

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

Факультет міжнародного туризму та економіки

Кафедра туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної дипломної роботи
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

на тему ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ НА
ПРИКЛАДІ КАВ'ЯРНІ
(назва теми)

Виконала: студентка 4 курсу, групи МТЕз-410
Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(код та назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа

ВЛАСОВА М.О.

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Керівник ДУБІНІНА А.А.

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Рецензент _____

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»
Факультет Міжнародного туризму та економіки
Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти Перший (бакалаврський) рівень
Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва)
Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми (спеціалізації))

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри ТГРБ
В.М. Зайцева
«17» лютого 2024 року

ЗАВДАННЯ
НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ
ВЛАСОВОЇ Марії Олександрівни
(прізвище, ім'я по батькові)

- Тема роботи Організація діяльності ресторанного бізнесу на прикладі кав'ярні.
керівник роботи (проекту) ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.,
затвердженні наказом вищого навчального закладу від «16» лютого 2024 року № 34
- Строк подання студентом роботи (проекту) 01.06.2024 р.
- Вихідні дані до роботи (проекту) в роботі використанні результати наукових праць вітчизняних та зарубіжних дослідників, вітчизняні нормативно-правові та нормативні документи, статистичні дані, матеріали неурядових вітчизняних та зарубіжних організацій, дані спеціалізованих періодичних видань з питань розвитку ресторанних господарств, управління ресторанами підприємствами, результати проведеного автором дослідження.
- Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____
Розділ 1. Характеристика закладів ресторанного господарства. _____
Розділ 2. Етапи розробки та створення закладу ресторанного господарства. _____
Розділ 3. Обґрунтування доцільності відкриття кав'ярні «Весна» _____
- Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
8 таблиць, 6 рисунків

6. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.	21.03.2024	09.04.2024
2	ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.	10.04.2024	25.04.2024
3	ДУБІНІНА А.А., д.т.н., проф.	26.04.2024	10.05.2024
Нормо-контроль	БЕЗХЛІБНА А.П., к.е.н., доц.	28-30.05.2024	

7. Дата видачі завдання 17.02.2024 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Узгодження теми, складання змісту	11-20.11.2023	виконано
2	Вивчення літературних джерел	21.11.2023-10.02.2024	виконано
3	Збір матеріалу на кваліфікаційну дипломну роботу	21.12.2023-31.01.2024	виконано
4	Групування та аналіз зібраного матеріалу	01.02-20.03.2024	виконано
5	Виконання першого розділу	21.03.2024-09.04.2024	виконано
6	Виконання другого розділу	10.04-25.04.2024	виконано
7	Виконання третього розділу	26.04-10.05.2024	виконано
8	Формування висновків та рекомендацій	11-20.05.2024	виконано
9	Оформлення кваліфікаційної дипломної роботи	21.05-25.05.2024	виконано
10	Перевірка роботи керівником	21.03-30.05.2024	виконано
11	Одержання відгуку та рецензії	01-13.05.2024	виконано
12	Попередній захист кваліфікаційної дипломної роботи	16-31.05.2024	виконано
13	Подання роботи на кафедру	01.06.2024	виконано
14	Захист кваліфікаційної дипломної роботи	05-30.06.2024	виконано

Студентка

(підпис)

ВЛАСОВА М.О.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

ДУБІНІНА А.А.

Д.У.ВНПНІА.А.2
(прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

Актуальність теми. Ресторанний бізнес відрізняється від усіх інших видів бізнесу. Ресторан – це підприємство, яке поєднує в собі мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. Актуальність дослідження розвитку ресторанного бізнесу в Україні в нових умовах господарювання пов'язана з особливістю ресторанного господарства як складової сфери гостинності, високою його ризикованістю і водночас соціальністю, пов'язаною з задоволенням потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля. Тому потрібно провести певні дослідження для того щоб знати наскільки заклад може бути рентабельним та чи варто його відкривати або розширювати.

Метою кваліфікаційної дипломної роботи є аналіз теоретичних положень щодо організації та розробки ресторанного бізнесу на прикладі кав'ярні. Виходячи з мети в роботі вирішено наступні задачі: досліджено різні типи закладів ресторанного господарства, розглянуто етапи розробки закладу ресторанного господарства та проведено обґрунтування доцільності відкриття кав'ярні.

Об'єктом дослідження виступає ресторанний бізнес.

Предмет дослідження виступає кав'ярня, як вид ресторанного бізнесу.

Методи дослідження. Методика дослідження базується на використанні системного, статистичного і логічного узагальнення, аналізу та синтезу отриманої інформації, а також методи спостереження за діяльністю підприємств ресторанного господарства, графічні методи відображення інформації.

Інформаційну базу дослідження становлять праці вітчизняних і зарубіжних вчених і практиків, які присвячені дослідженню організації створення закладів ресторанного господарства. У роботі використані результати наукових досліджень, дані про розвиток галузі ресторанного

господарства та аналіз останніх досліджень і публікацій.

Практичне значення. Практична значимість дослідження полягає у тому, що дані результатів дослідження можуть бути використані рестораторами та підприємцями для відкриття власного бізнесу.

Апробація результатів кваліфікаційної дипломної роботи. Головні положення та результати кваліфікаційної роботи представлені у виступі на I Всеукраїнській науково-практичній конференції «Фізичне виховання, безпека життєдіяльності і сучасні технології виробництва» в березні 2024 р. в ХНЕУ ім. С. Кузнеця на теми «Бізнес-планування, як основа створення закладу», «Особливості закладів ресторанного господарства» та «Управління персоналом в закладах ресторанного господарства».

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (35 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 74 сторінки, основний зміст роботи викладено на 62 сторінках. Робота містить 8 таблиць та 6 рисунків.

АНОТАЦІЯ

Власова М.О. Організація діяльності ресторанного бізнесу на прикладі кав'ярні.

Робота присвячена дослідженню та обґрунтуванню бізнес-проекту при створенні нового підприємства типу кав'ярня та визначення напрямків його ефективного функціонування. У роботі було проведено аналіз теоретичних аспектів організації роботи закладів ресторанного господарства, визначено основні типи та характеристики закладів ресторанного господарства. Розроблено та спроектовано власний заклад типу кав'ярня. Було обґрунтовано та розглянуто доцільність відкриття кав'ярні. Отримані результати можуть бути використані при проектуванні закладу ресторанного господарства, як практичні рекомендації для розвитку закладу ресторанного господарства типу кав'ярня.

Ключові слова: кав'ярня, бізнес-план, ресторанне господарство, обґрунтування, аналіз.

ANNOTATION

Vlasova M.O. Organization of the restaurant business on the example of a coffee shop.

The work is devoted to the study and substantiation of a business project when creating a new enterprise such as a coffee shop and determining the directions of its effective functioning. The paper analyzes the theoretical aspects of the organization of work of restaurant business establishments, identifies the main types and characteristics of restaurant business establishments. The authors have developed and designed their own coffee shop type establishment. The feasibility of opening a coffee shop has been substantiated and considered. The results obtained can be used in the design of a restaurant business establishment as practical recommendations for the development of a coffee shop type restaurant business establishment.

Keywords: coffee shop, business plan, restaurant business, justification, analysis.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

РГ – ресторанне господарство

рис. – рисунок

ДСТУ – Державний стандарт України

ДБН – Державні будівельні норми

м – метр

м. – місто

хв – хвилина

шт – штука

год – година

див. – дивись

ISIS – Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності

СЕС – санітарно-епідеміологічна станція

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	12
РОЗДІЛ 2. ЕТАПИ РОЗРОБКИ ТА СТВОРЕННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	25
2.1. Функціонально-планувальна організація кав'ярні	25
2.2. Бізнес-план як основа відкриття власного бізнесу	31
2.3. Кав'ярня «Весна» – проектне підприємство	35
РОЗДІЛ 3. ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАВ'ЯРНІ «ВЕСНА»	47
3.1. Система управління персоналом в кав'ярні «Весна»	47
3.2. Розрахунок прибутку від реалізації послуг закладу	52
3.3. Ризики та шляхи зниження витрат в проєктному закладі	58
ВИСНОВКИ	62
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	64
ДОДАТКИ	68

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес відрізняється від усіх інших видів бізнесу. Ресторан – це підприємство, яке поєднує в собі мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. Актуальність дослідження розвитку ресторанного бізнесу в Україні в нових умовах господарювання пов'язана з особливістю ресторанного господарства як складової сфери гостинності, високою його ризикованістю і водночас соціальністю, пов'язаною з задоволенням потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля. Тому потрібно провести певні дослідження для того щоб знати наскільки заклад може бути рентабельним та чи варто його відкривати або розширювати.

Головне завдання кожного підприємства – розробити таку методику планування діяльності, при якій можна відстежити зміни умов виробництва й реалізації окремо взятого продукту на кожному його етапі. Такою методикою визнана методика бізнес-планування. Бізнес-план охоплює практично всі функціональні напрями підприємства, починаючи від детального опису технології бізнес-проекту і закінчуючи фінансовими розрахунками ефективності господарювання. Тому його розробка і контроль реалізації значно сприяє як підвищенню ефективності, так і зниженню ризиків у започаткуванні нових напрямів підприємницької діяльності.

Досвід зарубіжних і вітчизняних підприємств свідчить, що бізнес-планування є важливою умовою функціонування підприємств, їх економічного росту та розвитку. Питанням складання бізнес-планів присвячено багато робіт зарубіжних та вітчизняних учених-економістів: О. С. Афанас'єва, О. С. Белоусова, А. І. Ковалева, О. М. Корнієнко, В. Р. Кучеренко, Г. Д. Львовського, О. С. Маркитана, М. Муллей, Г. Пітерса, Х. Роузена, Р. Уотермена та ін. Вивчення праць вказаних науковців дозволяє ґрунтовно підійти до дослідження поставленого завдання, а також виявити

питання, що залишаються невирішеними.

Метою кваліфікаційної дипломної роботи є аналіз теоретичних положень щодо організації та розробки ресторанного бізнесу на прикладі кав'ярні. Для досягнення цієї мети необхідно вирішити наступні завдання:

- дослідити типи закладів ресторанного господарства;
- розглянути етапи розробки закладу ресторанного господарства;
- провести обґрунтування доцільності відкриття кав'ярні.

Об'єкт дослідження є ресторанний бізнес. Предметом дослідження виступає кав'ярня, як вид ресторанного бізнесу.

Методика дослідження базується на використанні системного, статистичного і логічного узагальнення, аналізу та синтезу отриманої інформації, а також методи спостереження за діяльністю підприємств ресторанного господарства, графічні методи відображення інформації.

Інформаційною базою дослідження є праці вітчизняних і зарубіжних вчених і практиків, які присвячені дослідженню організації створення закладів ресторанного господарства. У роботі використані результати наукових досліджень, дані про розвиток галузі ресторанного господарства та аналіз останніх досліджень і публікацій.

Практична значимість дослідження полягає у тому, що дані результатів дослідження можуть бути використані рестораторами та підприємцями для відкриття власного бізнесу.

Апробація результатів роботи та публікацій: головні положення та результати кваліфікаційної роботи представлені у виступі на I Всеукраїнській науково-практичній конференції «Фізичне виховання, безпека життєдіяльності і сучасні технології виробництва» в березні 2024 р. в ХНЕУ ім. С. Кузнеця на теми «Бізнес-планування, як основа створення закладу», «Особливості закладів ресторанного господарства» та «Управління персоналом в закладах ресторанного господарства».

Структура роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновку та переліку посилань та додатків. Загальний зміст роботи

викладено на 62 сторінках друкованого тексту, включаючи 8 таблиць та 6 рисунків. Перелік посилань містить 35 найменування.

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство (РГ) – це вид економічної діяльності, метою якого є надання послуг, що задовольняють потреби споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього [1].

Підприємство РГ – самостійний суб'єкт господарювання, який має права юридичної особи та здійснює свою діяльність з метою отримання прибутку.

Заклад РГ – це організаційно-структурна одиниця, що здійснює виробничо-торговельну діяльність у сфері ресторанного господарства, виробляючи, і/або догтовляючи, реалізуючи та організовуючи споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, а також може організовувати дозвілля споживачів [2].

Заклади РГ – це спеціально обладнані приміщення виробничих підприємств, установ, навчальних, лікувальних та оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури або окремі капітальні будівлі – залізничні вагони, зали повітряного, наземного та водного транспорту або інші капітальні чи некапітальні будівлі.

Заклади РГ мають право здійснювати свою діяльність тільки після державної реєстрації. Вони мають право здійснювати такі види діяльності, як роздрібна торгівля алкогольними напоями та тютюновими виробами лише за наявності відповідних ліцензій [3].

Заклади РГ класифікуються за видом економічної діяльності, торговельно-виробничими характеристиками, класом, асортиментом продукції та послуг, сезонністю, місткістю, характером наповнення та методом обслуговування.

За видом економічної діяльності заклади РГ класифікуються таким чином:

- заклади, що продають їжу та напої, призначені для споживання в

приміщенні, незалежно від того, чи є вони розважальними, чи ні;

- заклади, що продають напої та обмежену кількість продуктів харчування і напоїв для споживання в приміщенні з розважальними заходами або без них;

- заклади, що продають їжу та напої переважно за зниженими цінами споживачам, класифікованим за родом їхньої діяльності;

- заклади, що постачають централізовано приготовану їжу для споживання в інших місцях.

