Форма № 24

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 БІЗНЕС-ПЛАН ЧАЙНОГО ЗАКЛАДУ

(назва теми)

Виконав: студент 4 курсу, групи МТЕз-410

Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва)

Освітня програма (спеціалізація) Готельно-ресторанна справа

ПАРАПАНОВ М.Ф.

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Керівник ЛЕНЕРТ С.О.

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

Рецензент _____

(ПРІЗВИЩЕ та ініціали)

2024

Форма № 25

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

З А В Д А Н Н Я

НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

ПАРАПАНА Микити Федоровича

(прізвище, ім'я по батькові)

1. Тема роботи Бізнес-план чайного закладу

керівник роботи (проєкту) ЛЕНЕРТ Світлана, доцент,
затвердженні наказом вищого навчального закладу від «16» лютого 2024 року № 34

2. Строк подання студентом роботи (проєкту) 01.06.2024 р.

3. Вихідні дані до роботи (проєкту) 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 ресторанного бізнесу, складання бізнес-плану, результати проведеного автором дослідження.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)
Розділ 1. Теоретичні основи бізнес-планування
Розділ 2. Створення концепції закладу «Чайний шлях»
Розділ 3. Шляхи розвитку ресторанних підприємств

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
8 таблиць, 4 рисунки

6. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1		21.03.2024	09.04.2024
2		10.04.2024	25.04.2024
3		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

Студент _____ _____._____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ ЛЕНЕРТ С.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

РЕФЕРАТ

Актуальність теми. Чайні заклади завжди були важливою частиною культурного і соціального життя суспільства. Вони надають місце для спілкування, відпочинку та насолоди різноманітними сортами чаю. В сучасних умовах, коли індустрія гостинності зазнає значних змін та адаптується до нових викликів, відкриття чайного закладу є актуальним та перспективним напрямком бізнесу.

На сьогоднішній день, зростає інтерес до здорового способу життя, що включає в себе споживання натуральних напоїв та продуктів. Чай, як один із найпоширеніших напоїв у світі, має численні корисні властивості, що робить його популярним серед широкої аудиторії. Крім того, сучасний споживач все більше цінує унікальні та автентичні заклади з оригінальною концепцією та атмосферою. Таким чином, відкриття спеціалізованого закладу «Чайний шлях» відповідає потребам ринку та запитам споживачів.

Метою кваліфікаційної дипломної роботи є розробка бізнес-плану для відкриття та успішного функціонування спеціалізованого ресторанного закладу. В рамках цієї мети передбачається здійснити комплексне дослідження ринку, визначити цільову аудиторію, розробити маркетингову стратегію, оцінити фінансові показники та розробити операційний план.

Об’єктом дослідження виступає бізнес-плану ресторанного закладу.

Предмет дослідження є процес створення та функціонування чайного закладу як суб'єкта малого бізнесу в індустрії гостинності.

Методи дослідження. Методика дослідження базується на використанні системного, статистичного і логічного узагальнення, аналізу та синтезу отриманої інформації, а також вивчення теоретичних основ бізнес-планування та специфіки індустрії.

Практичне значення. Практична значимість дослідження полягає у розробці детального бізнес-плану, який може бути використаний для відкриття спеціалізованого ресторанного закладу «Чайний шлях». Цей

бізнес-план буде містити всі необхідні елементи для успішного запуску та розвитку закладу

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (36 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 69 сторінок. Робота містить 8 таблиць та 9 рисунків.

АНОТАЦІЯ

Парапан М.Ф. Бізнес-план чайного закладу.

Робота присвячена дослідженню можливостей та перспектив розвитку бізнесу спеціалізованого ресторанного закладу з чайною тематикою. У роботі було проведено аналіз теоретичних аспектів бізнес-планування та організації чайних закладів, визначено основні вимоги та критерії, які повинні бути враховані при відкритті та функціонуванні таких закладів. Розроблено та спроєктовано власний заклад «Чайний шлях», який має стати місцем для насолоди різноманітними сортами чаю та традиційними чайними церемоніями з різних куточків світу. Були запропоновані рекомендації щодо вибору асортименту, оформлення інтер'єру, маркетингових стратегій та інших аспектів організації чайного закладу. Отримані результати можуть бути використані підприємцями як практичні рекомендації для відкриття та розвитку бізнесу в сфері чайних закладів.

Ключові слова: бізнес-план, чайний заклад, індустрія гостинності, організація, маркетинг, фінансовий аналіз, здоровий спосіб життя, економіка, споживач.

ANNOTATION

Parapan M.F. Business Plan for the Tea House.

The work is dedicated to exploring the opportunities and prospects for

developing a tea house business in the hospitality industry. The study includes an analysis of the theoretical aspects of business planning and the organization of tea houses, identifying the main requirements and criteria that need to be considered when opening and operating such establishments. A comprehensive plan and design for the tea house Chainy Shlyakh have been developed, aiming to create a place for enjoying various types of tea and traditional tea ceremonies from different parts of the world. Recommendations have been provided on the selection of tea assortments, interior design, marketing strategies, and other aspects of organizing a tea house. The obtained results can be used by entrepreneurs as practical guidelines for opening and developing a business in the tea house sector.

Keywords: business plan, tea house, hospitality industry, organization, marketing, financial analysis, healthy lifestyle, economics, consumer.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

ДСТУ – Державний стандарт України

ДБН – Державні будівельні норми

див. – дивись

ін. – інше

міс. – місяць

м. – місто

просп. – проспект

ПС – Палац спорту

рис. – рисунок

табл. – таблиця

тис. – тисяча

хв. – хвилина

% – відсоток

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ	11
1.1. Поняття та значення бізнес-плану	11
1.2. Сучасні тенденції на ринку чайних закладів	15
РОЗДІЛ 2. СТВОРЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ «ЧАЙНИЙ ШЛЯХ»	23
2.1. Обґрунтування місця розташування закладу	23
2.2. Аналіз матеріально-технічної бази закладу «Чайний шлях»	34
2.3. Розробка бізнес-плану ресторанного закладу «Чайний шлях»	38
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ ТИПУ РЕСТОРАН	52
3.1. Особливості та відмінні риси ресторану від інших закладів ресторанного господарства	52
3.2. Перспективи розвитку закладів ресторанного господарства типу ресторан	54
ВИСНОВКИ	58
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	61
ДОДАТКИ	65

ВСТУП

Чай завжди відігравав важливу роль у культурі багатьох народів світу. Він є не тільки популярним напоєм, але й невід'ємною частиною соціальних та релігійних традицій. У сучасному світі, де інтерес до здорового способу життя постійно зростає, чай набуває нових значень, стаючи символом здоров'я, гармонії та внутрішнього спокою. Відкриття чайного закладу, який би пропонував відвідувачам не лише широкий асортимент високоякісного чаю, але й унікальну атмосферу, є актуальним та перспективним напрямком бізнесу.

В Україні індустрія гостинності знаходиться на стадії активного розвитку. В останні роки спостерігається зростання кількості кав'ярень, ресторанів та інших закладів громадського харчування. Проте, чайні заклади ще не набули достатньої популярності, що створює унікальні можливості для підприємців, які бажають зайняти цю нішу. Створення спеціалізованого ресторанного закладу «Чайний шлях» може стати успішним бізнес-проєктом, який задовольнить потреби споживачів у якісному чаї та атмосфері спокою і затишку.

Важливість проблеми створення ресторанних закладів обумовлює постійну увагу до цієї теми вчених-економістів та вчених інших галузей науки, наукові інтереси яких дотичні до готельно-ресторанної справи в Україні і за її межами, зокрема О. В. Зибарева, Т. А. Воронюк, О. І. Лучик, Т. С. Кукліна, Т. М. Корнієнко, Т. С. Томаля, Я. І. Щипанова, Р. Г. Мушлер, К. В. Свідло, Л. К. Карпенко, Р. В. Матюшенко, М. З. Паска, Н. О. П’ятницька, В. С. Ростовський та інші.

Основною метою даної дипломної роботи є розробка бізнес-плану для відкриття та успішного функціонування чайного закладу.

Виходячи з поставленої мети, поставлено такі завдання:

— розглянути теоретичні основи бізнес-планування;

— створити концепцію закладу «Чайний шлях»;

— виокремити шляхи розвитку ресторанних підприємств.

Об’єктом дослідження виступає бізнес-план ресторанного закладу.

Предмет дослідження є процес створення та функціонування чайного закладу як суб'єкта малого бізнесу в індустрії гостинності.

Методика дослідження базується на використанні системного, статистичного і логічного узагальнення, аналізу та синтезу отриманої інформації, а також вивчення теоретичних основ бізнес-планування та специфіки індустрії.

Практична значимість дослідження полягає у розробці детального бізнес-плану, який може бути використаний для відкриття спеціалізованого ресторанного закладу «Чайний шлях». Цей бізнес-план буде містити всі необхідні елементи для успішного запуску та розвитку закладу

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, переліку посилань (36 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 69 сторінок. Робота містить 8 таблиць та 9 рисунків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ

1.1. Поняття та значення бізнес-плану

Під час бізнес-планування менеджери повинні зосередитися на потенціалі зростання компанії, визначаючи точне встановлення цілей і скоординовані плани дій. Цей процес визначає ключові показники ефективності для постійного моніторингу, а також готує підприємство до швидкої адаптації до непередбачених змін на ринку.

Бізнес-план – це ретельно підготовлений плановий документ, який розкриває усі сторони будь-якого започаткованого комерційного проєкту [1]. Це детальний документ, що відображає стратегію, цілі, та плани функціонування бізнесу протягом певного періоду часу, який зазвичай становить від одного до п'яти років.

Значення бізнес-плану полягає в його ролі орієнтира та стратегічного інструменту для підприємства. Він допомагає зрозуміти, яким чином бізнес може функціонувати та розвиватися в майбутньому, планувати витрати та доходи, прогнозувати можливі ризики та виявляти можливості для росту. Бізнес-план допомагає управлінцям та інвесторам краще зрозуміти бізнес-модель компанії, визначити стратегічні пріоритети, та оцінити його фінансовий потенціал.

Бізнес-план служить для обґрунтування ініціатив, що включають поступові коригування. Протягом визначених періодів запланованого виконання бізнес-план кожного конкретного проєкту повинен бути бездоганно інтегрований у комплексну структуру в рамках довгострокового або поточного плану діяльності та розвитку підприємства [2].

Цей документ є важливим інструментом при залученні інвестицій, оскільки інвестори зазвичай вимагають бізнес-план для оцінки перспективності і ризиків інвестування в певний проєкт чи компанію. Крім того, бізнес-план є важливим засобом комунікації між засновниками та

співробітниками компанії, допомагаючи всім зацікавленим сторонам розуміти спільні цілі та стратегії розвитку бізнесу. Він дозволяє контролювати виконання плану, виявляти відхилення та коригувати стратегію відповідно до змін у внутрішньому та зовнішньому середовищі. Таким чином, бізнес-план є важливим інструментом управління та розвитку будь-якого бізнесу.

Інформацію для створення бізнес-плану можна отримати з різних джерел: особистий досвід у сфері виробництва, контакти з партнерами, статистичні дані про галузь, аналіз діяльності конкурентів, реклама, вивчення вітчизняного та світового досвіду, наукові дослідження, матеріали конференцій та виставок, публікації з відповідних напрямків діяльності підприємства та інше [3].

Бізнес-план дозволяє визначити довгострокові цілі підприємства, розробити стратегії для їх досягнення та розпланувати дії на різні періоди часу. Крім довгострокових стратегічних цілей, бізнес-план включає короткострокові та середньострокові завдання і заходи, що забезпечують поточну діяльність підприємства. Це допомагає координувати дії на щоденній основі та забезпечує ефективне використання ресурсів.

Докладний і обґрунтований бізнес-план демонструє серйозність намірів підприємства та його готовність до успішного впровадження проєкту, що підвищує шанси на отримання фінансування. Бізнес-план є ключовим документом для залучення інвесторів і кредиторів. Він допомагає потенційним інвесторам зрозуміти бізнес-модель підприємства, оцінити ризики та потенційну вигоду від інвестицій.

При створенні будь-якого нового підприємства зустрічається цілий ряд значущих перешкод, які можуть призвести до проблемних ситуацій, якщо їх не врахувати та не підійти до них належним чином. Серед них можна виокремити організацію управління, недостатнє накопичення капіталу, розробку та маркетинг продукту, підтримку достатнього рівня валового прибутку та захист бізнесу від небажаного впливу.

Кожного разу, коли підприємство стикається з труднощами, власник або керівник має проаналізувати стан справ і виявити можливі перешкоди. Розв'язання кожної проблеми вивільняє підприємство від потенційної загрози невдачі та підвищує його шанси на успіх.

Багато проблем можна вирішити шляхом постійного вдосконалення бізнес-плану для пристосування його до змінюючихся умов. Це дозволяє використовувати бізнес-план як реальний інструмент для оцінки фактичних результатів діяльності підприємства.

Оцінка результатів минулого року за допомогою бізнес-плану дозволяє виявити, які стратегії були ефективними, а які ні, і наскільки успішно реалізовані різні аспекти діяльності.

Порівняльний аналіз фактичних результатів з планом допомагає виявити позитивні та негативні аспекти діяльності, які можна використати для корекції відхилень між планованими та фактичними показниками.

Роль бізнес-плану у діяльності суб’єктів малого підприємництва виявляється особливо актуально в таких аспектах:

— орієнтація на обмежений вид діяльності – малі суб'єкти бізнесу, як правило, спеціалізуються на конкретному виді економічної діяльності. У такій ситуації бізнес-план стає ключовим інструментом для прогнозування та планування діяльності, а також для оцінки її ефективності.

— короткий життєвий цикл – малі підприємства мають коротший життєвий цикл, оскільки їхня діяльність або «виростає» до середнього рівня, або перепрофілюється на інші види діяльності. У таких умовах бізнес-план стає важливим інструментом для ефективного управління змінами, стратегічного аналізу та адаптації до ринкових умов.

Процес розробки бізнес-плану розпочинається зі збору інформації, пов'язаної з конкретним бізнес-проектом, яка утворює інформаційне поле бізнес-плану. Ця інформація слугує основою для подальших економіко-математичних розрахунків. Інформаційне поле бізнес-плану можна умовно розділити на дві групи даних: внутрішні та зовнішні [24].

Внутрішні дані отримуються безпосередньо від суб'єкта бізнесу і включають фінансову та статистичну звітність, а також інформацію управлінського обліку.

