

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: «**Техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану етнічної
кухні (на прикладі азіатського ресторану «Tamasi»)**»

Виконала:
студентка 4 курсу, групи УГР-41
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Федяй Дарина Сергіївна

Керівник:
к. е. н, доц. Данько Наталя Іванівна

Рецензент:
к. е. н, доц. Іванова Ольга Анатоліївна

Підсумкова оцінка:
за шкалою ЗВО: _____
кількість балів: _____
Голова Екзаменаційної комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків – 2023 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

Студентки Федяй Дарини Сергіївни

Курсу IV групи УГР-41

Тема дипломної роботи «Техніко-економічне обґрунтування відкриття
ресторану етнічної кухні (на прикладі азіатського ресторану «Tamasi»))»

затверджена наказом від 24.03.2023 року № 4002-5/591

Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Теоретичні основи відкриття закладів ресторанного господарства етнічної кухні	10.12.2022	
Організаційно-технічне обґрунтування виробничого процесу ресторану азіатської кухні	16.03.2023	
Економічне обґрунтування відкриття ресторану азіатської кухні	21.04.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 05.06.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/ недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 05.06.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ: канд.екон.наук, доцент

Наталя ДАНЬКО

Дата видачі завдання 21.11.2022 р.

Завдання прийняте до виконання дипломником

Дарина ФЕДЯЙ

Завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи, доцент

Наталя ДАНЬКО

АНОТАЦІЯ

Федяй Д. С. «Техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану етнічної кухні (на прикладі азіатського ресторану «Tamasi»)»

Кваліфікаційна робота розглядає особливості відкриття та функціонування закладів ресторанного господарства етнічної кухні. Проаналізовано теоретико-методичні основи відкриття закладів етнічної кухні. Проаналізовано поняття та особливості азіатської кухні. Проаналізовано ринок ресторанних закладів азіатської кухні міста Харків. Спроектовано та складено організаційно-технічне обґрунтування закладу ресторанного господарства азіатської кухні «Tamasi». А також оцінено прогнозовані витрати та ефективність інвестицій у його створення.

Ключові слова: ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ, ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ, РЕСТОРАН АЗІАТСЬКОЇ КУХНІ, ЕТНІЧНА КУХНЯ, АЗІАТСЬКА КУХНЯ, ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ.

ANNOTATION

Fediai D. S. «Feasibility study of opening a restaurant of ethnic cuisine (on the example of the Asian restaurant «Tamasi»)»

The qualifying work considers the features of the opening and operation of ethnic cuisine restaurants. Theoretical and methodological foundations of opening ethnic cuisine establishments are analyzed. The concept and features of Asian cuisine are analyzed. The market of restaurant establishments of Asian cuisine food in the city of Kharkiv are analyzed. The organizational and technical feasibility study of the Asian cuisine restaurant "Tamasi" was designed and compiled. Also, the projected costs and efficiency of investments in its creation was assessed.

Keywords: FEASIBILITY STUDY, RESTAURANT ESTABLISHMENT, RESTAURANT OPENING, ASIAN CUISINE RESTAURANT, ETHNIC CUISINE, ASIAN CUISINE, ECONOMIC EFFICIENCY.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВІДКРИТТЯ	
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАНОГО ГОСПОДАРСТВА ЕТНІЧНОЇ КУХНІ.....	6
1.1. Заклади ресторанного господарства та їх класифікація.....	6
1.2. Заклади з етнічною спрямованістю з акцентом на азіатську кухню.	
Поняття та особливості цієї кухні.....	9
1.3. Аналіз ринку закладів азіатської кухні у місті Харків	13
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ	
ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ АЗІАТСЬКОЇ КУХНІ	
.....	17
2.1. Загальна характеристика закладу, що проєктується.....	17
2.2. Характеристика та розрахунок приміщень ресторану.....	26
2.3. Організація праці у закладі ресторанного господарства.....	34
2.4. Маркетингові заходи щодо просування закладу ресторанного господарства.....	36
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ	
АЗІАТСЬКОЇ КУХНІ.....	39
3.1. Прогнозування витрат та результатів діяльності закладу ресторанного господарства.....	39
3.2. Оцінка економічної ефективності проєкту відкриття закладу ресторанного господарства.....	41

Висновки

.....45

Перелік літературних джерел

.....47

Додатки.....52

ВСТУП

Ресторанне господарство вважається одним з головних в складі індустрії гостинності. Ресторанне господарство це і засіб високоефективного використання капіталу і середовище з великим ступенем конкурентності. У всьому світі воно вважається одним з найпоширеніших видів малого бізнесу. Через це підприємства та заклади мають між собою постійну конкуренцію за сегментацію ринку, за залучення нових клієнтів та утримання постійних, за допомогою їхнього асортимента страв та послуг. Усім підприємствам та закладам необхідно мати вищий рівень конкурентоспроможності.

На сьогодні розвиток підприємств ресторанного господарства дуже нестабільний. Тому що є проблеми ,які не дають повноцінно розвиватись цій сфері,а іноді навіть сприяють зачиненню великої кількості закладів. Але водночас є підприємці,які не бояться відкривати свої заклади та покращувати своїми сучасними та неординарними ідеями рівень ресторанного бізнесу в Україні навіть в такий нелегкий час . І ця головна проблема є повномасштабна війна.

Тож, давайте подивимось як війна вплинула на ресторане господарство та його розвиток в нашій країні.

24 лютого ресторанне господарство зустріло, тільки аговтавшись та відновивши роботу, після наслідків, котрі завдали карантинні обмеження через пандемію коронавірусу. Запаси фінансів, які мали ресторатори, в середньому вистачило на 3-5 місяців, щоб перечекати кризу.

Як показало опитування Європейської Бізнес Асоціації:

32% представників, які мають малий та середній бізнес мають достатню кількість фінансів на 2-3 місяця, 22% мають лише на 1 місяць, та 9% зможуть триматись на плаву пів року [39].

Але вже з квітня заклади намагаються вернутися до роботи. Роблять вони це хоча б частково - працюючи неповний день або тиждень чи на меншій площі.

Вже з травня, за підрахунками, свої двері відчинило більше ніж половина від довоєнної кількості закладів. Проте процес відновлення поступовий. Меншою мірою він помітний в постраждалих містах-героях, таких як Харків та Чернігів. Але в столиці та на західній Україні вже активно відчиняються ресторани та намагаються повернути втрачене.

Зараз кращого всього почувають себе кав'ярні, та , як не дивно, ресторани люкс-класу, тому що їм для того щоб самоокупитися потрібен менший потік клієнтів ніж іншим закладам.

Прогнози на виживання індустрії гостинності, а саме ресторанного господарства залежать від регіону. Але експерти говорять, що в середньому в країні зачиниться щонайменше третина закладів.

Нажаль, невідомо як буде змінюватись ситуація з війною навіть найближчим часом. Через це ресторане господарство повинно не тільки пристосовуватися під сьогоденні умови, та також підготовлюватися до їх стрімкої зміни.

Тому саме час для того, щоб відкривати ресторан етнічної кухні, який буде підлаштований під сучасні умови та залучати багато клієнтів і підіймати економіку країни.

Проблемами розвитку ресторанного господарства займалися такі вчені, як: Архіпов В.В., Білецька Я.О., Горелков Д.В., Грєвцева Н.В., Данько Н.І., Зорин І. В., Калєдин В. Н., Квартальная В. А., Терешкін О.Г., Червоний В. М., Чудновский А. Д., Циро С.П. та інші.

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

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є заклад ресторанного господарства, як складна система.

Предметом дослідження є організація роботи закладу ресторанного господарства, що спеціалізується на етнічній кухні.

У відповідності до сформульованої мети дослідження були поставлені наступні завдання:

- Розглянути теоретичні основи відкриття закладів ресторанного господарства етнічної кухні;
- Провести аналіз ринку закладів ресторанного господарства азіатської кухні у місті Харків;
- Зробити техніко-економічне обґрунтування виробничого процесу ресторану азіатської кухні у місті Харків;
- Оцінити економічну ефективність відкриття ресторану азіатської кухні у місті Харків.

Методологічною базою написання кваліфікаційної роботи бакалавра є роботи вітчизняних та іноземних авторів, що розглядають з різних боків саме поняття «етнічна кухня», проблеми та перспективи розвитку ресторанної індустрії в Україні та світі, питання економічної ефективності закладів ресторанного господарства: Білецька Я.О., С. Старк, Л.М. Нейфілд, С. Хендрикс, М. Хагс, О. Брігхем, Н. Данько.

Практична значущість полягає у розробці та обґрунтуванні організаційно-проектних рішень щодо відкриття ресторану етнічної, а саме азіатської кухні у місті Харків.

Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, містить 54 сторінки тексту, 2 рисунки, 15 таблиць, 6 додатків. Список джерел включає 50 найменувань літератури.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВІДКРИТТЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАНОГО ГОСПОДАРСТВА ЕТНІЧНОЇ КУХНІ

1.1 Заклади ресторанного господарства та їх класифікація

Головні поняття та класифікацію закладів ресторанного господарства визначають такими стандартами:

1. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". [1]

2. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення". [2]

Опираючись на ці стандарти можна визначити такі поняття:

1. «Ресторанне господарство» - це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства. [1]

2. Заклад ресторанного господарства – це 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. [2]

3. Підприємство ресторанного господарства - це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку. [2]

Заклади ресторанного господарства можуть класифікуватися за такими ознаками, як: економічна діяльність, тип, характер торгово-виробничої

діяльності, клас, місце розкошування, контингент, асортимент, місткість, форма обслуговування та час функціонування.

За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяють на 4 групи [1]:

1. Заклади, котрі обслуговують споживача на місці, продають їжу і напої та можуть демонструвати розважальні вистави (ресторан, кафе, закусочна).
2. Заклади, котрі обслуговують споживача на місці, продають напої і обмежений асортимент страв та можуть демонструвати розважальні вистави(бар).
3. Заклади, котрі призначені для споживачів з однаковими професійними ознаками та продають їжу і напої за низьким прайсом (буфет, їдальня).
4. Заклади, котрі постачають їжу в різні місця (catering, фабрика-кухня).

Заклад, який був обран, за видом економічної діяльності відноситься до першої групи.

За характером торгово-виробничої діяльності заклади ресторанного господарства поділяють на дві групи [1]:

- заклади, котрі продають їжу та напої , а також організовують місце споживання в торговельному залі (ресторани, бари, кафе);
- заклади, котрі продають продукцію для споживання за межами торговельного залу (фабрика-кухня, домашня кухня).

За характером торгово-виробничої діяльності обраний заклад - Ресторан.

Ресторан - це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закуплених товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозволя споживачів. [1]

Залежно від місця розташування розрізняють багато варіантів. Але в нас міський ресторан, який знаходиться в самому центрі міста.

Міські ресторани - розташовані в межах міста і пропонують різноманітний асортимент страв, закусок, напоїв або спеціалізуються на наданні обідів і (чи) вечерь. Працюють у визначені години і мають численних клієнтів. [1]

Залежно від контингенту клієнтів, виокремлюють: загальнодоступні та які пов'язані з обслуговуванням певного контингенту клієнтів.

Обраний ресторан ,залежно від контингенту клієнтів, є загальнодоступним та приймає всіх бажаючих.

Залежно від повноти асортименту пропонованої продукції було обрано спеціалізований ресторан, який спеціалізується на етнічній кухні, а саме Азіатської.

За класом обслуговування заклади ресторанного господарства поділяють на: люкс; вищий; перший. [1]

Обраний заклад належить до ресторану вищого класу.

Вищий - оригінальність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв та коктейлів. [1]

Вимоги до ресторанів класу "вищий":

Ресторан класу "вищий"- оригінальність інтер'єру, вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих заказних і фірмових страв складного приготування; винно-горілчані, тютюнові і кондитерські вироби; підвищений рівень обслуговування в поєднанні з організацією відпочинку. [1]

Місткість ресторанів може становити від 50 до 500 місць.

Місткість обраного ресторану етнічної кухні становить 80 місць.

Залежно від форми обслуговування підприємства ресторанного господарства ділять на [1]:

- 1) самообслуговування;
- 2) з частковим обслуговуванням офіціантами;
- 3) з повним обслуговуванням офіціантами;

4) зобслуговуванням буфетниками.

Форма обслуговування обраного закладу: з повним обслуговуванням офіціантів.

Залежно від часу функціонування є постійнодіючі, сезонні, заклади, що працюють в денний та вечірній час та ті, що працюють у нічний час. [1]

Обраний ресторан працює у денний та вечірній час. Клієнт може завітати з 10:00-23:00.

Підбиваючи підсумки, можна зробити висновки, що обраний заклад це ресторан вищого класу з повним обслуговуванням офіціантами, який розрахован на 80 місць та знаходиться в центрі міста. Заклад має спрямованість на етнічній кухні, а саме азіатській.

Ресторан етнічної кухні має оригінальний та модернізований інтер'єр, різноманітний асортимент азіатських страв та неперевершений рівень обслуговування.

1.2 Заклади з етнічною спрямованістю з акцентом на азіатську кухню.

Поняття та особливості цієї кухні.

Етнічний ресторан - це коли у меню основна увага приділяється стравам, які виникли в країні чи регіоні, відмінному від країни, в якій він проживає, можна вважати етнічним рестораном.

Етнічні ресторани відрізняються максимальним дотриманням національних традицій тих чи інших народів не тільки в меню, а й в оформленні інтер'єру, одязі персоналу, музичному супроводі та навіть назвах. Щоб називатися етнічним рестораном, недостатньо мати меню, кожен елемент концепції має відповідати образу.

Згідно зі звітом споживачів етнічної їжі та напоїв від Technomic за 2018 рік, китайська кухня є найбільш випробуваною та улюбленою азіатською кухнею, її обирають 86%, за нею йде японська (50%). Тайська, корейська, індійська, в'єтнамська, індонезійська, філіппінська та малазійська завершують список (у порядку спадання). [36]

Звичайно, є занадто багато світових кухонь, щоб, можливо, розглянути їх усі. Навіть у відносно невеликій країні, як Італія, є численні регіони, кожен з яких має свій власний стиль і цілі кулінарні книги, присвячені цьому. Тому торкнемося деяких з найпопулярніших сьогодні стилів етнічної кухні та акцентуємо свою увагу на кухні обраного ресторану - азіатській.