До першої групи належать ресторани, кафе, кафетерії та закусочні; до другої – бари; до третьої – їдальні та буфети; до четвертої – фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальним замовленням (кейтеринг).

Заклади громадського харчування можна поділити на дві групи за типом діяльності:

- заклади, де продукти продаються і споживаються в межах торгового залу (ресторани, бари, кафе);

- заклади, що продають продукцію для споживання за межами торговельного залу (фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, домашня кухня).

Залежно від обсягу виробництва, заклади РГ поділяються на заклади з власним виробництвом та заклади які не мають власного виробництва. Звертаючись до таблиці 1.1 можна побачити заклади з власним виробництвом, які поділяються на три групи.

До закладів без власної виробничої бази належать їдальні та кафетерії, що реалізують холодну та гарячу їжу і напої. Ці заклади забезпечують короткочасне зберігання, розігрівання та реалізацію готових страв, кулінарних і борошняних кондитерських виробів, що поставляються підприємствами, які мають власне виробництво.

Залежно від асортименту продукції та послуг розрізняють загальнодоступні, спеціалізовані, комбіновані та комплексні типи.

Таблиця 1.1 – Заклади ресторанного господарства з власним виробництвом

№	Заклади	Чим займаються
1	що займаються виробництвом готової продукції – фабрика-кухня, фабрика-заготівельна	переробляють сировину промисловими методами для виробництва напівфабрикатів, напівфабрикатів і готової продукції для постачання в пов'язані з ними малі та середні ресторани
2	заклади, що поєднують виробничі та готельні функції – великі їдальні, ресторани	використовують сировину, а іноді й частково напівфабрикати. Вони характеризуються повним виробничим і торговим циклами
3	організації, що працюють з напівфабрикатами та готовою продукцією – їдальні-доготовіельні, вагони-ресторани, заклади швидкого обслуговування	такі заклади переробляють напівфабрикати на готові до споживання продукти. Продукти продаються споживачам у власних торгових точках. Вони також можуть продавати готову продукцію, таку як хлібобулочні кондитерські вироби та кулінарні вироби

До загально доступних належать ресторани, кафе, закусочні, їдальні, бари, кафетерії, буфет, фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями.

Спеціалізовані заклади включають ресторани, кафе та закусочні, які пропонують і продають певні види їжі, напоїв та закупних товарів (наприклад, ресторани міжнародної кухні, кафе-морозиво, кондитерські, закусочні: пиріжкова, млинцева, піцерія; бари: пивний, винний).

Комбінований заклад – це поєднання декількох закладів різних типів, що належать одній компанії та розташовані в одній будівлі. Це можуть бути ресторан і бар, більярдний клуб і кафе-бар. Вони задовольняють різні потреби споживачів і пропонують широкий спектр послуг. До цієї групи також належать фуд-корти.

Фуд-корт – це ресторанні комплекси зі спільним торговим залом. Їх особливістю є те, що підприємства громадського харчування, як правило, належать кільком компаніям.

Заклади РГ можна поділити на типи. Тип закладу визначається загальною характеристикою торговельно-виробничої діяльності:

– вид товарів;

- рівень обслуговування;
- обсяг пропонованих послуг;
- рівень матеріально-технічної інфраструктури.

До підприємств РГ належать ресторани, бари, кафе, кафетерії, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (кейтеринг).

Класифікація закладів залежить від сукупності відмінних ознак закладу певного типу, які характеризують рівень вимог до продукції власного виробництва та закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Повносервісний заклад – різновид закладу з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва. Повносервісними можуть бути, як правило, ресторани, бари, кафе.

Заклад швидкого обслуговування – заклад, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

Закритий заклад ресторанного господарства – продукцію та послуги в ньому може отримати певний контингент споживачів. Закриті заклади можуть організовувати харчування у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, на промислових підприємствах тощо.

Заклад РГ, який обслуговує визначений контингент споживачів – послуги в таких закладах можуть отримати лише певні споживачі, наприклад, жителі готелів, мотелів, глядачі в закладах культури, пасажери на вокзалах, аеропортах та інші. Такі заклади розміщуються відповідно до розташування даних установ [4].

Заклади РГ мають різні типи та класифікацію, тому на рисунку 1.1 зображені основні типи закладів.

За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяються на 4 групи:



Рис. 1.1 – Основні типи закладів ресторанного господарства

– ресторани, кафе, кафетерій, закусочна – заклади ресторанного господарства, які здійснюють продаж їжі і напоїв, призначених для споживання на місці;

– бар – заклади ресторанного господарства, які здійснюють продаж напоїв та мають обмежений асортимент страв, призначені для споживання на місці;

– їдальня, буфет – заклади ресторанного господарства, в яких здійснюється продаж їжі та напоїв, зазвичай за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;

– фабрика заготівельна, фабрика-кухня, домашня кухня, catering – заклади ресторанного господарства, які постачають їжу, для споживання в інших місцях [5].

За сезонністю заклади ресторанного господарства бувають постійні та сезонні; за стаціонарністю – стаціонарні (ресторани, кафе, бари) та пересувні (вагони-ресторани). За характером контингенту споживачів заклади ресторанного господарства бувають:

– загальнодоступні – продукцію та послуги може отримати будь-який

споживач;

- закриті – продукцію та послуги може отримати лише певний контингент споживачів;

- заклади ресторанного господарства, які обслуговують лише певний контингент споживачів – мешканців готелів, мотелів, людей які користуються послугами вокзалу чи аеропорту [6].

Загальнодоступні заклади РГ краще розміщувати:

- на території житлових районів та комплексів, жилих кварталів – підприємства місцевого значення (їдальні, магазини кулінарії, спеціалізовані підприємства РГ);

- у центрі міста, спортивних та культурних центрах, місцях концентрації населення, що пов'язано з великими транспортним потоками – підприємства міського значення (ресторани, різні спеціалізовані кафе) [7].

За потужністю заклади різного типу характеризуються кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється.

Заклади ресторанного господарства виконують 3 функції, які взаємопов'язані між собою:

- виробництво кулінарної продукції;
- реалізацію кулінарної продукції;
- організацію її споживання [8].

Опис типів закладів ресторанного господарства наведено у стандарті ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Ресторан – заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

У відкритих ресторанах товари та послуги відкриті для всіх, тоді як у закритих ресторанах лише певні особи мають право користуватися рестораном.

Залежно від часу обслуговування ресторани поділяються на ресторани

швидкого обслуговування та звичайні ресторани, а залежно від способу обслуговування – на ресторани з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням.

Існує два типи ресторанів: ресторани з повним обслуговуванням і спеціалізовані ресторани. Ресторани з повним спектром послуг – це ресторани з обслуговуванням офіціантами, які виробляють значну частину власних фірмових та замовлених страв і напоїв. Окрім ресторанів, бари та кафе також можуть бути закладами з повним спектром послуг. Спеціалізовані ресторани спеціалізуються на певному кулінарному продукті, наприклад, рибні ресторани, національні ресторани тощо.

Ресторан-бар – різновид ресторану, який має в своєму складі бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану [9].

Ресторан-їдальня – це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях. Вагон-ресторан – це тип ресторанів, які обслуговують клієнтів залізничних компаній та інших організацій залізничного транспорту.

Бар – один із видів ресторанного господарства в якому продажі алкогольних, безалкогольних напоїв, страви та закупні товари ведуться безпосередньо через барну стійку.

Ресторани та бари поділяються на класи. Клас ресторану визначається низкою ознак конкретного типу закладу ресторанного господарства, які характеризують продукцію власного виробництва, закупні продукти, умови споживання, режим обслуговування та рівень вимог споживачів до проведення дозвілля.

Залежно від ступеня комфортності, рівня обслуговування та асортименту послуг, що надаються, ресторани та бари поділяються на три класи: люкс, вищий та перший клас – і повинні відповідати таким умовам:

- ресторани класу «люкс» характеризуються вишуканим інтер'єром. Високий рівень комфорту; широкий спектр послуг, що включає основні та додаткові послуги; асортимент виключно оригінальних, вишуканих і

замовних фірмових страв і виробів, включаючи делікатеси для ресторанів і страви зарубіжної кухні з екзотичної сировини; замовні фірмові напої та коктейлі – для барів;

– ознаками ресторану класу «вищий» є оригінальність, неповторність інтер'єру, виконаного з урахуванням індивідуальних особливостей закладу, вибір сервісу, комфорт та асортимент продукції, щонайменше половина якої є оригінальною;

– ресторани класу «перший» характеризуються гармонійністю, комфортом, різноманітністю обслуговування, асортиментом страв, у тому числі спеціальних страв і виробів, легко приготованих напоїв; бари характеризуються асортиментом легко приготованих напоїв і коктейлів, у тому числі фірмових.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН розрізняються такі типи барів: пивні, пивні сади, пивні зали, пивні бари та закусочні.

Пивні сади (пивоварні та пивні сади) – це тип пабу з зеленою торговою зоною, де продається і споживається широкий асортимент пива.

Пивна – тип пабу, де продаються та подаються алкогольні та безалкогольні напої, основним з яких є пиво.

Пивоварний бар – тип пабу, де пиво виробляється, продається і споживається на місці.

Пивна зала – різновид ресторану або бару в якому для споживачів пропонується широкий асортимент пива.

Нічний клуб – різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом [10].

Кафе – заклад ресторанного господарства, який має широкий асортимент страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв.

Кафе можуть бути повносервісними або спеціалізованими. До спеціалізованих кафе належать кондитерські, кафе-морозиво, кафе-молочне

Інші типи кафе включають кав'ярні, кафе-бари, пекарні та чайні. Кав'ярні продають широкий асортимент кави та супутніх товарів. Кафе-бари характеризуються наявністю барної стійки в торговому залі кафе або баром, що примикає до торгового залу кафе. Кафе-пекарні характеризуються виробництвом і продажем хлібобулочних і кондитерських виробів у цеху. У чайних подають різноманітні сорти чаю, а також кондитерські, хлібобулочні та борошняні вироби. Шинки є різновидом кафе і характеризуються подачею національних страв та продажем широкого асортименту алкогольних напоїв на розлив.

Кав'ярня – невеличкий заклад, де зазвичай подають каву, чай, закуски. До меню такого закладу включають найпопулярніші напої, такі як: кава натуральна, кава-капучино, кава-еспресо, кава по-східному та інші. Також у кав'ярні можуть запропонувати й інші альтернативні напої – соки, а також міцні алкогольні напої.

Кафе-бар – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стійка розміщена в торговельній залі кафе [11].

Кафе-пекарня – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

Чайний салон – різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби.

Кафетерій – заклад самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі [12].

Їдальня – заклад ресторанного господарства, який призначений для обслуговування певного контингенту споживачів який містить різноманітний асортимент продукції власного виробництва і закупних товарів.

Дієтична їдальня є різновидом їдальні з асортиментом страв дієтичного

харчування.

Буфет – заклад з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, який розміщується у спеціально обладнаних приміщеннях чи у приміщеннях залізничного транспорту, автотранспорту, аеропортів та інших приміщеннях, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.

Крім основних категорій ресторанів, існують також «заклади швидкого обслуговування».

Заклади швидкого обслуговування – це тип ресторану, який використовує систему самообслуговування та пропонує обмежений асортимент продукції для прискорення процесу обслуговування.

Фабрика-заготівельна – заклад ресторанного господарства, діяльність якого спрямована на механізоване виробництво власної продукції та централізоване постачання її іншим закладам ресторанного господарства або підприємствам роздрібною торгівлі.

Фабрика кухня – це заклади ресторанного господарства для централізованого приготування та постачання готової продукції для споживання в різних місцях, включаючи авіакомпанії, та заклади швидкого харчування.

Домова кухня – це заклад ресторанного господарства, метою якого є виробництво кулінарної продукції та продаж її домашнім господарствам. Ці заклади приймають замовлення від споживачів на кулінарну продукцію, хлібобулочні та кондитерські вироби, а також надають поради щодо приготування та споживання їжі на місці.

Закусочна – заклади ресторанного господарства самообслуговування, призначені для швидкого обслуговування відвідувачів, де подають переважно гарячі та холодні закуски і нескладні страви.

До таких закладів відносяться: галушечна, сосисочна, млинцева, піріжкова, чебуречна, піцерії [13].

Згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», ресторан спеціального замовлення (кейтеринг) призначений

для приготування, подавання та відпуску їжі, приготовленої за спеціальними замовленнями. Це ресторан або заклад громадського харчування. Такі заклади можуть проводити банкети, ділові зустрічі, весілля та інші урочистості в залах, офісах або на відкритому повітрі. Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН розрізняє ресторан-їдальню, вагон-ресторан.

Вимоги до закладів РГ визначаються наступними основними характеристиками:

- розташування закладу та стан прилеглої до нього території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- рівень комфорту закладу, зовнішній та внутрішній дизайн приміщення;
- оснащеність закладу різним устаткуванням, меблями, посудом, столовим приладдям та білизною;
- процеси обслуговування;
- асортимент продукції, вимоги до оформлення меню, преїскуранту, винної карти;
- рівень підготовки та кваліфікації персоналу;
- номенклатура додаткових послуг закладу [14].

Відповідно до встановлених вимог в таблиці 1.2 наведена номенклатура додаткових послуг, які надають заклади РГ.

