та загальну естетику закладу
Безпека	Забезпечення безпеки для гостей, включаючи дотримання пожежних та будівельних стандартів, наявність екстрених виходів та додаткових заходів безпеки.
Ефективне управління	Ефективне управління закладом, включаючи складання розкладу роботи персоналу, ведення обліку витрат та прибутку, контроль якості, а також вирішення конфліктів та інших аспектів управління

Дотримання загальних вимог допомагає власникам закладів ресторанного господарства забезпечити успішну роботу своїх закладів та високу задоволеність гостей [5].

1.4 Переваги та недоліки pet-friendly закладів

У сучасному світі, заклади ресторанного господарства, які привітні до тваринних друзів, стають все більш популярними серед власників домашніх улюбленців. Даний тренд свідчить про зміну людського сприйняття у відношенні до своїх тварин і відображає зростаючу популярність pet-friendly концепції. Дозвіл на перебування, а також створення умов для собак та інших тваринних компаньйонів у ресторанах та кафе стає не лише проявом гостинності, а й ефективною стратегією привертання нових клієнтів. Проте, разом із всією привабливістю pet-friendly закладів, вони також несуть у собі свої власні переваги та недоліки, які варто врахувати перед відвідуванням та для відкриття закладу, які наведено у табл.1.4

Таблиця 1.4

Переваги та недоліки pet-friendly закладів

Переваги 1	Недоліки 2
Дозволяючи перебувати тваринам у вашому закладі ресторанного господарства, ви можете залучити більше гостей.	Необхідно розраховувати на бруд. Хоча власники тварин повинні бути уважними до своїх улюбленців та їх потреб, якщо ви дозволяєте тваринам перебувати у вашому ресторані, нещастя стануть невід'ємною частиною.
Присутність тварин привертає перехожих. Багато закладів обслуговування в містах покладаються на пішохідний рух, щоб привернути увагу до нового закладу, і якщо у вашому кафе є собаки (наприклад), це може переконати людей, що проходять повз заклад зі своїми улюбленцями зупинитися і замовити щось.	Ваші працівники повинні контролювати тварин і їх власників. Гучний лай і безлад очікуються, коли тварини перебувають у закладі, але є межа. Ваш персонал повинен бути готовим просити гостей з занадто неслухняними тваринами покинути заклад, що може призвести до неприємних ситуацій та поганих відгуків

Продовження табл. 1.4

1	2
Присутність тварин може підвищити продажі. Ви можете рекламувати ваш заклад ресторанного господарства, де дозволяються тварини, в Інтернеті та на конкретних додатках, щоб привернути більше клієнтів та збільшити продажі. Крім того, деякі заклади, де дозволяють перебування собакам, пропонують меню для собак, що є чудовим способом пропонувати страви для голодних пухнастих друзів, а також зробити ваш заклад ресторанного господарства прибутковим.	Запрошення собак у ваш бізнес може відлякати гостей, які мають алергію або не люблять собак. Хоча багато гостей люблять собак, далеко не всі хочуть бачити їх під час їжі.

У закладах ресторанного господарства, де дозволяють перебувати тваринам, є як переваги, так і недоліки. З одного боку, такий підхід може привертати нових гостей, збільшувати продажі та створювати дружню атмосферу для споживачів. З іншого боку, присутність тварин може викликати незручності для деяких гостей та створювати проблеми з управлінням і чистотою. Важливо збалансувати ці аспекти, враховуючи потреби як гостей, так і персоналу, для забезпечення комфортного і безпечного досвіду у закладі. [6,7].

Для відкриття закладу у майбутньому перш за все необхідно розробити організаційно-проектні рішення

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРОЄКТНІ РІШЕННЯ PET-FRIENDLY ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

2.1 Аналіз потенційних конкурентів та цільової аудиторії закладу

Маркетингові дослідження для майбутніх власників закладів ресторанного господарства – важливий елемент при проєктуванні закладу, що включає в себе безліч варіантів аналізів, серед яких аналіз потенційних конкурентів, їх цінової політики, аналіз майбутніх споживачів, а також аналізи ризиків майбутнього підприємства, завдяки яким потенційний власник закладу ресторанного господарства розуміє свою аудиторію та ризики, на основі яких приймає рішення для подальшої розробки концепції закладу [13,14].

Аналіз потенційних конкурентів

Ключовим елементом стратегічного управління є розуміння конкурентного оточення. Аналіз потенційних конкурентів в закладі ресторанного господарства - це важливий етап, що дозволяє зрозуміти, які сили впливають на ринок, їхні сильні та слабкі сторони, а також потенційні загрози і можливості для вашого бізнесу. Успішна стратегія розвитку бізнесу залежить від розуміння своїх конкурентів. Тому проведення аналізу потенційних конкурентів для закладу є не лише важливим, але й необхідним кроком для досягнення конкурентної переваги та стабільного успіху. Для кращого розуміння своїх потенційних конкурентів було проаналізовано сайти чотирьох закладів ресторанного господарства у місті Харків і отримано наступні результати, що наведено у табл. 2.1

Таблиця 2.1

Аналіз потенційних конкурентів для закладу, що розробляється

Критерій оцінювання	Заклад №1 BUFET 	Заклад №2 Big Ben Pub 	Заклад №3 Fabrika.space 	Заклад №4 Trattoria 
Зручність сайту	+	-	+	+
Інтер'єр, прийнятний для тварин	-	+	+	+
Концепція pet-friendly	-	+	+	+
Можливість доставки / «Take-away»	+	-	-	+
Зручності для тварин	-	+	+	+
Позначення pet-friendly у соц.мережах	-	+	+	-

Розроблено автором на основі джерел [8-11].

Цінова політика закладу є одним з найважливіших критеріїв для вибору місця для відпочинку та харчування. Було проаналізовано цінову політику

кожного з закладів потенційних конкурентів, для візуалізації було розроблено рис. 2.1

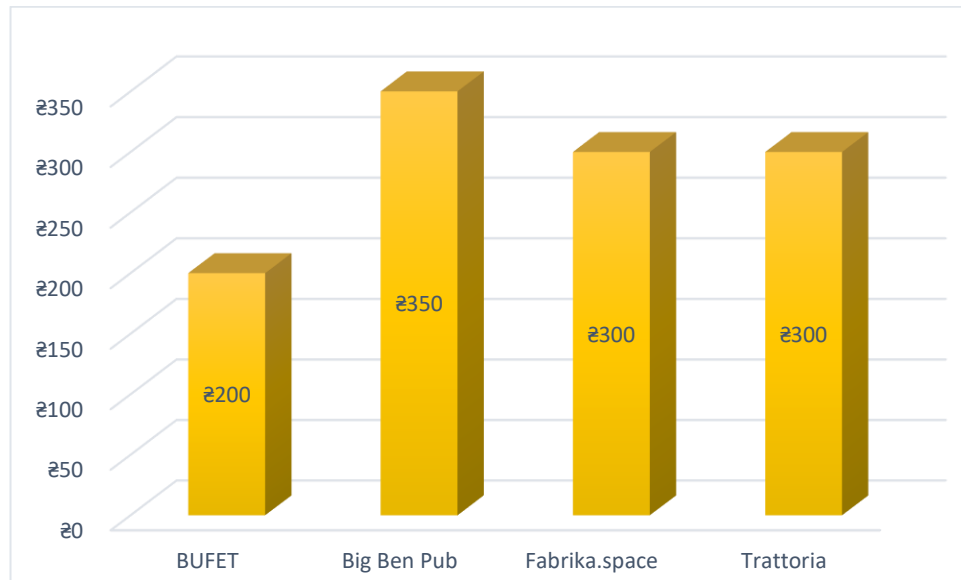


Рис. 2.1 Цінова політика потенційних закладів – конкурентів

За результатами аналізу потенційних закладів-конкурентів було зроблено висновок, що найбільш близьким за концепцією є Trattoria, що має середню цінову політику, відносно закладів, які було проаналізовано.

Також було розраховано середню ціну для подальшої цінової політики меню закладу, що розробляється

Щоб знайти середню ціну за відвідання ресторанів, необхідно просумувати всі ціни і розділити їх на кількість ресторанів.

$$200 \text{ ₴} + 350 \text{ ₴} + 300 \text{ ₴} + 300 \text{ ₴} = 1150 \text{ ₴} / 4 = 287,5 \text{ ₴}$$

Отже, середня ціна за відвідання ресторанів складає 287,5 гривень.

Аналіз цільової аудиторії закладу

Аналіз цільової аудиторії є неймовірно важливим етапом для будь-якого бізнесу, незалежно від його розміру чи галузі. Він полягає у вивченні потреб, побажань, цінностей потенційних гостей, їх мотивів, того, як вони приймають рішення про замовлення і тд. Даний аналіз дозволяє зрозуміти, що саме

потрібно споживачам і які послуги потрібно запровадити, для вдалого функціонування роботи закладу.

Цільова аудиторія може змінюватися з часом. Проведення регулярного аналізу дозволяє підприємствам вчасно реагувати на зміни в потребах та уподобаннях споживачів, адаптувати свої стратегії та продукти до нових реалій.

Аналіз цільової аудиторії є ключовим елементом стратегічного планування і допомагає підприємствам досягати успіху на ринку, сприяючи розробці продуктів та послуг, які відповідають потребам та очікуванням споживачів. Для кращого розуміння своїх потенційних гостей було розроблено гугл-форму [12], результати якої було проаналізовано:

Результати опитування щодо наявності у респондентів домашніх тварин наведено на рис. 2.2

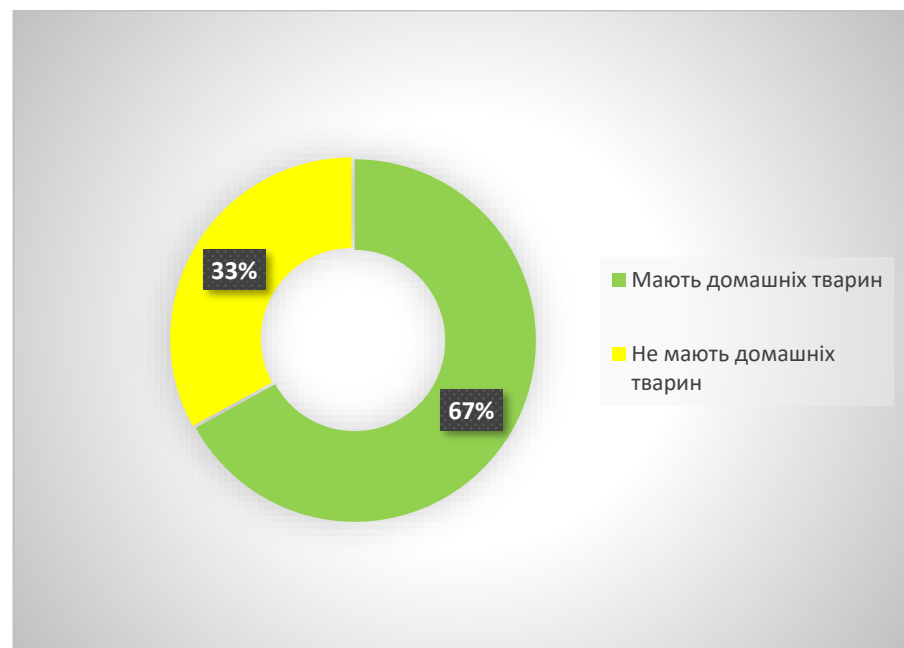


Рис. 2.2 Статистика власників домашніх тварин серед респондентів опитування

За результатами опитування було виявлено, що 83,3 % опитуваних становлять жінки, а чоловіки – 16,7 %, серед яких 88,9 % особи 18-25 років. Також було виявлено, що жоден респондент не знає про наявність pet-friendly закладів у їхньому місті.