Було визначено десять найпопулярніших етнічних кухонь України: китайську, мексиканську, італійську, японську, грецьку, французьку, тайську, іспанську, індійську та середземноморську.

Знову ж таки, багато з цих кухонь мають занадто багато регіональних варіацій, щоб належним чином охопити в невеликому просторі, і є багато збігів. Середземноморська, наприклад, охоплює всю грецьку кухню та значну частину італійської, французької та іспанської. І навпаки, багато українських кухарів — і навіть ресторанів — схильні об'єднувати китайську, японську та тайську в одну велику туманну «азіатську» категорію.

Щоб спростити свою мандрівку їжею світом і зберегти свою комору в прийнятному розмірі, треба подумати про «кулінарні континенти», що охоплюють кухні, які мають деякі основні інгредієнти, смаки та стилі.

Основними кулінарними стилями є азіатський, латинський, середземноморський та індійський. Французькі та італійські страви настільки стали частиною української кухні, що навряд чи здаються «етнічними».

Та більш поглиблено ми зануримо у світ азіатської кухні та дізнаємось її особливості.

Азія є найбільшим континентом у світі, де є багато культур і кухонь.

Азіатська кухня - загальна назва, яка об'єднує загальні риси таких кухонь як: східно-азіатська, південно-східна, південно-азіатська, центрально-азіатська та близькосхідна кухні.

Окрім відмінностей, усі ці різновиди азіатської їжі мають деякі спільні риси. Такі інгредієнти, як рис, імбир, часник, тофу, перець чилі, сушена цибуля, соя та насіння кунжуту, використовуються майже в усіх азіатських

стравах. Кулінарні прийоми, такі як приготування на пару та смаження, поширені в кожному азіатському ресторані.

Тепер детальніше поглинемо у всі напрямки азіатської кухні:

- Східно-азіатська кухня.

Китайська, японська, монгольська та тайванська кухні разом відомі як східноазіатська кухня. Будучи одним із найбільш густонаселених регіонів світу, Східна Азія має багато регіональних кухонь. Рис, локшина, соєві боби та морепродукти є одними з основних продуктів харчування Східної Азії.

- Кухня Південно-Східної Азії.

Страви Південно-Східної Азії наголошують на легких стравах із сильними ароматичними елементами, зокрема цитрусовими та такими травами, як лайм, коріандр і базилік.

- Південноазіатська кухня.

Кухня південноазіатської кухні складається з індійського субконтиненту. Їжа в цій частині світу приправлена спеціями та травами. Ароматизована олія та топлене масло є основними елементами південноазіатської кухні. Йогурт і кокосове молоко становить основу південноазіатського каррі. Найчастіше використовується курка, баранина та риба.

- Середньоазіатська кухня.

Середньоазіатські народи мають багато спільних рис із сусідньою кухнею Західної та Східної Азії. Багато жителів країни використовують конину і баранину як найпоширеніше м'ясо. Кумис - популярний напій серед тюрків.

- Кухня Західної Азії (Близького Сходу).

Західноазіатська кухня — це кухня народів Близького Сходу. В ній часто використовують такі інгредієнти: оливки та оливкова олія, лаваш, мед, насіння кунжуту, фініки, нут, м'ята та петрушка. Основою будь-якої страви західноазіатської кухні є пшениця і рис. Баранина завжди були улюбленим м'ясом у кожній страві Близького Сходу. Овочі та бобові займають домінуюче місце в західноазіатській кухні.

Аналізуючи попит на азійську кухню в Україні, було виявлено звіт доставки «Uber Eats».

Сервіс доставки їжі з ресторанів Uber Eats за рік роботи в Києві, Львові та Одесі доставив більш ніж 250 тисяч кілограм їжі, та в більшості це була азійська кухня. [37]

«У Києві перші рядки популярності зайняли українська і азійська кухні. У Львові користувачі частіше за інших вибирали кебаби і азійські страви, а в Одесі найпопулярнішими є азійські страви - вок і рамен.» - Про це повідомляє прес-реліз компанії, передає Інтерфакс-Україна. [37]

Також хочеться зазначити, чому саме українцям подобається азійська кухня[44]:

- Вибух смаку. Різноманітність. Яскравий баланс солодкого, кислого, солоного, гіркого і гострого і п'ятий неповторний смак умами, який ніхто не може описати, але у всіх він викликає вау-ефект.
- Контраст у порівнянні з традиційною українською кухнею. Це приготування по-новому. Не так, як готували попередні покоління.
- Швидко і зручно! Якщо людина має не багато часу на прийом їжі - азійська кухня це те, що треба.
- Це здорова їжа! Інгредієнти для приготування азійських страв - це переважно овочі, рис, м'ясо, птиця, морепродукти, норі. Продукти проходять мінімальну термічну обробку і зберігають корисні властивості. Під час приготування застосовуються здорові заправки - азійські соуси. Найбільш викликають інтерес такі соуси: теріякі, унагі, устричний. Споживачі розуміють, що ці соуси - здорова альтернатива майонезу і кетчупу.

Тобто, можна зробити висновок, що етнічна кухня - це все, що виникло за межами твоєї країни та ще не набуло великої популярності. Саме азійська кухня вже давно є на ресторанному ринку України. Але здебільшості азійською кухнею вважались ресторани японської та китайської кухні. А зараз набувають популярності ще ресторани тайської, в'єтнамської, малазійської кухонь. І як показують звіти та опроси, людям це подобається. Вони відкривають для себе

нові незвичайні смаки, які ще й корисні, і готові платити за це кошти та це дозволяє розвиватися азіатській кухні в Україні. А це в свою чергу дозволяє підіймати економіку країни, що є дуже важливим в наш час.

1.3 Аналіз ринку закладів азіатської кухні у місті Харків.

Сьогодні ринок закладів, що взяли за основу кухні країн Азії, рухається у двох напрямках. Одні ресторатори, як і раніше, відкривають проекти, де представлені актуальні та перевірені хіти з різних гастрономічних культур. Інші – до них здебільшого належать знавці автентичних уподобань, ті, хто народився, виріс або довго жив і працював в одній із країн згаданого регіону, – обирають вузьку спеціалізацію.

При цьому експерти зазначають, що розвитку напрямку бути навіть у нелегкий економічний час. Ринок азіатських концепцій ненасичений, вільний, розвиваються переважно нижній та верхній цінові сегменти. Найактивніше розвиваються бюджетні концепції, які найчастіше відкриваються на фуд-маркетах. Там зараз відбувається дуже велика конкуренція і виживає найсильніший. Зрозуміліша ніша преміальних закладів: там усі йдуть на ресторатора, шеф-кухаря та бренд.

Ресторатори також зазначають, що Україні щодо азіатських ресторанів є куди рости. Азіатський напрямок – дуже перспективний сегмент у плані розвитку концепцій. Можна, наприклад, робити трояндову китайську кухню, сервіруючи її на столах, покритих клейонкою, можна піти у формат *fine dining*, а можна робити цю їжу стильною, швидкою та доступною.

Кухні Південно-Східної Азії – намагаються скласти конкуренцію звичним європейському гостю напрямкам, які вже прижилися в Україні.

В останні роки зі столичного ринку йде формат «все для всіх», а ресторатори, що складають меню з хітів різних напрямків Південно-Східної Азії, роблять це стримано та акуратно, обираючи за основу якийсь один напрямок і додаючи до нього кілька топових позицій із сусідніх гастрокультур:

їздять на навчання, запрошують для консультацій носіїв смаку – іноземних шеф-кухарів.

За основу меню ресторатори беруть національні страви таких країн як Таїланд, Китай, Японія, В'єтнам, Корея, іноді додають окремі позиції з індійської кухні.

Адаптуючи азіатські страви під європейські уподобання, ресторатори дотримуються правил: краще нічого не змінювати в традиційній рецептурі, а вибирати ті страви, які будуть зрозумілі місцевій публіці. На практиці кухню, безумовно, так чи інакше адаптують, і тут дуже важливо не перестаратися. Потрібно грамотно доносити страви до публіки, відчувати той невеликий крок, щоб не дуже досвідченому гостю страва сподобалася, але при цьому зберегла максимально можливу автентичність.

Почавши аналіз ринку закладів азіатської кухні Харкова потрібно зазирнути в медіа ресурси та подивіться які взагалі заклади працюють. Зараз дуже важкий час для ресторанної індустрії та взагалі для будь-якого бізнесу. Тому передивившись дуже багато сайтів та сторінок в соціальних мережах закладів етнічної кухні було виявлено, що більшість закладів в Харкові зачинились або переїхали в інші міста. На жаль, майже всі пости були виставлені 23 лютого.

За інформацією Головного управління Державної податкової служби у Харківській області за час повномасштабної війни протягом березня-вересня свою діяльність припинили 7,7 тис. ФОП. За цей же період 274 підприємці перемістили бізнес із Харкова та змінили свою юридичну адресу на іншу область чи територіальну громаду. [38]

Зараз в Харкові працює десь 50% закладів. З них дуже мала частина ресторанів азіатської кухні. Але ресторани намагаються відновити роботу будь-якими способами – хтось розраховує на доставку, хтось – на постійних відвідувачів. Хоча, звісно, зараз ситуація істотно змінюватиметься у зв'язку з відключеннями електрики. [38]

Це звісно засмучує, але ж це шанс, щоб відкрити свій сучасний заклад зі всіма тонкощами азіатської кухні та продовжувати радувати харків'ян та гостей міста смачними стравами та бездоганним сервісом навіть в такий тяжкий час.

Тому для цього потрібно зробити аналіз невеликої кількості конкурентів, котрі залишились в Харкові. Було досить важко знайти хоч щось, що пропонує не тільки японську кухню, а й інші напрямки азіатської кухні. Але вдалось знайти 3-ку тих самих, котрі змогли «вистояти».

Тож розглянемо заклади азіатської кухні в Харкові детальніше.

Аналіз цих закладів наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз закладів азіатської кухні у місті Харків

№	Найменування закладу	Характеристика	Тип Кухні	Адреса	Діапазон, цін грн	Кількість балів за оцінками відвідувачів, за 5-бальною шкалою
1	БарДим	Ресторан паназіатської кухні може похизуватись різноманітністю традиційних страв азіатської кухні. В них чудовий бар із великою картою. Також вони мають в своєму розпорядженні відомий на все місто кальян бар.	Китайська, Бар, Морепродукти, Азіатська	Вулиця Римарська, 8а, Харків 61000 Україна	89 ₴-189 ₴	4,0
2	Gaga	Ресторан сучасної азіатської кухні «GAGA» пропонує гостям лаконічне меню, в якому є два види супу – рамен та суп «Фо Бо», а також різні види локшини з добавками. Серед фірмових	Японська, Азіатська, Сучасна, Ф'южн, В'єтнамська	проспект Гагаріна, 1, Харків 61000 Україна	100 ₴ - 300 ₴	4,0

		позицій відзначають великий в'єтнамський бутерброд Ба мінь.				
3	Япошка	Ресторан Япошка оформлений у сучасному стилі мінімалізму з елементами стилю лофт. У меню ресторану представлені популярні страви японської та італійської кухонь. Гості можуть замовити піцу на тонкому тесті з різними варіантами начинок, салати, пасту, супи, блюда вок, суші, роли та сети, а також десерти. У закладах мережі працює власна служба доставки.	Японська, Європейська, Азіатська, Італійська	проспект Науки, 11, Харків 61166	18 2 - 535 2	4,5

Складено автором за матеріалом [49] та [50].

Аналізуючи таблицю, можна побачити, що зараз в Харкові працює дуже мала кількість закладів з азіатським напрямком. Ресторани, які працюють намагаються приваблювати своїх клієнтів цікавими новинками, знижками та середнім прайсом. Тому що, ринок дійсно в тяжкому стані, і потрібно якось «триматись на плаву», підіймати економіку країни та прискорювати розвиток Харкова.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ АЗІАТСЬКОЇ КУХНІ

2.1 Загальна характеристика закладу, що проєктується

Автором пропонується відкриття ресторану азіатської кухні на 80 місць у місті Харків.

Ресторан азіатської кухні - це заклад харчування, який спеціалізується на подачі страв, характерних для різних кухонь Азії. Азіатська кухня налічує безліч різновидів, включаючи китайську, японську, корейську, тайську, в'єтнамську та інші.

В концепції ресторанного закладу азіатської кухні детально враховуються всі аспекти його функціонування, включаючи найменші деталі. Концепція охоплює такі елементи, як стиль інтер'єру, меню, імідж та інше.

Щоб заклад був цікавим, мав популярність та гарний прибуток треба в першу чергу скласти правильну концепцію. Щоб виділитися серед конкурентів та бути номер один у цьому сегменті.

Створення концепції ресторану, включаючи меню та фірмовий одяг офіціантів, вимагає детального підходу, де кожна маленька дрібниця має значення. При розгляді концепції ресторану класу вищий, можна виділити декілька найважливіших пунктів, які варто розглянути детальніше.

Ресторан класу вищий відрізняється своїм форматом, який включає розкішний інтер'єр, створений провідними дизайнерами, враховуючи останні тенденції моди. Також важливими елементами є кваліфікований персонал, чудова кухня та багатоманітне меню, яке охоплює фірмові

страви, гарячі та холодні закуски, салати, основні та перші страви, гарніри та десерти. Ресторан такого класу може похвалитися широким асортиментом елітних вин. Варто відзначити, що середній чек в ресторані вищого класу перевищує середній рівень і становить 350 гривень та вище.

Кулінарне спрямування закладу. Головне спрямування це азійська кухня. Меню ресторану «вищий», розрахованих на масовий сегмент. Поєднання яскравої азійської їжі та смачних коктейлів здається гастрономічно привабливим. У нашому меню страви тайської, в'єтнамської кухонь, а також рецепти Малайзії і Лаосу. Ми робимо акцент на страви з риби і морепродуктів.