Зовнішні дані отримуються зовнішнім спостереженням за середовищем функціонування підприємства і включають статистичні дані, маркетингові дослідження ринку, нормативно-правові параметри тощо.

Такий розділ дозволяє систематизувати інформацію та забезпечити необхідну базу для аналізу та розробки стратегії бізнес-плану.

Для забезпечення прийнятного рівня прибутковості та відшкодування витрат на втілення бізнес-проекту необхідно зібрати фінансові дані, зокрема інформацію щодо доходності аналогічних підприємницьких ініціатив, які вже були або зараз знаходяться у процесі реалізації. Це допоможе зрозуміти очікувану прибутковість та перспективи в даній сфері діяльності. Розмір інвестицій, необхідних для підготовки та реалізації проекту. Це включає витрати на закупівлю обладнання, організацію процесів, найм персоналу, рекламу тощо. Потребу в короткострокових і довгострокових кредитах для забезпечення фінансування проекту. Особливості обороту грошових коштів у даній галузі бізнесу та інші важливі аспекти фінансової діяльності [23].

Центральний відділ планування у підприємстві відповідає за розроблення та вдосконалення системи планування. Окрім нього, інші структурні підрозділи також займаються плануванням на різних рівнях. Наприклад, на підприємстві можуть існувати відділи, які спеціалізуються на різних аспектах виробництва та управління, таких як виробниче планування, економічне планування, кадрове управління, матеріально-технічне забезпечення та збутові плани [25].

За кордоном практикують створення спеціалізованих комісій, в які на довготривалий термін залучаються керівники, менеджери та фахівці з різних галузей, в залежності від конкретних проблем. Значною функцією таких комісій є організація нарад з планування, під час яких затверджуються

стратегічні плани та забезпечується їхнє виконання відповідно до вимог інших структурних підрозділів управління та функціональних одиниць [25].

Виконання бізнес-плану означає виконання всіх завдань, які потрібні для переведення проекту зі стадії планування у фазу виробництва, як на підприємстві, так і поза ним. Необхідно розробити реалістичний графік для кожної стадії реалізації проекту. У цьому графіку визначаються ресурси, необхідні для кожної стадії, а також тривалість кожного етапу. План реалізації повинен містити послідовну схему дій, яка об'єднує різні етапи виробництва.

1.2. Сучасні тенденції на ринку чайних закладів

Індустрія чайних закладів переживає період динамічного розвитку, відображаючи зміни в споживчих уподобаннях, технологічні інновації та глобальні тенденції здорового способу життя. Сучасні чайні заклади стали не лише місцями для споживання чаю, але й культурними центрами, що пропонують унікальні досвіди та обслуговування [4].

Сучасні споживачі все більше орієнтуються на здоровий спосіб життя, що відображається в їхніх уподобаннях щодо їжі та напоїв. Чай, особливо зелений, трав'яний та ферментований, сприймається як корисний напій з численними перевагами для здоров'я. Зростає попит на органічні та натуральні продукти, що не містять штучних добавок і пестицидів. Чайні заклади відповідають цій тенденції, пропонуючи органічний чай, натуральні підсолоджувачі.

Відродження традиційних методів приготування та споживання чаю є ще однією значною тенденцією. Багато сучасних чайних закладів прагнуть відновити стародавні традиції чаювання, такі як китайська чайна церемонія чи японська чайна культура. Водночас, зростає популярність крафтових чаїв, виготовлених вручну в малих партіях, що підкреслює індивідуальність та

унікальність продукту.

Сучасні чайні заклади активно експериментують зі смаками та інгредієнтами, створюючи нові та незвичайні комбінації. Використання фруктів, квітів, спецій та навіть овочів у чаї дозволяє створювати напої з унікальними смаковими профілями. Популярними стають чаї з додаванням таких інгредієнтів, як лавандова квітка, цитрусові, імбир та куркума.

Успіх сучасних чайних закладів залежить не лише від якості напоїв, але й від створення унікального клієнтського досвіду. Важливу роль відіграють інтер'єр закладу, атмосфера, обслуговування та додаткові послуги, такі як чайні дегустації, майстер-класи з приготування чаю та культурні заходи. Чайні заклади прагнуть створити затишну і гостинну атмосферу, де клієнти можуть насолодитися чаюванням та відпочити від повсякденного життя [5].

Технології активно впроваджуються в чайні заклади для підвищення ефективності та покращення обслуговування клієнтів. Використання сучасного обладнання для приготування чаю, автоматизація процесів замовлення та оплати, а також інтеграція з мобільними додатками дозволяють значно покращити клієнтський досвід. Впровадження інтернет-магазинів і служб доставки також стає важливим аспектом для залучення ширшої аудиторії.

Питання екологічної стійкості стають все більш важливими для сучасних споживачів, і чайні заклади активно відповідають на цей запит. Використання екологічно чистих матеріалів для упаковки, зменшення кількості відходів, впровадження програм переробки та підтримка постачальників, які дотримуються принципів стійкого виробництва, стають важливими елементами бізнес-стратегії багатьох закладів [6].

Багато сучасних чайних закладів активно залучаються до розвитку місцевих спільнот та впровадження соціально відповідальних ініціатив. Організація культурних заходів, підтримка місцевих виробників та участь у благодійних акціях допомагають зміцнити зв'язок з клієнтами та підвищити репутацію закладу.

Сучасні чайні заклади часто розширюють свій асортимент, включаючи не лише різноманітні види чаю, але й інші напої, такі як кава, смузі та фреші. Крім того, вони пропонують широкий вибір закусок, десертів та навіть повноцінних страв, що дозволяє залучити більшу кількість клієнтів та задовольнити різноманітні смакові вподобання.

Глобалізація сприяє розповсюдженню різних чайних культур по всьому світу. Міжнародні чайні заклади з'являються в різних країнах, пропонуючи клієнтам змогу спробувати чаї з різних куточків світу. Це сприяє культурному обміну та збагаченню місцевих чайних традицій.

Перші заклади, що популяризували культуру чаювання, виникали не як бізнес-проєкти, а як клуби за інтересами. З часом вони стали популярними і розділилися на три категорії: елітні клуби для чайних ентузіастів, демократичні заклади для широкої аудиторії та модної публіки, а також справді народні чайні [7].

Чайні заклади на ринку ресторанного господарства створюють як незалежні бізнеси, так і відомі постачальники чаю, такі як «ISLA» і «Althaus» [8]. У ресторанах можуть бути чайні кімнати, оформлені в певних стилях, наприклад китайському, японському чи індійському. Крім того, з’явилися спеціалізовані кафе, зокрема матерні, де основним напоєм є мате – «нечай» із однойменної сировини. Популярність тематичних закладів також зростає, де пропонують унікальні чайні церемонії та спеціальні дегустаційні меню, які дають змогу гостям насолодитися широким асортиментом чаю з різних регіонів світу [9].

На сучасному ринку дуже мало підприємств, де кожен охочий може скуштувати справжній та якісний чай, порівняно з іншими подібними організаціями, що спеціалізуються на каві. Хоча кава визнана і популярна, як якісний напій, доступність справжнього та якісного чаю зазнає обмежень. Тим не менш, спостерігається зростання кількості магазинів, що спеціалізуються на продажу чаю. Це дозволяє більш широкому колу людей ознайомитися з різноманітністю сортів та смаків цього напою і відчути себе

частинкою чайної культури.

Варто зазначити, що у минулому чай відігравав значну роль як символ спокою та спілкування. Здавалося, що люди витрачали більше часу на чаювання, обговорюючи різні теми та вирішуючи важливі питання. Однак, у сучасному світі, коли швидкість життя стрімко зростає, дедалі менше часу приділяється таким спокійним чаюванням. Людям сучасності катастрофічно не вистачає часу на такі часті чайні церемонії, для них актуальна «кава з собою».

Проте не можна ігнорувати той факт, що організм потребує відпочинку. І тут важливу роль відіграє чайна культура, яка залишається актуальною для значної кількості людей. Багато з них мріють про повернення до традицій довгих чаювань у колі друзів та близьких. Вихідні дні надають відмінну можливість для відпочинку та спілкування, і є багато прихильників традиційних чаювань у цей час [10].

Треба відзначити, що не всім цікаво втрачати час на такі ритуали. Проте для багатьох людей концепція чаювання залишається актуальною. Вона передбачає не просто вживання напою, але й спокійне спілкування, споглядання природи або просте відпочинок від метушні. Ця тенденція до відновлення традицій чаювання може стати суттєвим моментом для розвитку чайного бізнесу.

Чай – це напій, який об'єднує людей по всьому світу, надихаючи на традиції, культуру та спілкування. Історія чаю налічує тисячі років і починається в стародавньому Китаї. З того часу цей напій поширився по всьому світу, завойовуючи серця та стаючи невід'ємною частиною багатьох культур. Чай має багату палітру смаків і ароматів, а також різноманітні способи приготування, що робить його універсальним напоєм для будь-якої ситуації.

Історія чаю починається з Китаю, де, за легендою, імператор Шень Нунг відкрив чай близько 2737 року до нашої ери. Під час відпочинку на природі в його казанок з кип'яченою водою впало кілька листків дикого чаю,

надавши воді приємний аромат і смак. Це відкриття стало початком довгого шляху чаю до визнання. В Китаї чай спочатку використовували як лікарський засіб, і лише з часом він став повсякденним напоєм. Уже в VIII столітті чайна культура почала розвиватися, що відобразилось у написанні класичного трактату «Чайний канон» Лу Юєм, який детально описав процес вирощування, приготування та споживання чаю [21].

Чай став невід'ємною частиною буддійських ритуалів, зокрема у Японії, куди він був завезений буддійськими монахами в IX столітті. В Японії чай швидко набув популярності, і до XVI століття сформувалася унікальна чайна церемонія «тя-но-ю». Ця церемонія відображає японське поняття «вабі-сабі», що означає красу в недосконалості та простоті.

В Європу чай потрапив у XVI столітті завдяки португальським мореплавцям, а потім через Нідерланди поширився по всьому континенту [21]. Спочатку він був доступний лише аристократам і багатим купцям через високу вартість. Однак поступово чай став доступнішим і здобув популярність у широких верствах населення. В Англії чайна культура розвинулася до такого рівня, що післяобідній чай став невід'ємною частиною життя. Англійська традиція «afternoon tea» зародилася у XIX столітті завдяки Анні, сьомій герцогині Бедфорд, яка вирішила запровадити легкий перекус між обідом та вечерею, що згодом перетворилося на модний ритуал.

У сучасному світі розрізняють шість основних видів чаю, які виготовляються з чайного листя: білий, зелений, жовтий, улун (оолонг), чорний (червоний) і пуер. Усі ці види отримують з одного і того ж чайного куща. Відмінності між ними полягають лише у способі обробки та ступені ферментації.

Білий чай – рідкісний і дорогий, виготовляється виключно з чайних бруньок (тіпсів). У сухому вигляді він має світло-жовтий колір. Через відсутність скручування листя чаїнки залишаються великими й легкими, швидко розкриваючись у воді. Настій набуває жовтувато-зеленого відтінку, темнішого, ніж у зелених чаїв, і відзначається квітковим ароматом,

солодкуватим смаком і приємним, солодким післясмаком. Білий чай дуже чутливий до умов заварювання. Через свою високу вартість, цей чай не кожному по кишені [19].

Жовтий чай – витончений напій, який зазнає особливої обробки перед сушінням, проходячи процедуру закритого «томління». Виготовлений з ніжних бруньок, він вирізняється насиченим янтарно-жовтим кольором та винятковим ароматом. Колись цей розкішний чай був привілеєм імператорського двору, і його вивезення з Китаю суворо заборонялося [19].

Зелений чай у сухому вигляді варіюється від салатового до темно-зеленого, залежно від способу виготовлення. Настій має неяскравий жовтуватий або зеленуватий колір, а аромат характеризується виразною «трав'яною» ноткою, схожою на запах сухого сіна. Смак зеленого чаю терпкий, іноді злегка солодкуватий, але ніколи не гіркий – гіркота властива лише низькоякісному або неправильно завареному, зокрема перестояному, зеленому чаю. Технологічний процес включає термічну обробку (підсмажування в Китаї або пропарювання в Японії), скручування, сушіння, термічну витримку та сортування [19].

Улун, або оолонг, є напівферментованим чаєм, але існують його різновиди з різним ступенем ферментації, включаючи сільноферментовані сорти, наприклад, Та Хун Пао. Для виготовлення улунів зазвичай використовуються соковиті зрілі листки, зібрані з дорослих чайних кущів. При заварюванні світлих улунів настій може мати відтінки від бурштинового до салатового. Смак улунів різноманітний, з відчутними нотками квітів, меду і свіжих фруктів. Темні улуни надають настою червоні відтінки і мають пряні, ягідно-фруктові та шоколадні нотки в смаку, а їх аромат запашний і глибокий [19].

Чорний чай, також відомий як червоний у Китаї, є сільноферментованим чаєм і є одним з найпопулярніших видів чаю в Європі. Його назва виникла через червонуватий колір настою. Колір настою чорного чаю може варіюватися від янтарно-коричневого до червонуватого відтінку.

Смак цього чаю досить різноманітний і значно відрізняється в залежності від країни походження [19].

Чорний чай з Цейлону відрізняється помірною терпкістю з нотками фруктів і сухофруктів, а також легкою медовою солодкістю. Індійські сорти мають яскраву терпкість з пряними нотками, а дорогі сорти можуть мати виразну медову солодкість і відтінки кольорів і ягід. Кенійські чорні чаї славляться своєю міцністю і тонізуючими властивостями, а їх смак має легкий квітково-ванільний аромат. Китайські червоні чаї характеризуються різноманіттям смаків і ароматів, від яскраво-копчених до квітково-медових відтінків [20].

Пуер є унікальним видом чаю, що виготовляється як з тіпсів, так і зі зрілого листя, зі старих чайних дерев. В залежності від методу обробки, пуер поділяється на дві основні категорії: Шу Пуер (штучно зістарений, приготований) і Шен Пуер (сирий, зелений). Чайніки у пуері великі, жорсткі, олійно-чорні або червоно-бурі. Цей чай має насичений смак та залишає після себе солодкий присмак. Пуер відрізняється своєрідним міцним запахом. Зазвичай пуер пресують, оскільки у пресованій формі ферментація чайного листа продовжується. Пуер єдиний серед чаїв, цінність якого з віком збільшується, а смак стає ще кращим [19].