Також компанією Research & Branding Group було проведено соціологічне опитування, результати якого наведено на рис 2.3.



Рис. 2.3 Статистика власників домашніх тварин за результатами Research & Branding Group

Результати дослідження вказують на те, що 57% українців мають домашніх тварин, що в свою чергу підвищує попит на pet-friendly заклади [13]

Аналізуючи результати даних опитувань було сформовано концепцію закладу та розроблено профіль споживача, що наведено на рис. 1.4

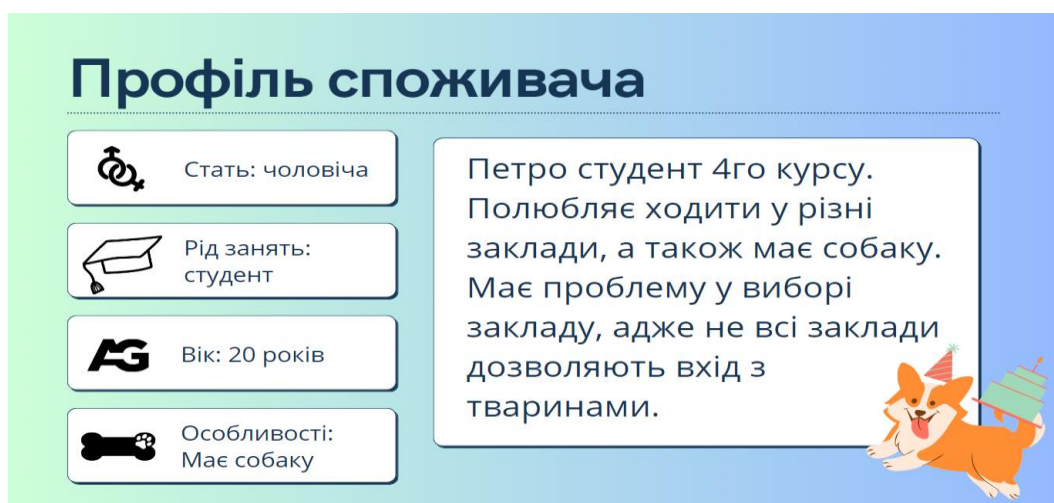


Рис. 2.4 Профіль споживача закладу, що розробляється

Цільовою аудиторією закладу є молодь та сім'ї, що мають домашніх тварин та хочуть гарно і якісно провести час зі смачною їжею.

Важливо розуміти, що заклади ресторанного господарства виступають не лише місцями харчування, але й амбасадорами культури, гостинності та вишуканого смаку. Їх успішність залежить від якості обслуговування, страв, середовища та безпеки. Вимоги до персоналу також важливі, оскільки вони визначають якість обслуговування та здатність закладу конкурувати на ринку.

Розуміння основ та теоретичних є запорукою успіху у готельно-ресторанному бізнесі, забезпечуючи задоволення клієнтів та підтримуючи стабільну репутацію на ринку гастрономічних послуг.

2.2 Концепція закладу, що розробляється

Сучасність, її тенденції та потреби суспільства постійно змінюється, а разом з ними змінюється і ресторанне господарство, прагнучи відповідати трендам. Концепція pet-friendly закладу стає важливим елементом інноваційного розвитку, спрямованого на забезпечення комфорту та задоволення як для господарів тварин, так і для їхніх чотирилапих друзів.

Основою pet-friendly закладу ресторанного господарства є пропозиція простих, але якісних страв, які можна споживати як у самому закладі, так і замовляти за концепцією «Take-away». Ця гнучкість у виборі способу прийому їжі відповідає сучасному ритму життя та індивідуальним потребам клієнтів.

Крім того, pet-friendly заклад ресторанного господарства не обмежується лише гастрономічними враженнями, але також відкриває двері для спільного навчання та обміну досвідом. Однією з ключових аспектів даної концепції є проведення благодійних лекцій з кінологами. Ці лекції не лише задля підвищення свідомості про турботу про домашніх улюбленців та їхнє виховання, але й сприяють залученню уваги до соціальних та екологічних питань, пов'язаних із світом тварин.

Застосування концепції pet-friendly для закладу ресторанного господарства «Jason's pizza» відкриває нові перспективи для гармонійного співіснування людей та тварин у громадському просторі, сприяючи культурному, гастрономічному та освітньому розвитку сучасного суспільства. Заклад «Jason's pizza», що планується розташувати у Харківській області, матиме 70 посадкових місць і працюватиме з 12:00 до 22:00 години. Для даного закладу було розроблено логотип, що наведено на рис. 2.5, а також приблизний вигляд сайту (рис. 2.6) та вигляд пакування для піци для концепції «Take-away» (рис. 2.7)



Рис. 2.5 Логотип закладу «Jason's pizza»



Рис. 2.6 Приклад сайту закладу «Jason's pizza»



Рис. 2.7 Приклад пакування для піци у закладі «Jason's pizza»

Заклад ресторанного господарства, що розробляється прагне створити унікальне середовище, де гості зможуть одночасно насолоджуватись смачними стравами, при цьому відпочиваючи всією родиною, адже для більшості домашні тварини являються повноцінними членами родини

Цілі та ризики закладу ресторанного господарства «Jason's pizza»

Pet-friendly заклад – цікава можливість створення затишного середовища для відпочинку. Тому визначення чітких цілей для закладу, що розробляється є важливим етапом для успішної розробки та подальшого функціонування та розвитку, адже вони дають зрозуміти чого прагне заклад і допомагатимуть не зійти з цього шляху у майбутньому.

На рис. 2.8 наведено ключові цілі закладу «Jason's pizza», які допоможуть досягти успіху та стабільності в діяльності закладу.

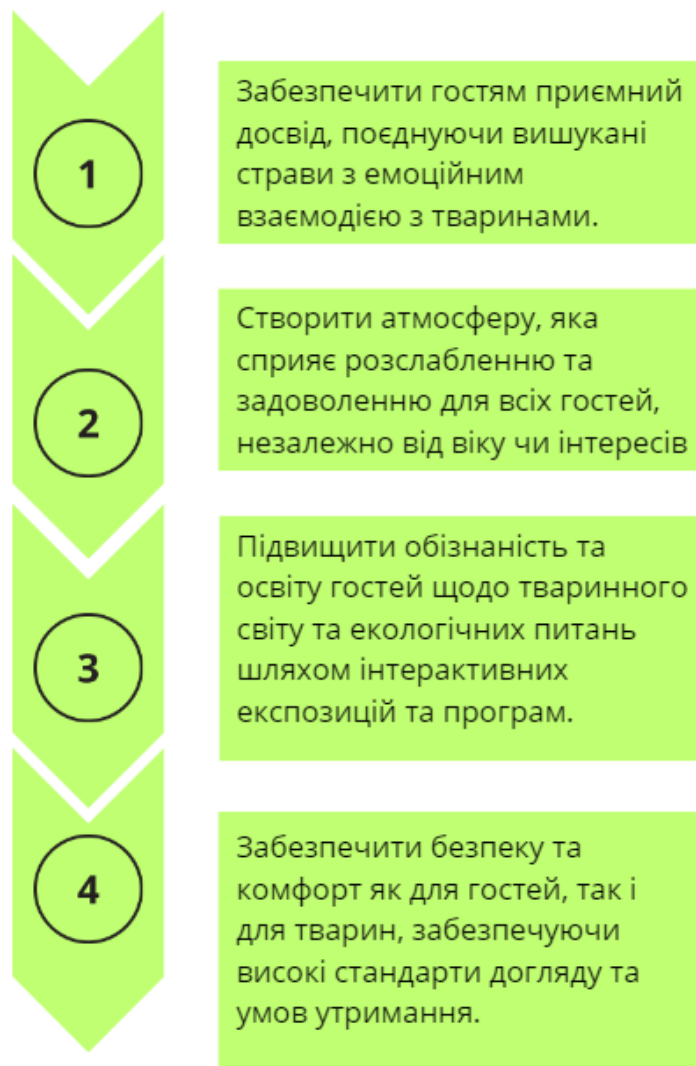


Рис. 2.8 Цілі закладу «Jason's pizza»

Важливість SWOT- та PESTEL-аналізу також важко переоцінити, оскільки дані методи дають можливість оцінити внутрішнє та зовнішнє середовище, та ризики, що можуть виникнути.

«SWOT-аналіз (аналіз сильних сторін, слабких сторін, можливостей та загроз) допомагає ідентифікувати внутрішні та зовнішні фактори, які впливають на діяльність підприємства. Виявлення сильних і слабких сторін допомагає визначити конкурентні переваги та недоліки компанії, тоді як аналіз можливостей і загроз допомагає визначити можливі шляхи розвитку та потенційні ризики». [14] SWOT-аналіз закладу, що розробляється наведено у додатку А.

«PESTEL-аналіз (аналіз політичного, економічного, соціального, технологічного, екологічного та законодавчого середовища) допомагає оцінити вплив зовнішніх факторів на діяльність підприємства. Цей аналіз дозволяє розуміти політичні, економічні та соціальні тенденції, які можуть вплинути на стратегію та операції компанії, а також ідентифікувати можливі екологічні та технологічні виклики». [15] PESTEL-аналіз закладу, що розробляється наведено у додатку Б.

Обидва ці аналізи допомагають підприємству приймати обґрунтовані рішення щодо стратегічного розвитку, а також планувати свої дії в умовах змінного та непередбачуваного бізнес-середовища. Вони є важливими інструментами для виявлення можливостей для росту та мінімізації ризиків, що допомагає підприємству зберігати конкурентну перевагу та досягати успіху в довгостроковій перспективі [16].

Дизайн інтер'єру закладу «Jason's pizza»

Дизайн інтер'єру в закладах ресторанного господарства відіграє критичну роль у створенні атмосфери, що впливає на споживачів і визначає їхнє загальне враження від їжі та обслуговування. На комфорт гостей впливають меблі, освітлення, декорування. Інтер'єр закладу може відображати бренд та його унікальну ідентичність. Дизайн повинен бути не лише красивим, але й функціональним. Розташування столиків, планування простору, розміщення кухонного устаткування - все це важливо для оптимізації робочого процесу та покращення обслуговування. Інтер'єр може впливати на спосіб, яким гості взаємодіють один з одним. Великі столики сприяють зустрічам та соціальним заходам, тоді як кутки для пар можуть створювати приватну атмосферу для романтичних побачень.

Отже, дизайн інтер'єру у закладах ресторанного господарства важливий не лише з естетичної точки зору, а й через його вплив на загальне враження та

комфорт гостей, що безпосередньо відображається на їхньому досвіді та задоволенні від відвідування.