Оскільки існує велика кількість, то вони можуть об'єднуватись згідно з певних характеристик в сітьові утворення. Сітьові заклади створюються на основі правил взаємодій підприємств, як економічних суб'єктів які мають близьку систему цінностей. Заклади РГ за рівнем, якістю та специфікою послуг які вони надають, можна поділити на три основні сітьові системи:

- елітні заклади РГ – заклади за базовою основою створення та діяльності являють собою змішану сітьову структуру, в якій для досягнення більшого ефекту від спільного просування товарної пропозиції і/або забезпечення певної економії на ньому інтегруються, як правило різні за

типами заклади, але більшу частину складають ресторани;

Таблиця 1.2 – Додаткові послуги закладів ресторанного господарства

Додаткові послуги	Тип закладу РГ						
	Ресторан	Бар	Кафе	Кафетерій	Закусочна	Їдальня	Буфет
Бронювання місць	+	+	+				
Банкомати	+	+					
Пункти обміну валют	+	+					
Розраховування за кредитними картками	+	+					
Дисконтні картки	+	+					
Міжміські телефони-автомати	+	+					
Супутникове телебачення	+	+	+				
Інтернет	+	+	+				
Факс	+						
Продаж сувенірів, преси, аудіокасет тощо	+						
Продаж живих і штучних квітів	+	+					
Комплектування і пакування сувенірів, квітів тощо	+						
Виклик таксі і (або) транспортні послуги закладу (автопостачання)	+	+					
Камера схову	+						
Медичні послуги (медичний пункт)	+	+					
Ігрові автомати, азартні ігри	+	+					
Більярд, дартс, боулінг, міні-гольф тощо	+	+	+				
Організування видовищ	+	+					
Дискотека	+	+	+				
Музика	+	+	+		+	+	+
Доглядання дітей	+		+				
Організування проведення конференцій, семінарів тощо (конференц-зал)	+						
Організування бізнес-ланчів	+		+				
Постачання їжі, напоїв з обслуговуванням	+	+	+				
Організування бенкетів	+		+		+	+	
Продаж продукції на винос	+	+	+	+	+	+	+
Організування відкритого майданчика для харчування	+	+	+		+		+

– заклади формату Quick & Casual – заклади такого формату можна розділити на дві групи: заклади які чітко позиціонують себе у такому форматі та заклади дуже близькі до такого формату;

– заклади швидкого обслуговування – заклади які можуть швидко та якісно обслуговувати своїх клієнтів, зазвичай це заклади які пропонують фаст-фуд. Такі заклади мають сучасне обладнання, новітні форми обслуговування, що в свою чергу допомагає прискорити обслуговування [15; 16].

Відповідно до вище вказаних типів закладів РГ, можна зробити висновок що існує досить велика кількість різноманітних закладів різних типів. Відмінними характеристиками яких є склад продукції які вони продають, місткість залу та його оформлення, а також цінова політика яка залежить від типу закладу, формату та «елітності».

Висновок до 1 розділу

Ресторанне господарство – організація, яка надає послуги харчування та відповідають всім вимогам та розташовані у спеціально відведених приміщеннях. Господарська діяльність таких закладів спрямована на отримання прибутку за умов якщо вона є самостійним підприємством або як структурний підрозділ інших закладів. Організація послуг харчування задовольняє не лише потреби в харчуванні, а й забезпечує організацію відпочинку та розваг.

Відповідно до національного стандарту ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» існує різноманітна кількість закладів РГ які відрізняються за видами економічної діяльності, сезонністю, торговельно-виробничими ознаками, класами, потужністю, комплексом послуг і продукції які вони надають, характером контингенту та методами обслуговування.

РОЗДІЛ 2. ЕТАПИ РОЗРОБКИ ТА СТВОРЕННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Функціонально-планувальна організація кав'ярні

Заклади РГ класифікуються за видом економічної діяльності, торгівельно-виробничими характеристиками, класом, асортиментом продукції та послуг, сезонністю, місткістю, характером наповнення та методом обслуговування.

За видом економічної діяльності заклади РГ класифікуються таким чином:

- заклади, що продають їжу та напої, призначені для споживання в приміщенні, незалежно від того, чи є вони розважальними чи ні – ресторани, кафетерії, закусочні;
- заклади, що продають напої та обмежену кількість продуктів харчування і напоїв для споживання в приміщенні, з розважальними заходами або без них – бари;
- заклади, що продають їжу та напої переважно за зниженими цінами споживачам, класифікованим за родом їхньої діяльності – харчові павільйони, кіоски;
- заклади, що постачають централізовано приготовану їжу для споживання в інших місцях – фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, домова кухня, кейтеринг [17].

Залежно від обсягу виробництва, заклади громадського харчування можна поділити на ті, що мають власне виробництво, та ті, що його не мають. Підприємства з власним виробництвом можна поділити на три групи:

1. Що займаються виробництвом готової продукції – фабрика-кухня, фабрика-заготівельна. Вони переробляють сировину промисловим способом і виробляють напівфабрикати і готову продукцію, яка поставляється в малі та середні ресторани.

2. Підприємства, що поєднують функції виробництва та обслуговування, використовують сировину, а іноді й частково напівфабрикати. До закладів, що працюють на сировині, належать великі їдальні та ресторани. Ці заклади характеризуються повним виробничо-торговельним циклом.

3. Підприємства які працюють на напівфабрикатах і готовій продукції. Заклади цієї групи включають їдальні-доготівельні, вагони-ресторани та заклади швидкого харчування з доготівельними цехами, які переробляють напівфабрикати на готову до споживання продукцію. Продукти продаються споживачам у власних торгових точках. Вони також можуть продавати готову продукцію, таку як хлібобулочні кондитерські вироби та кулінарні вироби [18].

Ресторани поділяються на типи, які визначаються загальними характеристиками торговельно-виробничої діяльності, ці ознаки зображено на рисунку 2.1.



Рис. 2.1 – Характерні ознаки торговельно-виробничої діяльності

Як було зазначено вище, заклади РГ мають різну класифікацію в залежності від спеціалізації. Одним із різновидом закладів РГ є кафе.

Кафе – це заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами [19]. Місткість і продуктивність закладів РГ визначаються завданням на проектування або проектом.

Кафе можуть бути повносервісними або спеціалізованими. До спеціалізованих кафе належать кондитерські, кафе-морозиво, молочні, пельменні та пельменні. Інші кафе включають кав'ярні, кафе-бари, пекарні та чайні.

Кафе та бари характеризуються наявністю барної стійки в торговому залі кафе або бару, що прилягає до торгового залу кафе. Особливістю кафе-пекарні є те, що хлібобулочні та кондитерські вироби виробляються і продаються в магазині. Чайні пропонують широкий асортимент кондитерських, хлібних та борошняних виробів, а також чай. Таверни є різновидом кафе і характеризуються подачею страв міжнародної кухні та широким асортиментом алкогольних напоїв. Кав'ярні продають широкий асортимент кави та супутніх товарів [19].

Кав'ярні – спеціалізовані кафе, які мають в продажі широкий асортимент кавових напоїв та супутніх товарів.

Оскільки заклади РГ типу кафе можуть бути спеціалізованими або повносервісними, то відповідно вони відрізняються не лише за переліком послуг які вони надають та реалізованим стравами, а й за місткістю залу та виробничого приміщення. Саме тому при проектуванні закладу РГ необхідно дотримуватися певних державним норм та стандартів, таких як:

- ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [20];
- ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [21];
- ДБН В.2.5-28:2006. Державні будівельні норми. Інженерне

обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення [22].

Заклади РГ складаються з двох функціональних груп приміщень: призначених для обслуговування відвідувачів та призначених для виготовлення кулінарної продукції.

Виходячи з цього масштабність закладів ґрунтується за місткістю, тобто кількістю місць і кількістю страв, що випускаються в зміну. Місткість і продуктивність закладу визначаються завданням на проектування або проектом. У змісті завдання необхідно визначати загальну кількість місць і кількість страв.

При проектуванні слід дотримуватись вимог ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень, ДБН А.2.2-1, ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-2, ДБН В.2.2-9:2009. Громадські будинки та споруди. Основні положення, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення, ДБН В.2.3-4, ДБН В.2.3-5-2001 Вулиці та дороги населених пунктів, СанПиН 2605 та всіх чинних нормативних документів у галузі будівництва.

Проектування кафе відбувається відповідно до їх функцій, що забезпечують виробничо-торговельну функцію закладу. В такому випадку склад приміщень підприємств кафе, прямо взаємопов'язано від характеру закладу. Для кафе є характерним поєднання трьох основних функцій: виробництво страв, реалізація та організація їх споживання. А для кав'ярні, як спеціалізованого типу кафе в залежності від того закупна продукція чи заклад виготовляє її сам характерні такі групи зон у виробничо-торговельній структурі, що в свою чергу прямо впливає на низку чинників, такі як: асортимент продукції, міра її готовності, місткість залів та інше. Залежно від технологічного процесу усі приміщення підприємств кав'ярні, поділяються за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень.

До торговельної структури належать такі зони: зал з лінією роздачі, вхідний хол з гардеробом, вбиральні для відвідувачів, зони для реалізації

обідів та виносу їжу за межі закладу. В таблиці 2.1 вказана оптимальна кількість місць в залі загальнодоступних підприємств харчування.

Таблиця 2.1 – Кількість місць в загальнодоступних закладах ресторанного господарства

Тип підприємства харчування	Кількість місць в залі
Ресторан	50 – 200
Бар	25 – 100
Кафе:	
Спеціалізоване	25 – 100
Загального типу	50 – 200
Їдальня:	

Найбільш щільною є розстановка невеликих кавових столиків при якому площа на 1 відвідувача складає $0,5 \text{ м}^2$. З урахуванням необхідних додаткових площ. Площа на 1 відвідувача дорівнює $0,6 - 0,7 \text{ м}^2$. Відстань між столами один від одного має бути приблизно 1,3 м.

На проектування об'ємно-планувальних рішень впливає ряд умов, що є важливим для поділу підприємств харчування.

До неторговельних приміщень належать:

- виробничі приміщення: гарячий цех (кухня), кондитерська, мийні кухонного посуду, кімната шеф-кухаря;
- складські приміщення: комори для сухих продуктів, овочів, інвентарю, білизни і тари, охолоджувальні камери для продуктів, що швидко псуються;
- адміністративно-побутові приміщення: конторські приміщення, кабінет директора, кімната для персоналу, гардеробні, вбиральні для персоналу;
- технічні приміщення: вентиляційна камера, щитова, тепловий вузол (за централізованого теплопостачання) або котельня, бойлерна, приміщення кочегара (за місцевого теплопостачання) [23].

Виробничі цехи необхідно розміщувати так, щоб вони були послідовно

взаємопов'язані між собою, це надає вигідне сполучення з коморами і залами. Форма і розміри приміщень виходять із вимог розставлення технологічного обладнання і організації робочих місць. Вагоме значення має грамотне планування приміщень виробничої групи.

Заготівельні цехи, які організовують при закладах РГ, призначені для первинного оброблення сировини, до них належать овочевий, м'ясний і кондитерський цехи. В овочевому цеху зберігається та заговляється картопля, коренеплоди, капуста, цибуля та інші овочі які піддаються миттю, очищенню і нарізанню. М'ясний цех призначений для оброблення м'яса. М'ясний цех повинен розташовуватись поруч з холодильними камерами. Кондитерський цех відповідно до типу і профілю може випускати різноманітний асортимент кондитерських виробів.

Гарячий цех є основним виробничим приміщенням будь-якого закладу харчування. Від того наскільки правильно розташовується даний цех залежить чіткість і якість роботи закладу. Гарячий цех має мати безпосередній зв'язок з лініями роздачі та через нього з обідніми залами.

Мийні цехи посуду поділяють на мийки столового і кухонного посуду, а також на мийки тари напівфабрикатів. Мийна столового посуду у закладі, що працюють за формою самообслуговування, повинна бути розміщена суміжно з роздавальною і обіднім залом. Мийна для тари напівфабрикатів для невеликих підприємств з місткістю близько 100 посадочних місць, можна поєднувати з мийкою кухонного посуду, однак у більших закладах мийна повинна мати самостійне приміщення.

Проектування закладу є важливою частиною для закладу. Склад приміщень закладів РГ слід приймати залежно від типу закладів, форми обслуговування, а також, залежно від встановленої класності закладу. На підприємствах для працівників слід передбачати приміщення для харчування відповідно до вимог ДБН В.2.2-3, ДБН В.2.2-4, ДБН В.2.2- 10, ДБН В.2.2-11, ДБН В.2.2-13, ДБН В.2.2-16, ДБН В.2.2-18, ДБН В.2.220, ДБН В.2.2-23, а також інших НД за видами громадських будинків і споруд.

Також важливо виключити перетин шляхів відвідувачів та персоналу та усунути перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може сприяти виникненню бактеріального забруднення згідно до вимогам СП 42-123-5777 та СП 5781.

При проектуванні закладів РГ повинні бути передбачені необхідні надійність, міцність і довговічність функціонування будівель, що забезпечують безпеку і збереження здоров'я його відвідувачів в межах нормативного терміну експлуатації згідно з вимогами ДБН В.1.2-2, ДБН В.1.2-14, ДБН В.2.1-10, ДСТУ Б В.1.2-3.

Будинки закладів РГ повинні відповідати експлуатаційним вимогам до території, приміщень приймання, зберігання, виробництва і реалізації продукції, а також до умов праці персоналу – за СП 42123- 5777 незалежно від форм власності і організаційно-правових форм згідно з ДБН В.2.2-25:2009.