Висновки до розділу 1

Загальний аналіз отриманих даних дозволяє зробити висновок про те, що розробка бізнес-плану для спеціалізованого ресторанного закладу з чайною тематикою є складним і багатогранним процесом, який вимагає уважного вивчення ринкових умов, конкурентного середовища, а також урахування потреб цільової аудиторії та сучасних тенденцій. Відповідне врахування цих аспектів дозволить максимально ефективно впровадити ідею закладу «Чайний шлях» на ринок.

Перш за все, необхідно провести детальний аналіз ринкових умов. Це

включає дослідження поточного стану ринку ресторанів, зокрема закладів, які спеціалізуються на чайній тематиці. Важливо зрозуміти, які тенденції панують на ринку, які види чаю та супутніх продуктів користуються найбільшою популярністю, а також які ціни готові платити клієнти за такі послуги. Це допоможе визначити потенційний обсяг ринку та спрогнозувати можливі доходи.

Конкурентне середовище також відіграє ключову роль у розробці бізнес-плану. Потрібно провести аналіз конкурентів, виявити їх сильні та слабкі сторони, визначити, які унікальні переваги може запропонувати заклад «Чайний шлях» порівняно з іншими. Це може включати унікальні рецепти чаю, ексклюзивні заходи, авторський інтер'єр, високий рівень обслуговування та інші фактори, які зроблять заклад привабливим для відвідувачів.

Урахування потреб цільової аудиторії є ще одним важливим аспектом. Потрібно чітко визначити, хто є потенційними клієнтами закладу «Чайний шлях». Це можуть бути любителі чаю, гастрономічні ентузіасти, туристи, місцеві жителі та інші категорії споживачів. Важливо зрозуміти їхні потреби та очікування, щоб запропонувати саме той продукт і послуги, які зможуть задовольнити ці потреби.

Сучасні тенденції у сфері харчування також мають бути враховані. Це включає використання екологічно чистих продуктів, безвідходне виробництво, впровадження нових технологій у процес приготування та обслуговування, а також створення комфортної та привабливої атмосфери для відвідувачів. Сьогоднішні клієнти цінують не лише якість їжі, але й загальне враження від відвідування закладу, тому важливо створити унікальний та привабливий інтер'єр, забезпечити високий рівень сервісу та пропонувати додаткові послуги, такі як майстер-класи, дегустації та інші заходи, які можуть зацікавити клієнтів.

РОЗДІЛ 2. СТВОРЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ «ЧАЙНИЙ ШЛЯХ»

2.1. Обґрунтування місця розташування закладу

Запоріжжя є одним із найбільших міст півдня України з чисельністю населення понад 700 тисяч осіб, що робить його важливим індустріальним, культурним та освітнім центром. Вибір цього міста для відкриття чайного закладу «Чайний шлях» базується на високій щільності населення, розвиненій інфраструктурі та наявності великої кількості потенційних клієнтів.

Орієнтовно заклад буду знаходитись за адресою м. Запоріжжя, просп. Маяковського 11, на території колишнього заводу «Гамма». Відомо, що у найближчому повоєнному майбутньому на території колишнього заводу «Гамма» планується реконструкція. Відремонтовану будівлю здаватимуть під офісні приміщення, там також будуть розміщуватися спортивні клуби, кафе, кінотеатри, офіси дистриб'юторських компаній, малі виробничі підприємства [13].

Проспект Маяковського, 11, знаходиться у центрі міста та має низку переваг, які роблять це місце оптимальним для відкриття спеціалізованого ресторанного закладу з чайною тематикою.

По-перше, заклад буде розташований поруч із Вознесенівським парком, ПС «Юність», навчальним корпусом ЗДМФУ та ліцеєм.

Парк є популярним місцем для відпочинку та прогулянок мешканців міста та туристів. Близькість до зелених зон створює затишну атмосферу та сприяє залученню клієнтів, які шукають місце для відпочинку після прогулянки парком. Також це додаткова можливість організовувати виїзні заходи, наприклад, чайні церемонії або пікніки, що підвищить впізнаваність закладу.

Палац спорту є місцем проведення численних спортивних та культурних заходів, що забезпечує додатковий потік відвідувачів під час

проведення подій.

Навчальний корпус ЗДМФУ (Запорізький державний медико-фармацевтичний університет), який розташован поруч надає такі переваги, як присутність великої кількості студентів, викладачів та співробітників, що створює стабільний потік потенційних клієнтів протягом навчального року. Розробка спеціальних пропозицій та знижок для студентів та викладачів, організація навчальних заходів та семінарів може добре вплинути на репутацію закладу.

Центральне розташування забезпечує легкий доступ до закладу як для пішоходів, так і для користувачів громадського транспорту та автомобілів. Поблизу розташовані зупинки автобусів, тролейбусів та маршрутних таксі, що забезпечує зручний доступ для відвідувачів з різних районів міста. Це особливо важливо для студентів, офісних працівників та туристів, які не мають власного транспорту.

Центральне розташування гарантує легкий доступ для автомобілістів. На просп. Маяковського та прилеглих вулицях є достатня кількість паркувальних місць, що дозволяє відвідувачам без проблем залишати свої автомобілі поруч із закладом. Планується облаштування спеціальних паркувальних зон для клієнтів, що підвищить зручність та комфорт відвідування.

Центральні райони міста зазвичай мають підвищену безпеку та добре освітлюються у вечірній час. Це важливий аспект для комфортного та безпечного відвідування закладу, особливо у вечірній час.

При проєктуванні будь-якого підприємства слід враховувати низку факторів, які суттєво впливають на оптимальність його розташування та визначають попит на цей заклад. Ці фактори узгоджені з міжнародними стандартами і включають наступні аспекти:

– архітектурна інтеграція – будівля повинна органічно вписуватися в архітектуру вулиці, на якій розташована, щоб не порушувати її стилістичну єдність. Це важливо для збереження естетичного вигляду міської

інфраструктури та створення привабливого зовнішнього вигляду закладу, що сприяє залученню клієнтів;

– санітарно-гігієнічні норми – важливо забезпечити виконання всіх санітарно-гігієнічних норм і відповідність закладу міжнародним стандартам. Дотримання цих норм гарантує безпеку і здоров'я клієнтів, а також допомагає отримати необхідні ліцензії та дозволи на роботу. Заклад повинен відповідати вимогам щодо чистоти, санітарії та безпеки харчових продуктів;

– стратегічне розташування – заклади ресторанного господарства бажано розташовувати у місцях з великим потоком людей. Це забезпечує постійний потік потенційних клієнтів і підвищує шанси на успіх бізнесу;

– вбудовані заклади у житлові будинки – заклади можна вбудовувати у житлові будинки за умови дотримання санітарно-гігієнічних умов і правил протипожежної безпеки. Це забезпечує зручність для мешканців прилеглих будинків, які можуть стати постійними клієнтами. Важливо мінімізувати вплив на комфорт мешканців, зокрема зменшити рівень шуму та забруднення, дотримуватися правил утилізації відходів та забезпечити належний рівень безпеки.

Врахування зазначених факторів є критично важливим для успішного проєктування та функціонування закладу «Чайний шлях». Розташування закладу на просп. Маяковського у серці Запоріжжя відповідає всім вимогам щодо архітектурної інтеграції, дотримання санітарно-гігієнічних норм та стратегічного розташування. Це місце забезпечує високий потенціал для залучення клієнтів завдяки великому потоку людей, наявності поруч культурних та освітніх закладів, а також торгових та розважальних центрів.

Таким чином, вибір цього місця розташування є обґрунтованим і сприятиме успішному розвитку бізнесу.

Враховуючи різноманітність споживачів, заклади харчування можна розділити на загальнодоступні та закриті. Загальнодоступні заклади відкриті для всіх відвідувачів, тоді як закриті заклади обслуговують лише визначений контингент споживачів відповідно до їхнього місця роботи або навчання.

Така сегментація дозволяє ефективніше задовольнити потреби різних груп клієнтів, пропонуючи спеціалізовані послуги та меню.

Окрім поділу за контингентом споживачів, заклади харчування диференціюються за типом надаваних послуг. Це можуть бути кафе, ресторани, бістро, столові, та інші формати, кожен з яких орієнтований на різні вимоги клієнтів. Наприклад, кафе та бістро пропонують швидке харчування для тих, хто хоче перекусити на ходу, тоді як ресторани забезпечують більш вишукану атмосферу для спокійного відпочинку та насолоди їжею.

Створення нових закладів харчування в такому розвинутому та динамічному районі має вирішальне значення для забезпечення зростаючих потреб мешканців та працівників. Це сприятиме не лише задоволенню їхніх щоденних потреб, але й підвищенню загального рівня комфорту та якості життя у районі. Успішне функціонування цих закладів залежатиме від їхньої здатності адаптуватися до вимог клієнтів, забезпечуючи високий рівень обслуговування та різноманітність меню, що відповідає очікуванням сучасного споживача.

Перш за все, необхідно чітко сформулювати концепцію закладу, щоб визначити його основні принципи та спрямування. Концепція визначається рядом факторів, таких як тип закладу, його місце розташування, місткість, організація харчування, режим роботи, форма обслуговування, стиль та основні послуги. Визначивши концепцію, можна чітко зрозуміти, яку аудиторію ви плануєте залучити, якими особливостями має відзначатися ваш заклад і які переваги над іншими закладами він має надати. Такий підхід дозволяє побудувати стратегію розвитку та ефективно спрямувати ресурси для досягнення поставлених цілей. Концепція закладу представлена в таблиці 2.1.

Відповідно до вимог стандарту ДСТУ 4281:2004, ресторанний комплекс відноситься до закладів, де продаж їжі та напоїв здійснюється безпосередньо на місці з можливістю проведення розважальних вистав.

Таблиця 2.1 – Концепція ресторанного комплексу «Чайний шлях»

Характеристика закладу	
Тип закладу	Ресторанний комплекс
Місце розміщення	м. Запоріжжя, просп. Маяковського 11
Місткість	60 місць
Структурні підрозділи	– виробничі приміщення; – приміщення культурно-дозвіллевого призначення; – адміністративні приміщення; – службові приміщення
Організація харчування	Вільний вибір страв і напоїв
Режим роботи	10:00 – 22:00 (без вихідних)
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Стиль	Дизайнерський інтер'єр з елементами традиційних чайних церемоній різних країн світу
Основні послуги	– харчування; – проведення традиційних чайних церемоній; – продаж чаю та супутніх товарів
Конкурентні переваги	– затишне місце з унікальною атмосферою; – широкий вибір високоякісного чаю; – проведення чайних церемоній; – доступні ціни; – розташування в прохідному місці в центрі міста; – наявність літньої тераси; – можливість замовити продукцію з собою; – обслуговування клієнтів українською та англійською мовами;

Крім того, будівля, в якій буде розташован заклад, буде реконструйована за спеціальним проєктом, з врахуванням усіх рекомендацій стандарту, включаючи наявність центрального входу для забезпечення зручного руху відвідувачів. Оскільки заклад має власне виробництво, він обладнаний відповідними інженерними мережами, такими як вентиляційні установи, кондиціонування, каналізація, освітлення та теплопостачання.

Будь-який бізнес починається з ідеї. Правильно сформулювавши сенс бізнесу та визначивши його цілі, підприємець переходить до етапу «прийняття рішення». На цьому рівні він розробляє концепцію закладу,

візуалізує майбутній ресторан і приймає рішення щодо реалізації проєкту. Далі проводяться маркетингові дослідження, аналізується ринок громадського харчування на обраній території та визначаються потреби в новому підприємстві; аналізуються конкуренти та інші важливі фактори.

Одним із ключових моментів при відкритті нового закладу є складання бізнес-плану. Завдяки йому можна не лише чітко уявити всі етапи реалізації проєкту, але й спрогнозувати фінансові результати у сфері ресторанного бізнесу. Бізнес-план дозволяє розрахувати необхідні інвестиції, передбачити потенційні ризики та можливості, а також визначити стратегії розвитку і маркетингові заходи для залучення клієнтів. Цей документ стає основою для успішного запуску та подальшого розвитку ресторану, забезпечуючи підприємцю чіткий маршрут до досягнення поставлених цілей [11].

Бізнес-план – це не просто формальність, а детальний план дій, що охоплює всі аспекти діяльності майбутнього закладу. Він включає аналіз ринку, оцінку конкурентного середовища, маркетингові стратегії, фінансові прогнози та багато іншого. Грамотно складений бізнес-план допоможе залучити інвесторів, отримати фінансування та уникнути багатьох помилок на шляху до успіху.

Об’єктом дослідження є проєктний заклад «Чайний шлях». Проєкт буде спеціалізованим ресторанним комплексом з чайною тематикою, що складається з основного ресторану, приватних чайних міні-кімнат та чайної крамниці. Основний ресторан може пропонувати широкий вибір страв, що поєднуються з чаєм, тоді як чайна лавка може привертати любителів чаю, які шукають унікальні сорти та аксесуари для заварювання. Міні-чайні можуть бути затишним місцем для швидкої перекуски або насолоди різними видами чаю у приватній обстановці. Сам заклад розрахований на 60 місць [12].

За торгівельною ознакою, «Чайний шлях» є закладом ресторанного господарства, який не лише продає продукцію, але й організовує її споживання в торгівельному залі. За виробничою ознакою, це виробничо-торговий заклад, що поєднує в собі функції виготовлення та реалізації

продукції.

У планованому ресторані будуть функціонувати окремі чайні кімнати, кожна з яких матиме свою тематику. Це дозволить гостям зануритися в різні аспекти чайної культури та насолодитися унікальними враженнями. Такий підхід сприятиме не лише приваблення ширшої аудиторії, але й створенню атмосферного і незабутнього досвіду для відвідувачів. Кожна чайна кімната буде оформлена відповідно до певної тематики.

Японська чайна кімната – оформлена в стилі традиційного японського чайного будинку з татамі, низькими столиками та декоративними елементами, такими як бонсай та японські картини. Тут гості зможуть насолодитися справжньою японською церемонією чаю.

Китайська чайна кімната – присвячена китайським традиціям чаювання з використанням гунфу-ча (майстерне приготування чаю). Інтер'єр кімнати включатиме китайські порцелянові чайні набори, бамбукові меблі та традиційні китайські орнаменти.

Індійська чайна кімната – з акцентом на індійську культуру чаю масала. Оформлення кімнати може включати яскраві тканини, подушки та аромати спецій, що створять атмосферу індійського базару.