У закладі, що розробляється, інтер'єр створено з атмосферою, що сприяє комфорту та задоволенню як гостей, так і їхніх чотирилапих друзів. Кожен елемент інтер'єру віддзеркалює увагу до деталей та прагнення до гармонії. Крім того, спеціально розроблені місця для відпочинку собак додають закладу унікальний шар гостинності, дозволяючи гостям насолоджуватися часом разом із своїми улюбленими тваринами. Приклад інтер'єру, що було розроблено за допомогою ШІ наведено на рис. 2.9 [17].



Рис. 2.9 Приклад інтер'єру закладу, що розробляється

Дизайн інтер'єру розроблено у теплих тонах, створюючи атмосферу тепла та затишку.

2.3 Організаційно-проектні рішення закладу «Jason's pizza»

Розуміння виробничих етапів проектування закладу є ключовим етапом у забезпеченні успішної роботи та задоволення потреб гостей. Для візуалізації організаційних етапів роботи закладу було розроблено рис. 2.10 [18]



Рис. 2.10 Етапи проектування роботи закладу ресторанного господарства

Визначення прогнозованої кількості споживачів та реалізованої продукції для закладу «Jason's pizza»

Визначення прогнозованої кількості споживачів є важливим етапом у стратегічному плануванні закладу, що дозволить нам визначити орієнтовну завантаженість зали. Прогнозована кількість споживачів у закладах ресторанного господарства визначається за формулою (2.1):

$$N_q = P \cdot \phi K_z, \quad (2.1)$$

де N_q – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год роботи зали;
 P – місткість зали (кількість місць); ϕ – оборотність місця у залі за годину; K_z – коефіцієнт завантаження зали, частка від од.

Загальна прогнозована кількість споживачів за день у піцерії на 70 посадкових місць наведена у таблиці 2.1 Також потрібно визначити загальну оборотність місця за день, що розраховується за формулою (2.2) :

$$N_d = \sum N_q \quad (2.2)$$

Результати даних розрахунків також наведені у табл. 2.2

Таблиця 2.2

Загальна прогнозована кількість споживачів за день для закладу «Jason's pizza»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
12:00-13:00	30	2	0,5	30
13:00-14:00	40	1,5	0,7	42
14:00-15:00	40	1,5	0,6	36
15:00-16:00	30	2	0,4	24
16:00-17:00	30	2	0,3	18
17:00-18:00	40	1,5	0,5	30
18:00-19:00	80	0,75	0,7	42
19:00-20:00	80	0,75	0,8	48
20:00-21:00	40	1,5	0,5	30
21:00-22:00	40	1,5	0,3	18
Усього споживачів за день				318
Оборотність місця протягом дня				4,54

Проаналізувавши дані, що було отримано під час розрахунків, можна зробити висновок, що піковий час відвідування закладу припадає на період з 12:00 до 14:00 та з 18:00 до 20:00, коли коефіцієнт завантаження зали перевищує 0,7. Найвища кількість споживачів за годину досягається у періоди з 13:00 до 14:00 та з 19:00 до 20:00. Загальна кількість споживачів за день складає 318 осіб, а оборотність місця протягом дня становить 4,54 рази, що свідчить про ефективне використання простору закладу протягом робочого дня.

Наступним етапом в організації виробничого процесу є розрахунок прогнозованої кількості реалізованої продукції, що визначається за формулою (2.3):

$$n = N \cdot m, \quad (2.3)$$

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

Результат розрахунків наведено у табл. 2.3

Таблиця 2.3

Прогнозована кількість реалізованої продукції закладу «Jason's pizza»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	0,5	159
Супи	0,7	222
Основні гарячі страви та закуски	0,9	286
Солодкі страви (десерти)	0,4	127
Гарячі напої	0,6	190

Розробка розрахункового меню (виробничої програми) закладу «Jason's pizza»

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу є чи не найважливішою частиною в організації роботи закладу, це перелік найменувань страв із зазначенням виходу страви та їхньої кількості. Меню для закладу «Jason's pizza» було розроблено з урахуванням цільової аудиторії закладу.

Розрахункове меню наведено у табл. 2.4

Таблиця 2.4

Розрахункове меню закладу «Jason's pizza»

Група страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, %	Кількість страв, порцій
1	2	3	4	5
Холодні закуси	Салат «Цезар»	255	40	63
	Сирне плато	215	10	16
	Асорті брускет	234	10	16
	Салат "Капрезе"	188	20	32
	Салат "Овочевий"	267	20	32
Всього порцій				159
Супи	Окрошка	373	60	132
	Суп з фрикадельками	335	20 (40)	45 (90)
	Гарбузовий крем-суп (сезонна пропозиція)	263	20	45
Всього порцій				222
Основні гарячі страви	Піца «Гавайська»	776	20	57
	Піца "Маргарита "	656	20	57
	Паста з грибами	238	20	57
	Паста "Карбонара"	254	20	57
	Лазанья	466	20	58
Всього порцій				286

Продовження табл 2.4

1	2	3	4	5
Солодкі страви (десерти)	Тірамісу	265	30	38
	Шоколадний фондан	104	15	19
	Маффін	50	15	19
	Чізкейк	175	20	26
	Чізкейк "Орео"	164	20	25
Всього порцій				127
Гарячі напої	Чай	260	30	57
	Американо	162	15	28
	Лате	222	30	57
	Какао	316	10	20
	Гарячий шоколад	250	15	28
Всього порцій				190

Технологічна схема страви включає в себе послідовний набір кроків, що дозволяють виготовити страву з максимальною якістю та ефективністю.

Зазвичай цей процес розпочинається зі збору необхідних інгредієнтів та підготовки їх до подальшої обробки. Потім слідує етап обробки, який може включати різноманітні методи, такі як нарізання, смаження, запікання або варіння. Після цього страва складається та формується у відповідності з рецептом, а потім проходить етап приготування, де вона піддається термічній обробці. Нарешті, страва оформляється та подається на стіл гостю. Важливою складовою технологічної схеми є контроль якості на кожному етапі приготування, що дозволяє забезпечити високу якість кінцевого продукту та задоволення смакових потреб клієнтів. [19] Для візуалізації даного опису процесу приготування було розроблено технологічну схему на прикладі страви «Піца Маргарита », яку наведено на рис. 2.11

Також у додатку В наведено приклад візуалізації меню для закладу «Jason's pizza»

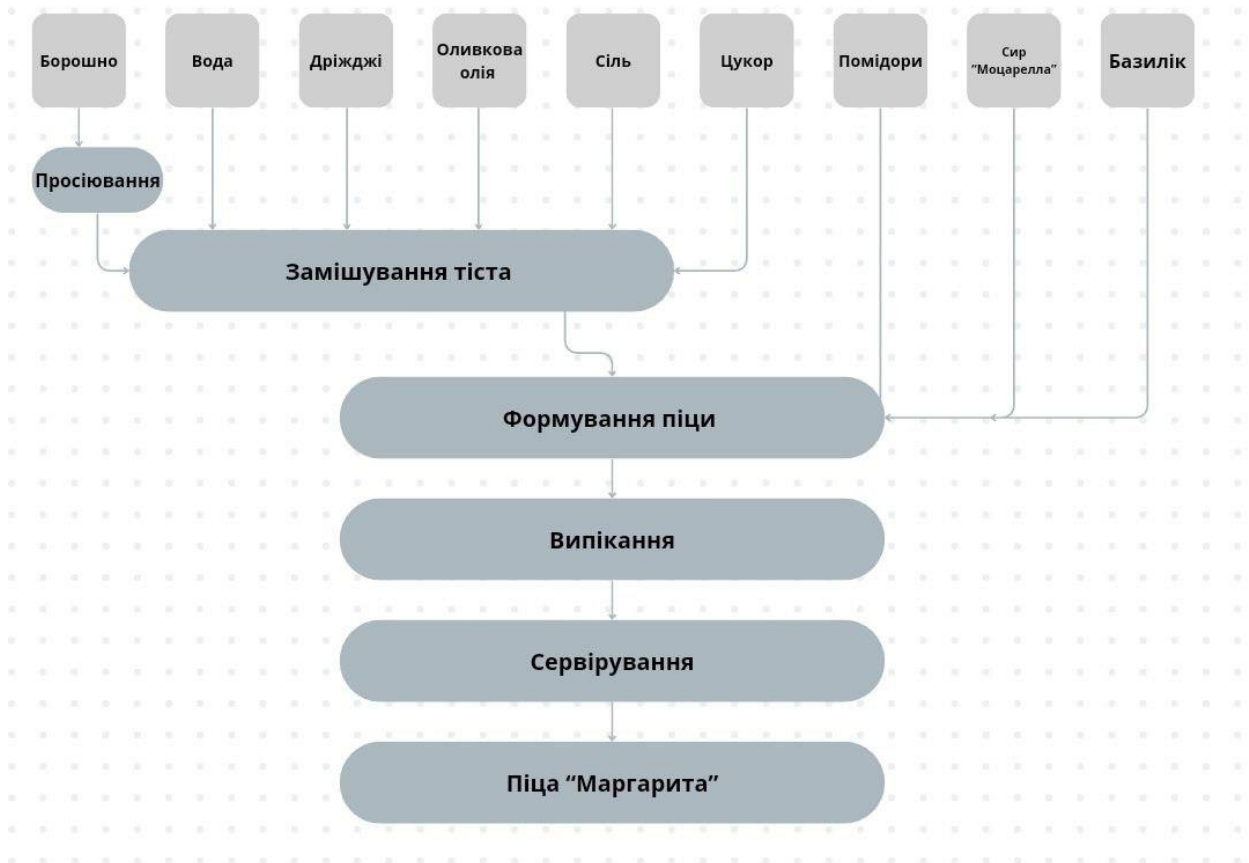


Рис. 2.11 Технологічна схема страви «Піца Маргарита»

Організація роботи складського господарства закладу «Jason's pizza»

Організація постачання та зберігання продуктів є важливою складовою в організації роботи закладу ресторанного господарства. З метою полегшення та оптимізації процесу постачання та зберігання продуктів було розроблено таблиці з розрахунково-продуктовою відомістю. Результати роботи з розрахунково-продуктової відомості наведені у додатку Г. Наступним етапом роботи є визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами. Результати даної роботи наведені у табл.2.5

Всі продукти було розподілено за товарними групами, кожен продукт має свої умови та терміни зберігання. Опираючись на ці дані було продумано терміни постачання продуктів за групами та окремо за деякими позиціями.