2.2. Бізнес-план як основа відкриття власного бізнесу

Бізнес-план є поширеним інструментом управління в ринковій економіці, він формує основу політики ведення власного бізнесу, включаючи конкурентний маркетинг, фінанси, логістику та людські ресурси.

Бізнес-план – це візитна картка, яка використовується потенційними діловими партнерами для оцінки потенціалу успіху підприємства і є мовою переговорів з іноземними партнерами та потенційними інвесторами.

Підготовка бізнес-плану необхідна при започаткуванні нового бізнесу, реструктуризації існуючого бізнесу або обґрунтуванні доцільності інвестицій. Цей документ дозволяє переконати потенційних інвесторів у тому, що інвестиції будуть прибутковими [24].

Необхідність бізнес-планування тісно пов'язана з ефективністю приватизації підприємств. Це можна сформулювати як оптимальне співвідношення факторів виробництва. У підприємництві бізнес-план

замінює звичайне техніко-економічне обґрунтування будь-якого заходу і стає головним критерієм його суспільної корисності. Підприємництво за своєю суттю є процесом прийняття рішень, реалізації та оцінки результатів запланованих дій. Бізнес-план в свою чергу є основою для прийняття оптимальних рішень.

Розробка бізнес-плану починається з визначення загального бізнесу та цілей бізнес-плану. При цьому визначаються ділові та особисті цілі, які є основою для оцінки успіху бізнес-плану як успіху фізичної особи-підприємця.

Як правило, спочатку визначаються загальні цілі, а потім конкретні цілі, які визначають проміжні кроки на шляху до досягнення загальної мети. Для того, щоб новий бізнес міг вийти на ринок, необхідно дослідити ринкову ситуацію. Для обґрунтування необхідності реструктуризації існуючого підприємства також слід використовувати об'єктивну оцінку результатів, досягнутих у діяльності підприємства.

Бізнес-план включає як зовнішні, так і внутрішні цілі. Основна зовнішня мета – гарантувати успіх підприємства майбутнім партнерам і кредиторам. Основна внутрішня мета бізнес-плану – забезпечити основу для управління підприємницькою діяльністю. Конкретні цілі визначають характер і характеристики запланованої діяльності, самого підприємства і специфіку діяльності [25].

Бізнес-план може допомогти вирішити безліч питань, основними з яких є:

- обґрунтування економічної доцільності напрямку розвитку компанії;
- розрахунок очікуваних фінансових результатів (оборот, прибуток та рентабельність капіталу) та визначення джерел фінансування обраної стратегії, те як будуть сконцентровані кошти;
- підбір працівників, які зможуть реалізувати план.

Кожне завдання бізнес-плану може бути вирішене тільки у зв'язку з іншими завданнями. Основний фокус бізнес-плану – концентрація управлінських ресурсів.

Бізнес-план є важливим способом збільшення капіталу підприємства. Процес складання плану передбачає глибокий аналіз започаткованого бізнесу до найдрібніших деталей. Бізнес-план лягає в основу бізнес-пропозицій на переговорах з майбутніми партнерами і відіграють важливу роль при підборі ключового персоналу для компанії.

Розробка бізнес-плану – це безперервний процес, який постійно оновлюється, і висновки, зроблені на його основі, повинні час від часу переглядатися. Фактично, процес розробки бізнес-плану є безперервним.

Офіційно новий бізнес-план складається щороку, але на практиці цей план повинен постійно контролюватися і змінюватися якомога частіше, можливо, щоквартально або щомісяця. Бізнес-планування є першим досвідом стратегічного планування для будь-якого бізнесу. Водночас бізнес-план є керівництвом до дії і може використовуватися керівництвом компанії, як інструмент для тестування ідей і прогнозування результатів діяльності. Він створює систему раннього попередження, яка дозволяє вчасно вжити заходів для вирішення проблем, що виникають.

При розробці бізнес-плану компанія має переваги перед стартапами. Цифри, які використовуються в розрахунках, підтверджуються фактичною діяльністю, а майбутні плани ґрунтуються на попередніх стратегіях, використовуючи досвід попередніх успіхів і невдач. Багато проблем можна вирішити за допомогою поглибленого планування. Постійне уточнення бізнес-плану в умовах, що змінюються, підвищує ймовірність того, що бізнес-план буде використаний як основа для оцінки фактичних результатів діяльності компанії. Бізнес-план попереднього року може показати, які зі стратегій компанії були ефективними, а які ні, і наскільки ефективною була конкретна реалізація цих стратегій.

Аналіз фактичних показників у порівнянні з бізнес-планом може допомогти виявити сильні та слабкі сторони, які можна використати, а також усунути відхилення між планом та фактичними показниками.

Перш ніж вкладати капітал, інвестори повинні переконатися, що проект

добре продуманий і ефективний, і повинні розглянути бізнес-план, перш ніж розглядати питання про інвестиції. Компанії, що працюють у стабільних умовах і виробляють товари для стабільних ринків, розробляють бізнес-плани, спрямовані на пошук шляхів удосконалення виробництва і зниження витрат у міру збільшення обсягів виробництва. Проте такі підприємства постійно шукають шляхи модернізації своєї продукції та послуг. Підприємства, що виробляють продукцію в умовах певних ризиків, систематично займаються, в першу чергу, розробкою нових видів продукції, переходом на виробництво продукції нового покоління та її життєвих циклів. Якщо підприємство планує значне збільшення обсягів виробництва традиційної або новоствореної продукції і не має достатніх внутрішніх потужностей для її виробництва, воно може вирішити цю проблему шляхом залучення капітальних інвестицій для будівництва нових потужностей або пошуку партнерів для передачі на аутсорсинг виробництва певних вузлів, деталей тощо.

Бізнес-план найактивніше використовується при пошуку інвесторів, зокрема нових акціонерів, кредиторів та спонсорів. Він також корисний для великих підприємств і компаній, які хочуть реорганізувати існуючі організації та виробничі структури, придбати акції існуючих компаній і розширити свою діяльність.

Визначення мети проекту – це те саме, що й визначення проекту, і є важливим етапом у розробці концепції проекту. Після визначення мети проекту починається пошук та оцінка альтернативних шляхів її досягнення. Тому під час пошуку мети слід подбати про те, щоб вона була чітко визначена, а саме – мала зрозуміле значення. Результат досягнення мети повинен бути вимірюваним, а також повинні бути дотримані обмеження та вимоги [26].

Процес визначення цілей бізнес-плану є творчим процесом і може бути розділений на наступні послідовні групи:

- визначення цільових показників;

- визначення можливих цілей проекту;
- визначення цілей.

Загалом успіх у бізнесі залежить від трьох факторів: розуміння поточної загальної ситуації; передбачення рівня, якого необхідно досягти; планування процесу переходу від одного стану до іншого. Бізнес-план допомагає вирішити ці питання. Він включає формулювання цілей і завдань, з якими підприємець зіткнеться в майбутньому, оцінку поточного стану економіки, сильних і слабких сторін виробництва, аналіз ринку та інформацію про клієнтів. А також забезпечує оцінку ресурсів, необхідних для досягнення цілей в умовах конкуренції.

Таким чином, бізнес-планування можна використовувати, для розробки концепції бізнесу, розробки детальної стратегії та уникнення помилок завдяки детальному аналізу маркетингової, фінансової та виробничої діяльності компанії не на папері, а в реальності. Бізнес-план є інструментом для підприємців для оцінки фактичних результатів своєї господарської діяльності за певний період часу, також він є засобом залучення коштів.

2.3. Кав'ярня «Весна» – проектне підприємство

Кав'ярня «Весна» планує своє розташування у м. Запоріжжя за адресою проспект Соборний 149. Час роботи закладу з 09:00 – 22:00.

Для правильного функціонування закладу необхідно вибрати правильне місце розташування відповідно до ДБН В.2.2-25:2009. Спираючись на цей документ можна визначити наступні вимоги щодо розміщення закладів харчування:

- заклади РГ найкраще розташовувати поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів та в інших місцях скупчення людей, а також в громадських і торгових центрах;
- заклади РГ повсякденно обслуговування слід організовувати на наближене обслуговування і розташовувати на території житлових районів;

- загальнодоступні заклади РГ дозволяється вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків з дотриманням всіх необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог з урахуванням нормативних документів, що діють на момент проектування;
- у житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані заклади РГ місткістю не більше 50 місць, з графіком роботи до 22 години та ДБН В.2.2-15, без оркестру, магазини кулінарії площею не більше 150 м² та без технологічних процесів відповідно до ДБН В.2.2-9;
- розміщення закладів РГ на прибудинкових територіях забороняється;
- розміщення закладу РГ в екологічно несприятливих зонах без відповідних компенсаційних заходів забороняється [27].

Виходячи з вимог які зазначені в ДБН В.2.2-25:2009 на рисунку 2.2 зображено місце розташування кав'ярні «Весна».

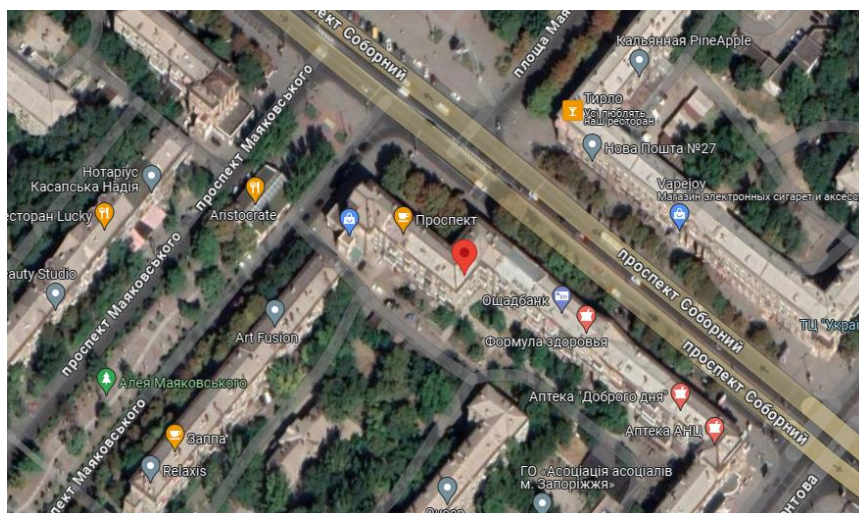


Рис. 2.2 – Місце розташування кав'ярні

Основним видом діяльності кав'ярні «Весна» є громадське харчування, а саме виробництво та продаж страв української та європейської кухні: салати, кулінарні страви, продаж кави та інших напоїв.

Таблиця 2.2 показує кількість страв на напоїв, які пропонує кав'ярня «Весна» для своїх споживачів, в свою чергу повне меню знаходиться в додатку А. Незважаючи на те, що «Весна» це кав'ярня її меню включає не тільки кавові напої та десерти, а й інші страви нескладного приготування.

Самі ж страви готуються на кухні кав'ярні з використанням напівфабрикатів які попередньо закупаються для приготування різних страв.

Таблиця 2.2 – Меню кав'ярні «Весна»

Страви	Кількість
Холодні закуски	7
Салати	10
Гарячі закуски	6
Десерти	13
Напої	15

Заклад розрахований на 50 місць, згідно з ДБН В.2.2 – 25:2009 на 1 особу припадає 1,2 м². Відповідно приблизна площа, яка необхідна для даної кав'ярні - 60 м².

Кав'ярня «Весна» має повну форму обслуговування. Завдяки повному обслуговуванню офіціантами забезпечується більш висока культура обслуговування. Кількість офіціантів зазвичай припадає 1 на 10 – 15 відвідувачів.

Офіціанти – це одні з головних працівників закладу, завдяки яким складається враження про заклад. Саме тому до процесу підбору персоналу кав'ярня «Весна» підходить з високою відповідальністю та постійно покращує навички не тільки офіціантів, а й всіх інших працівників. Для забезпечення гарної та якісної роботи закладу будуть створені спеціальні критерії для підбору кваліфікованого персоналу.

Національним стандартом ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» встановлено класифікацію закладів ресторанного господарства, загальні вимоги до підприємств різних типів і класів. Тож згідно класифікації заклад «Весна»:

- за видом економічної діяльності: кафе;
- за торговельною ознакою: кав'ярня;

– за виробничою ознакою: заклади, що поєднують функції виробництва та обслуговування споживачів, які працюють як на сировині, так і частково можуть використовувати напівфабрикати;

– за ознакою комплексу продукції і послуг: заклад основного типу, як такий що працює за спеціальним замовленням;

– за сезонністю: постійний, тобто працює цілий рік. Стационарний;

– за потужністю: середній (місткість на 50 відвідувачів);

– за характером контингенту: загальнодоступний (заклад ресторанного господарства, продукцію і послуги в якому можуть отримати будь-які споживачі).

Кав'ярня «Весна» заявлене як таке, що відповідає концепції «Casual dining», тобто формат що виник на грані «Fast casual» та Fine dining». Мова йде про заклад цінова політика якого достатньо демократична, оскільки визнають ціну для їжі так, щоб її могли дозволити собі всі гості.

Такий формат є складним, оскільки він намагається поєднати вміст, який здається недоречним – високоякісний сервіс, унікальний дизайн з загальнодоступністю. Таким чином, багато експертів ринку надають формату визначення «Без права на помилку!».

Основною метою підприємства є вихід на ринок та подальше збільшення частки ринку. Висока якість та гарний смак страв є дуже важливим для успіху підприємства. Це є однією з конкурентних переваг закладу. Товарна політика кав'ярні потребує наступні стратегії:

– сегментація – дозволяє виявити скільки сегментів ринку слід охопити для продажу послуг. Це рішення залежить від економічної важливості окремих сегментів і поведінки конкурентів;

– розробка та просування продуктів, які мають найбільший попит;

– інноваційна стратегія – передбачає створення нових продуктів.