Назва ресторану. Ресторан азійської кухні має назву «Tamasi», що з японської мови перекладається як «душа».

Місце розташування. Ресторан «Tamasi» розташовується в місті Харків на вулиці Сумська, 21 на першому поверсі сучасного будинку, що знаходиться в найбільш розвиненому і жвавому міському районі. Це привертає в стіни ресторану безліч відвідувачів: як туристів, так і постійних клієнтів. Поруч є багато офісів, університети, торгові центри та різні пам'ятки міста. Також поруч є метро Історичний музей та Університет, так що гостям без свого автомобіля буде зручно дістатись.

Контингент. Кухні Південно-Східної Азії - це мода і тренди, які залучають доволі забезпечену аудиторію від 20 до 45 років. Це люди будь-якої статі, статусу та професії. Найчастіше це молодь, працівники офісів та компаній, які знаходяться поблизу, також високопоставлені люди. Ще люблять завітати туристи та гості міста, тому що ресторан знаходиться у прохідному місці з пам'ятками поруч.

Інтер'єр залу. Азійський стиль - це в першу чергу простота, ясність, затишність та рівновага. Для цього стилю завжди використовують натуральні матеріали, велика кількість орнаментів, що мають рослинне походження, яскраві кольори. Заклад в такому теплому і простому стилі просто необхідно

жителям великих міст, так як в ньому можна відпочити тілом і душею від міської метушні.

Дизайн інтер'єру ресторану «Tamasi» більш в традиційному японському стилі доповнений квітковими композиціями в індустриальних кашпо, що надає атмосфері свіжість і безмежний комфорт.

Центром приміщення стала виняткова барна стійка, оснащена місткою стільницею, великою кількістю лаконічних стільчиків, спеціальним обладнанням і вражаючим зеленим навісом.

Величезні панорамні вікна від підлоги до стелі пропускають всередину сліпучий денне світло, роблячи заклад сонячним і життєрадісним. Така обстановка розташовує до неспішної бесіди з друзями або колегами і приємному дозвіллю.

Меблевий гарнітур був спеціально підібраний для цього проекту. Він володіє простими формами і лаконічним зовнішнім виглядом, який не відволікає увагу клієнтів від трапези і дивовижного інтер'єру.

Зустрічає гостей оригінальна інсталяція у вигляді стіни з великою кількістю різнокольорових шестикутних плиток, що створює позитивний настрій.

Поєднання в обробці приміщення грубих поверхонь, еkleктичних облицювальних матеріалів і м'якого освітлення виробляє на відвідувачів незабутнє враження.

Самобутнє оздоблення зі східними нотками, незрівнянний дизайн з використанням фактурних матеріалів і виразних прийомів, мінімалістська меблі і душевна обстановка викликають незмінний інтерес громадськості і залучають до закладу велику кількість відвідувачів.

Методи обслуговування. Повне обслуговування офіціантом, барменом, та іншими робітниками закладу.

Послуги . В ресторані «Tamasi» надаються такі послуги:

- бронювання місць;
- розраховування за кредитними картками;

- дисконтні карти;
- супутникове телебачення;
- інтернет;
- виклик таксі;
- камера схову;
- сейф;
- фотопослуги;
- музика
- організація бізнес-ланчів;
- організування відкритого майданчика для харчування.

Режим роботи. Роблячи основну ставку на контингент споживачів, основний потік яких припадатиме на зустрічах с друзями, ділових обідів та романтичних вечерь або звичайних вечерь , організовуємо режим роботи ресторану азійської кухні «Tamasi» з 10:00 до 23:00.

У процесі проектування та розрахунків підприємства першим кроком є визначення кількості споживачів, яких можна обслуговувати протягом 1 години. Це дозволяє встановити потрібну потужність підприємства та скласти меню, враховуючи цей показник.

Прогнозована кількість споживачів у закладах ресторанного господарства визначається за формулою:

$$N_{\text{д}} = \frac{P \cdot \phi \cdot x}{100}$$

ϕ - оборотність місць у залі за 1 годину

P – кількість посадкових місць.

x – коефіцієнт завантаження зали в цю годину (%)

Прогнозована кількість споживачів у ресторані на 80 місць надається в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Прогнозована кількість завантаженості зали ресторану 80 на місць

Години роботи	Тривалість	Оборотність	Коефіцієнт	Кількість
---------------	------------	-------------	------------	-----------

	відвідування,хв.	місця за 1 годину	завантаження зали, %	споживачів за 1 годину
10:00-11:00	40	1,5	0,15	15
11:00-12:00	40	1,5	0,15	15
12:00-13:00	40	1,5	0,15	15
13:00-14:00	40	1,5	0,3	30
14:00-15:00	40	1,5	0,3	30
15:00-16:00	40	1,5	0,3	30
16:00-17:00	40	1,5	0,4	40
17:00-18:00	120	0,5	0,45	45
18:00-19:00	120	0,5	0,5	50
19:00-20:00	120	0,5	0,5	50
20:00-21:00	120	0,5	0,4	40
21:00-22:00	120	0,5	0,4	40
22:00-23:00	120	0,5	0,3	30
Всього відвідувачів за день:				430
Денна оборотність, разів				4,3

Таблицю складено автором

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції за день надається в таблиці 2.2. та розраховується за формулою:

$$n = N \cdot m,$$

де n – денна кількість страв групи, страв;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв.

Таблиця 2.2.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання, осіб	Денна кількість страв, порцій
Холодні закуски(салати)	430	1,9	298
Гарячі закуски	430	1,2	254
Перші страви	430	0,18	77
Основні страви	430	1,2	267
Солодкі страви	430	0,4	172
Безалкогольні напої	430	0,3	129
Алкогільні напої	430	0,3	129
Всього			1326

Таблицю складено автором

Розробка меню є необхідною складовою концепції будь-якого закладу ресторанного господарства, включаючи ресторан класу "вищий".

Під час розробки меню для ресторану класу "вищий" враховується не лише тип і концепція закладу, але й такі фактори, як цільова аудиторія, попит, сезонність та структура виробничого процесу. Оскільки ресторан азіатської кухні характеризується оригінальним інтер'єром, різноманітним вибором послуг, комфортом та широким асортиментом вишуканих та фірмових страв, які вимагають складного приготування, важливим є забезпечення високого рівня обслуговування, а також організація відпочинку для гостей.

Розробляємо саме концептуальне меню, тому що керуємось концепцією закладу – ресторану азіатської кухні.

У таблиці 2.3. представлено концептуальне меню азіатської кухні ресторану класу «вищий» «Tamasi».

Також було розроблено оформлення меню ресторану. (ДОДАТОК А)

Таблиця 2.3.

Концептуальне меню ресторану азіатської кухні «Tamasi»

Найменування страв	Вихід,г	Кількість страв, порцій	Собівартість, грн	Ціна, грн	Націнка, %
Салати					
Цезар з креветками та лососем(лист салату,сьомга,креветки,томати черрі,хліб,рисові чіпси,оливкова олія,пармезан,часник,йогурт,гірчиця)	250гр.	317	75	150	100
Теплий салат з телятиною (теляча вирізка,боглар.перець,лист салату,томати чері, соєвий соус,перець чілі, тобаско,спеції)	250гр.	200	75	150	100
Салат поке з лососем та авокадо (сьомга,кокосовий ріс,авокадо,лайм,огурець,водорослі норі,водорослі чука)	300гр.	50	65	130	100
Боул з куркою,кускусом,овочами,грибами та насінням (кур.філе,томатичері,болгар.перець,кускус, шампіньони,тиква.насіння)	300гр.	150	55	120	120

Сівід салат з вугрем,манго та авокадо (лист салату,авокадо ,лайм,перець чілі,кунжут,водорослі чука,вугор,манго,ростки сої)	250гр.	200	70	140	100
Гарячі закуски					
Асорті горіхів в чілі та карамелі (мигдаль,арахіс,грецький горіх,тросніковий цукор,чілі)	170гр.	68	45	100	120
Тигрові креветки з овочами в тісті катаїфі (тигрові креветки,томати,перець солодкий,лук шалот,тісто катаїфі,васалі,соєвий соус)	200гр.	50	75	150	100
Тарілка тапасів(перець чилі, зелена оливка, сир вершковий, прошутто, олія оливкова, лосось копчений, анчоус, французький багет)	300гр.	130	75	150	100
Тар-тар з телятиною та вершковим халапеньйо (теляча вирізка,жовток,каперси,песто,цибуля , спеції,халапеньйо,вершки)	170гр.	200	70	140	100
Міні еклери з паштетом з качки (борошно,яйця,вершкове масло,спеції,качина печінка,лук,морква,часник)	250гр.	68	55	120	120
Перші страви					
Ромен з куркою(кур,філе,лапша,морква,зелен ий лук,часник,кукурудза,древесний гриб,бульон,норі,кунжут)	350гр.	20	50	100	100
Том-ям з тигровою креветкою (креветка тигрова, паста Том-Ям, печериці свіжі, кокосове молоко, лимонний сік, рис, кінза)	350гр.	17	75	150	100
Місо суп з лососем та японським омлетом (лосось,місо- паста,бульон,тофу,соєвий соус,норі,омлет,спеції)	250гр.	10	50	100	100
Окрошка з яловичиною та язиком (бульон,яловичина,язик з яловичини,яйцо,огурець,картопля,см етана,лук зелений,кріп,гірчиця,перець чорний,сіль)	350гр.	20	45	90	100
Каррі лакса з тигровими креветками,куркою та кокосовим молоком(тигрові креветки,курка,часник,імбир,бульон, перець чілі,лук,м'ята,базилік,паста каррі,лайм,кокосове молоко,рисова	350гр.	10	75	150	100

лапша,спеції)					
Основні страви					
Локшина з куркою та кальмарами в устричному соусі (локшина удон,кур.філе,кальмари,морква,броколі,болгар.перець,устричний соус,часник,кунжут)	350гр.	150	68	150	120
Курячі крильця спайсі (Курка, цибуля, перець болгарський, квасоля спаржева, кунжут, кисло-спайсі соус)	200гр.	100	72	170	140
Свинина в лемонграссі з рисом (свинина,соус теріякі,лемонграсс,чілі,рис)	300гр.	50	100	220	120
Медальйони із язика з кускусом та печеним перцем (язик яловичий,кускус,болгар.перець,м'ята ,олив коли олія)	300гр.	100	90	200	120
Стейк із лосося з кокосовим рисом та овочами (сьомга,спеції,кокосовий рис,болгар.перець,броколі,помідори чері,морква)	250гр	116	145	320	120
Десерти					
Фондан з щербетом з кокосу та лайму (чорний шоколад,масло вершкове,цукрова пудра,борошно,яйцо,щербет (кокос/лайм)	170гр.	70	42	100	140
Тарталетка з лимонним курдом (лимон,цукор,кур.яйця,вершкове масло)	150гр.	20	36	90	150
Шоколадний брауні(шоколад темний,вершкове масло,яйця,борошно,цукор)	150гр.	30	38	90	140
Чізкейк з ягодами (творог,сметана,печево,вершкове масло,желатин, ягідне асорті)	200гр.	32	40	80	100
Естерхазі (яйця,цукор,борошно,грецькі горіхи,молоко,згущене молоко,шоколад)	150гр.	20	42	90	120

Таблицю складено автором

Також у ресторані планується реалізація як алкогольних коктейлів, так і безалкогольних напоїв, таких як лимонади, фреші та смузі. З метою створення зручного меню для гостей, карта напоїв складена таким чином, що на початку

будуть вказані алкогольні напої, а далі будуть перераховані різні види безалкогольних напоїв. Карта напоїв представлена в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4.

Карта напоїв

№	Назва напоїв	Ємність пляшки або величина порції, г	Собівартість, грн	Ціна, грн	Націнка, %
Алкогольні коктейлі					
1	Clover Club	250г.	52	130	150
2	Aperol Spritz	225г.	60	150	150
3	Mojito	250г.	60	150	150
4	Pina Colada	270г.	52	130	150
5	Bloody Mary	270г.	48	120	150
Безалкогольні напої					
1	Ананасовий фреш	200г.	40	100	150
2	Лимонад манго-лічі	300г.	36	90	150
3	Moxito	300г.	36	90	150
4	Ягодний лассі	250г.	32	80	150
5	Смузі з ківі	300г.	36	90	150

Таблицю складено автором

На основі меню визначено (без розрахунків) потребу ресторану азіатської кухні в сировині, продуктах (напівфабрикатів, закупних товарах) за товарними групами. (ДОДАТОК А)

Графік погодинної реалізації продукції ресторану. (ДОДАТОК А)

Структурно-технологічна схема ресторану класу «вищий» відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремим ділянками виробництва і торгівельного процесу. (ДОДАТОК Б)

Стабільне та систематичне забезпечення ресторанного закладу необхідною сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами та готовими виробами є основою для успішної ритмічної роботи цих закладів. Опис

основних постачальників сировини, продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення. (ДОДАТОК В)

2.2 Характеристика та розрахунок приміщень ресторану

Для будь-якого ресторану краще знайти приміщення в центральній частині міста, тому що це найлюдніше місце, куди всім зручно дістатися і де проходять всі дружні та ділові зустрічі.

Ресторани азіатської кухні зараз дуже користуються популярністю серед вікової групи 20-45 років для усіх видів зустрічей, як для бізнес-ланчів так і для світкувань чи посиденьок з друзями. Тому підібране місце повино бути зручно розташоване та відповідати усім вимогам.