Таблиця 2.5

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними
групами

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб	Умови зберігання температура / вологість		Оптимальний обсяг запасу, кг	Коментар
1	2	3	4	5		6	7
М'ясо, птиця, м'ясні продукти	Філе куряче	14	4	2...4	75...85	56	свіже м'ясо буде поставлят ися кожні 4 дні
	Свинина (лопатка)	2,5	4	2...6	75...85	10	
	Бекон	3,7	30	5...10	75...85	111	поставки кожного місяця
	Фарш з яловичини	4,7	12 год	2...4	75...85	20	яловичина на фарш буде поставлят ися разом з іншим м'ясом кожні 4 дні
Риба та морепродукти	Лосось	0,4	5-6	0...3	85...95	2,5	кожні 5 днів
	Креветки морожені	0,5	2-4 міс	-5...-20	85...95	60	морожені креветки будуть поставлят ися кожні 4 місяці
Молоко, яйця та молочні продукти	Сир "пармезан"	5,2	2-7	2...6	80-85	36	сири будуть поставлят ися кожного тижня
	Сир "Моцарела"	16,7				117	
	Сир "Філадельфія"	1,1				8	
	Сир "Фета"	2,4				17	
	Сир "Камамбер"	0,8				6	
	Сир "Маскарпоне"	3,5				25	

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5		6	7
Молоко, яйця та молочні продукти	Сир "Пекоріно"	0,8	2-7	2...6	80-85	6	Кожного тижня
	Яйця	7	12	2...4	75-80	70	яйця будуть поставлятися кожні 10 днів
	Вершки 20%	5	2-7	2...4	80-85	35	поставки кожного тижня
	Вершкове масло	2,5		2...4		18	
	Молоко	27,3		4...6		192	
	Вершки 33%	2		2...4		14	
	Сметана	0,26		2...4		2	
	Сир	2		4...6		14	
Овочі та зелень	Салат "Айсберг"	2,52	5-8	2...8	80-85	8	кожні три дні
	Салат "ромен"	1,89	5-8	2...8		6	
	Помідори	12,5	10-14	12...15		37,5	
	Помідори "Чері"	0,945	10-14	12...15		3	
	Базилік	3,18	2...3	2...4		9,5	
	Авокадо	1,12	10-14	6...8		16	кожні два тижні
	Огірки	9	5-10	6...8		63	кожного тижня
	Картопля	8,85	5...8	2...8		62	
	Морква	2,645	5...8	2...8		18,5	
	Цибуля	4,07	5...8	2...8		28,5	
	Кріп	0,585	2...3	2...8		2	кожні три дні
	Гарбуз	5,625	5...8	2...8		40	кожного тижня
	Часник	0,135	5...8	2...8		1	
Фрукти	Лимон	1,5	7...12	5...8	75-85	18	Кожні 12 днів
	Ананас	6,84	7...12	7...8	75-85	82	
Бакалійні товари	Багет	0,72	3	20-25	70...75	2,5	кожні три дні
	Вермішель	0,225	24міс	20-25	70	7	поставки будуть кожного місяця
	Борошно	24,211	8-12 міс	20	70...75	730	
	Дріжджі сухі	0,456	6тижнів	10-15	70...75	14	
	Паста "Фетучіні"	5,7	24міс	20-25	70	171	
	Спагеті	5,7	24міс	20-25	70	171	
	Паста "листи для лазаньї"	3,48	24міс	20-25	70	105	
	Кава	0,785	24 міс	20	70	24	
	Чай	0,57	18-20 міс	20	70...75	18	
	Розпушувач	0,199	12міс	20	70...75	6	

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5		6	7
Бакалійні товари	Крохмаль	0,13	2 роки	20	70...75	4	Кожного місяця
Кондитерські вироби	Какао	0,426	12 міс	20	70...75	13	поставки кожного місяця
	Цукор	1,183	8 років	20	70...75	35,5	
	Шоколад гіркий	1,88	12 міс	18	70...75	56,5	
	Ванільний цукор	0,026	12 міс	20	70...75	1	
	Печиво "Орео"	0,375	6 міс	10...20	65	11,5	
	Печиво "Ювілейне"	0,78	6 міс	10...20	65	23,5	
	Цукрова пудра	0,912	24 міс	20	70...75	27,5	
	Печиво "Савоярді"	3,04	1 рік	20	70...75	92	
	Мед	0,24	Необмежений	10	70...75	7,5	
Спеції та соуси	Заправка до салату "цезар"	2,016	12 міс	0-25	70...75	60	поставки кожного місяця
	Оливкова олія	2,714	6 міс	8...20	70...75	82	
	Бальзамічний оцет	0,32	3 роки	-3...35	70...75	10	
	Оцет	0,528	12 міс	20	70...75	16	
	Перець чорний мелений	0,0176	24 міс	20	70...75	0,6	
	Сіль	0,216	Необмежений	20	70...75	6,5	
	Майонез	5,94	60	10...18	70...75	178,2	
	Олія рослинна	3,104	6 міс	8...20	70...75	94	
	Соус томатний	9,18	12 міс	0...25	75	275	
	Італійські трави	0,485	24 міс	20	70...75	15	
Гриби	Гриби печериці	3,99	5...8	2...8	80...85	28	поставка кожного тижня

Доставка продуктів у заклад відбуватиметься логістичними компаніями та доставкою з мережевих супермаркетів (для окремих видів продуктів, які мають поставлятися кожні 2-4 дні).

Після прийняття продуктів вони будуть доставлятися у складські приміщення для подальшого зберігання на стелажах та у холодильних камерах або шафах.

Структура, склад та виробничі процеси цехів

Розподіл цехів у ресторані має важливе значення для ефективної організації виробничого процесу та забезпечення високої якості обслуговування. Враховуючи розрахункове меню закладу було вирішено, що робота закладу буде організована за цеховою структурою. Опис цехів та їх характеристики було об'єднано у табл. 2.6

Таблиця 2.6

Опис цехової структури закладу «Jason's pizza»

Вид цеху	Опис
Приміщення для зберігання сировини	Приміщення для зберігання інгредієнтів і продуктів при відповідних умовах за допомогою полиць, стелажів, а також холодильних та морозильних камер
Заготівельний цех	Підготовка сировини: миття, очищення, нарізка овочів, фруктів та інших інгредієнтів
Холодний цех	Приготування холодних страв, закусок, салатів і десертів
Гарячий цех (з лінією для випікання кондитерських виробів)	Приготування основних страв, супів, гарячих закусок, соусів і випікання кондитерських виробів

Як було зазначено вище, робота у закладі буде організована за цеховою структурою. Наступним етапом моєї роботи було вивчення теоретичних даних

щодо кожного цеху у закладі ресторанного господарства, а також створення схем виробничих процесів у цехах. [20]

Призначення заготівельного цеху- проведення механічної обробки продуктів та виготовлення напівфабрикатів. Схеми виробничих процесів заготівельного цеху наведено на рис. 2.12-2.13.

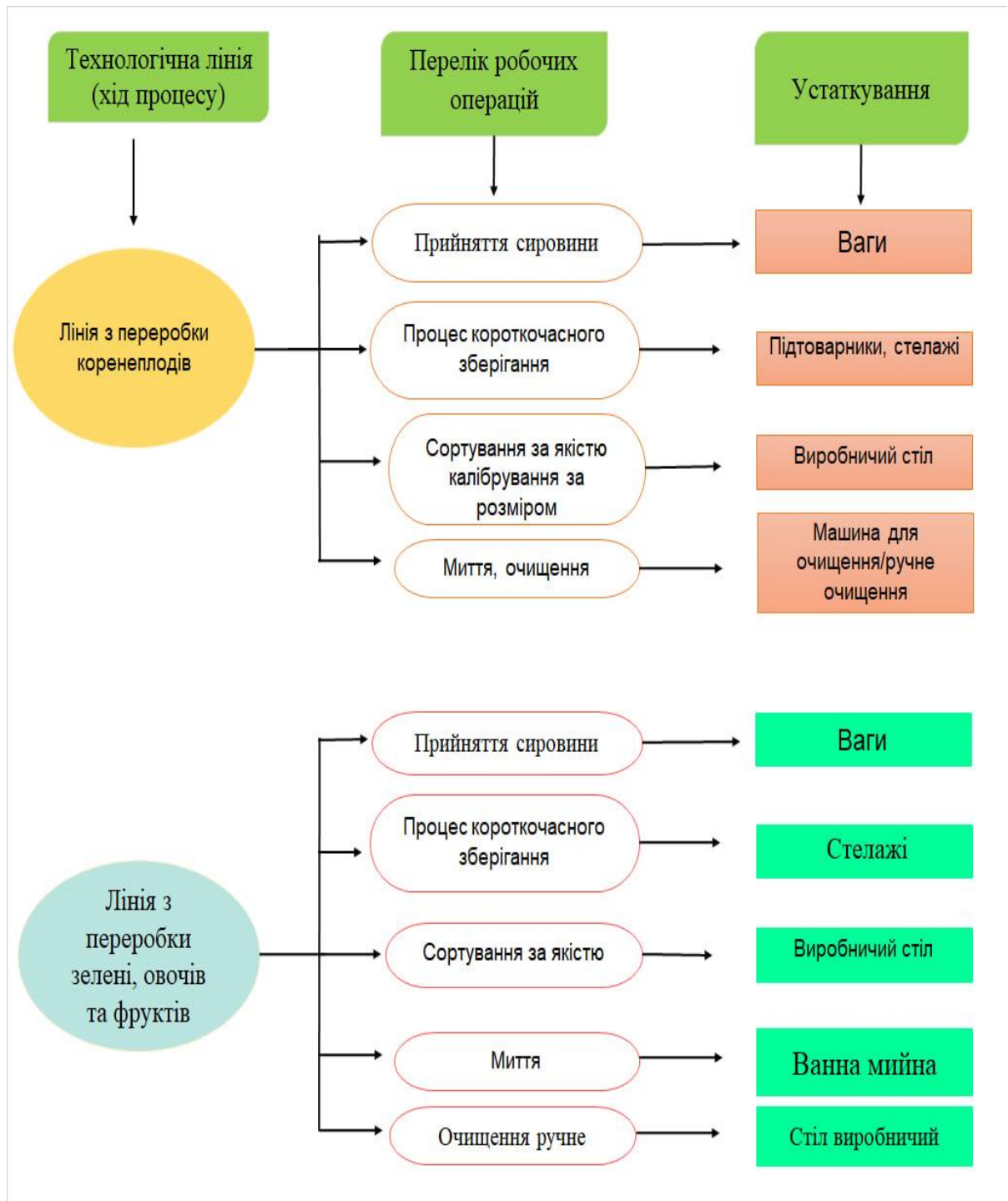


Рис. 2.12. Виробничий процес заготівельного цеху (овочевий цех)



Рис. 2.13 Виробничий процес заготівельного цеху (м'ясний цех)

До доготівельних цехів ресторану відносяться гарячий та холодний цехи. Тут завершується технологічний процес виробництва кулінарної продукції та реалізації її в залах ресторану, барах, магазинах кулінарії та ін. Схему виробничого процесу розроблено на прикладі гарячого цеху та наведено на рис. 2.14