При аналізі ціноутворення слід враховувати наступне:

– собівартість послуг;

– ціни на аналогічні послуги або послуги-замінники;

– ціну, що визначається попитом на дану послугу.

Стратегія ціноутворення спрямована на запобігання падінню продажів та мінімізацію впливу таких зовнішніх факторів, таких як конкуренти та учасники каналів збуту.

Серед всіх методів ціноутворення кав'ярня «Весна» використовує метод націнки. Його суть полягає в тому, що до вартості кожної позиції в меню додається торговельна націнка, яка потім зменшується на суму податку на додану вартість. Метод націнки є досить поширеним, оскільки продавці краще орієнтуються у витратах, аніж у попиті на товар.

Також слід зазначити, що реклама дуже тісно пов'язана з процесом формування іміджу підприємства. Метою реклами є інформування споживачів про відкриття нового закладу, формування гарної думки про заклад, а також залучення більшої кількості людей. Тому реклама носить в першу чергу інформативний характер. Метою рекламної кампанії – забезпечити велику кількість відвідувачів з перших днів роботи закладу.

Гості кав'ярні «Весна» поринають в атмосферу закладу в якому використано різні дизайнерські прийоми. Сам інтер'єр закладу зведений одразу в двох стилях: прованс та еко-стиль. Елементи деяких частин закладу відображено в додатку Б.

Заклад працюватиме з 09:00 – 22:00. Завантаженості залу згідно графіка роботи закладу «Весна».

Виходячи з графіку роботи закладу, який проектується до таблиці 2.3 занесено прогнозовану завантаженість закладу.

Як видно з таблиці 2.3, найбільша частка відвідування припадає на обідні години з понеділка по п'ятницю. Це пов'язано з необхідністю харчування серед населення.

Всього робочих годин на день: 13 годин.

Всього кількість відвідувачів у залі за день: найбільше – 140 осіб, найменше – 99.

Таблиця 2.3 – Прогнозована завантаженість кав'ярні відповідно до графіку роботи

Години/	9-10:00	10-11:00	11-12:00	12-13:00	13-14:00	14-15:00	15-16:00	16-17:00	17-18:00	18-19:00	19-20:00	20-21:00	21-22:00
Пн	5	4	9	10	15	5	10	6	12	9	10	4	7
Вт	6	8	10	13	10	9	15	8	9	10	6	6	4
Ср	5	6	12	10	9	12	8	5	10	16	4	8	2
Чт	3	10	10	15	16	8	9	10	7	15	8	5	6
Пт	9	8	13	21	10	9	10	5	3	8	10	9	4
Сб	5	10	15	22	15	20	9	6	9	10	8	6	5
Нд	3	5	9	8	10	5	14	10	7	11	9	5	3

Завантаженість залу проектного закладу зображено на рисунку 2.3 та 2.4.

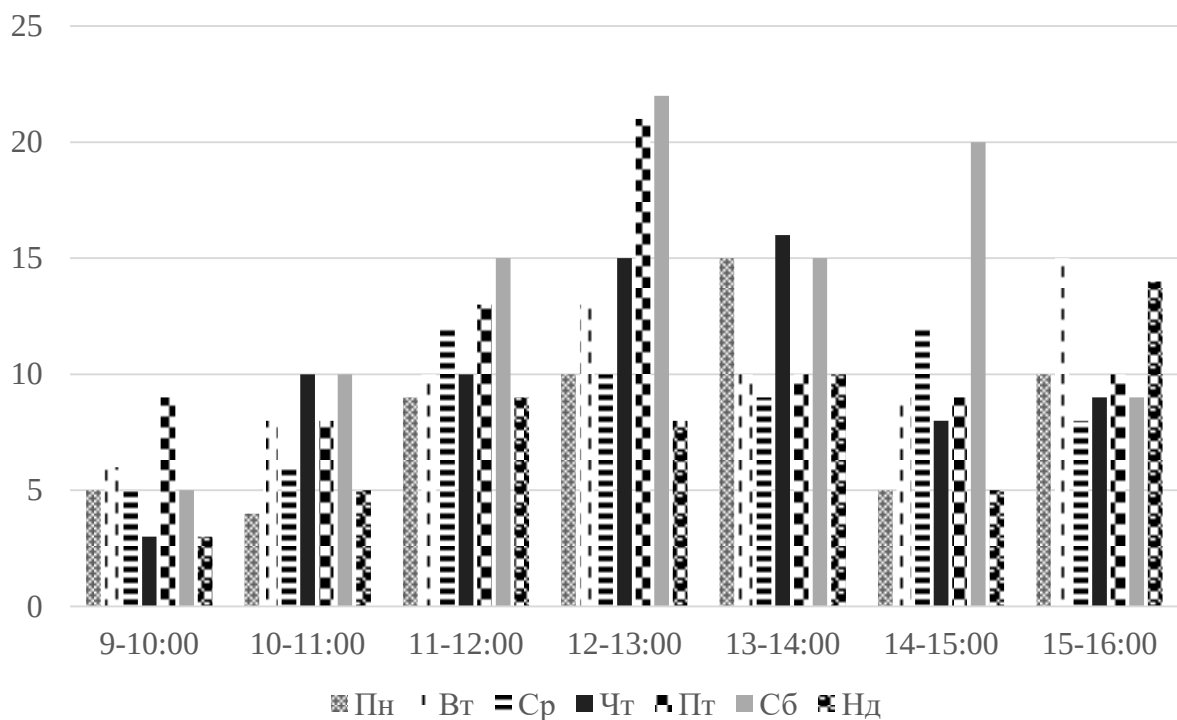


Рис. 2.3 – Завантаженість протягом тижня з 9:00 до 16:00

Графік подано з понеділка по п'ятницю з 9.00 до 16.00 (див. рис. 2.3) та з 16.00 до 22.00 (див. рис. 2.4). Пікове навантаження в обідній час гарно

видно, що підтверджують дані таблиці.

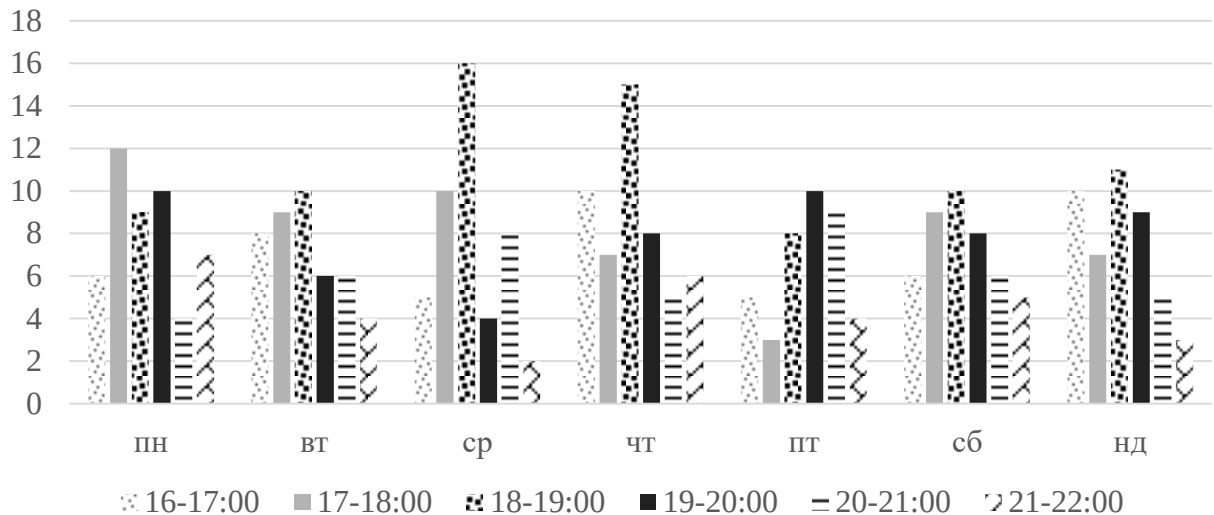


Рис. 2.4 – Завантаженість зала за днями тижня з 16:00 до 22:00

Коефіцієнт завантаженості кожного місця визначається за формулою:

$$K = \frac{N \times t}{p \times 60} \quad (2.1)$$

де N – кількість відвідувачів, які зайшли до зали за годину; t – тривалість посадки, хв; p – кількість місць в залі.

Тривалість посадки у даній кав'ярні 40 хв. вдень та 120 хв. ввечері.

Розрахунок оборотності місць в проектованому закладі за день визначається за формулою:

$$n = \frac{N}{p} \quad (2.2)$$

де n – оборотність місць; N – кількість гостей за день (осіб); p – кількість місць у залі.

Розрахована середня оборотність місць за день у проектному закладі «Весна» складає 2,3.

Залежно від призначення та виду продуктів, що переробляються, обладнання громадського харчування можна розділити на кілька груп:

– теплові: електричні плити, фритюрниці, грилі, прилади з духовкою,

чайником, комбіновані кухонні прилади, піч, тощо;

– електромеханічні: машини для переробки риби, овочів, яєць, тіста тощо.

– ккухонне та переробне обладнання;

– холодильне обладнання: морозильні камери з низькою та середньою температурою, холодильники та посуд, морозильні камери тощо;

– обладнання для циркуляції та відображення: дисплеї, лічильники, розподільні лінії, а також нейтральне та допоміжне обладнання;

– електромеханічні: машини для виробництва та переробки борошна, тощо;

– розподільне та демонстраційне обладнання: вітрини, прилавки, лінії доставки, нейтральне та допоміжне обладнання .

Торговельно-технологічне устаткування, рекомендоване для технічного оснащення закладів громадського харчування типу спеціалізованого кафе показано в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Торговельно-технологічне устаткування

№ з/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць (50 – 80)
1	2	3	4
1	Теплове (електричне або газове)		серія M700
1.3	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36
1.5	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, м ²	0,22
2	Роздавальне і барне		
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20
2.8	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50
2.14	Льодогенератори	кг/добу	10
2.15	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1
2.16	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6
2.18	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1
2.19	Ваги настільні електронні	шт.	2
3	Холодильне (технологічне)		

Продовження таблиці 2.4

1	2	3	4
3.1	Шафи холодильні середньотемпературні	л ³⁾	1400
4	Механічне		
4.1	Машина для очищування овочів	Ємність завантаження, кг	4
4.3	Овочерізка	кг/год.	50
4.4	Машина для нарізання гастрономії (слайсер)	шт.	1
5	Мийне		
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год.	25
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год.	

Устаткування для кав'ярні дозволяє створити повний процес виробництва з урахуванням технологічних умов і отримати необхідну якість продукції. У технології приготування різних страв існує кілька етапів, на кожному з яких використовується певний блок.

Заклад «Весна» має повний спектр професійного обладнання: теплове; хлібопекарське і кондитерське; електромеханічне; барне; допоміжне; посудомийне. Кожне устаткування має своє призначення та правила експлуатації для прикладу візьмемо мийне обладнання. Дане обладнання призначене для миття кухонного посуду, склянок, тарілок та підносів. Процес миття в посудомийних машинах здійснюється завдяки впливу на посуд струменів води різної температури, яка подається до камери для обробки через форсунки.

Зазвичай в закладах РГ невеликих потужностей використовують посудомийні машини періодичної дії (ММУ-500). Однак на сьогоднішній день все частіше використовують посудомийні машини закордонних фірм, в кав'ярні «Весна» також використовують більш новіші посудомийні машини (ВД4Е). ВД4Е – це універсальна посудомийна машина періодичної дії фірми «METOS».

Посудомийна машина ВД4Е має три програми для миття яка дає можливість вибрати температурний режим в залежності від ступеня

забруднення посуду та його виду. Якщо температурний режим нижче запрограмованого, то в такому випадку посудомийна машина видає звуковий сигнал. Також дана машина має блок пам'яті, в якому зберігається інформація про загальну кількість вимитих касет, а також кількість вимитих касет за день [28].

Під час використання посудомийної машини, необхідно притримуватися правил її експлуатації, завдяки цьому збільшиться термін її служби. Перед початком роботи необхідно заповнити спеціальний бачок миючим засобом, додати воду до електронагрівача, також необхідно заповнити касету посудом та перемістити її на спеціальне місце в машині після чого можна запускати посудомийну машину для миття. Слід постійно перевіряти наявність м'якого засобу та води в машині, а також посуд слід розміщати лише на спеціальних касетах і так щоб воно знаходилося в межах касети.

Використання різного типу обладнання спрощує та прискорює роботу, однак для її кращої роботи необхідно дотримуватися правил експлуатації при їх використанні.

Інвентар – це інструмент, прилад або обладнання, що використовуються в процесі обслуговування споживачів, а також у різних допоміжних операціях для обробки в процесі обслуговування клієнтів.