Англійська чайна кімната – стилізована під британські традиції з чаюванням «о п'ятій годині». Інтер'єр включатиме витончені чайні сервізи та вінтажні меблі.

В основному залі розташовано 9 столиків з розрахунку на один столик 4 людини. У приватних чайних міні-кімнатах розташовано один столик на 6 осіб.

Завантаженість залу згідно з графіка роботи наведена у таблиці 2.2.

Попередньо графік роботи з 10.00 до 22.00.

Всього робочих годин на кожен день – 12.

Таблиця 2.2 – Проєктована завантаженість залу згідно з графіка роботи

Години	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Нд
10:00-12:00	48	48	48	48	48	72	72
12:00-18:00	234	234	234	234	234	306	306
18:00-22:00	192	192	192	192	192	240	240

Заклад, який знаходиться у центрі міста з населенням до 1 мільйона осіб може очікувати приблизно 474 відвідувачів на день у будні та 618 відвідувачів на день у вихідні. Ця кількість може змінюватися в залежності від різних факторів, включаючи сезонність, святкові дні та маркетингові заходи.

За характером контингенту, який обслуговується, «Чайний шлях» є загальнодоступним закладом. Заклад орієнтовний, як на дорослих так і на дітей.

Побудуємо графік завантаженості залу на тиждень (див. рис. 2.1 та рис. 2.2).

Можемо бачити, що пікова картина з понеділка по середу починає наростати в обідній час. Це пов’язано з тим, що заклад знаходиться у центрі міста, поруч зі школою, парком та офісними будівлями.

Аналогічну ситуацію можемо спостерігати на графіку з четверга по неділю (див. рис. 2.2). У ранковий час завантаженість залу складає приблизно 40% від повної місткості. Це означає, що на 60 місць у залі буде зайнято близько 24 місць у кожну з двох годин. У цей час люди приходять частіше на ранковий чай або легкий сніданок.

Удень навантаженість підвищується до 65%, що відповідає 39 місцям з 60 зайнятим кожну годину. Це є часом найбільшої активності протягом дня, коли люди приходять на обід, ділові зустрічі, або просто провести час за чашкою чаю.

Вечірній час характеризується завантаженістю близько 80%, тобто зайнято 48 з 60 місць кожну годину. У цей період багато людей приходять

після роботи, щоб відпочити, провести час з друзями або родиною, або ж завершити свій день у спокійній атмосфері закладу.

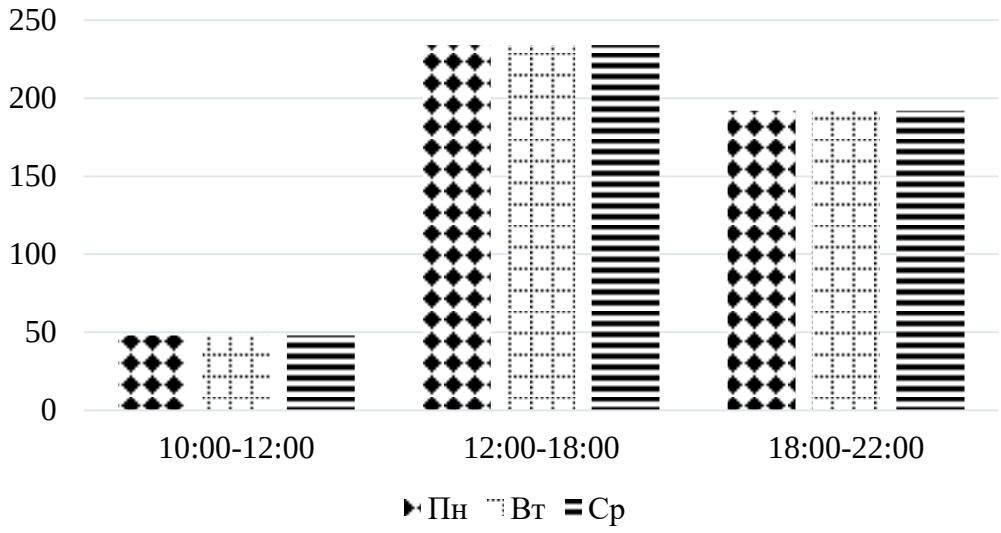


Рис. 2.1 – Завантаженість закладу з понеділка по середу

Заклад орієнтований на чайну тематику тому, щоб правильно скласти меню необхідно проаналізувати, які страви найкраще поєднуються з чаєм.

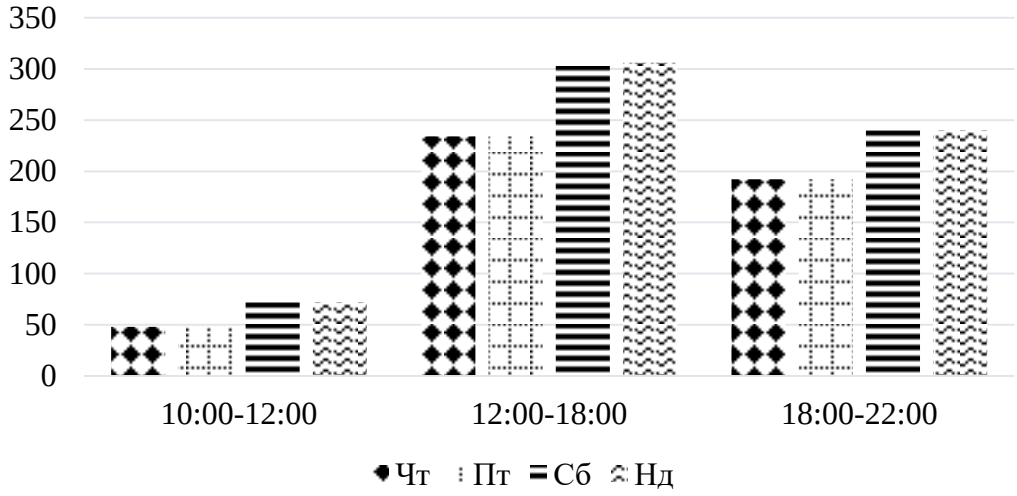


Рис. 2.2 – Завантаженість закладу з четверга по неділю

У нашій країні за традицією до чаю прийнято подавати легкі десерти – випічку, кондитерські вироби, солодощі. Однак не всі знають, що під час чаювання можна їсти й іншу їжу, не обов’язково солодку.

Відомі ресторатори, які спеціалізуються на чайній культурі, вважають, що вибір страв до чаю має відповідати його сорту. Наприклад, пряні страви чудово підійдуть до чаю з насиченим смаком. Так, ситні італійські пасти можна поєднувати із терпким чорним чаєм. До неміцного димчастого китайського чаю добре підходять м'ясні страви та десерти з темного шоколаду. А напої з індійських та цейлонських сортів чаю з їх злегка гіркуватим післясмаком стануть чудовим доповненням до солодкої випічки, тортів, тістечок, рулетів та шоколаду.

Пуер найкраще поєднується зі стравами із грибів, червоного м'яса, яєць та птиці, дозволяючи насолодитися гармонією смаків. Не рекомендується поєднувати пуер із шоколадом та солодкими десертами.

Щодо білого чаю, то чайні ресторатори рекомендують подавати його разом з горіхами, сухофруктами, несолодкими ягодами або желе. Також у меню чайного столу у цьому випадку може бути включена біла риба, простий овочевий салат без соусу та м'який сир.

Зелений чай найкраще підходить до салатів, страв з овочів, курки та морепродуктів.

Авторське меню ресторанного комплексу «Чайний шлях» (надано в додатку А) включає в себе: 3-и холодні закуски, 4-и салати, 3-и види пасти, 2-ва види супів, 4-и види бранчів, 6 десертів та 66 напоїв (див. табл. 2.3).

Таблиця 2.3 – Меню

Страва/напій	Кількість найменувань	Середня вартість
Холодні закуски	3	230 грн.
Салати	5	210 грн.
Паста/Різото	3	200 грн.
Супи	2	150 грн.
Основні страви	6	250 грн
Гарніри	4	150 грн.
Хоспер/гриль	3	470 грн.
Бранчі	4	180 грн.

Десерти	15	120 грн.
Кава	7	55 грн.
Чай	40	200 грн.
Інші напої (вода/солодка вода/сік)	34	80 грн.

Далі, щоб позначити власні можливості та уберегти себе від погроз було складено SWOT-аналіз (див. табл. 2.4 та 2.5).

Таблиця 2.4 – SWOT-аналіз закладу «Чайний шлях» – сильні та слабкі сторони

	Сильні сторони	Слабкі сторони
Внутрішнє середовище	Унікальна концепція: ресторанний комплекс пропонує широкий вибір чаїв з усього світу, а також страви та десерти, які ідеально поєднуються із певними сортами чаю.	Обмежене меню: незважаючи на різноманітність сортів чаю, меню ресторану може здатися недостатньо різноманітним для деяких відвідувачів.
	Професіоналізм персоналу: співробітники ресторанного комплексу мають глибокі знання про чай та його властивості, що дозволяє їм давати відвідувачам цінні рекомендації щодо вибору напоїв та страв.	Залежність від постачальників: ресторанний комплекс може мати проблеми з пошуком постачальників рідкісних і екзотичних сортів чаю.
	Інтер'єр ресторанного комплексу виконаний у традиційному китайському стилі, що створює особливу атмосферу.	Деякі відвідувачі можуть вважати ціни на страви та напої у ресторанному комплексі надто високими.
Зовнішнє середовище	Інтерес до чайної культури зростає у всьому світі, що робить ресторанний комплекс актуальним місцем.	У місті є безліч ресторанів та кафе, що пропонують чайну продукцію, що може призвести до конкуренції за відвідувачів.
	Ресторанний комплекс має потенціал для розширення асортименту страв та десертів, щоб задовольнити потреби різних категорій відвідувачів.	Економічні умови можуть вплинути на доходи ресторанного комплексу та його здатність інвестувати у розвиток.

SWOT-аналіз показує, що заклад «Чайний шлях» має значні сильні сторони, такі як унікальна концепція, професійний персонал та різноманітний асортимент, що можуть забезпечити успіх на ринку. Проте, варто враховувати і слабкі сторони, зокрема високі початкові витрати та

обмежену відомість бренду, які потребують стратегічного планування для подолання.

Таблиця 2.5 – SWOT-аналіз закладу «Чайний шлях» – можливості та загрози

Можливості	Загрози
Розширення асортименту: додавання нових сортів чаю та страв, що відповідають різним смакам та уподобанням відвідувачів.	Зміна уподобань відвідувачів: поява нових трендів та смаків може вплинути на попит на певні сорти чаю та страви.
Пошук нових постачальників для розширення асортименту та зниження залежності від існуючих.	
Організація чайних церемоній, майстер-класів та інших заходів щодо привернення уваги до ресторанного комплексу.	

Можливості для зростання та розвитку включають розширення асортименту, розвиток онлайн-продажів та проведення майстер-класів, що дозволить залучити нових клієнтів та збільшити доходи. Водночас, необхідно бути готовими до можливих загроз, таких як зростання конкуренції та економічні кризи, що можуть вплинути на бізнес.

Таким чином, для успішного розвитку ресторанного комплексу «Чайний шлях» важливо використовувати свої сильні сторони, активно працювати над зменшенням слабких сторін, реалізовувати можливості та бути готовими до подолання загроз. Це дозволить створити конкурентоспроможний та успішний бізнес, що задовольняє потреби клієнтів та забезпечує стабільний розвиток.

2.2. Аналіз матеріально-технічної бази закладу «Чайний шлях»

У закладі передбачені складські приміщення, призначені для зберігання сировини, продуктів та іншого необхідного інвентарю. Буде забезпечено оптимальні умови зберігання для різних видів сировини та інгредієнтів,

зокрема чаю, кави, спецій, свіжих продуктів та іншого необхідного обладнання. Буде створено систему контролю за термінами придатності та якістю продуктів, щоб гарантувати безпеку та задоволення клієнтів.

При придбанні обладнання для закладу буде надаватися особливий акцент на те, щоб кожен елемент, починаючи від посуду, відповідав стилю та концепції закладу. Посуд, блюдця, чайнички та чашки будуть відібрані таким чином, щоб вони гармонійно вписувалися у загальний дизайн приміщення.

Основне обране кухонне обладнання буде відповідати вимогам щодо якості та продуктивності. Воно включатиме сучасні печі, міксери, холодильне обладнання для зберігання свіжих інгредієнтів, посудомийну машину для швидкого та ефективного миття посуду, а також столи для приготування різноманітних страв. Крім того, буде подібрано високоякісний кухонний інвентар, такий як половники, лопатки та інше, щоб забезпечити комфорт та ефективність роботи кухарського персоналу.

Для ефективної роботи закладу ресторанного господарства необхідно мати достатню кількість столового посуду, наборів і столової білизни, які повинні бути в належному асортименті та бездоганному стані. Переважно в закладі використовують посуд фірми «Al Group». Перелік посуду зображено в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Забезпечення закладу посудом

Найменування	Норма з ГОСТу	Кількість (шт.)
Тарілка столова мілка	1,5	90
Тарілка столова глибока	1,5	90
Тарілка десертна мілка	0,5	30
Чашка чайна з блюдцем	1,5	90
Чашка кавова з блюдцем	0,5	30
Чайник для заварювання чаю	0,5	30
Кавник (1-2 порції)	0,2	12
Ваза для тістечок	0,1	6
Підставка для серветок	0,2	12
Виделка столова	2,0	120
Виделка десертна	1,0	60
Ложка столова	2,0	120

Ложка чайна	2,5	150
Ложка десертна	1,0	60
Ложка кавова	1,5	90
Лопатка кондитерська	0,1	6
Ніж столовий	2,0	120
Ніж десертний	1,0	60
Щипці для льоду	0,1	6
Щипці кондитерські	0,1	6
Ваза для квітів	0,1	6
Глечик для води та соків	0,2	12
Стакан тонкий чи пресований	3,0	180
Фужер для фруктової, мінеральної води	2,0	120
Чахай (чайник для переливання)	1,0	60
Піали для чайної церемонії	2,0	120
Чабань (чайний столик)	1,0	60
Посуд для зберігання чаю	1,0	60
Вимірювальна ложка для чаю	1,0	60
Млиниці для перцю та солі	1,0	60
Підсвічники	0,5	30
Попільниці	0,5	30

Торговельно-технологічне устаткування, рекомендоване для технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування типу «ресторан» згідно з додатку Б (див. табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – 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 М700
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко	6
1.5	Сковороди (жаровні)	Л	21
1.7	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, $м^2$	0,36
1.13	Кип'ятильники	л/год	50
2	Роздавальне та барне устаткування		
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50
2.10	Каво(чає)варка	блок	2
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1
2.12	Соковижималки	шт.	1

2.13	Блендери	шт.	1
2.15	Міксери	шт.	1
2.16	Льодогенератори	кг/добу	10
2.17	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6
3	Холодильне (технологічне)		
3.1	Камери середньотемпературні	$м^2$	8
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1200
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140
4	Механічне устаткування		
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантаження, кг	8
4.5	Овочерізка	кг/год	50
5	Мийне		
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год.	540
5.3	Ванни мийні	шт.	9
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год.	25
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне(технологічне)		
6.2	Ваги настільні електронні	шт.	2

Кількість столових та інших приборів у закладі «Чайний шлях» ретельно розрахована відповідно до кількості відвідувачів. Посуд буде мати унікальний дизайн і буде спеціально підібраний для гармонійного поєднання з інтер'єром закладу. Що стосується технічного обладнання, в закладі буде використовуватися тільки те, що необхідно для ефективного виробництва і обслуговування клієнтів, забезпечуючи найвищу якість послуг.