Критерії для вибору місця розташування під азіатський ресторан:

Варто вибрати місце зручне для потенційних клієнтів, що означає, що ресторан повинен бути легко доступним для автомобілістів та має бути розташований біля зручної транспортної вулиці. Ще краще обрати приміщення поруч з великими офісними будівлями, оскільки це забезпечує потік клієнтів під час обідньої перерви;

Ресторан потрібно розміщувати на першій лінії, де він буде добре помітний з дороги. Якщо розмістити будівлю у дворах, кількість відвідувачів може бути вдвічі меншою;

Важливо враховувати наявних конкурентів у районі та розглянути їх місця розташування. Якщо в районі вже є багато азіатських ресторанів, краще буде розглянути інший район або спробувати відрізнитися від конкурентів;

Необхідно з'ясувати, чи є в будівлі можливість зонування, тобто розділення приміщення на різні зони, такі як зона для банкетів, барна зона та зона обслуговування гостей;

Ресторан розрахован на людей зі статком, які зачасту мають авто, тому необхідно мати зону паркування з достатньою місткістю, для комфорта клієнтів;

Потрібно перевірити, чи є в будівлі достатньо потужності для електропостачання та водопостачання, а також чи вони відповідають потребам ресторанного бізнесу;

Також переконатись, що в будівлі є ефективна система вентиляції та кондиціонування повітря, що забезпечить комфортну атмосферу для гостей та працівників;

Будівля має відповідати всім вимогам безпеки, таким як наявність пожежної сигналізації, протипожежних виходів та екстрених виходів;

Таким чином, обране нами місце розташування ресторану азійської кухні «Tamasi» у місті Харків на вулиці Сумська, 21 на першому поверсі сучасного будинку, що знаходиться в найбільш розвиненому і жвавому міському районі, відповідає цим критеріям.

Підготовка приміщення до роботи ресторану розпочинається з технічного проектування, яке включає в себе загальне планування, розміщення обладнання та шляхи прокладання інженерних комунікацій. Згідно з нормативом 1,6 м² на посадкове місце, необхідно мати приміщення площею 250 м² для облаштування закладу на 80 осіб.

Відповідно до цього нормативу на території ресторану необхідно мати:

- торговий зал для відвідувачів;
- барна зона;
- виробничі цехи;
- склад для зберігання продуктів та сировини;
- комори для зберігання посуду та інвентарю;
- кімната відпочинку для працівників;
- кабінет адміністрації;
- санвузол для відвідувачів та окремий санвузол для працівників.

Будь-яке облаштування закладу громадського харчування повинне відповідати санітарним правилам ДСН 3.3.6.042-9 [5]. При проектуванні приміщення слід уникнути зустрічного або перехресного руху сировини, страв, гостей та співробітників.

Кухня повинна мати міцну водонепроникну підлогу, стіни до висоти 1,7-1,8 метрів покриваються плиткою, а стелі фарбуються. Торговий зал повинен бути обладнаний оздоблювальними матеріалами та меблями, які витримують вологе прибирання чи дезінфекцію.

Для монтажу вентиляційної системи слід передбачити окрему ізольовану систему з подачею 30 м³ на одне місце. Електричні лінії потрібно проектувати з урахуванням потужності обладнання для кухні, яке досягає 30-40 кВт, та уникати розміщення електричних дротів біля теплових агрегатів.

Прилади для освітлення кухні повинні бути прикриті захисними плафонами, а в кожному виробничому приміщенні потрібно забезпечити подачу води і відведення стоків. Співробітники та відвідувачі мають користуватися різними санвузлами.

В ресторані повинно бути правильне розташування каналізаційних труб. Згідно з нормами, їх забороняється укладати в приміщеннях, де готують їжу або в торговому залі.

Для того, щоб забезпечити комфортну температуру в приміщенні, необхідно встановити системи опалення та кондиціонування. Рекомендована оптимальна температура для ресторану - від 18 до 26 °C у будь-яку пору року. Це забезпечить комфортні умови для гостей та працівників, що допоможе підтримувати приємну атмосферу у ресторані.

Освітлення також має важливе значення у проектуванні ресторану. Для залу рекомендовано рівень освітленості не менше 300 лк, на кухні - не менше 200 лк. Освітлення можна використовувати природне, штучне або комбіноване, залежно від дизайну та концепції ресторану.

Також важливо забезпечити безпеку в разі пожежі. Торгові та виробничі приміщення необхідно оснастити пожежною сигналізацією, вогнегасниками та

іншими засобами. За розрахунком 2 штуки на 50 м² приміщення, для ресторану 250 м² знадобиться 10 штук.

Каналізаційні труби забороняється укладати у місцях приготування страв та у торговому залі. Ресторан потрібно оснастити системами опалення та кондиціонування, щоб забезпечити в приміщеннях оптимальну температуру 18-26 ° С будь-якої пори року. Для освітлення можна застосовувати природні, штучні та комбіновані схеми. Рівень освітленості в залі не менше 300 лк, на кухні не менше 200 лк. Виробничі та торгові приміщення слід забезпечити пожежною сигналізацією та засобами пожежогасіння з розрахунку 2 штуки на 50 м² приміщення (10 шт.).

Склад приміщень для прийому і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначається з урахуванням сировинних запасів, асортименту і обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. При цьому беруться до уваги товарне сусідство, оптимальні умови і терміни зберігання. [35]

Для закладів ресторанного господарства існують припустимі терміни і умови зберігання сировини і продуктів. Вони представлені у вигляді таблиці 2.5.

Таблиця 2.5.

Терміни та режими зберігання сировини в закладі ресторанного господарства

№	Найменування сировини та н/ф	Терміни зберігання, діб	Умови зберігання, °С	
			t, °С	Відносна вологість повітря, %
1	М'ясопродукти	1-3	0...2	85-90
2	Рибопродукти	1-2	0...-2	85-90
3	Сухі продукти	5-8	15...18	40-60
4	Бакалійні товари	5	16...18	40-60
5	Овочі	5	10...12	70
6	Фрукти і ягоди	1-5	4...6	85-90

7	Кондитерські вироби	1	6...12	70-75
---	---------------------	---	--------	-------

Таблицю складено автором

У складських приміщеннях необхідно мати відповідне обладнання та інструменти для ефективного приймання, зберігання та відпуску сировини. Наприклад, потрібні ваги для зважування товарів, які можуть бути як звичайні, так і електронні. Також необхідні стелажі, підтоварники та шафи для зберігання продуктів, а овоскоп, термометри та ареометри допомагають перевіряти якість і контролювати умови зберігання. Для відпуску продуктів необхідні різні інструменти, такі як совки, насос для олії, лопатки, виделки, ложки, ножі та лійки. Для відкривання тари використовуються дерев'яні і металеві молотки, набійники, молотки-лапки та фігурні важелі.

До заготівельних цехів ресторану азіатської кухні відносяться:

- овочевий;
- м'ясо-рибний;
- доготівельний (цех доробки напівфабрикатів);

Вибір заготівельних цехів визначається на основі розробленої структурно-технологічної схеми закладу ресторанного господарства (ДОДАТОК Б).

Овочевий цех є складовою частиною заготівельних виробничих приміщень кухні. Він знаходиться на першому поверсі поруч з холодним цехом, складом добової потреби продуктів і вихідним виходом на подвір'я. Овочі надходять до овочевого цеху зі складських приміщень.[34]

Овочевий цех призначений для обробки і приготування напівфабрикатів з овочів та нарізки овочів, які потім передаються до доготівельних цехів. В ньому розміщені різні лінії для обробки різних видів овочів, такі як картопля і коренеплоди, цибуля, капуста і зелень.[34]

Денна виробнича програма підприємств харчування – це перелік сировини, яка переробляється в них за деньта розподілом за напівфабрикатами.

Вона розробляється на основі добової потреби закладу у сировині. (ДОДАТОК Г)

У азіатському ресторані овочевий цех має різні технологічні лінії з ділянками та робочими місцями, залежно від потужності та виробництва овочевих напівфабрикатів. Ось деякі з них:

- Лінія обробки коренеплодів.
- Лінія обробки цибулі.
- Лінія обробки сезонних овочів.
- Лінія обробки фруктів.

Після опису організації роботи овочевого цеху було розроблено структурно-технологічну схему виробничого процесу овочевого цеху (рис.2.1.).

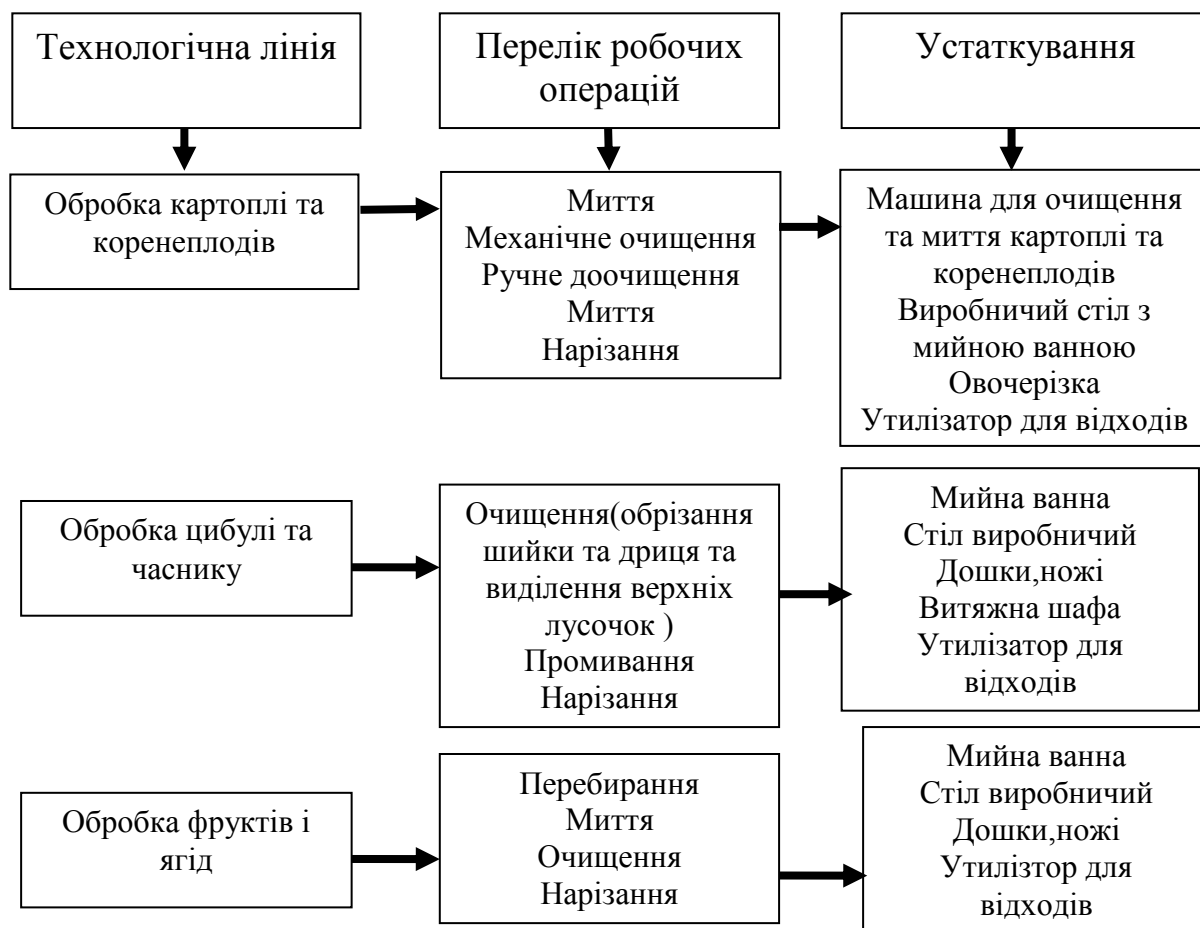


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема виробничого процесу овочевого цеху

Перед складанням виробничої програми доготівельних цехів обґрунтовуємо їх призначення.

Гарячий цех є цехом, в якому завершується процес виробництва других гарячих страв та других гарячих закусок, а також здійснюється теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів для холодних страв і закусок, які в подальшому відправляються в холодний цех для виготовлення.

Виробнича програма гарячого цеху - включає план виробництва страв, закусок, напоїв тощо з вказівкою їх кількості та виходу. Цех повинен мати зручний зв'язок з заготівельними цехами, холодним цехом, мийною кухонного посуду та роздавальнею.

Холодний цех призначений для виготовлення холодних страв і закусок, таких як м'ясні, рибні, овочеві страви, бутерброди, солодкі страви (киселі, компоти, самбуки, муси) і холодні супи.

Денна виробнича програма доготівельних - холодного та гарячого цехів в ресторані азіатської кухні. (ДОДАТОК Г)

При підборі теплового, холодильного та механічного обладнання враховуються вимоги технологічного процесу під час годин пікового завантаження залів і враховуються терміни реалізації страв. Вибір нейтрального обладнання, такого як виробничі столи, полиці, шафи, стелажі і т.д., здійснюється після вибору основного обладнання з урахуванням технологічних потреб. Забезпечення процесу виготовлення кулінарної продукції здійснюється шляхом використання відповідного обладнання. Оснащення виробничої програми азіатського ресторану у вигляді таблиці (ДОДАТОК Д) та зображено на рис. 2.2.

Вартість теплового, холодильного та механічного обладнання складає 1159244 грн.