Мінімальні норми оснащення посудом закладів РГ із розрахунку на одне місце відповідно до додатків В, Г, Д зображено в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Оснащення закладу ресторанного господарства інвентарем на одне місце, штук

Найменування	Норма з ГОСТУ	
	2	3
1		
Тарілка закусочна	3,0	150
Тарілка десертна мілка	0,5	25
Тарілка десертна глибока	0,25	12,5

Продовження таблиці 2.5

1	23	3
Салатник	1,0	50
Чашка чайна з блюдцем	1,0	50
Чашка кавова з блюдцем	1,5	75
Чайник для заварювання чаю	0,1	5
Кавник	0,5	25
Ваза для серветок	0,3	15
Сільничка	0,3	15
Перечниця	0,3	15
Гірчичниця	0,3	15
Виделка столова	2,5	125
Виделка закусочка	1,5	75
Виделка десертна	0,3	15
Ложка столова	2,5	125
Ложка чайна	2,5	125
Ложка десертна	1,5	75
Ложка кавова	2,0	100
Ложка для морозива	0,4	20
Ніж закусочний	1,5	75
Ніж десертний	0,3	15
Глечик для води та соків	0,3	15
Стакан тонкий чи пресований	6,0	300
Стакан для кави-глясе	0,5	25
Фужер для фруктової, мінеральної води та пива	3,0	150

Згідно наказу Міністерства торгівлі СРСР від 9 лютого 1973 р. №38, норми споживання посуду надто завищені для сучасного підприємства РГ. Оптимальні норми для кав'ярні «Весна» становить 50% від загальної кількості приладдя, хоча деякі позиції рекомендується збільшити.

Заклад РГ «Весна» створюється для задоволення послуг клієнтів, які шукають для себе затишне місце з незвичайним стилем (див. додаток Б). Даний заклад спрямований на різну вікову категорію та може задовольнити навіть найвибагливіших клієнтів.

Висновок з 2 розділу

Розглянувши етапи розробки закладів РГ, було розроблено кав'ярню «Весна» яка може стати чудовим закладом для тих хто любить невеликі та

затишні заклади. Кав'ярня «Весна» – це заклад спрямований на поціновувачів кави які шукають затишне місце з широким асортиментом не тільки кави, а й інших напоїв та їжі. Маючи гарне місце розташування даний заклад може стати досить популярним серед місцевих жителів.

РОЗДІЛ 3. ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВІДКРИТТЯ КАВ'ЯРНІ «ВЕСНА»

3.1. Система управління персоналом в кав'ярні «Весна»

Для кожного закладу головною його рушійною силою є працівники. В разі недостатчі або непрофесійності працівників функціональність закладу може знизитись. Саме тому заклад повинен мати кваліфікованих працівників в достатній кількості і при тому правильно організовувати їх роботу. Для таких випадків потрібна наявність організаційної структури.

Кав'ярня це спеціалізоване кафе, саме тому при розробці організаційної структури необхідно відштовхуватися від лінійно-організаційної структури кафе. Розглядаючи організаційну структуру кав'ярні «Весна» будемо брати за основу структуру кафе.

Лінійно-організаційна структура – система управління в якій кожний підлеглий підпорядковується тільки одному керівнику. Наявність такої структури на підприємстві покращує його роботу та визначає обов'язки кожного працівника та закріплює за ним керівника [29].

Організаційна структура кафе представляє собою лінійно-функціональну форму. Лінійно-функціональна організаційна структура – це сама проста ієрархічна структура управління. Лінійна структура складається з керівника і підлеглих працівників.

Основні переваги лінійних організаційних структур:

- чітка система взаємних зв'язків;
- швидкість реакції у відповідь на прямі накази;
- узгодженість дій виконавців;
- оперативність в прийнятті рішень;
- ясно виражена особиста відповідальність керівника за прийняті рішення.

Однак в даній структурі є не лише переваги, а також і недоліки, серед

них:

- керівники повинні мати високу кваліфікацію;
- велика кількість інформації та документації;
- в разі збільшення підприємства зростає і кількість числа рівнів управління;
- відсутність спеціалістів з окремих функцій управління;
- обмеження ініціативи у працівників на нижчих рівнях [30].

Лінійна організаційна структура кав'ярні представлена в такому вигляді: директор; бухгалтер; адміністратор; 8 офіціантів; 2 бармена; шеф-кухар; кухар-заготівельник; кондитер; 2 прибиральники-посудомийщики. (див. рис. 3.1). Відповідно до лінійної організаційної структури далі вказані обов'язки кожного працівника кав'ярні «Весна».

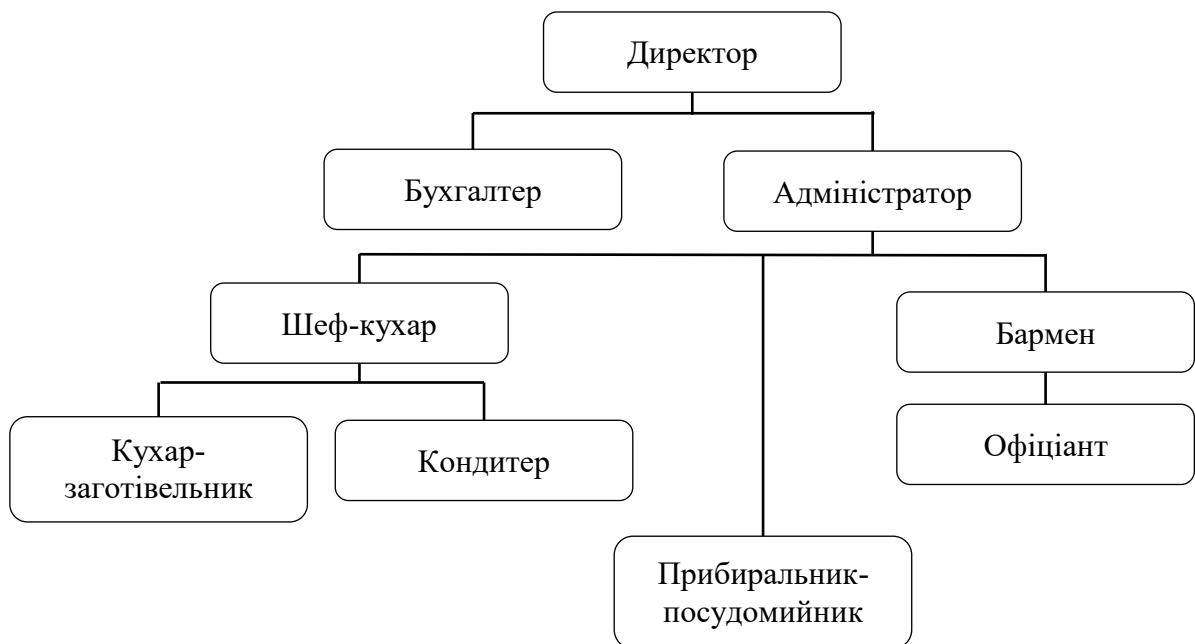


Рис. 3.1 – лінійно-організаційна структура кав'ярні «Весна»

Директор – оформлює документацію, здійснює діяльність з надання послуг пов'язаних з наданням кейтерингових послуг. Надає необхідну та достовірну інформацію клієнтам, що послуг які надає заклад. Забезпечує високу ефективність виробництва, впровадження нової технології та техніки,

удосконалює форми обслуговування та організації праці. Визначення обов'язків підлеглих та вживання необхідних заходів для їх виконання. Директор також приймає рішення про прийом, переведення чи звільнення працівників, застосовує різні види заохочень та накладає стягнення на тих, хто порушує трудову чи виробничу дисципліну.

Також головною задачею директора, як власника закладу є контроль за раціональним використанням матеріалів та робочої сили, оцінює якість обслуговування споживачів. Укладає договори про постачання продуктів та контролює терміни, обсяги, якість та кількість їх закупівлі та реалізації.

Бухгалтер – керує бухгалтерським обліком, звітністю та контролює підготовку своєчасної та достовірної документації. Контролює економне та раціональне використання матеріальних, трудових та фінансових ресурсів. Забезпечує достовірне відображення всіх господарських операцій на рахунках бухгалтерського обліку та дотримання законодавства [31].

Однією з головних задач бухгалтера є проведення економічного аналізу фінансово-господарської діяльності на основі даних бухгалтерського обліку і звітності для виявлення внутрішньогосподарських резервів та усунення втрат та невиробничих витрат. Розробка облікової політики та заходів для її реалізації.

Бухгалтер забезпечує складання економічно обґрунтованої звітної калькуляції собівартості продукції (товарів, робіт, послуг), нарахування заробітної плати, нарахування податків, зборів та їх перерахування, підготовка розрахунків з банківськими установами.

Адміністратор – контролює оформлення залу, барної стійки, вітрин. Здійснює перевірку виписаних рахунків і проводить розрахунок з відвідувачами. Вживає заходи, щодо запобігання і ліквідації конфліктних ситуацій, розглядає скарги та претензії, пов'язані з незадовільним обслуговуванням відвідувачів, і проводить відповідні організаційно-технічні заходи. Приймає замовлення і розробляє плани проведення і обслуговування різноманітних заходів.

Також до роботи адміністратора входить:

- складання графіку роботи барменів, офіціантів;
- організація обліку, складання звітності про виробничу діяльність;
- контроль за дотриманням організації трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони труда, техніки безпеки, вимог виробничої санітарії та гігієни.

Офіціанти – працівники, які мають безпосередній контакт з відвідувачами та саме від них залежить враження про заклад. До обов'язків офіціантів входить:

- сервірування стола відповідно до встановлених стандартів;
- контролюють чистоту, стан і комплектність приладів, посуду на закріплених за офіціантом столами;
- знання меню та складових страв;
- консультування гостей про особливості блюд і напоїв;
- прийом замовлень;
- подача страв і напоїв відповідно до встановлених правил обслуговування;
- надання рахунку та отримання плати по рахунках.

Бармен – працівник головним завданням якого є обслуговування відвідувачів за барною стійкою. Також він повинен складати і надавати в бухгалтерію звіт про рух і залишок товарів.

Шеф-кухар: керує виробничо-господарською діяльністю цеха, забезпечує ритмічний випуск продукції відповідно до виробничих завдань. Складає заявки на необхідну сировину, контролює якість і терміни продукції, кількість та асортимент товарів які надходять на продаж. Здійснює контроль за дотриманням технологій приготування, норм сировини, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог та правил особистої гігієни працівників кухні [32].

До завдань шеф-кухара також входить: контроль правильності експлуатації використання обладнання, проведення робіт з підвищення

кваліфікації працівників кухні.

Кухар в свою чергу забезпечує підготовку свого робочого місця, готує основну продукцію дотримуючись технологічного процесу згідно з встановленими рецептами. Кухар повинен дотримувати правила товарного сусідства продуктів та контролювати терміни реалізації продуктів. Підтримувати чистоту та порядок на кухні та робочому місці відповідно до вимог СЕС. Також проводити планові інвентаризації, в разі відсутності певних продуктів або несправності інвентарю чи сантехніки повідомляти адміністрацію.

Кондитер – виконує всю роботу пов'язану з приготуванням різноманітних десертів: оформлення, нарізку, випікання, формування. А також як і кухар повинен дотримуватися чистоті на робочому місці та правил експлуатації техніки призначеної для приготування десертів.

Головним завданням мийщика посуду є миття столового посуду із застосуванням мийних засобів, доставка посуду на роздавальні столи, утримання в чистоті і дотримання правил експлуатації посудомийних машин.

Прибиральники повинні проводити прибирання приміщень, своєчасно прибирати сміття з урн, а також проводить прибирання всіх приміщень загального користування

Для повного аналізу системи управління кадрової політики кав'ярні «Весна» необхідно розглянути такі параметри:

- кількісний і якісний склад персоналу;
- рівень текучості кадрів.

Якісний склад в кав'ярні «Весна» поділяється на співробітників що мають:

- вищу освіту;
- незакінчену вищу освіту;
- середню спеціальну освіту.

Одним з головних принципів кадрової політики є визначення продуктивності праці. Так наприклад, це відображається в оплаті праці

офіціантів та барменів. Чим більша виручка виходить за місяць тим вища заробітна, а заробітна плата кухаря залежить від кількості замовлень, що в свою чергу є мотивацією для того щоб вони краще виконували свою роботу.

Працівники на підприємстві – це основа будь-якої роботи. Від характеру та якості персоналу залежать економічні, соціальні показники підприємства, а також його можливості. Працівники, які володіють професійною компетентністю, творчими здібностями, досвідом роботи та діловою активністю є однією з найважливіших умов реалізації цілей закладу, його подальшого процвітання, а також отримання високих прибутків з мінімальними затратами.

Провівши аналіз закладу, можна побачити що тут простежуються ознаки раціональної кадрової політики. Саме тому підприємство може правильно та злагоджено функціонувати та при цьому кожен працівник виконує свою роботу якісно.

3.2. Розрахунок прибутку від реалізації послуг закладу

Для визначення рентабельності закладу, необхідно знати скільки прибутку приносить заклад за встановлений період. Після підрахунку чистого прибутку за звітний період без врахувань всіх витрат на закупки та інші витрати, підприємство може визначити те наскільки заклад є прибутковим і в разі чого виправити всі недоліки для ще більш кращої та прибуткової роботи закладу.

Прибуток – частина виручки, що залишається після проведення всі необхідних виплат на виробничу та комерційну діяльність закладу.

Для будь-якого підприємства прибуток є метою роботи та основним її економічним показником. В свою чергу зарплата розглядається зі сторони витрати на ресурсну складову підприємницької діяльності – персонал.

Прибуток – це основне джерело розвитку підприємства, через прибуток відбувається науково-технічне удосконалення матеріальної бази

підприємства і продукції, а також всіх форм інвестування. Саме він служить джерелом сплати податків [33].

Загальний прибуток підприємства (валовий прибуток) має однакове джерело доходу і включає прибуток від реалізації продукції, матеріальних цінностей і майна.