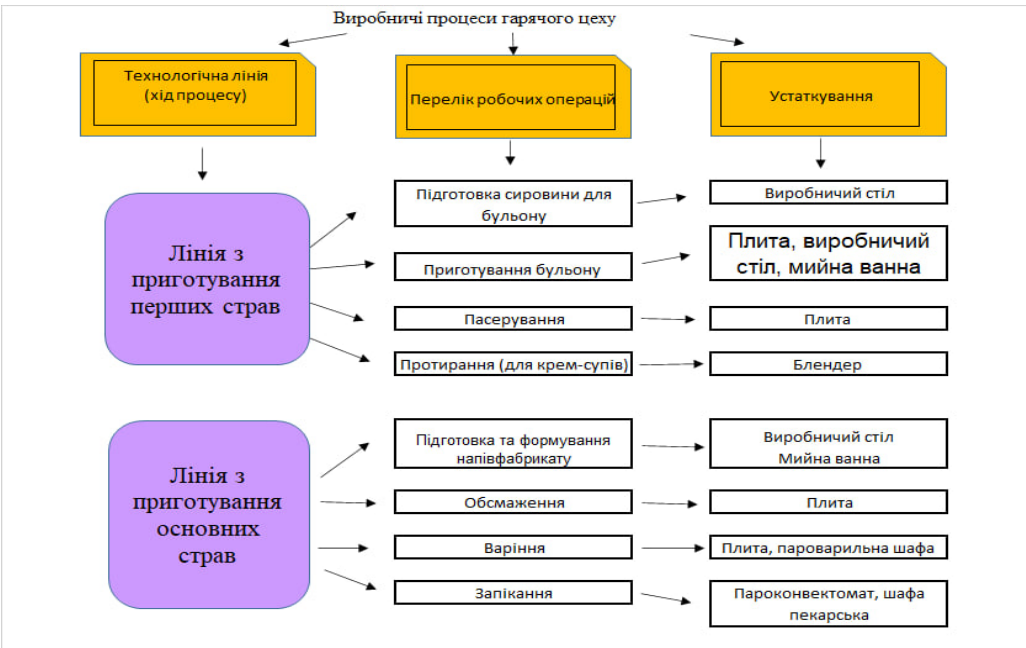


Рис. 2.14 Виробничі процеси гарячого цеху

У кондитерському цеху відбувається магія приготування десертів і звичайно тіста для улюбленої піци. Схема виробничих процесів кондитерського цеху представлена на прикладі ліній з виготовлення бісквітного тіста, тірамісу та чізкейків. Результати роботи над даними схемами наведено на рис. 2.15 та 2.16.

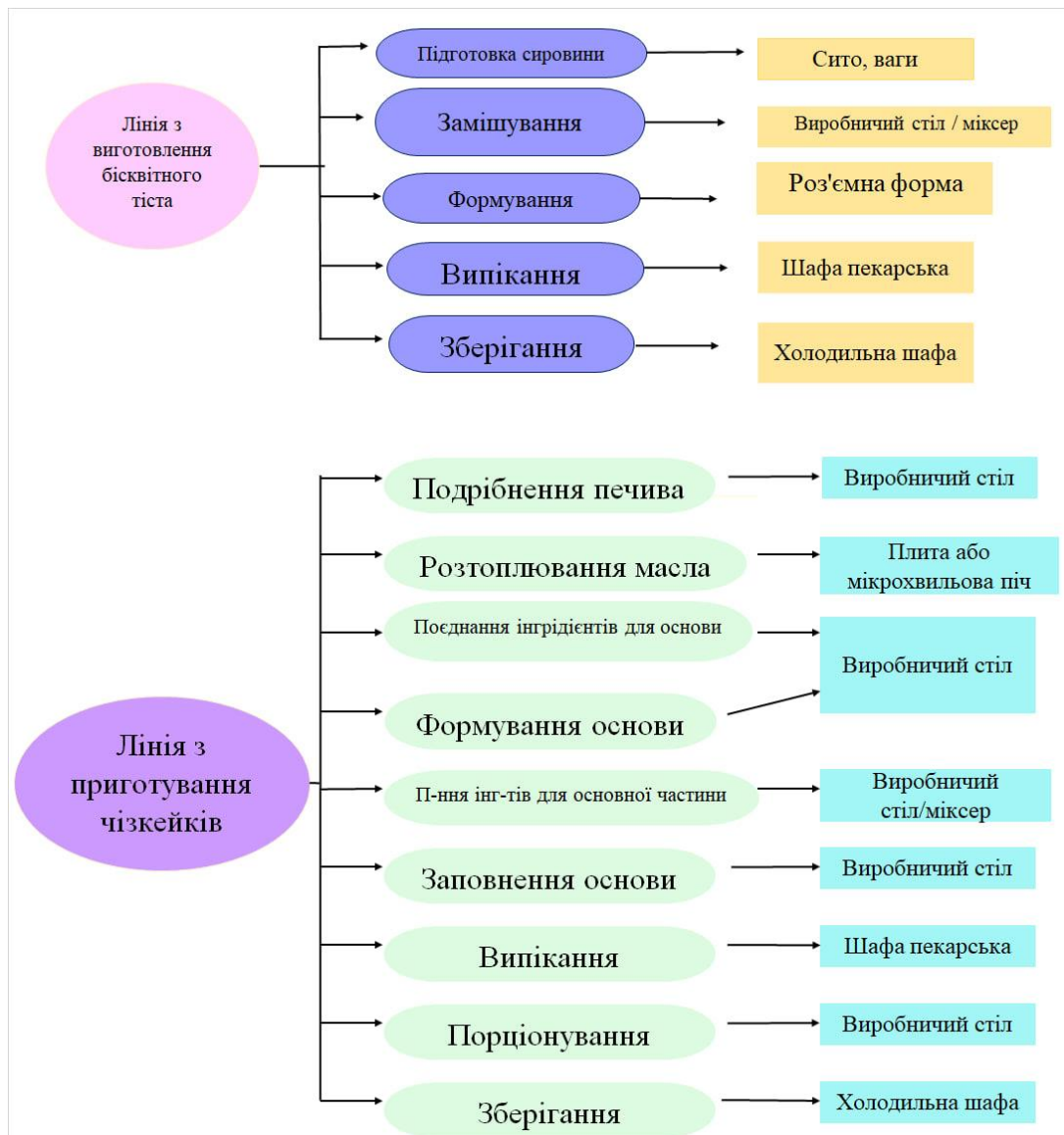


Рис. 2.15 Виробничі процеси гарячого цеху. Лінії з виготовлення тіста та чізкейків

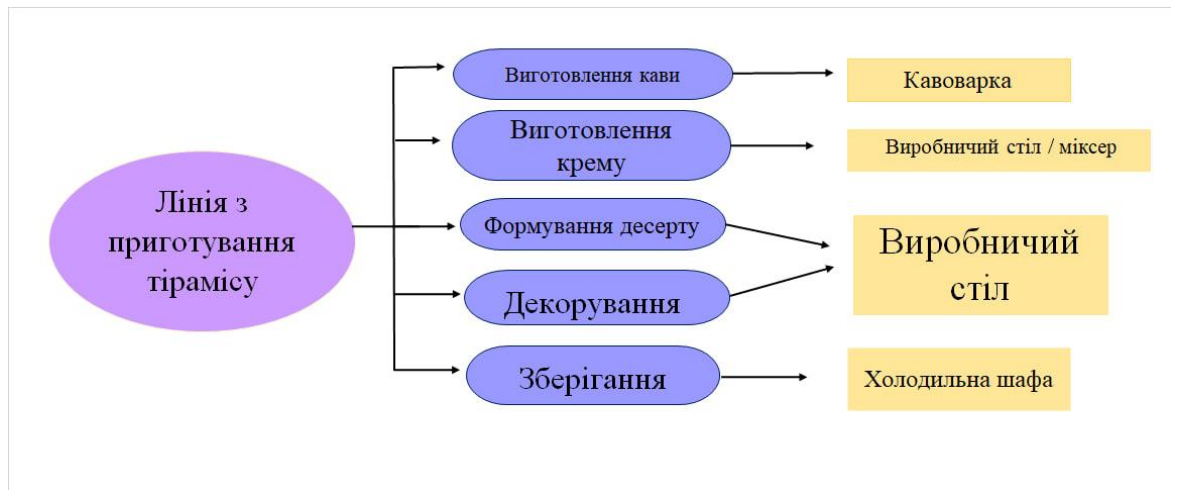


Рис. 2.16 Виробничі процеси гарячого цеху. Лінія з виготовлення тірамісу

Підбір устаткування цехів відповідно до виробничої програми закладу «Jason's pizza»

Устаткування – необхідна складова роботи закладу. Від правильного вибору кухонного обладнання до ергономічного розташування меблів і організації робочих процесів, устаткування грає ключову роль у забезпеченні успішної діяльності ресторану. [21]

Якість приготування страв, швидкість обслуговування, безпека і задоволення клієнтів значною мірою залежать від того, наскільки правильно підібрано та ефективно використовується устаткування. [22] Тому вибір, установка та правильна експлуатація устаткування є важливими аспектами успішного функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства [23].

Устаткування для закладу, що розробляється наведено у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Орієнтовне устаткування закладу «Jason's pizza»

Тип	Устаткування	Показник потужності, продуктивності	К-сть	Площа м ²
1	2	3	4	5
Теплове	Печі пароконвекційні універсальні	деко	4	0,75
	Плита	м 2 площа для смаження	0,36	0,56
Роздавальне і барне	Кип'ятильник	л/год	25	0,16
	Мікрохвильова піч	л	20	0,18
	Тостер	шт	1	0,12
	Пристрої підігрівання посуду	тарілок	50	0,318
	Кавомашина	шт	1	0,06
	Кавомолки(млинки кавові)	шт	1	0,03
	Візки для посуду	шт	1	0,45
Холодильне	Камери холодильні середньотемпературні	м2	8	8
	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1200	1
	Шафи холодильні низькотемпературні	л	400	0,6
	Ларі морозильні	л	200	0,8

Продовження табл.2.7

1	2	3	4	5
Холодильне	Холодильний стіл Daewoo Turbo air KUR 9-1, США	л	198	1,89
Механічне	Мащини очищення овочів ємність завантажування	кг	4	0,29
	Овочерізка	кг/год	50	0,115
	Мащини збивальні (міксери планетарні)	л	5	0,07
	Хліборізки	шт	1	0,17
Ваговимірювальне	Ваги товарні	кг	200	0,200
	Ваги настільні електронні	шт	1	0,09
	Візки вантажні	шт	1	0,216
Мийне	Універсальні посудомийні машини	шт/год	540	0,4
	Ванни мийні	шт	9	0,4
	Утилізатори харчових відходів	кг/год	25	0,2
	СТІЛ універсальний Luxstahl СПУ-9/6 із суцільною полицею	шт	8	

Розрахунок площі цехів та зали закладу «Jason's pizza»

Згідно ДБН В.2.2-25:2009 та переліку необхідного устаткування можна розрахувати площі, необхідні для кожного з цехів. [24] Площа виробничник приміщень розраховується за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / K_{\text{сп}} \quad (2.4)$$

де, $S_{\text{заг}}$ – загальна площа цеху, м^2 ;

$S_{\text{кор}}$ – корисна площа цеху, зайнята під обладнання, м^2 ;

$K_{\text{сп}}$ – коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням.

Для розрахунків прийняті такі коефіцієнти використання площі: гарячий цех – 0,25-0,3; холодний цех – 0,35-0,4; заготівельний цех – 0,35.