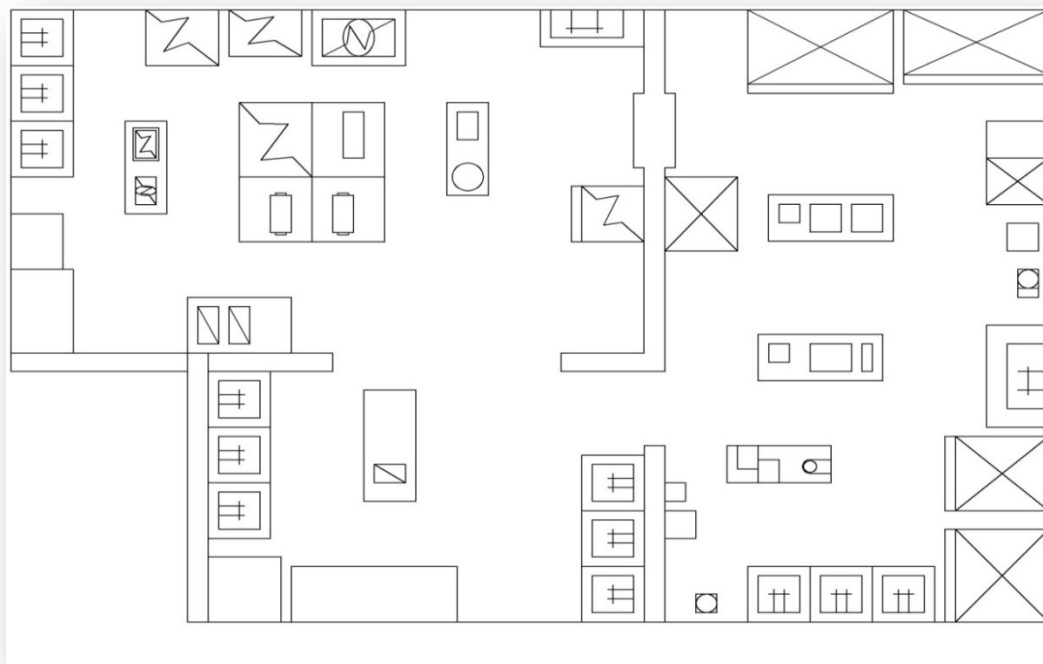


Рис.2.2. Оснащення виробничої програми азіатського ресторану

Також, необхідною частиною азіатського ресторану є торгівельна зала для гостей. Тут необхідно зробити все можливе, щоб створити затишну атмосферу, вибрати відповідний інтер'єр та концепцію для меблів закладу, а також облаштувати барну зону. Обладнання для торгівельної зали надається у вигляді таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Підбір обладнання для торгівельної зали

Найменування	Ціна, грн	Кількість, од.	Сума, грн
Стійка барна	117600	1	117600
Шафа холодильна	52000	1	52000
Міксер для коктейлів	14250	1	14250
Льодогенератор	17000	1	17000
Охолоджувач соку	65000	1	65000
Кава-машина	125000	1	125000
Вітрина холодильна	25345	1	25345
Марміт	8400	4	33600
Онлайн каса	22000	1	22000
POS термінал	12700	1	12700
Кондиціонер	45999	1	45999
Телевізор	27000	3	81000
Стіл	6700	10	67000

Диван	8200	20	164000
Вішалка	3300	6	19800
Інвентар			
Тека меню	370	35	12950
Піднос	170	20	3400
Тарілки обідні та десертні	720	40	28800
Комплект столових приборів	370	40	14800
Набір для спецій	299	12	3588
Серветниця	160	12	1920
Графин для соку	120	12	1440
Чайник порційний	420	12	5040
Склянка для соку	130	40	5200
Чашка для кави	180	40	7200
Чашка для чаю	180	40	7200
Всього			953832

Таблицю складено автором

Останній набір обладнання є типовим для всіх закладів харчування.

Включає в себе систему спостереження, програмне забезпечення та інше додаткове обладнання для ресторану. Надається у вигляді таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Додаткове оснащення

Найменування	Ціна, грн	Кількість, од.	Сума, грн
Система спостереження	18999	1	18999
Охоронно-пожежна сигналізація	32000	1	32000
Тривожна кнопка	8700	1	8700
Витяжна вентиляція	236000	1	236000
Вогнегасник	400	5	2000
Адміністративні приміщення			
Програмне забезпечення для кафе	38000	1	38000
Ноутбук	30000	1	30000
МФУ	7500	1	7500
Телефон стаціонарний	2200	1	2200
Маршрутизатор мережевий	2800	1	2800
Меблі офісні	20000	1	20000
Додаткове оснащення			
Спецодяг	1750	16	28000

Інвентар для прибирання	12000	-	12000
Санвузол для співробітників	18000	1	18000
Санвузол клієнтів	30000	1	30000
Шафа для одягу	5000	3	15000
Водонагрівач	28000	1	28000
Всього			529199

Таблицю складено автором

2.3 Організація праці у закладі ресторанного господарства

При виборі та складанні графіків роботи враховують режим роботи підприємства та завантаженість торговельного залу. У ресторанному господарстві використовуються різні графіки виходу на роботу, такі як стрічковий, лінійний, двобригадний, комбінований та підсумкового обліку робочого часу.

В азіатському ресторані використовується двобригадний графік. (ДОДАТОК Е)

Двобригадний графік використовується у закладах громадського харчування, де формуються дві бригади, які мають однаковий склад і чисельність залежно від кваліфікації працівників.

В азіатському ресторані ці бригади працюють по черзі протягом тижня, тобто одна бригада працює протягом одного тижня, а потім змінюється на другу, і так далі. Робочий день триває 10 годин 30 хвилин. Головною перевагою такого графіка є постійний склад бригади протягом тижня, що сприяє більшій відповідальності працівників у виконанні виробничих завдань. Проте, як і в будь-якій системі, є й недоліки. Довга тривалість робочого дня може викликати втому, що може негативно вплинути на якість продукції та продуктивність праці.

Але в азіатському ресторану «Tamasi» доволі приємний графік виходу на роботу, якщо ,наприклад, працівник прийшов на роботу на 9:30, то о 20 годині він вже піде додому,та в нього буде вільний вечір для того,щоб відпочити та

зняти стрес після важкого робочого дня. Також є виходи на роботу о 12 годині, щоб працівники виспалися та прийшли на роботу з гарним настроєм та готовими продуктивно попрацювати до 22 години.

Розрахунок чисельності виробничих робітників цехів (ДОДАТОК Е).

Для розрахунку чисельності виробничих робітників розробляється планово-розрахункова програма проектного ресторану.

Загалом, для ресторану азіатського ресторану, що працює кожного дня з 10:00-23:00 знадобиться такий персонал. Перелік робітників представлений в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8

Персонал закладу ресторанного господарства

Посада	Заробітна плата на місяць, грн	Кількість, осіб	Сума, грн
Шеф-кухар	25000	1	25000
Кухар-4р.	16000	2	32000
Кухар-5р.	20000	4	80000
Су-шеф	22000	1	22000
Бармен	17000	2	34000
Офіціант	15000	6	90000
Прибиральниця	12000	2	24000
Бухгалтер	17000	1	17000
Хостес	15000	2	30000
Адміністратор залу	18000	1	18000
Всього		22	372000

Таблицю складено автором

Отже, нам необхідно мати 22 працівника, з місячним фондом оплати праці 372000 грн без нарахувань на фонд.

2.4 Маркетингові заходи щодо просування закладу ресторанного господарства

З огляду на зростаючий інтерес до азіатської культури та їжі, важливо мати на увазі, що конкуренція в цій галузі також стає все більш жорсткою. Отже, необхідно належним чином підготуватися і виконувати ефективну

маркетингову стратегію. Це може бути вирішальним фактором для успіху ресторану.

Необхідно зробити акцент на цільову аудиторію ресторану та її інтереси. Як вже було сказано раніше, прихильниками азіатської кухні є доволі забезпечена аудиторія від 20 до 45 років. Це люди будь-якої статі, статусу та професії. Найчастіше це молодь, працівники офісів та компаній, які знаходяться поблизу, також високопоставлені люди. Ще люблять завітати туристи та гості міста, тому що ресторан знаходиться у прохідному місці з пам'ятками поруч.

Для такої аудиторії пропонується маркетинговий план, який включає такі заходи просування:

- Створення привабливого зовнішнього оформлення: Наш заклад має привабливий зовнішній вигляд як зовні так і всередині. Зустрічає гостей оригінальна інсталяція у вигляді стіни з великою кількістю різнокольорових шестикутних плиток, що створює позитивний настрій. Також яскраве освітлення, цікавий дизайн в традиційному японському стилі доповнений квітковими композиціями, фотозона, величезні панорамні вікна від підлоги до стелі не можуть не привернути увагу перехожих;

- Розсилка флаєрів та брошур: Ми розповсюджуємо флаєри та брошури про наш ресторан в місцевих районах, офісних будівлях, готелях, туристичних центрах та інших місцях з великим потоком людей. Флаєри містять привабливі фотографії страв та важливу інформацію про наш заклад;

- Створення онлайн-присутності: Ресторан веде активну присутність на своєму веб-сайті та у соціальних мережах, таких як Facebook, Instagram, TikTok та Twitter. Ми розміщуємо привабливі фотографії страв та атмосфери ресторану. В соціальних мережах можна знайти всю необхідну інформацію про заклад та ознайомитись з меню. Також ми залучаємо людей до дискусій, проводимо опитування та розіграші, щоб заохотити їх до взаємодії з нами;

- Організація кулінарних дегустацій та презентацій: Ми плануємо організовувати кулінарні дегустації та презентації нових страв, де зможемо продемонструвати особливості азіатської кухні;

- Організація кулінарних майстер-класів: Також в планах організовувати кулінарні майстер-класи, де наші гості зможуть навчитися готувати традиційні азіатські страви. Це не тільки залучить нових клієнтів, а й позитивно вплине на нашу репутацію як експертів з азіатської кухні;
- Залучення акцій та знижок: Будемо залучати клієнтів за допомогою акцій та знижок, спрямованих на азіатську кухню. Наприклад, "Вечір традиційних страв Таїланду зі знижкою 50%" або "Дві страви за ціною однієї". А також рекламувати ці акції на нашому веб-сайті, соціальних мережах та в місцевих пабліках;
- Розробка клієнтської програми та лояльності: Розроблюємо програму лояльності, де наші клієнти зможуть отримувати бонуси або знижки при повторному відвідуванні нашого ресторану. Використовувати систему накопичення балів або спеціальні акції для постійних клієнтів;
- Огляд = підвищення рейтингу. Ми будемо залучати місцевих журналістів та food-блогерів для огляду нашого ресторану. Запрошувати їх на пробний обід, щоб вони ділилися враженнями зі своєю аудиторією. Позитивні відгуки впливають на підвищення рейтингу та допоможуть привернути увагу нових клієнтів;
- Організація доставки та вигоди для клієнтів: Плануємо забезпечити можливість доставки страв з нашого ресторану. Рекламувати цю послугу на нашому веб-сайті та соціальних мережах. Також розглядаємо можливість встановлення партнерства зі службами доставки їжі, щоб забезпечити зручність та швидкість доставки для нашого клієнта;
- Кулінарні рекомендації та рецепти: Ми розміщуємо в своїх соціальних мережах цікаві рецепти азіатських страв та поради щодо вибору та поєднання інгредієнтів. Це повинно зацікавити фанатів азіатської кухні та залучить нових любителів;
- Участь у місцевих фестивалях та ярмарках: Плануємо брати участь у місцевих заходах, де ми зможемо представити публіці свої найсмачніші страви та залучити нову аудиторію;

- Організація тематичних вечерів: Також в планах організація тематичних вечерів, де гості зможуть насолоджуватися атмосферою азіатської культури.

- Реклама у місцевих транспортних засобах: Ми плануємо розмістити рекламу в метро, тому що там найчастіше пересувається молодь. Це дозволить привернути увагу пасажирів і зацікавить їх відвідати наш заклад.

Залучення клієнтів до ресторану азіатської кухні вимагає ретельної маркетингової стратегії, яка охоплює як онлайн, так і офлайн заходи. Основна мета полягає в тому, щоб привернути увагу і зацікавленість нашої цільової аудиторії.

РОЗДІЛ III. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВІДКРИТТЯ РЕСТОРАНУ АЗІАТСЬКОЇ КУХНІ

3.1 Прогнозування витрат та результатів діяльності закладу ресторанного господарства.

Аналогічні проекти з відкриття ресторану етнічної кухні, а саме азіатської вимагають стартового капіталу близько 3,7 млн. грн.

З відкриттям ресторану пов'язані наступні витрати, що наведені у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1.

Основні витрати, пов'язані з відкриттям закладу ресторанного господарства, грн

№ з/п	Найменування статті	Сума, грн
1	Технічний проект, 250 м ²	90000
2	Дизайн-проект	60000
3	Ремонт приміщень 250 м ²	520000
4	Обладнання ресторану	2642275
	Усього	3312275

Таблицю складено автором

У таблиці 3.2. представлені поточні витрати, пов'язані з функціонуванням закладу ресторанного господарства. Витрати на експлуатацію та утримання обладнання розраховуються як сума амортизації основного обладнання (15% річних від вартості обладнання, рівномірна амортизація), витрати на поточні ремонти та запчастини (5% від вартості обладнання) та заробітна платня ремонтних робітників (залучаються за аутсорсингом). Вартість основного обладнання складає 1483031 грн. (згідно з таблицями 2.6 та 2.7), амортизаційні відрахування таким чином складають – 18537 грн на місяць, витрати на поточні ремонти та запчастини – 6179 грн на місяць, заробітна платня ремонтного робітника 9000 грн. Витрати на РУЕО на місяць складають 33716 грн.

Таблиця 3.2.

Поточні витрати, пов'язані з функціонуванням закладу ресторанного господарства, грн/місяць

№ з/п	Найменування статті	Сума, грн
1	Оренда приміщення 250 м ²	120000
2	Заробітна платня	372000
3	Нарахування на фонд заробтної платні 22 %	81840
4	Сировина та покупки напівфабрикатів	630624
5	Послуги зв'язку	3700
6	Витратні матеріали серветки, мило, миючі засоби	14000
7	Просування та реклама	17000
8	Охорона, обслуговування тривожної кнопки	5500
9	Дизенфекція вивіз відходів	8500
10	Витрати на експлуатацію та утримання обладнання	33716
11	Комунальні платежі	46000
	Усього	1332880

Таблицю складено автором

Тобто, сума поточних витрат на рік складатиме 15 994 560 грн.

Таблиця 3.3.

Прогнозна виручка від реалізації продукції та послуг закладу ресторанного господарства, грн/місяць.

№ з/п	Найменування групи страв	Частка продажів, %	Виручка, грн
1	Салати	22	692850
2	Гарячі закуски	19	590550
3	Перші страви	6	179025
4	Основні страви	20	678714
5	Десерти	13	309256
6	Напої	20	623844
	Усього	100	3074239

Таблицю складено автором

Прогнозується, що місячна виручка становитиме 3 074 239 грн. Таким чином, річна сума складатиме приблизно 36 890 868 грн.