Ефективність роботи ресторанного комплексу «Чайний шлях» залежить від раціонального використання торгово-виробничих приміщень. Торгові приміщення включають основний ресторанний зал, чайну лавку та чотири чайних міні-кімнат. Вони займають значну частину загальної площі закладу і повинні бути організовані так, щоб забезпечити зручність для клієнтів та ефективність роботи персоналу.

Загальна площа усього ресторанного комплексу складе 130 м².

Основний зал розрахований на 36 місць. Враховуючи норми розміщення згідно з ДБН В.2.2 – 25:2009, на кожну особу припадає 1,4 м².

Таким чином, для залу потрібно 50,4 м².

Окрема зона для проведення традиційних чайних церемоній займає 20 м². Кожна з чотирьох чайних міні-кімнат розрахована на 6 місць. Вони відведені для проведення приватних та інтимних чайних церемоній.

Магазин для продажу різноманітних сортів чаю та аксесуарів займає 10 м². Розташування лавки матиме забезпечувати максимальну прохідність та зручність для клієнтів.

Виробничі приміщення включають кухню, складські приміщення та приміщення для персоналу.

Центральне місце у виробничих приміщеннях займає кухня. Вона має площу 30 м² та обладнана сучасною технікою: печами, міксерами, холодильним обладнанням, посудомийною машиною, столами для приготування страв та іншими необхідними приладами. Підбір обладнання проводиться відповідно до орієнтовних стандартів обладнання в закладі громадського харчування.

Окремі складські приміщення для зберігання сировини, продуктів та матеріально-технічної бази займають 10 м². Вони організовані так, щоб забезпечити легкий доступ до всіх необхідних продуктів і матеріалів та дотримання умов зберігання.

Приміщення для персоналу включають кімнати для переодягання, відпочинку та адміністративні офіси, загальна площа яких становить 16 м².

2.3. Розробка бізнес-плану ресторанного закладу «Чайний шлях»

Розуміння цілей та очікувань є ключовим для успіху будь-якого підприємства. Підприємець має чітко визначити, який результат він прагне отримати від свого закладу. Наприклад, підприємець може бажати створити заклад, який стане улюбленим місцем для любителів чаю, де клієнти зможуть насолоджуватися вишуканими чайними сортами та вишуканими стравами. Крім того, важливо мати чітку стратегію залучення та утримання клієнтів,

розробляти унікальний бренд та створювати затишну та привітну атмосферу. Для цього потрібно дотримуватись таких пунктів:

— визначення типу закладу;
— створення бізнес-плану;
— вибір місця і приміщення де буде розташовуватись заклад;
— купівля обладнання та меблів;
— створення меню та підбір постачальників;
— пошук персоналу.

Сьогоднішня економічна ситуація, що виникла внаслідок розвитку ринкових відносин, ставить перед підприємствами нові завдання в плані внутрішньофірмового планування. Тепер вони змушені шукати найефективніші стратегії та моделі планування, що допоможуть оптимально використати наявні ресурси й максимізувати прибуток. Сучасна модель – бізнес-план – вважається найкращим інструментом для досягнення цих цілей.

У бізнес-плані головним завданням є аналіз ресурсів, необхідних для досягнення поставлених цілей компанії. Цей аналіз дозволяє продемонструвати ефективність бізнесу та залучити потенційних інвесторів та фінансових партнерів. Бізнес-план повинен переконати інвесторів у тому, що ви виявили вигідні можливості для розвитку підприємства, які дозволять отримати максимальний прибуток.

Існує два види бізнес-плану: зовнішній і внутрішній.

Зовнішній бізнес-план призначений для зовнішніх аудиторій, таких як інвестори, банки, потенційні партнери та фінансові установи. Він має за мету продемонструвати привабливість бізнес-ідеї та її потенціал для здійснення прибутку. Зовнішній бізнес-план зазвичай містить детальні аналізи ринку, стратегії маркетингу, фінансові прогнози та іншу інформацію, яка може зацікавити зовнішніх зацікавлених сторін.

Внутрішній бізнес-план, навпаки, призначений для внутрішнього використання у компанії. Він часто використовується для управління бізнесом, встановлення цілей та стратегій, планування бюджету та

внутрішнього контролю. Внутрішній бізнес-план може бути менш докладним і обширним, порівняно з зовнішнім, оскільки його головна мета – надати внутрішній команді чітний план дій для досягнення цілей компанії.

Склад бізнес-плану включає наступні розділи: огляд проєкту, загальна інформація про підприємство, товари та послуги, маркетинговий план, інвестиційний план, план надання послуг, управління і структура організації, фінансовий план, ризики та їх аналіз.

Вибір правильного місця для розташування ресторану значно впливає на його майбутній успіх. На цьому етапі вирішується, де саме розташуватиметься заклад – чи це буде орендоване приміщення чи будівництво з нуля. Слід уважно вивчити розташування. Важливо, щоб ресторан був доступний для потенційних клієнтів і мав зручний доїзд. Бажано, щоб приміщення було видимим і легко знаходимим, а також мало хорошу транспортну доступність. Також важливо оцінити область навколо приміщення. Якість оточення може вплинути на відчуття комфорту та безпеки ваших клієнтів. Наприклад, наявність парковки, приємного ландшафту та безпеки в районі. Крім того, потрібно враховувати технічні аспекти приміщення. Планування, розміри, стан будівлі, системи опалення та кондиціонування.

При цьому важливо враховувати ряд чинників, які визначатимуть концепцію та формат закладу. До вирішення таких питань також включається визначення меню та планування простору, щоб забезпечити комфортне обслуговування гостей та оптимальне використання приміщення.

Завершуючи, важливо мати на увазі бюджет. Обране приміщення повинно вписуватися в фінансові обмеження підприємства і не завдавати надмірних фінансових труднощів.

Тому при виборі як приміщення, так і його розташування важливо ретельно продумати всі нюанси, які спочатку можуть здатися незначними. Така увага до деталей має вирішальне значення, оскільки вона безпосередньо впливає на прибутковість закладу.

Резюме. Об’єктом інвестицій є ресторанний комплекс з чайною тематикою «Чайний шлях» на 60 місць.

Національним стандартом ДСТУ4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» встановлено класифікацію закладів ресторанного господарства, загальні вимоги до підприємств різних типів і класів. Тож згідно класифікації заклад «Чайний шлях»:

— за видом економічної діяльності: громадське харчування;

— за торговельною ознакою: ресторан;

— за виробничою ознакою: повного циклу;

— за ознакою комплексу продукції і послуг: спеціалізований;

— за сезонністю: постійний – працює цілий рік. Стаціонарний;

— за потужністю: середній;

— за характером контингенту: загальнодоступний (відкритий для всіх категорій населення).

Наступним кроком є розробка логотипу та фірмового стилю ресторану. Цей процес не лише допомагає створити унікальний образ закладу, але й є важливим інструментом для просування та маркетингу.

Для розробки логотипу та фірмового стилю укладається договір з організацією, яка спеціалізується на рекламі та дизайні.

Далі проводиться брифінг з командою дизайнерів, під час якого обговорюються всі деталі проєкту. Власники ресторану надають інформацію про концепцію закладу, його місію, цінності та цільову аудиторію. Також обговорюються кольорові гами, шрифти та стилі, які можуть бути використані.

Після отримання всіх необхідних даних дизайнери приступають до створення кількох концептів логотипу та фірмового стилю. Зазвичай надається декілька варіантів на вибір, кожен з яких має свою унікальну ідею та візуальне рішення. Ці концепти обговорюються з власниками ресторану, вносяться корективи та обирається найбільш відповідний варіант.

Логотип є центральним елементом фірмового стилю. Він повинен бути

простим, впізнаваним та легко запам'ятовуваним. Логотип закладу представлено на рисунку 2.3.

Окрім логотипу, розробляються інші елементи фірмового стилю, які будуть використовуватися в різних аспектах діяльності ресторану. Це можуть бути меню, упаковка для їжі на виніс, рекламні матеріали та багато іншого. Усі ці елементи повинні бути виконані в єдиному стилі, що підкреслює унікальність закладу.

Затверджений логотип та фірмовий стиль впроваджуються в усі аспекти діяльності ресторану. Це включає оформлення інтер'єру, виготовлення рекламних матеріалів, розробку веб-сайту та сторінок у соціальних мережах. Важливо, щоб усі елементи фірмового стилю були використані послідовно та відповідали загальній концепції закладу.

Рис. 2.3 – Логотип закладу «Чайний шлях»

Метою проєкту є відкриття ресторану, який спеціалізується на чайній тематиці. Маркетингові дослідження показали, що на ринку існує дефіцит таких закладів. Новий ресторан поєднуватиме в собі тематику та стилі кількох країн, зокрема Китаю, Індії, Англії та Японії. У цих культурах чаювання є справжнім мистецтвом, з власними технологіями та традиціями заварювання чаю. У зв'язку з цим, у закладі будуть створені чотири окремі

кімнати, спеціалізовані для проведення чайних церемоній. Кожна кімната матиме свій унікальний інтер'єр, розроблений у стилі однієї з зазначених країн.

У сучасному світі, де швидкість життя невпинно зростає, все більше людей шукають місце, де можна відпочити, відновити внутрішню гармонію. Ресторанний комплекс «Чайний шлях» пропонує саме таку оазу спокою та затишку, поєднуючи в собі традиції чаювання різних культур.

Ресторан «Чайний шлях» заклад із достатньо демократичними цінами, що в свою чергу приваблює більшу кількість клієнтів. Меню «Чайного шляху» включає широкий асортимент чаїв з усього світу: від класичних сортів до рідкісних екзотичних. Крім того, пропонуються різноманітні страви, які ідеально доповнюють чаювання: десерти, легкі закуски, традиційні страви відповідних культур.

Основним видом діяльності ресторанного комплексу «Чайний шлях» є надання послуг громадського харчування з акцентом на чайну культуру. Це включає приготування та подачу різноманітних видів чаю та страв, що супроводжують чаювання, організацію та проведення чайних церемоній, а також забезпечення високого рівня обслуговування та створення унікальної атмосфери, яка відображає традиції чаювання різних країн світу.

Однією з ключових проблем, з якими стикається будь-який заклад ресторанного господарства, є підбір персоналу. Для успішного функціонування ресторану важливо не лише розробити обґрунтовану концепцію, встановити сучасне технічне обладнання та створити стильний інтер'єр [10]. Центральним фактором залишається людський ресурс. Фахові навички, креативність, емоційна стійкість та обізнаність у ресторанній сфері є визначальними для обслуговуючого персоналу, від якого залежить якість обслуговування та загальна атмосфера закладу [10].

Кожен ресторан – це складний об'єкт з ретельно налагодженим механізмом, який має працювати бездоганно. Рушійною силою цього механізму є людська праця, зокрема, робота обслуговуючого персоналу.

Персонал ресторану виступає не лише обличчям закладу, а й найбільшою мірою відображає його душу, передаючи внутрішній настрій всього підприємства гостям. Від професійних навичок, доброзичливості та уваги персоналу залежить, чи повернеться відвідувач до ресторану знову [10].

Підбір персоналу – це комплекс заходів, спрямованих на залучення працівників, які володіють відповідними навичками, уміннями та необхідними якостями. Ці заходи забезпечують ефективне виконання працівниками своїх обов'язків та сприяють досягненню цілей підприємства.

Перед прийняттям працівника на роботу потрібно пройти кілька обов'язкових процедур. По-перше, роботодавець повинен опублікувати оголошення про вакансію, в якому будуть вказані вимоги та умови роботи. Потім кандидати подають свої резюме та супровідні листи на вакантну посаду, після чого роботодавець проводить відбір кандидатів та призначає співбесіду з обраними претендентами. На співбесіді кандидати проходять оцінку їхніх знань, навичок та особистих якостей. Після цього роботодавець перевіряє документи кандидатів, щоб переконатися в їхній достовірності. На основі результатів співбесід та аналізу документів роботодавець приймає рішення про прийняття кандидата на роботу. Якщо кандидат прийнятий, він підписує трудовий договір з роботодавцем та ознайомлюється з правилами та політикою підприємства.

Результати співбесіди можуть розкрити ключові характеристики кандидата, які важливі для роботодавця. Наприклад, ступінь мотивації, рівень емоційної стабільності, спрямованість на співпрацю або самостійну роботу, здатність до адаптації та вивчення нового, а також загальний позитивний настрій та відкритість до навчання та вдосконалення.

Після успішного проходження співбесіди та прийняття на роботу відбувається останній, але найважливіший етап – стажування. Цей період є ключовим для нового працівника, оскільки він дозволяє отримати необхідний досвід та підготуватися до повноцінної роботи. Під час стажування працівник знайомиться з особливостями роботи в конкретному закладі,

оволодіває необхідними навичками та вміннями, а також впроваджується в колектив. Цей період може тривати різною тривалістю залежно від складності посади та потреб закладу, проте його завершення відзначається повним готовністю нового працівника до самостійної роботи.

Однією з ключових вимог до обслуговуючого персоналу є відмінний сервіс та уважне ставлення до потреб гостей. Вони повинні бути здатні відповісти на запитання гостей, надати рекомендації щодо меню та напоїв, а також швидко та ефективно обслуговувати столи. Також, враховуючи тематику закладу, персонал повинен розбиратися у різних сортах чаю, вміти правильно порекомендувати страву, яка буде ідеально поєднуватися з певним сортом чаю.

