

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

ММ
(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНИКОВА
(ім'я і прізвище)

«13» 01 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Л
(підпис)

Лариса ШАРАН
(ім'я і прізвище)

«13» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Оптимізація логістичної діяльності закладу ресторанного господарства»

Виконав: здобувачка 4 курсу, групи ЗГС-4-1ск

Кайнар Катерина Василівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

К. Вел
(підпис)

Керівник Олена ШИДЛОВСЬКА
(ім'я і прізвище)

Е. Ш
(підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ
(ім'я і прізвище)

ММ
(підпис)

Я, як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувачка К. Вел
(підпис)

Київ – 2024 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф.

В.Ф.Доценка Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241«Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС



Лариса ШАРАН

“ 05 ” грудня 2023 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Кайнар Катерини Василівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Оптимізація логістичної діяльності закладу ресторанного господарства»

керівник роботи Шидловська Олена Броніславівна, к.т.н., доцент.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05”грудня2023року № 972-КС







2. Термін подання здобувачем роботи 6 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи Логістична діяльність закладів ресторанного господарства

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Ресторанний бізнес у м.Фастів Київської області: стан, виклики, перспективи; Розділ 2 Організаційно-технологічні аспекти діяльності закладу ресторанного господарства сімейної ресторації «Вілла Чіполліна»; Розділ 3 Напрями вдосконалення логістичної діяльності сімейної ресторації «Вілла Чіполліна»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додаток

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шидловська О.Б., доцент	 5.12.23 р.	 18.12.23 р.
Розділ 2	Шидловська О.Б., доцент	 18.12.23 р.	 08.01.24 р.
Розділ 3	Шидловська О.Б., доцент	 08.01.24 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 5 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН


№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У М. ФАСТІВ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ	5.12-17.12.2023р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СІМЕЙНОЇ РЕСТОРАЦІЇ «ВІЛЛА ЧПОЛЛІНА»	18.12.2023-07.01.2024р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ЛОГІСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СІМЕЙНОЇ РЕСТОРАЦІЇ «ВІЛЛА ЧПОЛЛІНА»	08.01-28.01.2024р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	29.01-05.02.2024р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.02.2024р.	Виконано

Здобувачка


(підпис)

Катерина КАЙНАР

Керівник роботи


(підпис)

Олена ШИДЛОВСЬКА

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Кайнар Катерини Василівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф. Доценка

заочна зі скороченим терміном здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Тема роботи: *«Оптимізація логістичної діяльності закладу ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Шидловська Олена Броніславівна, доцент

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Робота присвячена визначенню теоретичних засад та розробці практичних рекомендацій вдосконалення логістичної діяльності закладів ресторанного господарства.

Визначено проблеми та виклики для сфери HoReCa у сфері логістики.

Окреслено процес управління логістичним процесом у закладі.

Проведено аналіз ефективності функціонування логістичних процесів в ресторані.

Визначено ефективність запропонованих оптимізаційних заходів для ресторанного підприємства.

Впровадження заходів дозволить закладу здешевити логістику, щоб її частка у вартості доставки продукції була мінімальною.

Ключові слова: логістика, логістичні процеси, ресторанне господарство, аутсорсинг, служба доставки..

ABSTRACT

The work is devoted to the definition of theoretical foundations and the development of practical recommendations for improving the logistics of restaurant establishments.

Problems and challenges for HoReCa in the field of logistics are identified.

The process of managing the logistics process in the institution is outlined.

An analysis of the effectiveness of the operation of logistics processes in the restaurant was carried out.

The effectiveness of the proposed optimization measures for the restaurant enterprise was determined.

The implementation of measures will allow the institution to reduce the cost of logistics so that its share in the cost of product delivery is minimal.

Keywords: logistics, logistics processes, restaurant business, outsourcing, delivery service.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У М. ФАСТІВ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ	8
1.1 Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства	8
1.2 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу протягом 2018-2022 років.....	13
1.3 Аналіз закладів ресторанного господарства м. Фастів.....	15
1.4 Аналіз проблем і викликів для закладів ресторанного господарства м. Фастів	16
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СІМЕЙНОЇ РЕСТОРАЦІЇ «ВІЛЛА ЧІПОЛЛІНА».....	19
2.1 Характеристика ресторану	19
2.2 Характеристика виробничого процесу в ресторані	23
2.3 Технологічний процес обслуговування в ресторані	25
2.4 Аналіз ефективності функціонування логістичних процесів в ресторані «Вілла Чіполліна»	27
РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ЛОГІСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СІМЕЙНОЇ РЕСТОРАЦІЇ «ВІЛЛА ЧІПОЛЛІНА».....	33
3.1 Розробка заходів щодо зниження витрат логістичних процесів.....	33
3.2 Оптимізація діяльності. Впровадження механізму аутсорсингу.....	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	43
ДОДАТКИ	45