В майбутньому виручка від реалізації продукції може збільшуватись через набуття популярності закладу та зростання кількості відвідувачів на

5% щорічно. Одночасно, поточні витрати також можуть зростати через проведення ремонтних робіт та оновлення запчастин на 3% щорічно.

Отже, витрати та виручка в динаміці, представлені у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Прогнозовані значення поточних витрат та виручки в динаміці

Рік проекту	1	2	3	4	5
Поточні витрати, грн	15994560	16474396	16968628	17477687	18002018
Виручка, грн	36890868	38735411	40672182	42705791	44841080

Таблицю складено автором

Проте порівняння поточних витрат та виручки не дає достатньої інформації для того, щоб зробити висновки щодо економічної ефективності відкриття ресторану. Тому для оцінки цієї ефективності потрібно врахувати додаткові показники, такі як чистий приведений грошовий потік, внутрішню норму дохідності та дисконтований строк окупності проекту.

3.2 Оцінка економічної ефективності проекту відкриття закладу ресторанного господарства

Згідно з UNIDO (United Nations Development Organization) та їх методикою оцінки ефективності інвестицій, для оцінки економічної ефективності проекту відкриття ресторану необхідно враховувати декілька показників. Серед цих показників важливі: чистий приведений грошовий потік, індекс рентабельності інвестицій, дисконтований строк окупності проекту та внутрішня норма дохідності. Для врахування змін вартості грошей з часом використовується методика дисконтування грошового потоку. [14,17].

Деталі розрахунку прогнозного грошового потоку представлені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозований грошовий потік проекту відкриття ресторану
азіатської кухні «Tamasi» у місті Харків

Роки Показник	0	1	2	3	4	5
Капітало-вкладення, грн.	3312275	0	0	0	0	0
Поточні витрати, грн	0	15994560	16474396	16968628	17477687	18002018
Виручка, грн	0	36890868	38735411	40672182	42705791	44841080
Амортизація, грн.	0	222454	222454	222454	222454	222454
Прибуток до оподаткування, грн.	0	20896308	22261015	23703554	25228104	26839062
Податок на прибуток 18% грн.	0	3761335,4	4006982,7	4266639,72	4541058,72	4831031,16
Чистий прибуток, грн.	0	17134973	18254032,3	19436914,3	20687045,3	22008030,84
Грошовий потік, грн.	-3312275	17357427	18476486,3	19659368,3	20909499,3	22230484,84
Коефіцієнт дисконтування, $a=20\%$	1	0,833	0,694	0,579	0,482	0,402
Дисконтований грошовий потік, грн.	-3312275	14458736	12822681,5	11382774,2	10078378,7	8936654,906
Загальний дисконтований грошовий потік, грн	-3312275	11146461	23969142,8	35351917,1	45430295,7	54366950,61

Показники таблиці розраховано автором

Аналізуючи таблицю, можна побачити, що окупність капіталовкладень настане на першому році функціонування ресторану.

Також за [12, 17] було визначено показники:

- чистий приведений грошовий потік $NPV=54366950,61$ грн;
- індекс рентабельності інвестицій $PI=17,41$;
- внутрішня норма рентабельності (IRR) проекту становить 530%.

Це означає, що проект відповідає наступним критеріям ефективності: NPV (чиста приведена вартість) проекту більше нуля, показник рентабельності (PI) більше одиниці, а значення IRR перевищує вартість капіталу проекту (ставку за банківським кредитом). Таким чином, можна зробити висновок, що відкриття ресторану азіатської кухні "Tamasi" є результативним і може бути реалізований.

Також, був розроблений SWOT-аналіз для того, щоб виявити ключові фактори, які впливають на успіх проекту. Він представлений на табл. 3.6.

Таблиця 3.6

SWOT-аналіз ресторану азіатської кухні «Tamasi»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ol style="list-style-type: none"> 1. Різноманітне меню з азіатськими стравами; 2. Висока якість приготування страв і використання свіжих інгредієнтів; 3. Привітний та професійний персонал 4. Зручне розташування в центрі міста 5. Гармонійна атмосфера та стильний дизайн ресторану. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Азіатська кухня – не для всіх; 2. Високі витрати на інгредієнти; 3. Відсутність широкої рекламної компанії; 4. Високі витрати на оренду приміщення 5. Відсутність доставки.
Можливості	Загрози
<ol style="list-style-type: none"> 1. Розширення асортименту страв; 2. Впровадження служби доставки їжі; 3. Співпраця з місцевими підприємствами; 4. Вихід на національний ринок; 5. Залучення нових клієнтів. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Воєнний стан в країні; 2. Високий рівень інфляції; 3. Зміни в економічних умовах; 4. Зміна попиту або смакових уподобань клієнтів; 5. Негативні відгуки або рейтинги в Інтернеті.

Таблицю складено автором

З огляду на це, у майбутньому, ресторан «Tamasi» планує покращувати свою роботу та для цього розглядаються наступні плани:

1. Розширення меню: Ресторан планує розширити асортимент страв, включаючи більше варіантів азіатських страв з різних країн і регіонів.

Це дозволить задовольнити різні смакові переваги клієнтів та залучити нових гостей.

2. Підвищення якості обслуговування: Ресторан намірений зосередитися на покращенні якості обслуговування. Це включатиме навчання персоналу щодо ефективного спілкування з гостями, швидкого та уважного обслуговування, а також підвищення рівня гостинності в ресторані.

3. Впровадження технологій: Ресторан планує використовувати сучасні технології для поліпшення ефективності процесів. Це може включати використання онлайн-системи бронювання столиків, замовлення їжі через мобільний додаток або веб-сайт, а також використання системи керування запасами для ефективного управління інгредієнтами та складовими.

4. Розвиток доставки їжі: Ресторан планує розвивати свою службу доставки. Це дозволить залучити більше клієнтів, які бажають насолодитися азіатськими стравами у зручний для них спосіб.

5. Залучення маркетингових стратегій: Ресторан намірений використовувати ефективні маркетингові стратегії для привертання уваги і залучення нових клієнтів.

ВИСНОВКИ

Незважаючи на складну ситуацію в Україні через воєнні дії, ресторанне господарство продовжує існувати та пристосовується до нових умов. Хоча загальний попит зменшився, люди все ще мають бажання відвідувати ресторани. Ресторанне господарство виступає не лише як бізнес, але й як підтримка для місцевих жителів, які хочуть насолодитися приємною атмосферою, смачною їжею та забути на деякий час про проблеми навколишнього світу. Це важлива складова частина економічного відновлення та покращення якості життя в Україні.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи були вирішені наступні завдання:

1) Розглянуто теоретичні основи відкриття закладів ресторанного господарства етнічної кухні. Таким чином, можна зробити висновок, що заклади етнічної кухні - це коли у меню основна увага приділяється стравам, які виникли в країні чи регіоні, відмінному від країни, в якій він проживає. А саме заклад азійської кухні - це заклад харчування, який спеціалізується на подачі страв, характерних для різних кухонь Азії. Під терміном «азійська кухня» розуміють загальну назву, яка об'єднує риси таких кухонь як: східно-азійська, південно-східна, південно-азійська, центрально-азійська та близькосхідна кухні. Отже, як показують звіти та опроси, людям подобаються страви азійської кухні. Вони відкривають для себе нові незвичайні смаки, які ще й корисні, і готові платити за це кошти та це дозволяє розвиватися азійській кухні в Україні.

2) Проаналізовано стан ринку закладів ресторанного господарства азійської кухні у місті Харків. Аналіз показав, що зараз в Харкові працює

десь 50% закладів. З них дуже мала частина ресторанів з азіатським напрямком. Ресторани, які працюють намагаються приваблювати своїх клієнтів цікавими новинками, знижками та середнім прайсом. Тому що, ринок дійсно в тяжкому стані, і потрібно якось «триматись на плаву». Проте багато людей повертається до міста та попит на цікаву, смачну та за адекватною ціною їжу стає все більше і більше з кожным днем. А азіатська кухня чудово вписується в ці побажання.

3) Зроблено техніко-економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану азіатської кухні у місті Харків. Пропонується відкриття ресторану азіатської кухні «Tamasi» на вулиці Сумська, 21 на першому поверсі сучасного будинку, що знаходиться в найбільш розвиненому і жвавому міському районі. Це привертає в стіни ресторану безліч відвідувачів: як туристів, так і постійних клієнтів. Поруч є багато офісів, університети, торгові центри та різні пам'ятки міста. Також поруч є метро Історичний музей та Університет, так що гостям без свого автомобіля буде зручно дістатись. Та для власників авто є зручна та велика зона паркування.

4) Проведено оцінку економічної ефективності відкриття ресторану азіатської кухні у місті Харків. Згідно з UNIDO (United Nations Development Organization) та їх методикою оцінки ефективності інвестицій, для оцінки економічної ефективності інвестицій у проекти визначено показники:

- чистий приведений грошовий потік $NPV=54366950,61$ грн;
- індекс рентабельності інвестицій $PI=17,41$;
- внутрішня норма рентабельності $IRR=530\%$, це означає, що проект відповідає наступним критеріям ефективності: якщо $NPV_{\text{проекту}} > 0$; $PI > 1$, $IRR > \text{ціни капіталу проекту (ставку за банківським кредитом)}$, проект є результативним і може бути реалізований.

Отже, відкриття ресторану азійської кухні «Tamasi» під час воєнного стану в місті Харків може бути викликом, проте воно є значно прибутковим та може бути успішно реалізованим.

Таким чином, можна відзначити, що мету кваліфікаційної роботи бакалавра – техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану етнічної кухні, а саме азійського ресторану «Tamasi» – досягнуто.

ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Від 01.07.04. - К. : Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення"
3. ДСТУ 2293-99. Охорона праці. Терміни та визначення основних понять.
4. ДСТУ 2272:2006. Пожежна безпека. Терміни та визначення основних понять.
5. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. – К., МОЗ України, 1993.– 8 с.
6. ДБН В.2.5.-28-2006. Державні будівельні норми України. Природне і штучне освітлення. – К. : Мінбуд. України, 2006.– 76 с.
7. Андрухів Я.М.. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / Я.М.Андрухів– Івано-Франківськ: Фоліант, 2013 – 290с.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов –К.: Інкос, 2007. - 280 с.
9. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація/ С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира – Р, 2003 – 334с.
10. Бардова В. Г. Гігієна та екологія : підручник / за ред. В. Г. Бардова. Вінниця : Нова книга, 2020. 472 с.

11. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор -Видавництво, 2016. – 378 с.
12. Брігхем Є. Основи фінансового менеджменту: Пер. з англ. – Київ: Молодь, 1997. – 1000 с.
13. Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. С. 18–24.
14. Гетьман О.О., Шаповал В.М. Економіка підприємства. Навч. посіб. 2-ге видання., 2010. 488 с.
15. Гнатченко Є.Ю. Економіка будівництва: Конспект лекцій. Харків, 2018. 63с.
16. Даніч В.М. Визначення кризового стану підприємства / В.М.Даніч, Н.О.Пархоменко // Маркетинг і менеджмент інновацій. - 2013. - № 4. - С.208-218.
17. 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>
18. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНК ОС, 2016. 384с.
19. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
20. Іванова, Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів: Львівської комерційної академії, 2012. 216 с.

21. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство. 2018. Вип. 14. С. 597 – 600.
22. Кравченко В.О. Загальний менеджмент. Конспект лекцій. Одеса : ОДЕУ, 2012. 170 с.
23. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
24. Лояк Л. М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, ІваноФранківськ, 2017. 68 с.
25. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
26. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ. ЦУЛ. 2013. 304 с.
27. Новікова О.В. Технологія приготування їжі: Українська кухня: навч. посіб. 2-ге вид., випр.. та доповн. Харків. Світ книг. 2019. 679 с
28. Сологуб Ю.І. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2012. 61 с.
29. Хомич А.В., Муха Н.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / уклад. Хомич А.В., Муха Н.В.. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. 20с.
30. Шикеринець В.В. Охорона праці в галузі : Навчально-методичний посібник для бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Київ : ТОВ «Видавничий дім «АртЕк», 2016. 86 с.
31. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

32. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія : курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2013. 170 с.
33. Теоретичні матеріали: Електронний посібник з професії «Майстер ресторанного обслуговування». [Електронний ресурс].
URL: <https://elektronnij-posibnik.webnode.com.ua/>
34. Організація овочевого цеху. [Електронний ресурс].
URL: <https://studfile.net/preview/3546731/page:2/>
35. Визначення складу приміщень для прийому і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів. [Електронний ресурс].
URL: <https://studfile.net/preview/5193483/page:4/>
36. A New Wave of Asian Cuisine. [Електронний ресурс].
URL: <https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2019/may/columns/consumer-trends-asian-cuisine>
37. Економічна правда. Uber Eats за рік доставив 250 тисяч кг їжі: яку кухню обирають українці. [Електронний ресурс].
URL: <https://www.epravda.com.ua/news/2020/02/6/656743/>
38. Бізнес у Харкові: з початку війни майже 8 тисяч закрилися, 274 переїхали. [Електронний ресурс].
URL: <https://www.objectiv.tv/objectively/2022/11/03/biznes-v-harkove-s-nachala-vojny-pochti-8-tysyach-zakrylis-274-pereehali/>
39. Апетит до життя: як війна змінює ресторанну індустрію. [Електронний ресурс].
URL: <https://mind.ua/publications/20243413-apetit-do-zhittya-yak-vijna-zminyue-restorannu-industriyu>
40. Ethnic Food: World Cuisine Made Simple. [Електронний ресурс].
URL: <https://www.tenderfilet.com/articles/cooking-class/ethnic-food-world-cuisine-made-simple/>
41. Ethnic Food Global Market Report 2022. [Електронний ресурс].