Для візуалізації розрахунків та результатів було розроблено табл. 2.8

Таблиця 2.8

Розрахункова площа виробничих приміщень закладу «Jason's pizza»

Приміщення	Площа обладнання (м ²)	Коефіцієнт	Розрахункова площа (м ²)
Холодний цех	1.45	0.375	3.87
Заготівельний цех	2.511	0.35	7.17
Гарячий цех	4.308	0.275	15.66
Складська група приміщень	10.4	0.35	29.71
Мийна	0.8	0.35	2.28
Загальна площа			58.69

Таким чином, після всіх розрахунків можна зробити висновок, що загальна площа, що необхідна для цехів, а також мийної та холодильної кімнати становить $58.69 = 60 \text{ м}^2$

Наступним кроком є розрахунок загальної площі зали закладу. Площа приміщення визначається з розрахунку кількості посадочних місць закладу n . Для того що б розрахувати необхідну площу S торгового залу вам можна скористатися формулою (3.1):

$$S = (n \cdot S_n + S_{\text{ст}}) \cdot k, \quad (2.5)$$

де n - кількість посадкових місць; S_n - площа яку займає одна людина (0,9 бар, 1,0 кафе, їдальня, 1,2- ресторан), м²; $S_{\text{ст}}$ - площа столів, м²; k - коригуючий коефіцієнт, який враховує проходи між столами і відвідувачами (1,3 ... 1,5). [25]

$$S = (70 \cdot 1 + 15,79) \cdot 1,4 = 120,1 = 121 \text{ м}^2$$

Отже, загальна площа зали кафе становить $120,1=121 \text{ м}^2$

Графік погодинної реалізації продукції закладу «Jason's pizza»

Графік погодинної реалізації продукції дозволяє зрозуміти навантаження на робітників протягом дня, тобто яку кількість та яких саме страв потрібно буде приготувати (орієнтовно) у певний час. [17] Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою (2.6) :

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}}, \quad (2.6)$$

де $n_{\max}$. – кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.; $n_{\text{день}}$ – кількість порцій одного виду страв за день, шт.; K – коефіцієнт перерахунку, що визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження ($N_{\max}$) до загальної кількості відвідувачів за день ($N_{\text{день}}$) за формулою (2.7):

$$K = N_{\max} / N_{\text{день}} \quad (2.7)$$

Результати роботи наведено у табл.2.9

Таблиця 2.9

Графік погодинної реалізації продукції

											Всього
	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Кількість споживачів	30	42	36	24	18	30	42	48	30	18	318

Продовження табл. 2.9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Коефіцієнти перерахунку	0,09	0,13	0,11	0,08	0,06	0,09	0,13	0,15	0,09	0,06	1
Холодні закуски											159
Салат «Цезар»	6	8	7	4	3	6	7	9	6	7	63
Сирне плато	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	16
Асорті брускет	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	16
Салат "Капрезе"	3	4	3	4	2	3	4	4	3	2	32
Салат "Грецький"	3	4	3	4	2	3	4	4	3	2	32
Всього	16	20	17	14	9	14	19	21	16	13	
Супи											222
Окрошка	12	17	15	11	8	12	17	20	12	8	132
Суп з фрикадельками	4	6	5	4	3	4	6	6	4	3	45
Гарбузовий крем-суп (сезонна пропозиція)	4	6	5	4	3	4	6	6	4	3	45
Всього	20	29	25	19	14	20	29	32	20	14	
Основні гарячі страви											286
Піца «Гавайська»	5	7	6	5	4	5	7	9	5	4	57
Піца "Маргарита "	5	7	6	5	4	5	7	9	5	4	57
Паста з грибами	5	7	6	5	4	5	7	9	5	4	57
Паста "Карбонара"	5	7	6	5	4	5	7	9	5	4	57
Лазанья	5	7	6	5	4	5	8	9	5	4	58
Всього	25	35	30	25	20	25	36	45	25	20	
Солодкі страви (десерти)											127
Тірамісу	3	4	4	6	2	3	4	7	3	2	38
Шоколадний фондан	2	2	2	2	1	2	2	3	2	1	19

Продовження табл. 2.9

Маффін	2	2	2	2	1	2	2	3	2	1	19
Чізкейк	2	3	3	3	2	2	3	4	2	2	26
Чізкейк "Орео"	2	3	3	3	2	2	3	3	2	2	25
Всього	11	14	14	16	8	11	14	20	11	8	
Гарячі напої											190
Чай	5	7	7	7	3	5	7	8	5	3	57
Американо	2	3	3	4	1	2	6	4	2	1	28
Лате	5	7	7	7	3	5	7	8	5	3	57
Какао	2	2	2	2	2	2	2	3	2	1	20
Гарячий шоколад	2	3	3	4	1	2	6	4	2	1	28
Всього	16	22	22	24	10	16	28	27	16	9	

Також для візуалізації погодинної реалізації продукції було розроблено рис. 2.17

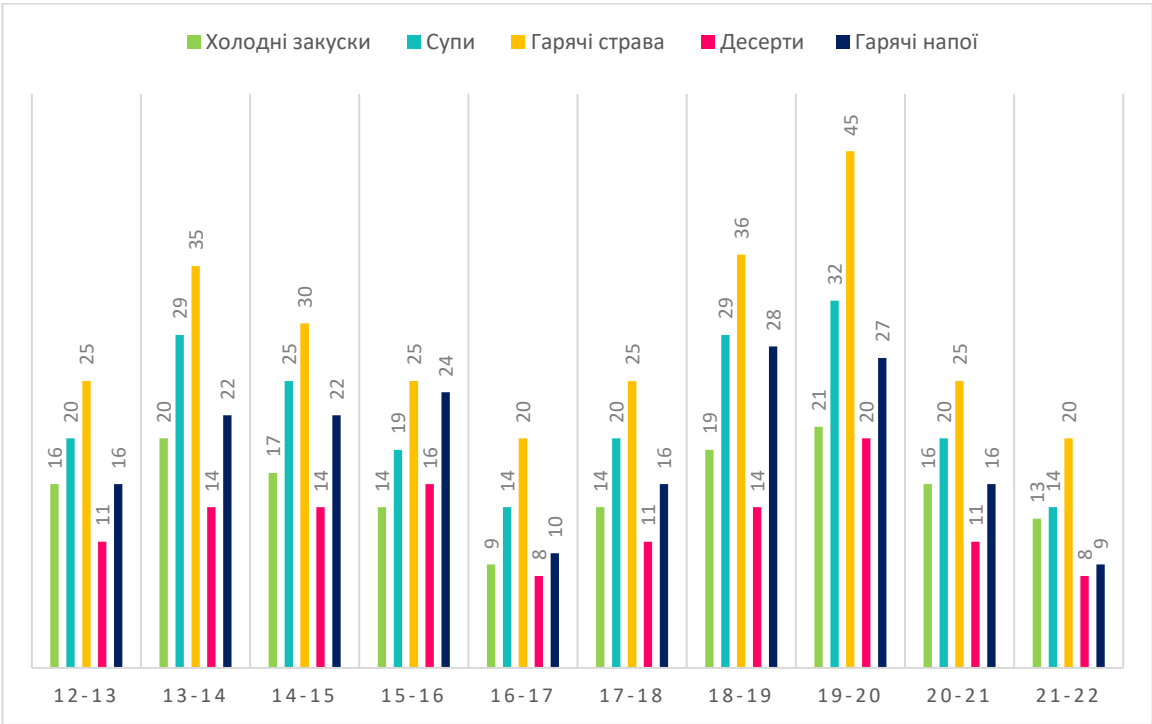


Рис. 2.17 Графік погодинної реалізації страв

Даний графік показує, що найбільше навантаження для кухні підприємства передбачається у години обідньої перерви, а також ввечері.

2.4 Організаційна структура підприємства закладу «Jason's pizza»

Заклад «Jason's pizza» передбачає використання функціональної структури управління, як однієї з найрозповсюдженіших. Дана структура передбачає розподіл працівників у відділи, згідно їх посад та професійних обов'язків. [26]

Враховуючи весь персонал закладу «Jason's pizza» та обов'язки працівників було розроблено схему структури управління, яку наведено на рис. 2.18

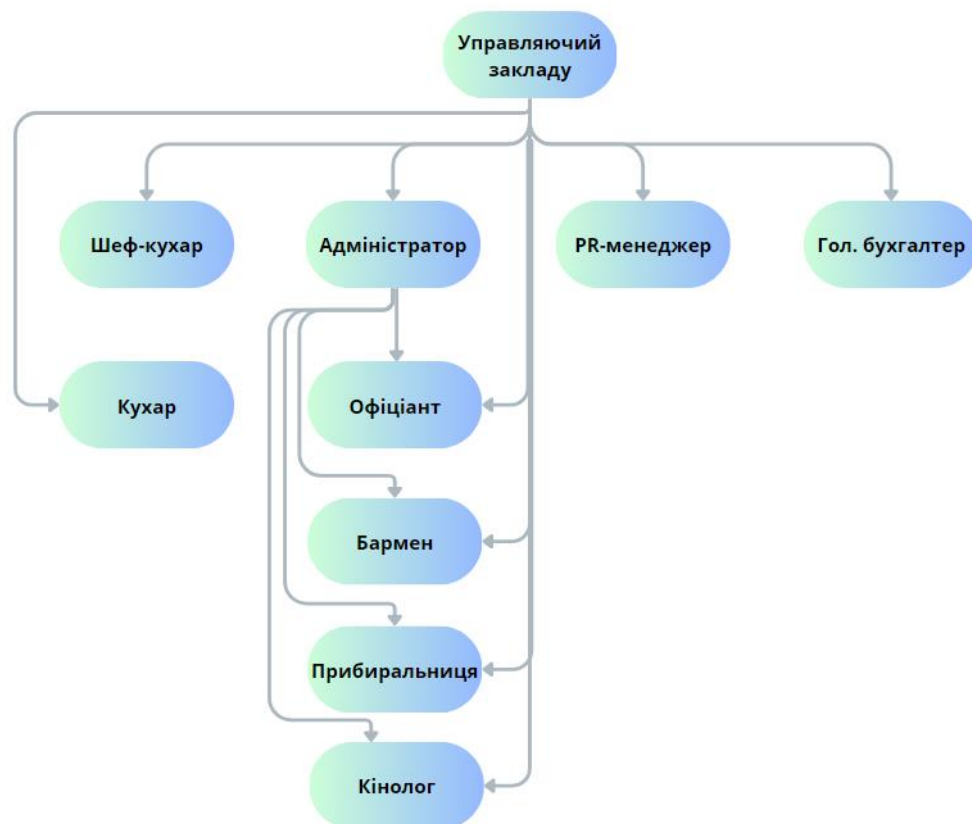


Рис. 2.18. Управлінська структура закладу «Jason's pizza»

Згідно даної структури, персонал закладу може отримувати завдання напряду від усіх керуючих ланок, на відміну від лінійної структури, що в свою чергу може привезти до конфліктних ситуацій через непорозуміння працівників, проте перевага у вигляді ефективного використання ресурсів та можливість кар'єрного росту для персоналу була вирішальним показником при виборі структури управління. [27] Серед працівників є посада «Кінолог», яка є нехарактерною для закладів ресторанного господарства, проте необхідною при впровадженні концепції pet-friendly. Так як дана особа працюватиме у залі, було вирішено, що вона підпорядковуватиметься як управляючому закладу, так і адміністратору.