ВСТУП

Логістична діяльність є невід'ємною складовою як виробничого процесу, так і власне постачання продукції кінцевому споживачеві. Для товарів процес поставки набуває особливого значення з огляду на безпосередній вплив на якість та експлуатаційні показники готової продукції. Успішність реалізації логістичного сервісу підприємства вимагає значних витрат і складного планування, будучи багатогранним процесом, що залежить від великої кількості як зовнішніх, так і внутрішніх чинників. І саме тому формування системи логістичного сервісу, складовою якої є оптимізація його рівня та витрат, є одним із найскладніших та найважливіших елементів процесу поставки товару кінцевому споживачеві як в усьому світі, так і в Україні.

У працях вітчизняних та зарубіжних учених глибоко опрацьовані питання сутності логістичного сервісу, діагностики та оцінювання його рівня, зокрема, таких як Д. Бауерсокс, А. В. Войчак, В. А. Герцик, Є. В. Голубін, Д. Клосс, Е. Кофлан, Ф. Котлер, О. М. Тридід, Л. Штерн, В. Г. Щербак та ін. Проблеми логістичного забезпечення діяльності підприємства, які становлять підґрунтя діагностики логістичного сервісу як його складової, розглянуті в працях таких вітчизняних та зарубіжних науковців, як Х. М. Беспалюк, О. А. Біловодська, О. Б. Гірна, Є. В. Крикавський, Д. М. Ламберт, Р. Р. Ларіна, П. Р. Левковець, Л. Ю. Михальчук, М. А. Окландер, Дж. Р. Сток, Н. І. Чухрай, Т. В. Шарчук, Л. Я. Якимишин, О. М. Ястремська та ін. Дослідження цих та інших науковців є вагомим підґрунтям для подальших досліджень, але більш докладного аналізу та вивчення потребують питання формування чіткого методичного підходу до діагностики логістичного сервісу та оптимізації його значення для промислового підприємства. Актуальність зазначених вище питань, їх важливість, практична значущість та недостатнє вивчення обумовили вибір теми дослідження, його мету і задачі.

Об'єктом дослідження є процес логістичної діяльності ресторану «Вілла Чіполліна».

Предметом дослідження виступають способи формування системи логістичної діяльності ресторану «Вілла Чіполліна».

Мета даного дослідження: оптимізація логістичної діяльності ресторану (за матеріалами ресторану Вілла Чіполліна).

У процесі дослідження передбачається вирішити такі завдання:

- визначити типи та спеціалізацію закладів ресторанного господарства;
- дослідити динаміку розвитку ресторанного бізнесу протягом 2018-2022 років;
- здійснити аналіз закладів ресторанного господарства м. Фастів;
- здійснити аналіз проблем і викликів для закладів ресторанного господарства м. Фастів;
- навести характеристику ресторану;
- привести характеристику виробничого процесу в ресторані;
- дослідити технологічний процес обслуговування в ресторані;
- здійснити аналіз ефективності функціонування логістичних процесів в ресторані «Вілла Чіполліна»;
- провести розробку заходів щодо зниження витрат логістичних процесів;
- запропонувати впровадження механізму аутсорсингу.

З метою виконання завдань були використані наступні методи дослідження:

- теоретичні: вивчення навчально-методичної документації, аналіз літератури для порівняння, зіставлення різних поглядів на досліджувану проблему;
- емпіричні: кількісний і якісний аналіз даних.

Теоретичною та інформаційною базою дослідження є сучасні теорії логістики, періодичні публікації, спеціалізована література, аналітичні і статистичні дані ресторану «Вілла Чіполліна».

Особливості досліджуваних проблем, мета і завдання дослідження визначили структуру роботи, представлені вступом, трьома розділами, висновком, списком використаних джерел, додатками.

РОЗДІЛ 1

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У М. ФАСТІВ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ: СТАН, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ

1.1 Типи та спеціалізація закладів ресторанного господарства

Заходи з організації послуг закладів ресторанного господарства містять у собі широкий спектр дій. Серед них: налагодження функціонування харчових комбінатів, профільних підприємств з виготовлення напівфабрикатів, кондитерських виробів, продуктів високого рівня готовності; оптимізація функціонування доготовочних підприємств ресторанного господарства; налагодження роботи їдалень, кафе, закладів швидкого обслуговування; вдале функціонування ресторанів.

У сфері ресторанного господарства найголовнішими векторами розвитку є технологічне вдосконалення способів приготування їжі, а також поліпшення опцій обслуговування споживача. За допомогою створення централізованих функцій, здійснюється оптимізація ресурсів. Таким чином, якщо до процесу створення окремої одиниці харчування прийоми стандартизації можливо застосувати, то до самих послуг, що надаються, – вже ні.