- URL: <https://www.globenewswire.com/news-release/2022/09/22/2521268/0/en/Ethnic-Food-Global-Market-Report-2022.html>
42. Regional Asian Cuisines and their Characteristics. [Електроний ресурс].
URL: <https://www.tigerchef.com/regional-asian-cuisines-and-their-characteristics.html>
43. Types of Asian Cuisines. [Електроний ресурс].
URL: <https://www.asian5restaurant.com/post/types-of-asian-cuisines>
44. Ми хочемо відчинити двері азійської кухні для українців. [Електроний ресурс].
URL: <https://profitmark.ua/uk/blog/istoria-tm-katana>
45. Меню ресторана БарДим. [Електроний ресурс].
URL: <https://tipmymenu.com/ru/kharkiv/restaurant/bardym-rymarskaya>
46. БарДим. [Електроний ресурс].
URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295369-d12146822-Reviews-BarDym-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html
47. Gaga. [Електроний ресурс].
URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295369-d19611959-Reviews-Gaga-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html
48. Япошка. [Електроний ресурс].
URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295369-d13197343-Reviews-Yaposhka-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html
49. Азіатська кухня в Харкові. [Електроний ресурс].
URL: <https://tomato.ua/kharkiv/cuisine/asian/p-2>
50. Ресторани Харкова. [Електроний ресурс].
URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295369-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html

ДОДАТКИ

Додаток А

Таблиця А.1. Потреба закладу в сировині, продуктах, закупівельних товарах
за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок термічний стан	Добова потреба, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина, вирізка	Охолоджена	17
	Курка, філе	Охолоджена	7,5
	Качине м'ясо	Охолоджене	2,5
	Яловичина	Охолоджена	5
	Язик	Охолоджений	0,225
	Курка, крила	Охолоджена	12,8
	Свинина, вирізка	Охолоджена	21,795
Риба та морські продукти	Тигрові креветки	Охолоджені	12,68
	Філе лосося	Свіже	17,18
	Вугор	Охолодженій	8
	Лосось, стейк	Охолоджений	16,39
Овочі	Лист салату	Свіжий	49,85
	Помідори чері	Свіжі	14,84
	Болгар. перець	Свіжий	14
	Перець чілі	Свіжий	2,25
	Гриби	Свіжі	6
	Огірок	Свіжий	1
	Морква	Свіжа	0,204




	Картопля	Свіжа	5,6
	Часник	Свіжий	1,585
Фрукти	Авокадо	Свіжий	10
	Манго	Свіжий	8
	Лайм	Свіжий	2,5
	Малина	Свіжа	5,2
	Ягоди	Свіжі	5,2
Бакалейні товари	Оливкова олія	Бутильована	6,17
	Кунжут	Фасований	2,25
	Соевий соус	Бутильований	6,75
	Соняшникова олія	Бутильована	4
	Рис	Фасований	3,75
	Гарбуз.насіння	Фасоване	3
	Кускус	Фасований	7,5

Таблиця А.2 Графік погодинної реалізації продукції закладу

Графік погодинної реалізації продукції закладу														
	Години роботи													Кількість страв за день
	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	
Кількість споживачів	15	15	15	30	30	30	40	45	50	50	40	40	30	
Коефіцієнт перерахунку	0,03	0,03	0,03	0,06	0,06	0,06	0,09	0,1	0,11	0,11	0,09	0,09	0,03	
Цезарь с креветками и лососем	8	8	8	14	14	14	21	22	26	26	21	21	14	217
Теплый салат с телятиной	7	7	7	13	13	13	19	22	24	24	19	19	13	200
Ассорти орехов в чили и карамели	2	2	2	5	5	5	7	7	8	8	6	6	5	68
Тар-тар с телятиной и слив.халапеньо	7	7	7	13	13	13	19	22	24	24	19	19	13	200
Рамен	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	2	2	1	20
Окрошка с говядиной и языком	1	1	1	1	1	1	1	2	3	3	2	2	1	20

Лапша с курицей и кальмаром и	6	6	6	10	10	10	14	16	17	17	14	14	10	150
Куриные крылья спайси	4	4	4	7	7	7	9	11	11	11	9	9	7	100
Стейк из лосося с кокосовым рисом и овощами	5	5	5	7	7	7	11	12	14	14	11	11	7	116
Сивид салат с угрем, манго и авокадо	7	7	7	13	13	13	19	22	24	24	19	19	13	200
Тарелка тапас	5	5	5	9	9	9	12	13	15	15	12	12	9	130
Том-ям с тигровыми креветками	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	17
Фондан с щербетом из кокоса и лайма	3	3	3	4	4	4	7	8	8	8	7	7	4	70
Шоколадный брауни	1	1	1	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	30
Чиз-кейк с ягодами	1	1	1	2	2	2	3	4	4	4	3	3	2	32

Рис. А.1 Оформлення меню ресторану азіатської кухні «Tamasi»



Tamasi

АЗІАТСЬКИЙ РЕСТОРАН

МЕНЮ

САЛАТИ




ЦЕЗАР З КРЕВЕТКАМИ ТА ПОСОСЕМ	150 ГРН
ТЕПЛИЙ САЛАТ З ТЕПЛАТИНОЮ	150 ГРН
САЛАТ ПОКЕ З ПОСОСЕМ ТА АВОКАДО	130 ГРН
БОУЛ З КУРКОВО, КУСКУСОМ ТА ОВОЧАМИ	120 ГРН
СІВІДІ САЛАТ З УГРЕМ, МАНГО ТА АВОКАДО	140 ГРН

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

АСОРТИ ГОРІХІВ В ЧІПІ ТА НАРАМЕНПІ	100 ГРН
ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ З ОВОЧАМИ В ТІСТІ НАНІФІ	150 ГРН
ТАРІПНА ТАПАСІВ	150 ГРН
ТАР-ТАР З ТЕПЛАТИНОЮ ТА ВЕРШКОВИМ НАПАЛЕНЬЮ	140 ГРН
МІКІ ЕКПЕРИ З ПАШТЕТОМ З КАЧКИ	120 ГРН

ПЕРШІ СТРАВИ

РОМЕН З КУРКОВО	100 ГРН
ТОМ-АМ З ТИГРОВОГО КРЕВЕТКОВО	150 ГРН
МІСО-СУП З ПОСОСЕМ ТА ЯПОНСЬКИМ ОМЛЕТОМ	100 ГРН
ОКРОШКА З ЯПОВИЩИНОВОЮ ТА ЯЗЫКОМ	90 ГРН
НАРРЕ ПАНКА З КУРКОВО ТА ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ	150 ГРН







ОСНОВНІ СТРАВИ

ПОКШІНА З КУРКОВО ТА КАЛЬМАРАТИ	150 ГРН
КУРАЧІ КРИЛЬЦЯ СПАЙСІ	170 ГРН
СВИНИНА В ЛЕМОНИГРАСІ З РИСОМ	220 ГРН
МЕДАЛЬЙОНИ ІЗ ЯЗЫКУ З КУСКУСОМ	200 ГРН
СТЕЙК ІЗ ПОСОСА З КОНОСОВИМ РИСОМ ТА ОВОЧАМИ	320 ГРН

ДЕСЕРТИ

ФОНДАН З ШЕРВЕТОМ З КОНОСУ ТА ПАЙЛУ	100 ГРН
ТАРТАПЕТКА З МАЛПШОВИМ КУРДОМ	90 ГРН
ШОКОЛАДИНІЙ БРАУНІ	90 ГРН
ЧІЗКЕЙК З АГОДАМИ	80 ГРН
ЕСТЕРНАЗІ	90 ГРН



БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

АНАНАСОВИЙ ФРЕШ	100 ГРН
ПІЧОМАДІ МАНГО-ПІЧІ	90 ГРН
МОЖІТО	90 ГРН
АГОДАНИЙ ПАССІ	80 ГРН
СПІЗІ КІВІ	90 ГРН

АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

CLOVER CLUB	130 ГРН
APEROL SPRITZ	150 ГРН
МОЖІТО	150 ГРН
BLOODY MARY	120 ГРН
PINA COLADA	130 ГРН

Додаток Б

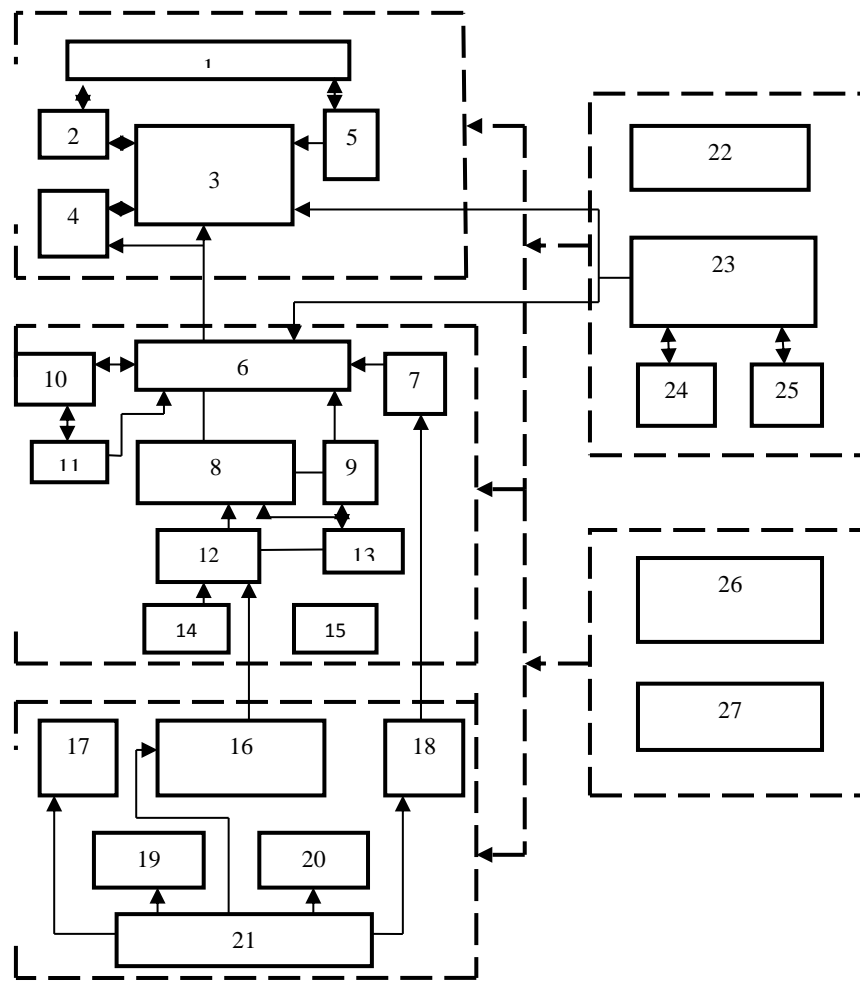


Рис. Б.1. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану класу вищій

1-вестибюль з гардеробом, умивальні, туалетами; 2-аванзал; 3-обідній зал; 4-банкетний зал; 5- бар; 6-роздавальна; 7- буфет; 8-гарячий цех; 9-холодний цех; 10-мийна столового посуду; 11-сервізна; 12-доготовільний цех з відділенням обробки зелені; 13-мийна кухонного посуду; 14-мийна тара напівфабрикатів; 15-приміщення завідувача виробництвом; 16-охолоджувальні камери з машинним відділенням; 17- комора сухих продуктів; 18- комора напоїв; 19- комора інвентарю; 20 - комора і мийна тари; 21-завантажувальна; 22- кабінет директора і службові приміщення; 23-гардероби для персоналу та офіціантів; 24-душові та санвузли для персоналу; 25-більєва; 26-вентиляційні камери; 27-електрощитові.

Додаток В

Таблиця В.1 Характеристика постачання закладу

Товарна група	Постачальник	Умови постачання							
		Вид постачальника	Спосіб поставки	Форма постачання	Маршрут завою	Періодичність, раз на тиждень	Час завою	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі, вид розрахунку
М'ясо, птиця, субпродукти	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний	централізований	транзитна	кільцевий	4	8:00-10:00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівка
Риба та морепродукти	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний та імпортований	централізований	транзитна	кільцевий	4	8:00-10:00	контейнери з льодом, які підлягають поверненню	оптовий, безготівка
Овочі та зелень	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний та імпортований	централізований	транзитна	кільцевий	3	8:30-10:00	дерев'яні та пластмасові ящики, що підлягають поверненню	оптовий, безготівка
Фрукти та ягоди	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний та імпортований	централізований	транзитна	кільцевий	3	8:30-10:00	дерев'яні та пластмасові ящики, що підлягають поверненню	оптовий, безготівка

Бакалейні товари	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний та імпортований	централізований	транзитна	кільцевий	3	8:30-10:00	кортонні коробки, що підлягають утилізації	оптовий, безготівка
Сипучі продукти	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний та імпортований	централізований	транзитна	кільцевий	2	8:30-10:00	кортонні коробки, що підлягають утилізації	оптовий, безготівка
Напої алкогольні	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний та імпортований	централізований	транзитна	складська	1	14.00-16.00	пластмасові ящики	оптовий, безготівка
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Гіпермаркет «Fozzy»	вітчизняний та імпортований	централізований	транзитна	складська	3	11.00-13.00	плівка	оптовий, безготівка

Додаток Г

Таблиця Г.1. Виробнича програма ресторану

Техно-логічні лінії	Технологічні операції	Назва страви, напівфабрикату	Посуд	Необхідне устаткування (тип)	Необхідний інвентар
Приготування бульйонів і супів	Приготування рідкої основи для страв	Бульйон	Казан	Плита, котел	Бак для харчових відходів, ополоник
	Приготування гарніру	Пасеровані овочі	Сотейник	Плита, електрична сковорідка	Дошка обробна; Ножі «кухарської трійки»; Ніж для різання овочів
		Лапша	Каструля	Макароноварка	Ложка
		Курка	Тарілка	Плита; електрична сковорідка	Дошка обробна; Ножі «кухарської трійки»; Лопатка для смаження
		Тигрові креветки	Тарілка	Плита; електрична сковорідка	Ніж для оброблення креветок; дошка обробна; лопатка для смаження
		Лосось	Тарілка	Плита; електрична сковорідка	Ніж для оброблення риби; ножі «кухарської трійки»; дошка обробна; лопатка для смаження
	Компонування та порціонування	Рамен	Каструля	Стіл виробничий; плита електрична	Дошка обробна; Ножі «кухарської