Розрахунок чисельності виробничих робітників цехів закладу «Jason's pizza»

Розрахунок чисельності виробничих робітників цехів потрібен для розуміння того, скільки потрібно людей, що працюватимуть у закладі протягом дня. Кількість виробничих робітників визначаємо за формулою (2.8):

$$N = \frac{\sum t_z \times \alpha}{3600 \times T} = \frac{\sum n \times (K_{тр} \times 100) \times \alpha}{3600 \times T},$$

(2.8)

де: $\sum t_z$ – сума витрат часу на виготовлення страв, с;

n – кількість страв даного виду, які готуються протягом дня;

$K_{тр.}$ – коефіцієнт трудомісткості виготовлення страви (додаток);

$K_{труд} \cdot 100$ – норма часу на виготовлення страви, сек.;

α – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників внаслідок поважних причин (1,14 – при 8-годинному робочому дні та двох вихідних;

1,58 – при тривалості робочого дня 11 год. 30 хв. і роботі через день);

T – тривалість зміни;

N – загальна кількість працівників цехів.

Для більш наглядного розуміння складових формули було розроблено табл.2.10

Таблиця 2.10

Планово-розрахункова програма проектного закладу

Найменування страв	Кількість страв (n), од	Норма часу на 1 порц., с (Kтр · 100)	Сума витрат часу ($\sum t_z$), с $3 \times 4 = 5$
1	2	3	4
Холодні закуски	159		
Салат «Цезар»	63	120	7560
Сирне плато	16	120	1920
Асорті брускет	16	130	2080
Салат "Капрезе"	32	120	3840
Салат "Грецький"	32	120	3840
Супи	222		
Окрошка	132	120	15840
Суп з фрикадельками	45	120	5400
Гарбузовий крем-суп (сезонна пропозиція)	45	120	5400
Основні гарячі страви	286		
Піца «Гавайська»	57	220	12540
Піца "Маргарита "	57	220	12540
Паста з грибами	57	220	12540
Паста "Карбонара"	57	220	12540
Лазанья	58	220	12760

Продовження табл. 2.10

1	2	3	4
Солодкі страви (десерти)	127		
Тірамісу	38	120	4560
Шоколадний фондан	19	250	4750
Маффін	19	250	4750
Чізкейк	26	150	3900
Чізкейк "Орео"	25	150	3750
Гарячі напої	190		
Чай	57	10	570
Американо	28	10	280
Латте	57	20	1140
Какао	20	20	400
Гарячий шоколад	28	20	560
Разом			133460

$$N = 210866,8 / 39600 = 5,3 \approx 6$$

Для візуалізації було розроблено рис. 2.19

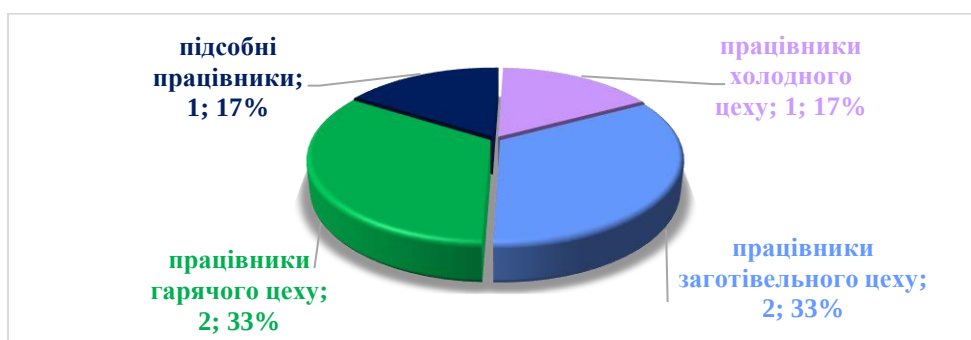


Рис. 2.19 Кількість працівників кухні протягом дня

Отже, для виконання робочої програми закладу протягом дня орієнтовно потрібно 6 працівників, яких необхідно розподілити між цехами: 30 % робочих в заготівельний цех, 25 % - холодний цех, 30 % - гарячий цех, 15 % - підсобні працівники:

1. Заготівельний цех – 2 людини
2. холодний цех - 1
3. гарячий цех - 2 людини
4. підсобних працівників - 1

Складання графіків виходу працівників на роботу закладу «Jason's pizza»

Графік виходу працівників є важливою частиною при організації праці і має бути чітко спланованим, для забезпечення ефективної роботи та якісного обслуговування гостей. Згідно Кодексу законів про працю України кількість робочих годин на тиждень не має перевищувати 40 годин. [28]

Для закладу «Jason's pizza» було розроблено графік за комбінованим методом, за допомогою бригадного методу, а також підсумку робочих годин, який наведено у Додатку Д.

РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН ЗАКЛАДУ «JASON'S PIZZA»

3.1 Розрахунок витрат закладу «Jason's pizza»

Фінансовий план є найцікавішою частиною презентації для інвесторів, адже він показує наскільки проєкт є привабливим та ефективним. Заклад не може працювати без устаткування та меблів, то важливим етапом є розрахунок саме цих складових. [29] Візуалізацію розподілу коштів за цими показниками наведено на рис. 3.1

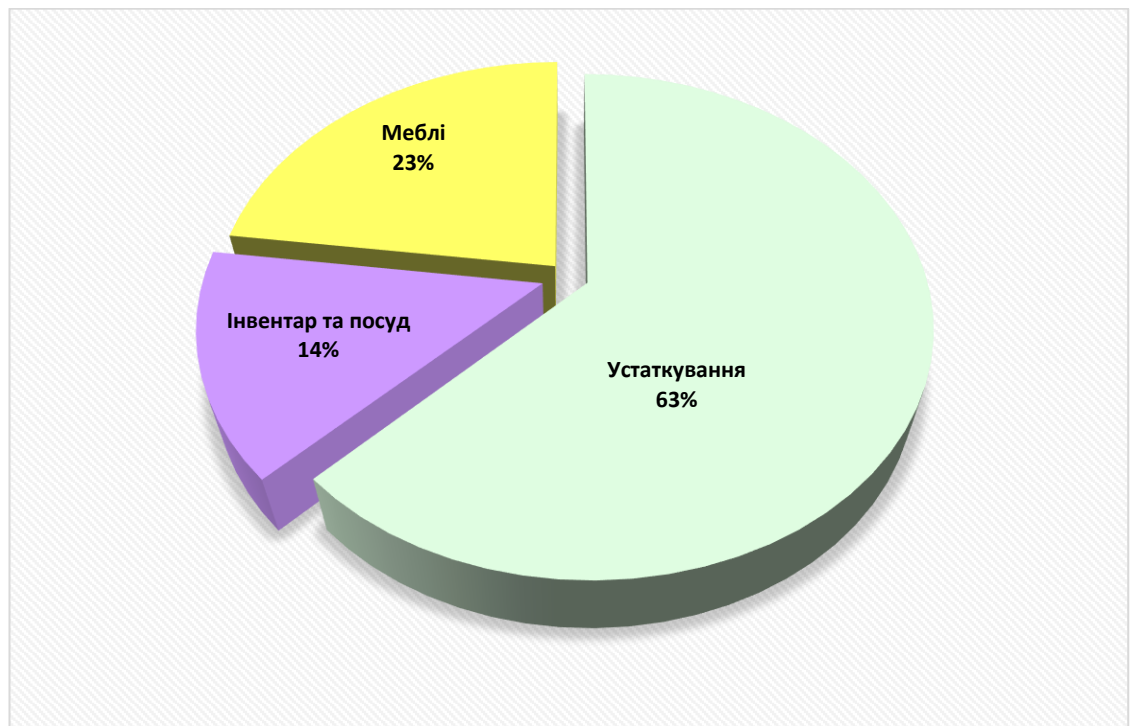


Рис. 3.1 Структура витрат на придбання основних фондів для закладу «Jason's pizza»

Дані матеріали свідчать, що найбільший відсоток коштів витратиметься на устаткування, а саме 628 717 грн, що становить 63 % від загальної суми, витрати на меблі становлять 23 % (230 000 грн), а витрати на інвентар та посуд – 14 % (145 000).

В успішному функціонуванні будь-якого підприємства вирішальну роль відіграє висококваліфікована команда, що охоплює працівників на різних

рівнях, тому одним з етапів є розрахунок витрат на заробітну плату. Заробітна плата працівників закладу «Jason's pizza» наведено у табл. 3.1

Таблиця 3.1

Заробітна плата персоналу закладу «Jason's pizza»

Посада	Кількість працівників	Зарплата одного працівника, грн	Зарплата всіх працівників, грн
Адміністратор	2	15000	30000
Кінолог	2	5000	10000
Шеф-кухар	1	20000	20000
Кухар	8	12000	96000
Підсобний працівник	2	10000	60000
Офіціант	6	8000	16000
Прибиральниця	2	10000	20000
Бармен	2	8000	16000
Управляючий	1	25 000	25000
Гол. Бухгалтер	1	15 000	15000
PR-менеджер	1	15 000	15000

Загальний місячний фонд оплати праці для компанії становить 394 060 грн, з них:

- Заробітна плата 323 000 грн
- Єдиний соціальний внесок 71 060 грн

Також орієнтовна сума витрат на амортизацію у місяць – 16 948 грн, що дорівнює 203 372 грн на рік. [30]

3.2 Розрахунок доходів та чистого прибутку закладу «Jason's pizza»

Чистий прибуток – фінансовий показник того, скільки заклад (його власник) отримує після урахування всіх витрат та податків. [31] Щоб розрахувати чистий прибуток було спочатку розроблено табл. 3.2, що показує орієнтовні доходи закладу, що розробляється

Таблиця 3.2

Прогнозні доходи за місяць закладу «Jason's pizza»

Вид послуги		Вартість на одиницю, грн	Кількість днів	Коефіцієнт	Кількість людей	Дохід, грн
Основні	Середній чек	500	30	0,8	70	840000
Додаткові	Послуги кінолога	1000	10	1	15	150000
	Майстер-класи/лекції	500	4	1	40	80000
	Доставка	50	30	1	350	525 000
	Продаж смаколиків для тварин	50	30	1	200	300000
	Проведення бенкетів	5000	10	1	35	1750000

Для розрахунку чистого прибутку обов'язковими показниками є витрати на податки, амортизацію, оренду та інші показники. З урахуванням всіх показників було розраховано чистий прибуток. Результати наведено у табл. 3.3

Таблиця 3.3

Розрахунок чистого прибутку закладу «Jason's pizza»

Показник	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
1	2	3	4	5	6
Виручка, грн	23400900	23634909	24343956,3	25074275	25826503,21
Чистий дохід, без ПДВ, грн	19500750	19695757,5	20286630,2	20895229,1	21522086,01
Собівартість реалізації послуг, продукції	16 703 520	4 742 755	4 861 638	4 984 087	5 110 210
Валовий прибуток	2 797 230	14 953 002	15 424 992	15 911 142	16 411 876
Витрати адміністративні та витрати на збут	892 800	12 900 852	12 925 250	12 950 379	12 976 262
EBITDA	1 904 430	2 052 150	2 499 743	2 960 763	3 435 614
Амортизація	203 372	203 372	203 372	203 372	203 372