Заходи з індустріалізації ресторанного господарства я здійснюються за принципом централізації приготування напівфабрикатів і кулінарних продуктів високої готовності та реалізації їх через торговельні точки (прилавки магазинів) або пункти харчування (приготування і розповсюдження в їдальнях, кафе тощо). Збільшити ефективність функціонування та економічну складову подібних закладів можливо при дотриманні таких правил: правильність розташування підприємств, запровадження сучасних форм обслуговування, автоматизація процесів, грамотна організація праці, встановлення режиму роботи.

Сучасний підхід у сфері ресторанного господарства, в економічному плані, зумовлює необхідність грамотних форм нарощування виробничої діяльності (франчайзинг, мережеві підприємства тощо), а також зменшення частки ручної праці (автоматизація і механізація виробництва). Підвищити значення ефективності підприємства у сфері надання послуг харчування, без втрати якості,

можливо за умови грамотного вивільнення праці працюючих, із застосуванням науково-технічних та економічних прийомів []. А саме, економічно обґрунтоване витрачання продовольчих ресурсів, енергетичного палива, матеріальної бази, а також типізація і спеціалізація форм організації підприємств.Що стосується соціального аспекту, увага приділяється мінімізації значення застосування важкої фізичної праці, удосконаленню умов і охорони праці, автоматизації технології виробництва, управління та розрахунку з клієнтами, механізації процесів очищення інвентарю, посуду і тари, що диктує необхідність наявності високотехнологічного обладнання та засобів інформатизації.

Крім процесу виробництва продуктів харчування, необхідно приділяти увагу також і способам їх реалізації. Унікальність цієї сфери полягає в тому, що для закладів ресторанного господарства я виконується одразу три суміжні функції (рис. 1): виробнича; реалізація продукції; організація споживання продукції.



Рис. 1.1 – Технологія та організація послуг закладів ресторанного господарства

Джерело: []

Якість товарів і послуг, у цьому разі визначають з огляду на ступінь раціоналізації та технологічності процесу приготування їжі, дотримання гігієнічних і санітарних вимог, експлуатації устаткування, дотримання техніки безпеки, залученість працівників у бізнес-процеси.

Найпопулярніші заклади у сфері ресторанного господарства я - це ресторани, кафе, бари, їдальні, закусочні, продовольчі магазини. Наведемо перелік закладів ресторанного господарства я: їдальня; ресторан; кафе загального типу, кафе-кондитерська, кафе-молочна, кафе-морозиво, дитяче; закусочна загального типу; пельменна, млинцева, чебуречна, лагманна, шашликова, самсова, хашна, галушкова; чайхана; пивний бар; винний бар; молочний бар; фруктовий бар; кафетерій; продовольчий магазин; кулінарний відділ; комбінат кулінарії; спеціалізовані цехи; кондитерські цехи.

Визначаючи тип закладу, враховують такі аспекти (табл. 1.1): виробничі потужності, технологічна оснащеність, перелік приміщень, архітектурне та планувальне рішення; асортимент продукції, складність виготовлення продукції; способи обслуговування; кваліфікація кадрів; якість обслуговування (етика, естетика); перелік послуг, які надаються.

Далі розглянемо види харчування за функціональним обслуговуванням:

– «LaCarte» – з меню, за допомогою офіціанта, обирають вподобані варіанти, замовлення відправляють кухарям, де відбувається приготування, а також сервірування обраних найменувань;

– «A Parte» – клієнт, який попередньо зробив замовлення, обслуговується в певний часовий відрізок, відповідно до незмінного меню.

– «Tabldotte» – на відміну від вищевказаного варіанту, клієнта обслуговують у призначений час, за встановленим меню. Найчастіше обслуговування проводиться в момент загального збору за столом. Подібний метод використовується в пансіонатах, будинках відпочинку, санаторіях, де велике відвідувальницьке навантаження, а можливості кухарів йому не відповідають;

– «Шведський стіл» – вільний доступ до широкого асортименту страв. Перелік найменувань варіюється відповідно до категорії підприємства, бюджету

тощо. Переваги цього методу: висока пропускна здатність, прискорення процесу обслуговування, менше задіяного персоналу;