	страв				трійки»;ополо ник Ложка розливальна 500 мл;ваги
		Місо суп з лососем	Каструля	Стіл виробничи й;плита електрична	Дошка обробна; Ножі «кухарської трійки»;ополо ник Ложка розливальна 500 мл;ваги
		Том-ям с тигровими креветками	Каструля	Стіл виробничи й;плита електрична	Дошка обробна; Ножі «кухарської трійки»;ополо ник Ложка розливальна 500 мл;ваги
		Каррі лакса з тигровими креветками та куркою	Каструля	Стіл виробничи й;плита електрична	Дошка обробна; Ножі «кухарської трійки»;ополо ник Ложка розливальна 500 мл;ваги
Приготування основних гарячих страв, гарнірів, соусів	Варіння	Лапша з куркою та кальмарам и ;	Каструля	Плита,коте л	Ложка
	Пасерува ння овочів	Курячі крильця спайсі; Свинина в лемонграсі з рисом;	Сотейник	Плити,елек тричні сковороди	Дошка обробна; Ножі «кухарської трійки»; Ніж для різання овочів
	Маринува ння	Медальйон и з язика з кускусом та запеченом перцем;	Каструля глибока	Ігли мариновоч ні,стіл виробничи й	Гірка для спецій, Дошка обробна; Ножі «кухарської трійки»
	Смаження	Стейк з лосося з кокосовим	Тарілка	Електричні сковороди, гриль,плит а,пароконв ектомат	Лопатка для смаження;щи пці
	Запікання		Деко	Універсаль на	Пергамент

		рисом та овочами		конвекційна піч	
Приготування десертів	Випікання	Приготування бісквітного тіста	Лист або форма	Пекарна шафа	Ваги; пергамент
		Приготування пісочного тіста	Кондитерські заготовки різної форми	Пекарна шафа	Ваги
		Приготування заварного тіста	Лист для випікання	Пекарна шафа	Кондитерський мішечок
		Приготування крему	Чаша	Міксер	Лопатка кондитерська; ложка
	Компонування та порціонування страв	Фондан з щербетом з кокосу та лайму	Тарілка	Стіл виробничий	Ваги, лопатка кондитерська; ложка
		Тарталетки з малиновим курдом	Тарілка	Стіл виробничий	Ваги, лопатка кондитерська; ложка
		Шоколадний брауні	Тарілка	Стіл виробничий	Ваги, лопатка кондитерська; ложка
		Чізкейк з ягодами	Тарілка	Стіл виробничий	Ваги, лопатка кондитерська; ложка
		Естерхазі	Тарілка	Стіл виробничий	Ваги, лопатка кондитерська; ложка

Додаток Д

Таблиця Д.1 Перелік обладнання ресторану

№ з/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності, габаритні розміри, споживана потужність, маса	Ціна, грн	Кількість	Загальна сума, грн
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)				
1.1	Конвекційна піч (універсальна), Arach AP7QM (Італія)	Кількість дек, шт: 7 Напруга, В :380 Потужність, кВт:10.8 Габаритні розміри (ДхШхВ), мм : 920х840х865 Діапазон регулювання температури, °С: 30-280	79211	1	79211
1.2	Пароконвектомат, TECNOINOX EFC10M(Італія)	Місткість гастроємкостей GN1/1, шт: 10 Максимальна температура, С: +300 Габарити (ДхШхВ), мм: 860х650х940 Потужність, кВт: 16,5 Напруга, В: 380 Вага, кг: 105	118815	1	118815
1.3	Фритюрниця, SIRMAN Eldorado 10R(Італія)	Об'єм ванни, л: 6 Тип управління: електро-механічний Матеріал корпусу: нержавіюча сталь Розміри, мм: 270х460х360 Потужність, кВт: 6,0 Напруга, В: 400 Вага, кг: 9	14303	1	14303
1.4	Плита індукційна конфоркова, TECNOINOX	Тип встановлення: настільна	35226	4	140904

	PCR70E7/1 (Італія)	Кількість конфорок, шт: 4, Ø220мм Габарити (ДхШхВ), мм: 700х700х280 Потужність, кВт: 10,4 Напруга, В: 380 Вага, кг: 25			
1.5	Рисоварка HENDI 240403 (Нідерланди)	Обсяг, л: 4-8 Матеріал корпусу: нерж.сталь Обсяг, л.: 5,4 Напруга, В: 220В Габаритні розміри (ДхШхВ), мм: 455х455х380 Потужність, кВт: 1,95	7213	1	7213
1.6	Макароніварка Hendi 238899 (Нідерланди)	Розташування: настільна Робочий об'єм, л: 10 Матеріал корпусу: нержавіюча сталь Напруга, В: 220В / 1Ф Потужність, кВт: 3,5 Ширина, мм.: 330 Глибина, мм: 600 Висота, мм.: 380	48180	1	48180
1.7	Гриль прижимний, SIRMAN CORT RR CE (Італія)	Робоча поверхня, мм: 355х255 Максимальна температура, С: +300 Габарити (ДхШхВ), мм: 380х435х235 Потужність, кВт: 2,1 Напруга, В: 230 Вага, кг: 21	13446	1	13446
1.8	Супник Hendi Save Energy 860502 (Норвегія)	Обсяг, л: 8 Матеріал корпусу: теплоізолюющ ий пластик	7068	2	14136

		Робоча температура, °C : + 65 ° C ... + 95 ° C Потужність, кВт: 0,45 /Напруга , В: 220В / 1Ф / Діаметр, мм : 370 Висота, мм : 300			
2	Холодильне (технологічне)				
2.1	Камера низькотемпературна, АРТЕ-Н КХН ППУ-80, 6 м³	Потужність, кВт: 0,95 Напруга, В: 220 Обсяг, л: 6000 (6 м³) Тип охолодження: динамічне Температурний режим, °C: -10 ...0 Ширина, мм: 1800 Глибина, мм: 1900 Висота, мм: 2160	104270	1	104270
2.2	Шафа холодильна середньотемпературна ,TECHNODOMAF14 ISOMTN (Італія)	Потужність, кВт: 0,57 Напруга, В: 220 Обсяг, л: 1400 Тип охолодження: динамічне Температурний режим,°C: 0 ...+10 Ширина, мм: 1420 Глибина, мм: 800 Висота, мм: 2030/2100	58858	1	58858
2.3	Шафа Низькотемпературна, Hurakan HKN-GX1410BT (Китай)	Висота, мм:2010 Ширина, мм:1480 Глибина, мм: 830 Загальний об'єм/корисний, л:1300 Тип охолодження: динамічний Температурний режим, *C:-18...-22 Напруга, В:220 Вага, кг:201	52479	1	52479
2.4	Стіл з охолоджувальними шафами, HURAKAN HKN-GXRC3GN (Китай)	Довжина, мм:1795 Ширина, мм:700 Висота, мм: 850 Кількість дверей (ящиків):3	38530	2	77060

		Кількість полиць:Напруга, В: 220 Вага, кг: 121			
2.5	Льодогенератор, BremaCB 184 A ABC (Італія)	Висота, мм: 590 Ширина, мм: 355 Глибина, мм: 404 Продуктивність, кг/год:21 кг/сутки Витрата води, л/год:4,5 Ємність бункера, кг: 4 (310 кубиків) Вага, кг: 27,5	25371	1	25371
3	Механічне				
3.1	Кухонний кутер , ROBOTCOUPER301 D (Франція)	Потужність, кВт: 0.65 Напруга, В: 220 Матеріал виконання корпусу: пластик Ширина, мм: 325 Глибина, мм:300 Висота, мм: 550 Вага, кг: 14	39338	1	39338
3.2	Овочерізка, ROBOT COUPE CL50 Ultra (Франція)	Продуктивність, кг/год: до 250 Швидкість ножа, обертів/хвилину: 375 Габарити (ДхШхВ), мм: 350х320х590 Потужність, кВт: 0,55 Напруга, В: 230	48809	1	48809
3.3	Слайсер, SIRMAN MIRRA 275 CE (Італія)	Діаметр ножа, мм:275 Потужність, кВт:0.15 Напруга, В: 220 Ширина, мм: 570 Глибина, мм: 560 Висота, мм: 475 Вага, кг: 17	19727	1	19727

3.4	Планетарний міксер, KENWOODKVC 7320 S (Китай)	Об'єм діжі, л: 4.6 Кількість швидкостей: 9 + Напруга, В: 220 Матеріал корпусу: метал Ширина, мм: 410 Глибина, мм: 295 Висота, мм: 310 Вага, кг: 9.2	21999	1	21999
3.5	Посудомийна машина купольна, COMPAK DH110 (Італія)	Витрата води, л/цикл: 2 Кількість програм: 4 Максимальний діаметр тарілок, мм: 415 Напруга, В: 380 Ширина, мм: 620 Глибина, мм: 770 Висота, мм: 1900 Вага, кг: 95	92 019	1	92 019
4	Допоміжне (нейтральне) обладнання				
4.1.	Ванна мийна , 3- секційна АРТЕ-Н ВСП-3(Україна)	Глибина раковини, мм: 300 Кількість секцій, шт: 3 Ширина, мм: 1400 Глибина, мм: 500 Висота, мм: 850	5114	4	20456
4.2.	Стіл виробничий з ванною, Tehma (Україна)	Матеріал: нержавіюча сталь Кількість мийок: 1 шт. Висота: 850 мм Ширина: 1200 мм Глибина: 600 мм	3963	1	3963
4.3	Утилізатор харчових відходів, In-Sink-Erator SS- 100 (США)	По типу енергії: електричний Потужність, Вт : 750 Габаритні розміри (ДхШхВ), мм: 360x330x500 Вага, кг : 25.00 Механізм подрібнення : лита нержавіюча сталь	135599	1	135599

5	Ваговимірювальне і підйомно- транспортне (технологічне)				
5.1	Товарні ваги ВТНЕ-150Н-5 (Україна)	Межа зважування : 150 кг Дискретність: 20/50 грам Розмір платформи : 400 x 600 мм Електроживлення від мережі 220В Маса (нетто): 40 кг	4800	1	4800
5.2	Ваги настільні електронні, ВТНЕ-6Н-4 (Україна)	Тип дисплея : світлодіодний Розмір платформи, мм : 195x265 Максимальна вага (Мах, кг) : 6 Мінімальна вага (Min, г) : 20 Вага, кг : 3,0 Габаритні розміри, мм : 300x260x115	2600	3	7800
5.3	Стіл Виробничий (Україна)	Габарити Ширина, мм: 500...2400 Глибина, мм: 400...1000 Висота, мм: 850 (стандарт), будь-яка (під замовлення) Вага, кг: 10...30	1748	6	10488
	Всього				1159244

Додаток Е

Таблиця Е.1 Графік виходу виробничих працівників на роботу

№	ПІБ	Кваліфікація	01.06	02.06	03.06	04.06	05.06	06.06	07.06	08.06	09.06	10.06	11.06	12.06	13.06	14.06
1	Ворона В.Н.	Шеф	9:30-20:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00							
2	Бочарова А.А.	4р.	12:00-22:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00							
3	Герман Д.С	5р.	9:30-20:30	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00							
4	Субочева А.Д.	5р.	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00							
5	Булавін Я.О.	Сушеф								12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00
6	Вишницький А.В	5р.								9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00
7	Давиденко Н.Д.	5р.								12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00
8	Бойко А.В.	4р.								9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00	12:00-22:00	9:30-20:00

Бригада 1

Бригада 2

1 працівник -72 години на тиждень, 144 годин в місяць

Таблиця Е.2 Розрахунок чисельності виробничих робітників

Розрахунок чисельності виробничих робітників цехів			
Планово-розрахункова програма проектного ресторану			
Найменування страв	Кількість страв (n), од.	Норма часу на 1 порц., с ($K_{тр} \cdot 100$)	Сума витрат часу (St_3), с $2 \times 3 = 4$
1	2	3	4
Салати:	298		
Цезар з креветками і лососем	73	150	10950
Теплий салат з телятини	55	150	8250
Салат поке з лососем	50	150	7500
Боул з куркою та овочами	60	160	9600
Сівід салат з угрем, манго та авокадо	60	150	9000
Гарячі закуски:	254		
Асорті горіхів в чилі та карамелі	52	80	4160
Тигрові креветки с овочами в тісті катаіфі	45	110	4950
Тарілка тапас	57	80	4560
Тар- тар з телятини та вершковим халапеньо	60	50	3000
Міні еклери з паштетом з утки	40	120	4800
Перші страви:	77		
Рамен	20	150	3000
Том-ям з тигровими креветками	17	100	1700
Місо суп з лососем та японським омлетом	10	150	1500
Окрошка з яловичини та язика	20	180	3600
Карі лакса с тигровими креветками, куркою та кокосовим молоком	10	170	1700
Основні страви:	267		
Лапша з куркою та кальмарами в устричному соусі	150	50	7500
Курячі крильця спайсі	100	100	10000
Свинина в лемонграсі з рисом	50	50	2500
Медальйони з язика з кускусом та запеченом перцем	100	50	5000
Стейк з лосося з кокосовим рисом та овочами	116	150	17400
Солодкі страви:	172		
Фондан з щербетом з кокосу та лайму	70	50	3500

Тарталетки з малиновим курдом	20	50	1000
Шоколадний брауні	30	50	1500
Чізкейк з ягодами	32	50	1600
Естерхазі	20	50	1000
Безалкогольні напої:	129		
Ананасовий фреш	20	10	200
Лимонад манго-лічі	30	20	600
Мохіто	50	300	15000
Ягодний ласі	14	20	280
Смузі з киві	15	10	150
Алкогольні напої:	129		
Raspberry Ginny	20	300	6000
Aperol Spritz	40	300	12000
Mojito	30	300	9000
Pina Colada	25	300	7500
Bloody Mary	14	300	4200
Разом:			184200