Організаційна структура управління ресторану представлена лінійно-функціональною структурою, яка показана на рис. 2.4.

Штат ресторану «Чайний шлях» налічує 20 співробітників, серед яких: директор, адміністратор, кухарі, офіціанти, бармени, тітестер, посудомийки, прибиральниці, бухгалтер.

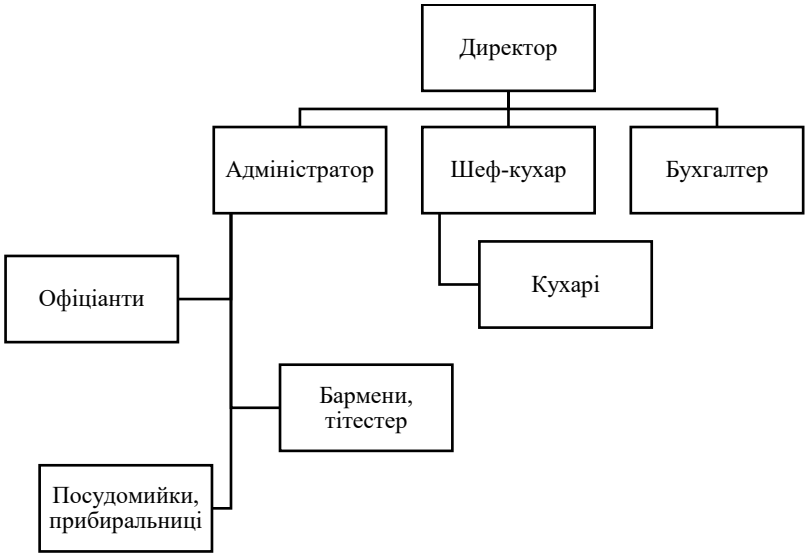


Рис. 2.4 – Організаційна структура ресторану

Зі схеми видно, що керує всім персоналом директор. У його

підпорядкуванні знаходяться шеф-кухар, адміністратор, бухгалтер, офіціанти, бармени, кухарі, посудомийниці та прибиральниці. Для того, щоб було управління ефективним, директор має помічників. Ними є шеф-кухар та адміністратор. У підпорядкуванні шеф-кухаря знаходиться персонал, який відповідає за приготування страв. Адміністратор керує співробітниками, які залучені до процесу реалізації страв та обслуговування споживачів (офіціанти, бармени, тітестер).

Меню – це не лише перелік страв і напоїв, але й візитна картка будь-якого закладу ресторанного господарства. Саме меню відображає концепцію закладу та його особливості.

Меню слід структурувати таким чином, щоб гості могли легко зорієнтуватись та знайти потрібні страви. Воно повинно включати різноманітні види чаю, варіації страв, закусок та десертів, які можна відповідати різним смакам та вимогам.

Оскільки «Чайний шлях» має тематику та стиль кількох країн, меню може включати як класичні, так і екзотичні страви, що привернуть увагу широкого кола гостей. Меню може регулярно оновлюватися відповідно до сезону та змін в запитах гостей. Включення сезонних інгредієнтів та акційних пропозицій дозволить привернути увагу нових клієнтів та зберегти інтерес тих, хто вже відвідує заклад.

Варто дослідити ціни, що практикуються у конкуруючих закладах з аналогічною тематикою. Це допоможе зрозуміти, як вони цінують свої продукти та послуги, і визначити можливість конкуренції на ринку. Перед встановленням цін необхідно ретельно розрахувати витрати на інгредієнти, оплату праці, оренду приміщення та інші витрати. Вони мають бути включені у вартість продукції, щоб забезпечити прибутковість закладу.

Дизайн меню впливає на перше враження клієнта і може вплинути на їхнє рішення про відвідування кав'ярні. Простий і зрозумілий дизайн може зробити меню привабливим та зручним для клієнтів. Меню слід розділити на категорії (наприклад, напої, сніданки, закуски тощо) для зручності клієнтів.

Важливо, щоб структура була логічною та легко сприймалась. Колір шрифту не повинен зливатись з фоном і повинен бути легким при читанні.

Постачальники – саме від правильного вибору яких залежить рентабельність закладу. Перед вибором постачальників необхідно провести детальне дослідження ринку, визначити різноманіття постачальників та їхні умови. При виборі постачальників важливо врахувати їхню репутацію, досвід роботи, якість продукції, цінову політику та сервіс. Рекомендується перевірити відгуки та рекомендації про постачальників, а також провести тестування їхньої продукції перед укладанням контракту. Також рекомендується співпрацювати з декількома постачальниками, щоб мати альтернативні джерела постачання та підстраховувати себе від можливих проблем з постачанням.

Маркетинговий план. Головною метою проєкту є введення на ринок та подальше збільшення ринкової частки у місті Запоріжжя. Заклад «Чайний шлях» планується розмістити у центральному районі міста. Цільова аудиторія охоплює людей від 16 до 60 років і старше, що відповідає широкому спектру клієнтів. Такі заклади часто відвідують офісні працівники, керівники підприємств та студенти. У обраному районі немає прямих конкурентів - інших закладів з чайною тематикою, проте існує конкуренція від багатьох інших закладів громадського харчування, таких як бари, ресторани, кафе, точки швидкого харчування та закусочні. Перевага закладу полягатиме у смачній кухні, високому рівні обслуговування, стильному дизайні, унікальних послугах, таких як чайні дегустації.

Для ресторану з чайною тематикою можна застосувати ряд маркетингових стратегій. Серед них: акцент на унікальність асортименту чаю, організація чайних дегустацій для привертання уваги клієнтів, використання соціальних медіа для підтримки спільноти та реклами, проведення тематичних заходів і подій, таких як майстер-класи з заварювання чаю або вечори з традиційною чайною церемонією.

Для просування ресторану було обрано компанію «UAATEAM», вона

має солідну репутацію на ринку реклами. Компанія надає широкий спектр послуг, таких як рекламні кампанії, нестандартні промо-акції, створення відео, брендінг, дизайн, націлену рекламу в Instagram, управління сторінками у соціальних мережах та багато іншого [11].

Зокрема, для закладу «Чайний шлях» було обрано метод просування за допомогою рекламної кампанії. Цілями проведення реклами є інформування споживачів про відкриття нового закладу громадського харчування.

Можливі місця розміщення реклами включають ведення сторінок у соціальних мережах, таких як Instagram та Facebook, що є безкоштовним, або платну рекламу на цих платформах, вартість якої може сягати до 10000 гривень. Також можна розглянути рекламу на білбордах за приблизно 3500 гривень. Оцінювані загальні витрати становитимуть приблизно 15000 гривень на місяць.

Інвестиційний план. Ресторанний комплекс «Чайний шлях» пропонує унікальний інтер'єр, який трансформується відповідно до чотирьох різних культурних стилів: японського, китайського, індійського та англійського.

Приміщення оформлене в приглушених теплих тонах молочного та коричневого кольорів, що створюють атмосферу затишку і комфорту. Мінімалістичний підхід до дизайну виявляється в простоті форм і ліній, що створюють чистоту та просторість. Меблі виготовлені з натурального дерева з геометричними формами та чистими контурами.

Сучасні ресторани активно вдосконалюють свої приміщення, звертаючи особливу увагу на звукоізоляцію. Це робиться з метою забезпечення комфорту для гостей, зниження рівня шуму та створення сприятливої атмосфери. Для цього використовуються різноманітні матеріали, такі як текстильні панелі або спеціальні звукопоглинаючі структури.

У запланованому ресторані функціонуватимуть окремі чайні кімнати.

Перша кімната буде японською. Ця кімната має простоту та мінімалізм, що характерне для японського дизайну. Меблі у цьому приміщенні будуть низькі та виготовлені з натурального дерева, з простими лініями і гладкою

текстурою. Нейтральні відтінки дерева та білі стіни створюють атмосферу спокою та гармонії. Традиційні японські татамі мати та подушки забезпечать зручне місце для сидіння.

Друга їде китайська кімната. В цій кімнаті будуть використані меблі з темного дерева, вишукані та багатошарові. Золотисті та червоні кольори, які є символами багатства та щастя в китайській культурі, домінують в декораціях. На підлозі можуть бути килими з традиційними орнаментами, а на стінах – китайські малюнки або каліграфія. Важливими елементами чайної кімнати є великий стіл з чабанем для чаю, стільці та посуд.

Індійський стиль. Ця кімната буде прикрашена в розкішному та колоритному індійському стилі. Меблі можуть бути виготовлені з темного дерева або кованого металу, з вишуканими візерунками та різнобарвними оббивками. Яскраві килими, подушки та ковдри з етнічними візерунками будуть додавати колориту і тепла цій кімнаті.

І остання кімната – англійська. В кімнаті в англійському стилі будуть використані м'які меблі з вишуканими дерев'яними рамами та оббивкою з вінтажних тканин. Крісла з високими спинками та орнаментованими ніжками, великі вікна з драпіровками, барвисті килими та картини з англійськими пейзажами. Для чаювання будуть використовуватися срібні та порцелянові чайники на підігріві, які будуть розташовуватися прямо на столі.

При ресторані буде наявна чайна лавка, яка стане важливим доповненням до закладу. Після чаювання або дегустації відвідувачі матимуть можливість придбати улюблений чай для дому. Таким чином, ресторан сприятиме поширенню чайної культури серед своїх клієнтів.

Для реалізації проєкту в орендованому приміщенні знадобиться приблизно 5-8 місяців і коштуватиме наступне:

— на обладнання: приблизно 400000 грн;
— на оформлення інтер'єру: близько 200000 грн;
— на оформлення екстер'єру: приблизно 100000 грн;
— на оформлення меню: близько 3500 грн.

Протягом перших 6 місяців реалізації проєкту планується збільшувати обсяг наданих послуг. Середній чек очікується на рівні приблизно 300 гривень.

За день заклад має на меті у майбутньому приносити прибутку приблизно 100000 грн.

Торговий інвентар є важливою складовою торгово-технологічного обладнання. Він включає в себе різноманітні пристосування, інструменти та прилади, які використовуються для показу та обробки товарів під час обслуговування покупців, а також для проведення різних допоміжних та господарських операцій. Виготовляють його з різних матеріалів, таких як метал, дерево, скло, пластик.

Основні вимоги до торгового інвентарю включають його зручність у використанні, міцність, простоту, компактність, доступність і відповідність естетичним та санітарно-гігієнічним стандартам. Зручний інвентар полегшує роботу персоналу і сприяє ефективному обслуговуванню покупців. Він також має відповідати естетичним вимогам, щоб створювати приємну атмосферу для покупців та відповідати сучасним стандартам дизайну торгових приміщень.

Витрати на інвентар можуть включати витрати на закупівлю інвентарю, реєстрацію бізнесу та отримання дозволів, підготовку технологічних карт на продукцію, а також первісну закупівлю продуктів. Приблизні витрати можуть складати:

— На закупівлю інвентарю: приблизно 60000 грн.

— Реєстрація бізнесу, отримання дозволів: приблизно 15000 грн.

— Підготовка технологічних карт на продукцію: приблизно 7000 грн.

— Первісна закупівля продуктів: приблизно 60000 грн.

Управління і структура організації. Час роботи. Попередньо графік роботи з 10:00 до 22:00. Завантаженості залу згідно графіка роботи закладу «Чайний шлях».

Фінансовий план. Проєкт в ідеалі має бути реалізовано протягом 6 місяців. Загальні витрати для відкриття ресторанного комплексу з чайною тематикою «Чайний шлях» на 60 місць:

— початкових витрат: ≈ 845500 грн.
— поточних витрат: 80500 грн.
— за день виручки: ≈ 95000 грн./ день.
— виручки: ≈ 2850000 грн./міс.

Так, зважаючи на прогнозовану зростаючу виручку та середній чек у перших місяцях експлуатації, планується, що повний обсяг інвестицій у заклад «Чайний шлях» повинен бути окуплений приблизно за півроку.

Висновки до розділу 2

Ресторанний комплекс «Чайний шлях» не лише пропонує своїм відвідувачам розмаїття чаїв та страв, але також створює затишну атмосферу для відпочинку та проведення часу. Мета його створення полягає у тому, щоб забезпечити місцевому населенню комфортний простір для відпочинку та насолоди смачним чаєм. Розташований в центральній частині міста, «Чайний шлях» стане місцем зустрічей для мешканців району, працівників офісів та всіх, хто цінує спокійну атмосферу та якісний чай.

РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ ТИПУ РЕСТОРАН

3.1. Особливості та відмінні риси ресторану від інших закладів ресторанного господарства

Заклади ресторанного господарства класифікуються за різними типами, що визначаються сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності [13]. До основних ознак, які допомагають визначити тип закладу, належать:

— асортимент продукції;
— рівень обслуговування;
— номенклатура надаваних послуг;
— рівень матеріально-технічної бази.

Сфера ресторанного господарства включає різні типи закладів, кожен з яких має свої особливості та призначення. До основних типів належать ресторани, бари, кафе, кафетерії, їдальні, закусочні, буфети, фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домові кухні та ресторани за спеціальними замовленнями.

Ресторани пропонують широкий асортимент складних страв, з підвищеним рівнем обслуговування. Бари спеціалізуються на напоях та закусках, кафе пропонують прості страви та десерти, кафетерії – гарячі та холодні напої, кондитерські вироби. Їдальні пропонують домашні страви за доступними цінами, закусочні – страви швидкого приготування. Буфети працюють у форматі самообслуговування, фабрики-заготівельні готують напівфабрикати, фабрики-кухні займаються масовим виробництвом страв, домові кухні пропонують домашні страви на винос або з доставкою, а ресторани за спеціальними замовленнями організовують банкетні заходи.

Визначення типів закладів ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Ресторан – це підприємство громадського харчування, яке пропонує широкий асортимент страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові страви, а також кондитерські вироби.

Ресторани можуть поділятися на різні типи залежно від часу та методів обслуговування.

За часом обслуговування вони бувають закладами швидкого обслуговування і звичайними.

За методами обслуговування – з обслуговуванням офіціантами або з самообслуговуванням.

Ресторани можуть бути повносервісними або спеціалізованими.

Повносервісний ресторан – це заклад, де відвідувачів обслуговують офіціанти, а значну частку продукції складають фірмові та замовні страви і напої. Крім ресторанів, повносервісними можуть бути також бари і кафе. Спеціалізовані ресторани зосереджуються на певному асортименті кулінарної продукції, наприклад, рибні ресторани або ресторани національної кухні.