Прибуток від реалізації продукції є основним компонентом загального прибутку. Він розраховується як різниця між обсягом реалізованої продукції (без врахування ПДВ і акцизного збору) та її повною собівартістю.

Такий метод прямого обчислення прибутку від реалізації продукції є основним. Також ще існує аналітичний метод, відповідно до якого прогнозний прибуток розраховується за допомогою коригування його базової величини та з урахування впливу змін обсягу продукції, собівартості та цін. Однак цей метод фокусується на велику частку порівняльної продукції в загальному її обсязі і саме тому такий метод не набув широкого поширення в умовах виробництва ринкової економіки.

Прибуток від продажу матеріальних цінностей, майна і поза реалізаційних операцій розраховується так саме як і дохід, однак з виручки вираховуються всі види витрати, а не тільки матеріальні.

Розрахунок величини прибутку від реалізації продукції має деякі особливості, що залежить від сфери діяльності підприємства. Таким чином, існують відмінності в розрахунку прибутку від реалізації продукції виробничими, сільськогосподарськими підприємствами, будівельними організаціями та підприємствами транспорту. У сфері послуг прибуток від надання послуг комерційними банками, страховими компаніями та торговим підприємствами визначається по-різному.

Підприємства виробничої сфери застосовують три методи розрахунку прибутку від реалізації:

- метод прямого розрахунку;
- за показником витрат на одну гривню продукції;
- аналітичний метод [34].

За методом прямого розрахунку прибуток розраховується за окремими видами продукції, які виготовляються та реалізуються. Для розрахунку за методом прямого розрахунку необхідно:

- перелік та кількість продукції відповідного асортименту, що планується до виробництва і реалізації;
- повна собівартість одиниці продукції;
- оптова ціна одиниці продукції.

Процес розрахунку базового прибутку проводиться на підставі звітних або очікуваних даних за минулий період.

Базовий прибуток – прибуток отриманий від випуску випуску продукції, що передує плановому випуску.

Завдяки базовому розрахунку проводиться коригування звітнього, очікуваного прибутку з врахуванням факторів, що на нього впливали, але не відносять до планового періоду. Зміна оптових цін може привести до припинення виробництва деяких видів продукції, зміни рентабельності певних видів продукції, зниження їх собівартості. Точність всіх наступних розрахунків залежить від правильності розрахунку базового прибутку.

У випадку наявності відповідних вихідних даних, прибуток від випуску непорівнянної продукції може бути розрахований методом прямого розрахунку. Якщо таких даних немає або не вистачає, тоді для розрахунку прибутку всієї непорівнянної продукції використовують показник середньої рентабельності продукції підприємства.

Також слід зазначити, що у випадку якщо розрахунок прибутку за вищевказаним методом здійснюється виходячи із загального обсягу, то прибуток від реалізації продукту розраховується індивідуально. При цьому враховується сума прибутку, який отримано від розрахункового випуску, а також зміна прибутку в залишках нереалізованої продукції. Для такого розрахунку може бути використана наступна формула:

$$Прп = Пзпп + Пвп - Пзкп \quad (3.1)$$

Прп – прибуток від реалізації продукції; *Пзпп* – прибуток у залишках

нереалізованої продукції на початок планового періоду; $Пвп$ – прибуток від випуску продукції; $Пзкп$ – прибуток у залишках нереалізованої продукції на кінець планового періоду.

За наявності необхідних даних за допомогою прямого розрахунку можна розрахувати прибуток у залишках від нереалізованої продукції. Однак, визначити асортимент, перелік залишків виробів на кінець періоду дуже складно. Саме тому прибуток у залишках розраховується за показником рентабельності продукції. В такому випадку прибуток у залишках на початок планового періоду розраховується за допомогою множення собівартості залишків на середню рентабельність з попереднього періоду.

Розглянувши різні методи обчислення, можна зробити висновок, що метод прямого розрахунку найбільш поширений та може використовуватися підприємствами різних сфер діяльності.

В свою чергу аналітичний метод розрахунку і метод з використанням показника витрат на одну гривню продукції, то окремі положення можуть бути застосовані і на підприємствах сфери послуг.

Дані методи розрахунку відобразити на проектній кав'ярні «Весна» неможливо, оскільки цей заклад ще не мав змоги проводити продаж своїх послуг та отримувати прибуток. Саме тому нижче буде відображено фінансовий план для відкриття закладу з врахуванням приблизної кількості початкових витрат та витрат на подальшу роботу закладу.

Оскільки заклад лише планує своє відкриття то в першу чергу необхідне приміщення в якому воно буде розташовуватися, оренда якого буде складати 30000 грн. в місяць і при тому витрати на персонал складають 148000 грн. в місяць. Для просування закладу кав'ярня «Весна» використовує різноманітну рекламу, яка в місяць складає 53000 грн.

Для кожного закладу РГ є свої торговельно-технологічне устаткування яким оснащується заклад, яке відображено в таблиці 2.4 відповідно до цієї таблиці встановлена вартість на закупівлю інвентарю (кавомашини, фільтри

для води, вітрина для десертів, миюче обладнання, холодильне обладнання, барна стійка, посуд) становить 200000 грн., на оформлення інтер'єру та екстер'єру закладу планується витратити 450000 грн., в той час як оформлення меню складає 2800 грн.

Виходячи з попередньої таблиці в таблиці 3.1 можна побачити витрати на закупівлю інвентарю та обладнання для кав'ярні.

Таблиця 3.1 – Витрати на закупівлю інвентарю для кав'ярні

Витрати	Найменування	Сума витрат
Закупівля устаткування	Кавомашини	190000 грн.
	Фільтри для води	
	Вітрина для десертів	
	Миюче обладнання	
	Холодильне обладнання	
	Барна стійка	
	Утилізатор відходів	
	Плити	
Закупівля посуду	Тарілки	10000 грн.
	Чашки	
	Виделки/ложки	
	Вази для серветок/тістечок	
Оренда приміщення		30000 грн./міс.
Комунальні витрати		
Оплата праці працівників	Офіціанти	148000 грн./міс.
	Баристи	
	Шеф-кухар	
	Кухар-заготівельник	
	Кондитер	
	Прибиральник-посудомийщик	
	Адміністратор	
Затрати на оформлення закладу	Інтер'єр	452800 грн.
	Екстер'єр	
	Оформлення меню	
Витрати на рекламу		53000 грн./міс.
Комунальні витрати		10000 грн./міс.

Аналізуючи таблицю 3.1 можна зробити висновок, що для правильного функціонування закладу необхідно закупити інвентар вартість якого становить 200000 грн., а також для того щоб підприємство взагалі почало

свою подальшу роботу необхідно зареєструвати бізнес та мати всі необхідні дозволи – 20000 грн. Для самої роботи закладу необхідно мати технологічні карти на продукцію вартість яких становить 10000 грн. та одним і самих головних елементів для роботи є закупка продуктів, яка в свою чергу складає приблизно 80 000грн на місяць. Також витрати на оплату праці працівників відображені в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Витрати на оплату праці працівників кав'ярні «Весна»

Персонал	Кількість	Сума (грн./міс.)
Адміністратор	1	14000 грн.
Офіціант	8	72000 грн.
Бармен	2	18000 грн.
Шеф-кухар	1	13000 грн.
Кухар-заготівельник	1	9000 грн.
Кондитер	1	10000 грн.
Прибиральник-посудомийщик	2	12000 грн.
Разом	16	148000 грн.

Виходячи з даних витрат можна розрахувати приблизну виручку яку зможе отримати заклад, вона складатиме 22500 грн. за день та 675000 грн. за місяць.

Знаючи всі необхідні суми які можуть піти на витрати можна розрахувати витрати для кав'ярні «Весна», так початкових затрат необхідно буде в розмірі 1213800 грн., поточних витрат: 311000 грн. При цьому виручка за день буде складати: 22500 грн., а за місяць 675000 грн.

Виходячи з цього видно, що кав'ярня «Весна», зможе окупитися за пів року праці в повному обсязі. Саме тому відкриття даного підприємства є досить рентабельним.

3.3. Ризики та шляхи зниження витрат в проєктному закладі

Якщо розглядати відкриття закладу з юридичної точки зору, то цей процес є досить складним і трудомістким, тому треба звертати увагу на всі юридичні нюанси та ризики.

По-перше – форма організації. При відкритті закладу необхідно враховувати особливості всіх форм бізнесу, а також їх оподаткування. Наприклад, для продажу тютюнових та алкогольних виробів необхідно мати спеціальні ліцензії для продажу, а для їх отримання необхідно зареєструватися на загальній системі оподаткування.

Наступним нюансом виступає оренда приміщення. Одним і самим найважливішим етапом при відкритті закладу є приміщення де воно буде розташовуватися. Правильний вибір приміщення дає закладу не тільки гарне місце розташування, а й переваги з юридичної точки зору. Також при оренді або купівлі приміщення потрібно звернути увагу на інформативне досьє про об'єкт нерухомості.

Крім іншого, слід перевірити, чи раніше використовувалося обране приміщення під ресторан або кафе, проживають чи працюють над майбутнім закладом мешканці і чи не скаржилися вони раніше на використання приміщення для закладу харчування для уникнення скарг в подальшому.

Ще одним не менш важливим нюансом є підготовка дозвільної документації для відкриття закладу. Підготовку даних документів необхідно починати відразу після підписання договору оренди. Приміщення в якому планується відкриття закладу громадського харчування повинен відповідати вимогам санепідемстанції, МНС та пожежної безпеки. Для відкриття закладу громадського харчування необхідно отримати ряд таких документів:

- дозвіл на розміщення зовнішньої реклами;
- дозвіл МНС на відкриття громадського закладу;
- експлуатаційний дозвіл СЕС;
- дозвіл на розміщення об'єкта торгівлі, в деяких випадках ще дозвіл

для відкриття літнього майданчика [35].

А також для проведення розрахункових операцій закладу необхідно зареєструвати РРО (касовий апарат), а також отримання торгового патенту.

Окрім юридичних ризиків та нюансів, можуть виникнути й інші ризики пов'язані з іншими факторами. Наприклад, для розвитку закладу необхідно мати постійні креативні ідеї які допоможуть розвивати заклад та приваблювати до себе нових клієнтів. Також ризиком може бути неправильно розподілені фінанси, що може призвести до розорення бізнесу. Недостатня мотивація – у такому випадку існує ризик втрати не лише клієнтів, а й працівників тому що при недостатній мотивації бажання працювати буде постійно зменшуватися, що в свою чергу призведе до втрати кадрів та поганої роботи самого закладу.

При відкритті власної кав'ярні можуть виникати і економічні ризики, вони пов'язані з тим що на самому початку необхідно досить велика сума для початкового відкриття закладу. В такому випадку є два способи або наявність досить великої суми, або відкриття кредиту в банку. Однак для того щоб взяти кредит також є багато своїх нюансів і існують випадки коли його можуть і не надати. Тому перед відкриттям власного закладу необхідно бути впевненим в наявності коштів для його відкриття.

Не потрібно також забувати про якість техніки та постачальників. Тому що неякісна продукція знижує рівень відвідуваності закладу, в свою чергу погана якість техніки може або призвести до постійних затрат на нову техніку, або до зниження якості і кількості випущеної продукції. Саме тому потрібно досить скурпульозно підходити до відкриття власного закладу.

Для зниження ризиків необхідно, по-перше, ретельно підходити до вибору юриста, який допоможе вирішити всі юридичні аспекти. А для вирішення інших проблем буде достатньо креативно та зі свіжими ідеями підходити до відкриття власного бізнесу. Також треба постійно слідкувати за змінами на ринку, постійно підвищувати мотивацію працівників, а також підвищувати їхню кваліфікацію.

Для зниження ризиків підприємство повинно постійно проводити різні аналізи та створювати бізнес-план. Наприклад, за допомогою бізнес-плану можна простежувати всі ризики та переваги підприємства. Саме проведення таких аналізів допомагає знайти всі недоліки на ранніх стадіях та знайти шлях його вирішення.

Кав'ярня «Весна», як проектне підприємство планує проводити різні методи дослідження для виявлення всіх можливих недоліків які в результаті допоможуть підприємству лише покращуватися.

Головним для відкриття закладу є правильний підбір персоналу, який є основою правильної роботи закладу. Також від персоналу залежить рівень конкурентності закладу, що в результаті може мати вплив на прибуток закладу. Знаючи всі нюанси які можуть виникнути в роботі закладу, кав'ярня «Весна» планує досить ретельно підходити до всіх аспектів роботи в яких можуть виникнути проблеми, результатом чого може стати погана робота закладу. Серед таких аспектів є: підбір персоналу, постачальників, товару та обладнання, а також всього що буде необхідно для обладнання закладу. Однак не менш важливим є постійний моніторинг всіх проблем підприємства. Дотримуючись всіх необхідних факторів можна відкрити рентабельне підприємство, яке може мати дуже великий успіх на ринку.

Висновок з 3 розділу

Відкриття закладу РГ є дуже складним завданням і для цього необхідно мати не лише кошти, а й певні знання які допоможуть не тільки відкрити заклад, а й зробити його рентабельним. Саме тому аналізуючи всю інформацію можна побачити, що кав'ярня «Весна» має на меті відкрити перспективний заклад який буде мати лише якісне обладнання, матиме справу лише з перевіреними та якісними постачальниками та буде виготовляти лише якісну продукцію для задоволення потреб своїх споживачів. Відкриття даного закладу РГ може приносити високі прибутки

та окупитися за досить короткий період часу, а також завдяки місцю розташуванню та своїм особливостям стати популярним серед місцевого населення.