Продовження табл.3.3

1	2	3	4	5	6
Прибуток до сплати процентів та податків	1 701 058	1 848 779	2 296 371	2 757 391	3 232 242
Податок на загальній системі - 18% з прибутку	306190,494	332780,148	413346,8	496330,451	581803,6115
Чистий прибуток	1 394 868	1 515 998	1 883 024	2 261 061	2 650 439

Чистий прибуток проекту показує стабільне зростання протягом п'ятирічного періоду. У першому році він становить 1 394 868 грн, у другому році зростає до 1 515 998 грн, що на 8,7% більше. У третьому році чистий прибуток підвищується до 1 883 024 грн, що представляє приріст на 24,2% порівняно з попереднім роком. У четвертому році прибуток складає 2 261 061 грн, що на 20,1% більше, ніж у третьому році. П'ятий рік демонструє чистий прибуток у розмірі 2 650 439 грн, збільшуючись на 17,2% порівняно з четвертим роком. Така динаміка вказує на постійне покращення фінансової ефективності проекту і його високу прибутковість.. [32]

Також було проведено аналіз показників чистого прибутку та розроблено динаміку, що наведено на рис. 3.2

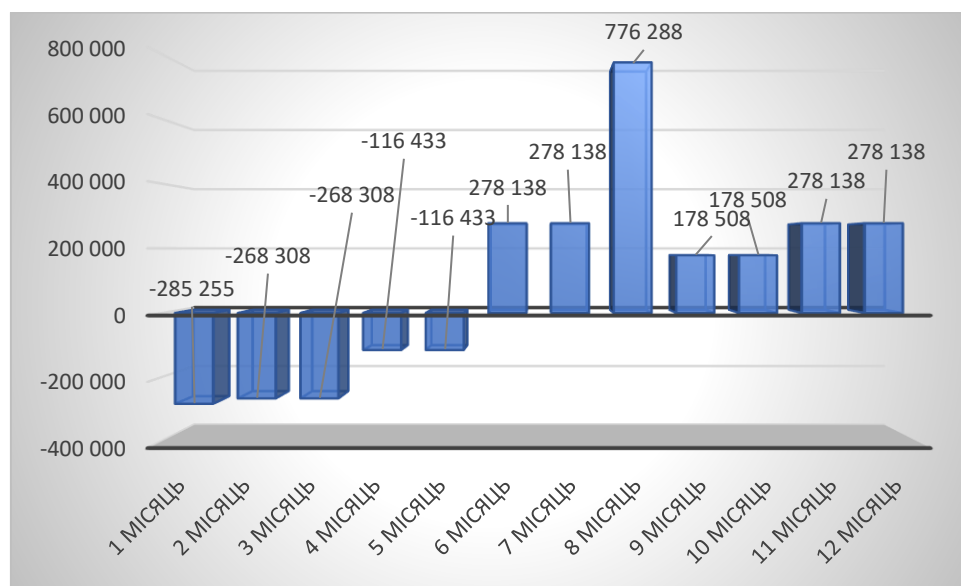


Рисунок 3.2 Динаміка чистого прибутку закладу «Jason's pizza» за перший рік

Перші п'ять місяців являються збитковими для закладу, проте вже з шостого місяця заклад показує приріст прибутку, найбільший прибуток припадає на восьмий місяць.

3.3 Розрахунок показників ефективності закладу «Jason's pizza»

Розрахунок показників ефективності є одним із ключових етапів розробки закладу, який відображає рух коштів закладу за певний період часу.

Для закладу «Jason's pizza» звіт про показники ефективності є особливо важливим, оскільки він допомагає зрозуміти, наскільки доцільним є відкриття даного закладу. Звіт показників ефективності наведено у табл.3.4.

Таблиця 3.4

Показники ефективності закладу «Jason's pizza»

Показник	Розмір вимірювання	Значення
Початкові інвестиції	ГРН	2 033 717
Дисконтований період окупності	Років	1,8
Чистий дисконтований грошовий потік	ГРН	3 358 074
Внутрішня норма дохідності	%	85
Індекс прибутковості вкладень	Од.	1,6

Фінансові показники проекту свідчать про його високу дохідність та ефективність. Початкові інвестиції становили 2 033 717 грн. Дисконтований період окупності проекту складає 1,8 роки, що вказує на швидке повернення вкладених коштів. Чистий дисконтований грошовий потік дорівнює 3 358 074 грн, що перевищує початкові інвестиції і демонструє значну фінансову вигоду. Внутрішня норма дохідності (IRR) становить 85%, що свідчить про високу прибутковість проекту та його здатність генерувати значні доходи. Індекс

прибутковості вкладень (PI) дорівнює 1,6, що означає, що на кожную вкладену гривню проект приносить 1,6 грн доходу. Всі ці показники разом вказують на те, що проект є фінансово привабливим і має високий потенціал для інвесторів.

ВИСНОВКИ

У ході роботи над першим розділом було закріплено знання з теоретичних аспектів роботи закладів ресторанного господарства, класифікації закладів та видів обслуговування, а також наведено загальні вимоги і переваги та недоліки pet-friendly закладів.

У другому розділі даної роботи було проведено аналізи потенційних конкурентів, та їх цінової політики, розраховано середню вартість страви, що становить 287,5 ₴ та проведено аналіз потенційних споживачів, розроблено профіль споживача, на основі яких сформовано концепцію закладу з логотипом та приблизним виглядом сайту, наведено цілі та загрози закладу, які було розроблено завдяки SWOT - та PESTLE-аналізів, а також розроблено дизайн інтер'єру закладу. Наведено організаційно-проектні рішення, у яких було розраховано визначення прогнозованої кількості споживачів, які становлять 318 людей на день та реалізованої продукції, яка нараховує 984 страви на день, розроблено меню та технологічну схему страви, наведено їх візуальний приклад, розроблено організацію роботи складського господарства, розроблено розрахунково-продуктову відомість та зроблено розрахунок погодинної реалізації продукції. Розроблено організацію виробничих процесів цехів, приклади виробничих процесів, що також було візуалізовано у рисунках. Було підібрано устаткування та розраховано площі виробничих цехів та зали закладу, що становлять 181 м². Було визначено організаційну структуру підприємства закладу, передбачає використання функціональної структури управління, як однієї з найрозповсюдженіших. розраховано чисельність робітників та складено графік їх виходу на роботу.

У третьому розділі даної роботи було розроблено фінансовий план, у якому розраховано витрати, що становлять 2 033 717 грн інвестицій, 394 060 грн на заробітну платню працівникам, розраховано суму амортизації, що становить 203 372 грн на рік. Було наведено розрахунок доходів та чистого прибутку, що становить 1 394 868 грн за перший рік, після чого наведено

динаміку прибутку впродовж перших 12 місяців. Було розраховано, що чистий дисконтований грошовий потік становить 3 358 074 грн, внутрішня норма дохідності становить 85%, а індекс прибутковості 1,6. Також розраховано дисконтований період окупності, що становить 1,8 років.

Отже, на основі проведених досліджень можна зробити висновки, що відкриття pet-friendly закладу «Jason's pizza» є привабливим для інвесторів, через великий економічний потенціал даного проєкту та перспективним, особливо у сучасність, коли тренд на відкриття pet-friendly закладів надуває популярності, що допоможе залучити ще більше споживачів, а отже підвищити прибутки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. К.: Фірма «ІНКОС», 2015. 382 с.
2. 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.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057)
4. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
5. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л.П. Малюк, Н.В. Полстяна, О.Ю. Давидова. Х. : Видавництво «Лідер», 2016. 488 с.
6. How pet-friendly restaurants boost popularity and increase revenue [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.grafterr.com/blog/how-pet-friendly-restaurants-boost-popularity-and-increase-revenue/> (дата звернення 20.02.2024)
7. Pros and Cons of Dog-Friendly Restaurants [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.webstaurantstore.com/blog/2490/dog-friendly-restaurants.html> (дата звернення 20.02.2024)
8. [Trattoria](https://www.instagram.com/trattoria.sicilia/) [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.instagram.com/trattoria.sicilia/> (дата звернення 05.04.2024)
9. Fabrika.space [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.instagram.com/fabrika.space/> (дата звернення 05.04.2024)
10. Big Ben Pub [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.instagram.com/bigbenpub_kh/ (дата звернення 05.04.2024)
11. BUFET [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://bufet.ua/menyu/> (дата звернення 05.04.2024)

12. Опитування потенційних споживачів. Гугл-форма Режим доступу: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe9oSo0yIpFBRxfXxTgTp0HII1GqX XfQOSTrf05_EFE0_Ogg/viewform?usp=sf_link (дата звернення 09.04.2024)
13. БІЛЬШЕ ПОЛОВИНИ УКРАЇНЦІВ ТРИМАЮТЬ ДОМАШНІХ ТВАРИН, В ОСНОВНОМУ - СОБАК І КІШОК [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zn.ua/ukr/UKRAINE/bilshe-polovini-ukrayinciv-trimayut-domashnih-tvarin-v-osnovnomu-sobak-i-kishok-117917.html> (дата звернення 09.04.2024)
14. Маркетингові дослідження: навчальний посібник / Н.О. Мартинович, В.Г. Горник, Е.Б. Бойченко. Київ: «Видавництво Людмила», 2021. 323 с.
15. Маркетингові дослідження: потужний інструмент пошуку інсайтів <https://youscan.io/ua/blog/market-research/> (дата звернення 10.04.2024)
16. Давидов Г. М. Стратегічний аналіз : навч. посіб. / Г. М. Давидов, В. М. Малахова, О. А. Магопєць та ін. К. : Знання, 2011. 389 с
17. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. 162 с.
18. Горєлков Д. В, Червоний В. М. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: методичні рекомендації до виконання курсових робіт, Харків, 2022. 99 с
19. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с
20. Характеристика заготівельного цеху. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5152708/page:3/> (дата звернення 15.04.2024)
21. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов, В.М. Червоний [та ін.]. К. : ІНК ОС, 2016. 308 с. 17.

22. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов, , В.М. Червоний [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 384 с.
23. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч.посіб.: [для вищ.навч.закл] / П.П.Павленкова, Л.М.Тележенко, І.Р.Біленька, Н.А.Дзюба. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 312с.
24. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
25. Визначення площі цехів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5193587/page:10/> (дата звернення 18.04.2024)
26. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. К.: Кондор Видавництво, 2016. 378 с.
27. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с
28. Кодекс законів про працю України: Затверджується [Законом № 322-VIII від 10.12.71](#) ВВР, 1971, додаток до № 50, ст. 375 Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text> (дата звернення 20.04.2024)
29. Зміст, призначення, склад та завдання фінансового планування. Реферат [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/18809/ (дата звернення 05.05.2024)
30. Скільки столів на одного офіціанта: оптимальна кількість гостей на обслуговування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://lang.woodstar.com.ua/skilki-stoliv-na-odnogo-oficianta-optimalna-kilkist-gostey-na-obslugovuvannya/> (дата звернення 30.04.2024)
31. Прибуток ресторану. Чи варто відкривати ресторан та як підвищити його прибуток [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://joinposter.com/ua/post/prybutok-restoranu> (дата звернення 30.04.2024)

32. Податковий кодекс України : Кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI : станом на 28 жовт. 2022 р. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17#Text> (дата звернення 05.05.2024)