Ресторани можна класифікувати за ступенем комфорту та рівнем обслуговування на три основні класи: «люкс», «вищий» і «перший».

Ресторани класу «люкс» є закладами найвищого рівня, які пропонують ексклюзивний сервіс і розкішні умови для відвідувачів: наявність вишуканого дизайну з дорогими матеріалами, ексклюзивні меблі, мистецькі твори, вражаюче оздоблення; висококваліфікований персонал, індивідуальний підхід до кожного гостя, висока увага до деталей; відкриті кухні, приватні кімнати для VIP-гостей, сомельє, музичний супровід, організація заходів.

Ресторани «вищого» класу забезпечують високий рівень комфорту та обслуговування, але трохи менш ексклюзивні порівняно з класом «люкс»: професійний персонал, уважне обслуговування, швидка реакція на запити гостей; широкий асортимент страв, включаючи фірмові та авторські рецепти, різноманітні напої, якісні вина; тематичні вечори, жива музика, організація

банкетів, спеціальні пропозиції та знижки.

Ресторани «першого» класу пропонують хороший рівень обслуговування та комфорту, але без розкоші та ексклюзивності «вищих» класів.

Ресторани займають особливе місце серед закладів громадського харчування завдяки своєму широкому асортименту страв, високому рівню обслуговування, багатому набору додаткових послуг та розвиненій матеріально-технічній базі. Вони пропонують своїм клієнтам не лише їжу, але й атмосферу комфорту, розкоші та відпочинку. Відмінності між ресторанами та іншими типами закладів, такими як бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети та фабрики-кухні, полягають у рівні сервісу, асортименті продукції, наданих послугах та загальній атмосфері.

3.2. Перспективи розвитку закладів ресторанного господарства типу ресторан

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно зростає і змінюється під впливом різних факторів як внутрішнього, так і зовнішнього середовища. Сучасні тенденції, технологічні інновації та змінені споживчі уподобання відкривають нові можливості для зростання та удосконалення ресторанного бізнесу.

Економічні можливості у сфері ресторанного господарства розглядаються як складний механізм виробництва та обігу продукції, що надає цій галузі певні переваги порівняно з іншими секторами економіки. По-перше, це перспективна галузь для інвестиційного капіталу, оскільки забезпечує швидку обертаність вкладених коштів.

Споживачі все більше віддають перевагу якості кухні при виборі ресторану, що свідчить про зміни в галузі. Ця тенденція до «демократизації» сприяла появі закладів харчування з приголомшливим інтер’єром, стильними меблями та елегантним посудом, зберігаючи при цьому відносно доступні

ціни.

Пандемія COVID-19 показала важливість наявності послуг доставки їжі та take-away. Ресторани активно розвивають цей напрямок, що дозволяє їм залучати більше клієнтів та збільшувати прибуток. Використання спеціалізованих платформ для доставки їжі, співпраця з кур’єрськими службами та створення власних мобільних додатків для замовлення їжі стали невід'ємною частиною сучасного ресторанного бізнесу.

Сучасний маркетинг неможливо уявити без активної присутності в інтернеті та соціальних мережах. Ресторани активно використовують цифрові платформи для просування своїх послуг, взаємодії з клієнтами, збору відгуків та проведення рекламних кампаній. Створення привабливого контенту, співпраця з інфлюєнсерами та використання інструментів таргетованої реклами допомагають ресторанам ефективно залучати нових клієнтів та утримувати постійних.

Зростаючий інтерес до національних та регіональних кухонь відкриває нові можливості для розвитку ресторанів, що спеціалізуються на традиційних стравах. Популяризація національної кулінарії дозволяє не лише зберігати культурні традиції, але й залучати туристів та місцевих жителів, які цікавляться автентичними стравами.

Щодо проєктного закладу ресторанного комплексу з чайною тематикою «Чайний шлях», це заклад що втілює концепцію вишуканого чайного середовища, де клієнти можуть насолоджуватися різноманітністю ароматних чаїв та смачних страв у затишній атмосфері.

Основною ідеєю «Чайного шляху» є створення унікального простору, де люди можуть відчути себе на справжньому подорожі за чашкою чаю. Кожна з чотирьох залів закладу, відповідає своєму тематичному напрямку: японський, китайський, індійський та англійський стилі. У японському залі, наприклад, переважатимуть мінімалістичний дизайн і традиційні японські риси, з китайським – елементи культури і декору, притаманні цій країні, в індійському – колорит і кольорова гамма, а в англійському – аристократична

елегантність та традиції.

У кожному залі буде розташовано відповідні меблі, створюючи аутентичну атмосферу. У японському залі – низькі столики та килими, у китайському – дерев'яні стільці та декоративні різноманітність, в індійському – м'які крісла та яскраві текстильні вироби, а в англійському – класичні меблі та столи з високими спинками.

Крім того, «Чайний шлях» пропонуватиме своїм відвідувачам широкий асортимент чаїв різних сортів та смаків з усього світу, а також смачні страви, які ідеально поєднуються з чаєм. Кулінарні шедеври будуть створюватися на основі натуральних і якісних продуктів, а меню буде регулярно оновлюватися з урахуванням сучасних кулінарних тенденцій та смакових уподобань гостей.

«Чайний шлях» також планує стати центром культурних подій і заходів. Регулярні майстер-класи з чайної церемонії, дегустації та тематичні вечори робитимуть заклад привабливим для шанувальників чаю та любителів нових вражень.

Висновки до розділу 3

Можливості для подальшого вдосконалення виробництва в ресторанній сфері включають впровадження передових технологій у процеси та автоматизацію робочих процесів з метою підвищення продуктивності та ефективності. У сучасному конкурентному середовищі ресторани повинні постійно шукати способи оптимізації своєї діяльності. Використання систем управління запасами, електронних меню та замовлень, а також інноваційних кухонних пристроїв дозволяє зменшити витрати, покращити якість страв і підвищити рівень задоволеності клієнтів.

Аналізуючи особливості закладу порівняно з іншими типами ресторанів, було виявлено його унікальність і потенціал привабливості для різних категорій клієнтів. Визначили ключові фактори успіху, серед яких –

правильний вибір місця розташування, високоякісне обслуговування та рознообразний асортимент послуг. Один із ключових аспектів, що виділяє цей заклад, – це його автентичність та спеціалізація на певній кулінарній культурі, що дозволяє створити неповторну атмосферу та залучити відвідувачів, які шукають нових гастрономічних вражень. До того ж, важливу роль відіграє інтер'єр, який має бути ретельно продуманий для створення комфорту і затишку.

Такий заклад може стати не лише місцем для приємного проведення часу, але й центром культурного та суспільного життя, сприяючи розвитку чайної культури та гастрономічних традицій. Проведення тематичних заходів, майстер-класів, дегустацій та фестивалів може залучити широку аудиторію і створити стійку спільноту шанувальників закладу. Це не тільки підвищить впізнаваність бренду, але й сприятиме популяризації гастрономічних традицій серед населення. Важливо також підтримувати активну присутність у соціальних мережах, використовуючи їх для комунікації з клієнтами, поширення інформації про заходи та акції, а також для збору відгуків та покращення сервісу.

ВИСНОВКИ

Бізнес-план є необхідним інструментом для будь-якого підприємства, оскільки він визначає стратегію, цілі та плани функціонування компанії на певний період часу. Він допомагає управлінцям та інвесторам краще зрозуміти бізнес-модель компанії, визначити стратегічні пріоритети та оцінити її фінансовий потенціал. Важливо, що бізнес-план не лише встановлює конкретні цілі, але й послідовно реалізує стратегії для їх досягнення. Крім того, він служить інструментом для адаптації до непередбачених змін на ринку та моніторингу ефективності підприємства.

Отримання інформації для створення бізнес-плану може бути здійснене за допомогою різноманітних джерел, включаючи особистий досвід у виробництві, зв'язки з партнерами, статистичні дані про галузь, аналіз конкурентів, наукові дослідження та інше. Бізнес-план дозволяє визначити довгострокові цілі, розробити стратегії для їх досягнення та спланувати дії на різні періоди часу. Він також включає короткострокові та середньострокові завдання, що допомагають координувати дії на щоденній основі та забезпечують ефективне використання ресурсів.

Детальний і обґрунтований бізнес-план демонструє серйозність намірів підприємства та його готовність до успішного впровадження проєкту, що підвищує ймовірність отримання фінансування. Цей документ є ключовим для залучення інвесторів і кредиторів, допомагаючи їм зрозуміти бізнес-модель підприємства, оцінити ризики та потенційну вигоду від інвестицій.

Розвиток індустрії чайних закладів відбиває поточні тенденції споживчих уподобань, де чайні заклади перетворюються на не лише місця споживання чаю, але й культурні центри з унікальними досвідами та обслуговуванням. Зростаючий інтерес споживачів до здорового способу життя стимулює попит на органічні та натуральні чаї, що відображається у розширенні асортименту та пропозицій чайних закладів.

Також спостерігається відновлення традиційних методів приготування

та споживання чаю, що підкреслюється широким використанням китайських та японських чайних церемоній та зростанням популярності крафтових чаїв. Експерименти зі смаками та інгредієнтами дозволяють створювати нові та незвичайні комбінації, що відкривають перед споживачами широкі можливості для вибору.

Такі тенденції відображають потребу ринку у вищому рівні якості, інноваційному підході та персоналізованому сервісі, що робить сучасні чайні заклади не лише місцем для випиття чаю, але й місцем для відчуття нових смакових вражень та культурних вражень.

Проєкт «Чайний шлях» – це спеціалізований ресторан, який пропонує унікальний чайний досвід. Він складається з основного ресторану, приватних чайних кімнат і чайної крамниці. Основний ресторан пропонує широкий вибір страв, які ідеально поєднуються з чаєм, а чайна крамниця привертає любителів чаю, які шукають унікальні сорти та аксесуари. Приватні чайні кімнати створюють затишну атмосферу для перекусу або насолоди різними видами чаю. Заклад розрахований на 60 місць і має виробничо-торговий характер, поєднуючи функції виготовлення та реалізації продукції. Кожна чайна кімната матиме свою тематику, що дозволить гостям поглибитися в різні аспекти чайної культури та насолодитися унікальними враженнями.

Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладі «Чайний шлях» має спеціальні приміщення в яких безпосередньо проводиться приготування продукції та обслуговування споживачів.

Заклад пропонує унікальний чайний досвід, у якому вибір страв грамотно поєднується з різними сортами чаю. Дотримується традицій та рекомендацій відомих рестораторів, які спеціалізуються на чайній культурі. Меню включає легкі десерти, такі як випічка та кондитерські вироби, а також інші страви, які ідеально поєднуються з різними видами чаю. Враховуючи особливості кожного сорту чаю, заклад пропонує гостям різноманітні страви, що підкреслюють його смакові якості та створюють гармонійні поєднання. Меню відображає відданість до якості та створення неперевершеного

чайного досвіду для кожного гостя.

Отже, заклад з чайною тематикою має потенціал для успішного існування, особливо якщо він вдасться поєднати унікальний чайний досвід з грамотною організацією та відмінною атмосферою. Розробка бізнес-плану допоможе чітко визначити стратегії розвитку, цілі та дії на різні періоди часу, що підвищить шанси на успіх і залучить інвесторів. З урахуванням зростаючого інтересу до здорового способу життя та культурного витончення, чайні заклади можуть зайняти значне місце на ринку гастрономії та відкрити нові перспективи для гастрономічних експериментів і задоволення смакових пристрастей клієнтів.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Діденко, Є. О. Бізнес-планування та його роль у стратегічному управлінні підприємством: Збірник статей «Економіка та держава» №12 2016. – 78 с.

2. Сутність бізнес-планування та призначення бізнес-плану. URL: https://www.rusnauka.com/35_NOBG_2013/Economics/15_153261.doc.htm (дата звернення 03.06.2024).

3. Бізнес-планування. URL: https://pidru4niki.com/92411/finansi/biznes-planuvannya (дата звернення 03.06.2024).

4. Бізнес-планування в підприємництві. URL: https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u130/biznes-planuvannya.pdf (дата звернення 03.06.2024).

5. Не з пакетика. Хто і навіщо відкриває в Києві чайні нового формату (і що це означає)? URL: https://www.village.com.ua/village/food/food-situation/343707-ne-z-paketika-chayni-novogo-formatu-prodovzhuyut-vidkrivati-v-kievi-tse-vzhe-nova-hvilya-chayu (дата звернення 03.06.2024).

6. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. URL: https://pidru4niki.com/11221213/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_zakladah_restorannogo_gospodarstva_chaynoyu_kontseptsiyeyu (дата звернення 03.06.2024).

7. Що подавати до чаю – поради і рекомендації. URL: https://hotcup.shop/blog/chto-podavat-k-chayu (дата звернення 04.06.2024).

8. У Запоріжжі збираються зробити реконструкцію на території колишнього заводу «Гамма». URL: http://1news.zp.ua/ru/v-zaporozhe-sdelayut-rekonstrukcziyu-byvshego-zavoda-gamma-otkroyut-kinoteatry-kafe-i-park-foto/ (дата звернення 05.06.2024).

9. Створення бізнес-плану: структура, етапи та важливі аспекти. URL: https://navidminno.com.ua/all/stvorennya-biznes-planu-struktura-etapy-ta

vazhlyvi-aspekty/ (дата звернення 05.06.2024).

10. Кваліфікація обслуговуючого персоналу як чинник успішної діяльності ресторану. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/mytnyk.htm (дата звернення 05.06.2024).

11. Офіційний сайт UAATEAM. URL: https://uaateam.agency/?utm_source=it-rating&utm_medium=promo&utm_campaign=reklamni-agentstva (дата звернення 05.06.2024).

12. Класифікація закладів ресторанного господарства. URL: https://studfile.net/preview/5193599/ (дата звернення 05.06.2024).

13. Типи закладів ресторанного господарства. URL: https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva (дата звернення 05.06.2024).

14. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/serevetna.htm (дата звернення 05.06.2024).

15. Паска М.З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.

16. Долга Г.В. Управління ресторанним господарством як складовою частиною сфери послуг. Приазовський економічний вісник. 2019. Вип. 3(14). С.160-165.

17. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства: автоматизація бізнес-процесів. Вісник Київського національного торговельноекономічного університету. 2015. № 3(1). С. 60–78.

18. Селютін С. В. Оцінка стратегічного розвитку закладів ресторанного господарства. Бізнес Інформ. 2018. № 10. С. 421-428.