ВИСНОВКИ

При виборі закладу РГ в першу чергу увага звертається на швидкість, якість та ціну обслуговування, саме тому при створенні закладу необхідно враховувати дані фактори.

На даний час існує різноманітна кількість закладів РГ всі вони мають певні характеристики та спектри послуг які вони надають, що в свою чергу допомагає відвідувачам вибрати для себе той заклад який стане їхнім улюбленим. Досягти високої швидкості обслуговування, забезпечити контроль якості страв та обслуговування саме це повинно бути головним завданням кожного закладу.

Створення закладу який буде успішним та буде приносити великий прибуток є головною метою при його створенні, однак просто взяти і відкрити заклад не вийде, тому що спочатку потрібно розробити концепцію, створити бізнес-план, завдяки якому можна буде привабити потенційний інвесторів які зможуть допомогти відкрити заклад.

Кав'ярня «Весна» – це заклад який створено після ретельного вивчення бізнес-планування та розробки певної концепції. Даний заклад пропонує своїм відвідувачам не тільки смачну їжу, а й комфортну атмосферу та чудове обслуговування.

Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у кав'ярні «Весна» включає до складу такі елементи: приміщення, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів, виробничі приміщення, устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Успіх підприємств РГ залежить від багатьох складових, однією із найголовніших є меню. Меню – це перелік страв та напоїв, рекомендованих споживачам на підприємстві РГ. Меню закладу не лише інформує споживачів про наявність страв та напоїв, а й спонукає споживача до замовлення.

Для відкриття даного закладу були проведені різноманітні аналізи та розрахунки для визначення того наскільки заклад в результаті може стати рентабельним. Виходячи з всіх проведених розрахунків, можна зробити висновок, що кав'ярня «Весна» дійсно може принести великі прибутки та в першу чергу зможе досить швидко окупитися в перший період своєї праці.

Отже, відкриття кав'ярні є досить вигідним, тому що вона зможе за досить короткий термін не тільки окупити всі витрати, а й швидко віднайти своїх клієнтів які будуть із задоволенням повертатися до даного закладу щоразу.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. ДСТУ 4281:2004 заклади ресторанного господарства. Класифікація (дата звернення: 07.02.2024).
2. Організація роботи закладів ресторанного господарства. URL: <https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/golden/g-03/article-1706.html> (дата звернення: 08.02.2024).
3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення. URL: <https://1ll.innk/nMJOW>. (дата звернення: 07.02.2024).
4. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи». Запоріжжя 2019. 21с (дата звернення: 05.02.2024).
5. Класифікація закладів ресторанного господарства. URL: <https://1ll.innk/37qrB> (дата звернення: 05.02.2024).
6. ДСТУ 4281:2004 заклади ресторанного господарства. Класифікація. Класифікація закладів ресторанного господарства. URL: <http://um.co.ua/4/4-18/4-185913.html> (дата звернення: 05.02.2024).
7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація (дата звернення: 07.02.2024).
8. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. URL: <https://1ll.innk/BsX73>. (дата звернення: 10.02.2024).
9. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика. URL: https://otherreferats.allbest.ru/cookery/01205907_0.html (дата звернення: 07.02.2024).
10. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. URL: <https://studfile.net/preview/7704694/page:3/> (дата звернення: 07.02.2024).
11. Основні типи підприємств ресторанного господарства. URL: https://pidru4niki.com/1522012252899/turizm/osnovni_tipi_pidpriyemstv_restoran_nogo_gospodarstva#google_vignette (дата звернення: 07.02.2024).

12. ДСТУ 4281:2004. СТУ 4281:2004. Заведення ресторанного господарства. Класифікація (44067) URL: https://dnaop.com/html/44067/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004. (дата звернення: 07.02.2024).
13. Послуга харчування. URL: <https://1ll.ink/71fv7>. (дата звернення: 10.02.2024).
14. Вимоги до закладів ресторанного господарства. URL: <http://um.co.ua/4/4-18/4-185917.html> (дата звернення: 10.02.2024).
15. Конспект лекцій з дисципліни «Організація ресторанного господарства». Любешів, 2020. 21 с.
16. Власова М. О., Кукліна Т. С. Особливості закладів ресторанного господарства. *Фізичне виховання, безпека життєдіяльності і сучасні технології виробництва* : збірник матеріалів І Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 березня 2024 р. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2024. С. 158.
17. Класифікація закладів ресторанного господарства. URL: https://pidru4niki.com/10561127/turizm/klasifikatsiya_zakladiv_restorannogo_gospodarstva. (дата звернення: 27.02.2024).
18. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. URL: <https://1ll.ink/wHVmK>. (дата звернення: 28.02.2024).
19. Конспект лекцій «Організація ресторанного господарства»/ укл.: С. Соколенко, С. Баландіна. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022. 24 с.
20. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. URL: https://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_3862-99.pdf (дата звернення: 20.02.2024).
21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Нац. стандарт України. Київ: Держспоживстандарт України. 2004.
22. ДБН В.2.5-28:2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Приподне і штучне освітлення. URL: <https://1ll.ink/80jGU> (дата звернення:

25.02.2024).

23. Богославець І. М. Інженерне забезпечення готелів та ресторанів, їхній вплив на регіональні рекреаційні ресурси. *Карпатський край*. 2015. № 1 – 2. С. 257–262.

24. Бізнес-план: призначення та завдання. URL: https://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/18885/. (дата звернення: 20.02.2024).

25. Сутність бізнес-планування та призначення бізнес-плану. URL: <https://buklib.net/books/29678/>. (дата звернення: 20.02.2024).

26. Власова М. О., Кукліна Т. С. Бізнес-планування, як основа створення закладу. *Фізичне виховання, безпека життєдіяльності і сучасні технології виробництва*: збірник матеріалів І Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 березня 2024 р. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2024. С. 156.

27. ДБН В.2.2.-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. (Заклади ресторанного господарства), 15 с.

28. Циклограма посудомийної машини мму-500. URL: <https://studfile.net/preview/7664130/page:6/> (дата звернення: 14.03.2024).

29. Структура управління організацією. URL: https://web.posibnyky.vntu.edu.ua/fmib/1nebava_menedzhment_organizacij_administuvannya_ch1/index_3.htm (дата звернення: 18.03.2024).

30. Типові варіанти організаційних структур. URL: https://stud.com.ua/59073/menedzhment/tipovi_varianti_organizatsiynih_struktur. (дата звернення: 24.02.2024).

31. Формування організаційної структури підприємства. URL: <https://studfile.net/preview/5127858/page:58/> (дата звернення: 24.02.2024).

32. Власова М. О., Кукліна Т. С. Управління персоналом в закладах ресторанного господарства. *Фізичне виховання, безпека життєдіяльності і сучасні технології виробництва*: збірник матеріалів І Всеукраїнської науково-практичної конференції, 21 березня 2024 р. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2024. С. 161.

33. Прибуток: порядок і формула для визначення.
URL: https://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/19856/ (дата звернення: 17.03.2024).
34. Методи обліку прибутку підприємства.
URL: <https://ru.osvita.ua/vnz/reports/accountant/16931/> (дата звернення: 17.03.2024).
35. Юридичні аспекти відкриття закладу громадського харчування.
URL: <https://legaid.ua/ua/yurydychni-aspekty-vidkryttya-zakladu-hromadskoho-kharchuvannya/> (дата звернення: 21.03.2024).

ДОДАТКИ

Додаток А
Меню кав'ярні «Весна»

МЕНЮ

КАВ'ЯРНЯ

Холодні закуски

Асорті з овочів (250г)	130
Асорті м'ясне (250г)	180
Асорті сирне (200г)	180
Асорті рибне (200г)	180
Оселедець з цибулею	90
Соління (250г)	100
Буженина з гірчицею	140

Гарячі закуски

Млинці із джемом	110
Деруни	80
Риба смажена в клярі	100
Курячі палички-фрі	100
Курячі крильця-фрі	110
М'ясо по-французьки	110

Салати

Салат овочевий (220г)	100
Вінігрет (200г)	100
Салат "Капрезе" (220г)	120
Грецький (300г)	150
Цезарь (220г)	150
Салат з криветками (200г)	170
Салат із сьомги (200г)	150
Салат з лососем і авокадо (200г)	150
Салат з куриною печінкою (220г)	110
Салат з телятиною (250г)	110

DRINK

меню

чай

чай чорний	30	фруктовий чай	40
чай зелений	30	синій чай	45
китайський чай	40		

напої

сік в асортименті	40
мінеральна вода	40
солодка вода	45

кава

еспресо	30
американо	35
капучино	40
лате	38
лате-мок'ято	45
раф	40
моккачино	45

Десертне Меню

Десерти

десерт Павлової	110
безе з мигдальними пластівцями	50
лимонний тарт	80
тірамісу	95
шоколадний брауні	70

фісташкова меренга	110
еклери шоколадні	80
вишневий чизкейк	120
чизкейк полуничний	120
мафін шоколадний	90
торт Наполеон	85
круасан шоколадний	60
круасан вишневий	60

сиropи

- вишневий
- банановий
- кокос
- карамель
- ванільний

Додаток Б

Елементи інтер'єру кав'ярні «Весна»



Додаток В

Мінімальні норми оснащення основними видами порцелянового та фаянсового посуду в закладах ресторанного господарства із розрахунку на одне місце, штук

Основна група посуду	Ресторан	Кафе	Бар		Їдальня		Спеціалізовані заклади харчування			
			пивний	винний	при промислових підприємствах, вузах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	піріжкова
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тарілка піріжкова	4,0	4,0	4,0	4,0	3,5	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Тарілка закусочна	5,0	3,0	4,0	4,0	3,0	4,0	4,0	4,0	4,0	3,0
Тарілка столова										
мілка	4,0	3,0	—	—	4,0	—	4,0	4,0	4,0	2,0
глибока	3,5	2,0	—	—	4,0	0,1	4,0	0,2	0,2	0,2
Тарілка десертна										
мілка	3,0	0,5	—	2,0	0,5	4,0	2,0	2,0	2,0	2,0
глибока	0,3	0,25	1,0	-	2,6	4,0	—	—	—	—
Салатник (1-2-порційний)	1,7	1,0	—	1,0	1,0	0,3	1,0	1,0	1,0	—

Блюдо овальне										
(10-12 порцій)	0,15	0,5	—	—	0,1	—	0,05	0,05	0,05	0,05
Оселедниця (1-2-порційна)	1,2	0,3	—	—	0,25	—	—	0,03	—	—
Чашка бульйонна з блюдцем	0,8	3,0	—	—	0,25	—	0,25	—	0,25	3,0
Чашка чайна з блюдцем	0,65	1,0	—	0,2	—	—	0,25	0,25	0,25	0,25
Чашка кавова з блюдцем	0,75	1,5	-	0,2	—	—	0,25	0,25	0,25	0,25
Чайник для заварювання чаю	0,1	0,1	—	0,01	0,02	—	0,02	—	0,02	0,02
Блюдце для варення	0,5	1,0	—	—	0,1	—	—	—	—	—
Кавник (1-2 порції)	0,5	0,5	—	0,01	—	—	—	—	—	—

Додаток Г

Мінімальні норми оснащення основними видами столових наборів у закладах ресторанного господарства із розрахунку на одне місце, штук

основні групи столових наборів	Ресторан		Кафе	Бар		їдальні		Спеціалізовані заклади харчування			
	Набори			пивний	винний	при промислових дільницях, вузлах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	піріжкова
	з мельхіору	з інших матеріалів									
Виделка столова	2,0	2,0	2,5	3,0	1,5	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Виделка для риби	1,0	—	0,5	—	—	—	—	—	—	—	—
Виделка закусочна	2,0	2,0	1,5	—	—	—	—	—	—	—	—
Виделка десертна	0,5	0,5	0,3	—	0,3	—	—	—	—	—	—
Виделка для лимона	—	1,0	1,0	—	0,2	—	—	—	—	—	—
Ложка столова	2,0	2,5	2,5	—	—	3,5	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2
Ложка чайна	2,0	2,5	2,5	0,1	0,1	3,0	3,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Ложка десертна	1,0	0,5	1,5	—	—	—	—	0,8	-	2,0	2,0
Ложка кавова	1,0	1,5	2,0	—	0,25	—	—	0,3	0,3	0,3	0,3
Ложка для порціонування	0,2	0,2	0,1	—	—	0,5	0,8	—	—	—	—
Ложка для коктейлів та крошонів	—	0,2	0,2	-	0,2	—	—	—	—	—	—
Ложка для морозива	—	0,2	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—
Ложка для гірчичі	—	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	—	0,3	0,3	0,3	0,3
Ложка для солі	—	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Лопатка кондитерська	0,3	0,3	0,2	-	0,01	0,2	0,2	0,01	—	—	0,01
Лопатка рибна	—	0,3	—	—	—	0,02	0,02	—	—	—	—
Ніж столовий	2,0	2,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	2,0	2,0	1,0	1,0
Ніж для риби	1,0	—	0,5	—	—	—	—	—	—	—	—

[illegible]

Стакан для кави- глясе	0,3	0,5	—	1,5	—	—	—	0,5	—	—
Стакан для віскі	0,1	—	—	0,2	—	—	—	—	—	—
Фужер для фруктової, мінеральної води та пива	4,0	3,0	—	1,5	1,0	—	—	0,3	—	—