19. Види чаю. URL: https://www.dolce-vita-online.com/article-3-vidi-chayu.html (дата звернення 06.06.2024).

20. «Путівник» за класифікацією чаю. URL: https://ch.od.ua/blog/putevoditel_po_klassifikacii_chaya1/ (дата звернення 06.06.2024).

21. Чай - історія походження напою. URL: https://nicetea.ua/ua/blog/chai-istoriia-proishozhdeniia-napitka (дата звернення 06.06.2024).

22. Історія чаю. URL: https://hotcup.shop/ua/blog/istoriya-chayu (дата звернення 06.06.2024).

23. Бізнес-планування підприємницької діяльності : навч. посіб. / З. С. Варналій, Т. Г. Васильців, Р. Л. Лупак, Р. Р. Білик. Чернівці: Технодрук, 2019. 264 с.

24. Сутність бізнес-планування та призначення бізнес-плану. URL: https://buklib.net/books/29678/ (дата звернення 06.06.2024).

25. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Бізнес-планування» для підготовки бакалаврів з напряму 6.030601 «Менеджмент». Тернопіль: ТНЕУ, 2016. 62 с.

26. Бескровна Л.О. Бізнес-планування підприємства: навч. посіб. / Л.О. Бескровна. – Одеса: ОНАЗ ім. О.С. Попова, 2012. – 124 с.

27. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 120 с.

28. Мостова Л.М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.

29. Номенклатура торговельно-технологічного устаткування. URL: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov_dod2.htm (дата звернення 06.06.2024).

30. Чичун В.А. Бізнес-планування як фактор успішної підприємницької діяльності / В.А. Чичун, В.Д. Паламарчук // Соціум. Наука. Культура. – 2010. – № 21 (18). − С. 58-63.

31. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики [Електронний ресурс] : тези доп. II Міжнар. студ. наук. конф. (Київ, 22

березня 2023 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – 745 с. – Укр. та англ. мовами.

32. Barrow, C., Barrow, P., & Brown, R. The Business Plan Workbook: A Step-by-Step Guide to Creating and Developing a Successful Business. London: Kogan Page, 2018. 321 p.

33. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вишів / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учб. л-ри, 2009. – 342 с.

34. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник / О. Ю. Давидова. Н. В. Полстяна. – Харків : ХДУХТ, 2017 – 350 с.

35. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П’ятницька; Київ : КНТЕУ, 2007. – 465 с.

36. Кучеренко В.Р., Карпов В.А., Маркітан О.С. Бізнес-планування фірми: Навч. посіб. – К.: 2006. – 423 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Меню чайного закладу «Чайний шлях»

Чайний шлях

MENU

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Тартар із яловичини 220
з капорсами та вʼяленими помідорами

Італійська м'ясна тарілка 250

Сесіне з лосося 220
з сезонними овощами та грейпфрутом, кедровими горіхами та помідорами чері.

САЛАТИ

Дачний салат 145
з перепелиними яйцями, перепелиними яйцями, маринованим кабачком і грушею

Азіатський салат з креветками 186
мака та авокадо від лосося, заправлений на основі кокосового молока

Нісуаз з тунцем 198

Салат з розвареною яловичиною 190
запеченим маринованим перцем

Салат з бобами та анчоусами 249

ПАСТА / РІЗОТО

Різотто з півби з кальмаром 249
помідорами, грибами кедровими, шпинатом і печеним перцем

Домашня паста з фореллю 229

Паста Карбонара 198

СУПИ

Норвезька уха 140
із перших видів риби

Крем-суп із гарбуза 130
із сиром бер-бле

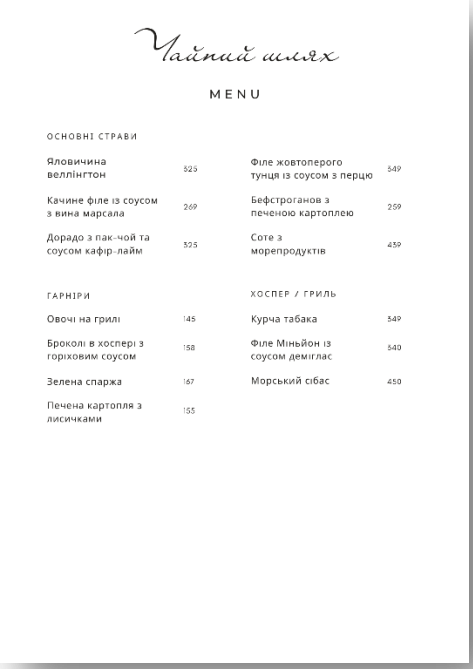
БРАНЧІ

Скрембл з яєць з цукіні 170
домашньою сорочителлою та шпинатом

Сирники з брусничним конфітюром 155

Шакшука з томатами 149

Сніданок 210
з креветками із червоної риби, яйця пашот, авокадо та сторчителлою



Чайний шлях

MENU

ОСНОВНІ СТРАВИ

Яловичина веллінгтон 525

Качине філе із соусом з вина марсала 269

Дорадо з пак-чой та соусом кафір-лайм 325

Філе жовтоперого тунця із соусом з перцю 349

Бефстроганов з печеною картоплею 259

Соте з морепродуктів 439

ГАРНІРИ

Овочі на грилі 145

Броколі в хоспері з горіховим соусом 158

Зелена спаржа 167

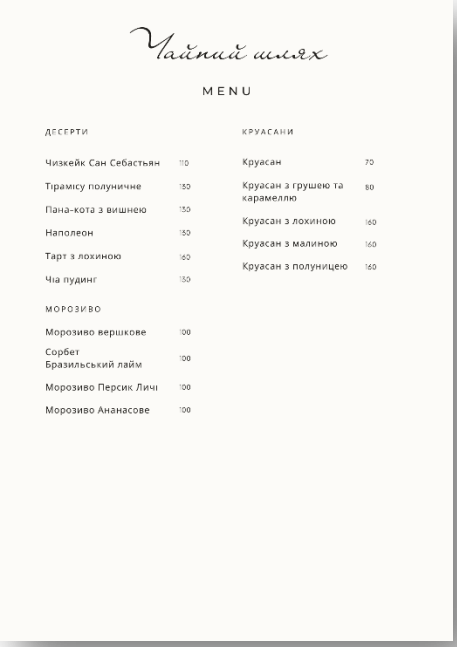
Печена картопля з лисичками 155

ХОСПЕР / ГРИЛЬ

Курча табака 349

Філе Міньйон із соусом деміглас 540

Морський сібас 450



Чайний шлях

MENU

ДЕСЕРТИ

Чизкейк Сан Себастьян 110

Тірамісу полуничне 150

Пана-кота з вишнею 130

Наполеон 150

Тарт з лохиною 160

Чіа пудинг 130

МОРОЗИВО

Морозиво вершкове 100

Сорбет Бразильський лайм 100

Морозиво Персик Личі 100

Морозиво Ананасове 100

КРУАСАНИ

Круасан 70

Круасан з грушею та карамеллю 80

Круасан з лохиною 160

Круасан з малиною 160

Круасан з полуницею 160

Чайний шлях

BAR

КАВА

Флет блек	65
Капучіно	55
Еспресо	45
Латте	65
Раф	75
Блек Оранж	100
Лонг блек	55

ЛИМОНАДИ

Лимонад Cream Soda	100
Лимонад Юзу-Вишня	100
Лимонад Лавандовий	100
Лимонад Лічі-Кокос	100
Лимонад Груша-Алича	100
Лимонад Ягідний	100
Лимонад Вишня Лічі	100

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Кока-кола	60
Тонік	60
Вода (скло)	60
Сік яблуневий	55
Сік апельсиновий	55
Сік томатний	35
Спрайт	60

АЙС КАВА

Еспресо тонік	90
Персикове фрапе	100
Айс капучіно	80
Айс Латте	80
Тропічний бамбл	100
Айс Латте на мигдальному	100

МІЛКШЕЙКИ

Мілкшейк вишневий	100
Мілкшейк полуничний	100
Мілкшейк класік	100
Мілкшейк банановий	100
Мілкшейк диня	100

МАТЧА

Матча латте	85
Матча оранж	135
Полунична Матча	135
Матча-Юзу	135
Матча Тонік	100

Чайний шлях

TEA

ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ

Молі Хуа Ча	135
Хуан Шань Мао Фен	335
Мао Цзянь	157
Люань Гуапянь	320
Лун Цзін	212
Тай Пін Хоу Куй	382
Білочунь	175

БІЛИЙ ЧАЙ

Бай Му Дань	227
Юе Гуан Мей Жень	202
Шоу Мей	142
Я Бао	155
Бай Хао Інь Чжень	687

ЖОВТИЙ ЧАЙ

Цзюнь Шань Інь	700
Мен Дін Хуан Я	600

УЛУН

Цзінь Ґуаньінь	245
Мей Чжань	260
Те Ґуаньінь	175
Да Хун Пао	150
Ґаба Алішань	425
Ці Лань	245
Те Ґуаньінь Тань Пей	207
Си Цзі Чунь	207
Алішань	240
Дун Дін	260
Хуан Чжі Сян Дань Цун	390
Мі Лань Сян Дань Цун	345
Най Сян Цзінь Сюань	147
Жень Шень Улун	152

ЧЕРВОНИЙ ЧАЙ

Хей Цзінь	182
Дянь Хун Мао Фен	147
Сун Чжень	280
Чжень Шань Сяо Чжун	182
Цзінь Цзюнь Мей	260
Цзінь Ло	195

ШУ ПУЕР

Шу Пуер Гу Юнь Чунь Сян 2013 р.	225
Шу Пуер Дянь Цан 2011 р.	245
Шу Пуер Юе Лімін 2013 р.	325
Шу Пуер Баньчжан Шентай Бін 2012 р.	235
Шу Пуер Цзюй Бао 2009 р.	175

Додаток Б

Торгово-технологічне устаткування закладу громадського харчування типу: «Ресторан»

№ з/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Градація за місткістю залу, місць					
			24-50	51-80	81-100	101-150	151-200	понад 200
1	**Теплове (електричне або газове)**		**М600- М700**			**серії М800-М900**		
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко[1)]	-	-	-	10	10	10
1.2	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко[1)]	4	6	6	10	10	10
1.3	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко[1)]	4	6	6	10	10	12
1.4	Фритюрниці	л	4	6	6	8	10	12
1.5	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33	33	33	33
1.6	Сковороди перекидні	л	-	-	44	44	63	63
1.7	Плити- конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, $м^2$	0,36	0,36	0,72	0,72	1,44	1,44
1.8	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, $м^2$	0,22	0,35	0,35	0,35	0,59	0,7
1.9	Плити (жаровні)-гриль	площа для смаження, $м^2$	0,22	0,35	0,35	0,35	0,59	0,7
1.10	Гриль притискний	шт.	-	-	-	1	1	1
1.11	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	-	-	4	4	4	6
1.12	Котли	л	-	-	-	40	60	100
1.13	Кип'ятильники	л/год	25	50	50	100	100	100
1.14	Шафи для смаження	деко [2)]	4	6	6	10	10	12
1.15	Пекарські (кондитерська) шафи	деко [2)]	4	6	6	10	10	12
2.	**Роздавальне і барне**							
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20	30	30	30
2.2	Тостер	шт.		1	1	1	1	1
2.3	Саламандр*	шт.	-	1	1	1	1	1
2.4	Марміти водяні	деко[1)]	2	2	4	4	6	8
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1	1,5	1,5	2
2.6	Термостати	л	-	10	10	20	20	40
2.7	Барні (буфетні, коктейльні)стойки***	компл.	(1)	1	1	1	1-2	1-3
2.8	Комплект "шведський стіл"*****	компл.	-	-	1	1	1	1
2.9	Пристрої для підігрівання посуду	тарілок	50	50	50	80	100	160
2.10	Каво(чає)варка	блок	1	2	3	3	3	3-5
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1	1	1	2-5
2.12	Соковижималки	шт.	1	1	1	1	2	3
2.13	Блендери**	шт,	1	1	1	1	2	2
2.14	Соковижималки оранж-фреш	шт.	-	-	-	1	1	1
2.15	Міксери	шт,	1	1	1	1	1	2

2.16	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10	25	25	40
2.17	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	6	12	12	18	18
2.18	Камери морозильні	л	200	200	200	370	400	440
2.19	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	-	-	1	1	1	2
2.20	Візки офіціантські	шт.	-	1	2	2	4	4
2.21	Візки для посуду	шт.	1	1	2	2	4	4
3	**Холодильне (технологічне)**							
3.1	Камери середньотемпературні	$м^2$	4	8	12	16	20	24
3.2	Камери низькотемпературні	$м^2$	-	4	4	8	8	12
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л [3] 600 1200 1400	2 - -	2 1 -	2 1 -	- 2 2	- 1 3	- - 5
3.4	Шафи низькотемпературні	л [3]	-	600[3]	600[3]	600[3]	700	1200
3.5	Камери морозильні	л [3]	200	200[3]	200[3]	370[3]	400	440
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270	540	680	1080
3.7	Льодогенератор	кг/добу	-	-	-	25	25	25
4	**Механічне**							
4.1	Машини для очищування овочів	ємність завантаження, кг	4	8	15	15	30	30
4.2	М'ясорубка	кг/год.	50	50	150	150	150	150
4.3	Куттер м'ясний	шт.	-	-	-	1	1	1
4.4	Куттер кухонний	шт.	-	-	-	1	1	1
4.5	Овочерізка	кг/год	50	50	50	200	200	200
4.6	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	-	1	1	2	2
4.7	Машини для нарізання гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1	1	1	2
4.8	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5	10	20	20
4.9	Машини тістомісильні	л	-	-	-	20	45-65	45-65
4.10	Машини тісторозкатувальні	шт.	-	-	-	-	-	1
4.11	Хліборізки	компл.	-	-	-	1	1	1
4.12	Спеціалізоване механічне	компл.	-	-	-	1	1	1
5	**Мийне**							
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./год.	-	-	400	540	1000	1000
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./год.	400	540	540	1000	1200	1500-1200
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11	11	13	13
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	-	-	1	1	2	3
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год.	25	25	50	80	150	300
6	**Ваговимірювальне і підйомно-транспортне(технологічне)**							
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200	400	400	500
6.2	Ваги настільні електронні[5]	шт.	1	2	3	4	4	6
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1	2	2	2
6.4	Стелажі пересувні	шт.	-	-	-	2	2	2