Таблиця 1.1 – Фактори, що визначають тип підприємства

Чинники	Характеристики	Складові
Виробничі потужності	Вироблена продукція за одиницю часу.	Значення продукції визначається річним випуском умовних найменувань, потужність - масою виробленої продукції.
Матеріально-технічна база	Уся праця, яка використовувалася у виробництві, реалізації та налагодженні споживання товарів ресторанного господарства я.	Серед них наявні фонди, орендовані або безоплатно отримані, приміщення та обладнання, що виділяються виробником товарів, для їдалень у соц. установах, навчальних закладах.
Матеріально-технічні засоби	Сума трудових і матеріальних ресурсів, задіяних у виробничій і торговельній діяльності закладів ресторанного господарства я.	Класифікація об'єкта ресторанного господарства я і його потужність визначає норми тех. оснащення.
Асортимент кулінарної продукції	Складові кожного найменування виробленої продукції ресторанного господарства я.	Значення попиту, якість персоналу, рекомендації харчування, визначають асортимент продукції.
Методи та способи обслуговування	Спрямовані на максимальний комфорт для відвідувачів, раціональну реалізацію ідеї закладу ресторанного господарства, відповідність заявлених послуг очікуванням обраного вектора споживання.	Вимоги до підготовки персоналу визначають ступінь організованості об'єкта ресторанного господарства я.
Професійно-кваліфікаційний склад працівників	Характеризує розподіл працівників за відповідними їх кваліфікації посадами.	За якість харчових виробів, безпосередньо несуть відповідальність працівники кухні.
Перелік пропонуванних додаткових послуг	Формує типологічне забарвлення об'єкта ресторанного господарства я.	Впливає на залучення додаткових ресурсів з боку для можливості надання додаткових послуг

Джерело: []

– Буфетне обслуговування – присутність елемента самообслуговування клієнтів. До завдань персоналу входить поповнення витрачених страв, консультація клієнтів, приготування напоїв, прибирання посуду і столика. Різноманітність страв залежить від умов виробництва і зберігання останніх. Переваги: відвідувач самостійно здійснює перенесення страв і посуду, знімаючи навантаження з персоналу;

– «Банкет»– (франц. «урочистий сніданок, обід, вечеря») влаштовується на честь людини або святкового приводу. Це може бути візит делегацій і представництв з інших країн, симпозіуми і конференції, відкриття і закриття установ, свята, досягнуті угоди тощо. Поділяються за типом обслуговування: з повним задіянням офіціантів; з частковим задіянням офіціантів; зі змішаним; фуршет; бенкет – коктейль; банкет – чай;

– За меню шеф-кухаря – у меню для гостей заявлені унікальні авторські страви, чия вартість, як правило, дорожча за стандартні. Впливає на вартість послуг ресторану, готелю тощо;

– За меню «De-Jure»– у меню виділяють дешевші, найпопулярніші найменування, які найпопулярніше і найшвидше готуються, для зручності відвідувачів. Зручно для туристів, людей з обмеженим бюджетом і часом;

– «Зал-експрес»– відвідувачі сідають за стіл, меню знаходиться вже на ньому. Вечеря складається з чотирьох найменувань, обслуговується чотирма офіціантами – кожен відповідальний за окрему страву. Спочатку подають салат, потім закуску, далі першу і другу страву. Увесь процес займає близько двадцяти хвилин, потім зі столу прибирають, і саджають нових клієнтів;

– «Стіл-експрес»– відвідувачі сідають за круглий стіл, на центральній поворотній частині якого розташовуються різноманітні кулінарні вироби, напої та страви. Повертаючи за спеціальну ручку поворотної частини, клієнти наповнюють свої тарілки і вибирають напої. Ближче до кінця трапези офіціант подає гарячі напої і проводить розрахунок гостей;

– Туристичне меню – у цьому разі акцентують увагу на низькій вартості страв і корисності продуктів, які для них використовують.

Аналізуючи сказане вище, можна зробити висновок, що при врахуванні необхідних методів і чинників, належному виконанні етапів виробництва, обслуговування або реалізації, можна оптимізувати процеси ресторанного господарства, зменшуючи трудовитрати, без втрат якості продукції та послуг, що надаються. За рахунок цих умов, можна підвищити значення популярності та довіри до об'єкта ресторанного господарства (виробництво, точка реалізації,

заклад), що сприятливо позначиться на його подальшому функціонуванні. Оцінка ефективності об'єктів ресторанного господарства я – трудомісткий процес, який спрямований на належний результат. Але, незважаючи на його складність, нагляд за виконанням відповідних вимог має здійснюватися на всіх етапах організації ресторанного господарства я, з огляду на критичне значення цієї галузі для комфортної життєдіяльності людей.

1.2 Динаміка розвитку ресторанного бізнесу протягом 2018-2022 років

Бізнес в умовах війни змушений постійно підлаштовуватися і шукати нові рішення, адже це питання виживання.

Бізнес в умовах війни змушений постійно підлаштовуватися і шукати нові рішення, адже це питання виживання. Після того, як росія вторглася на територію України всі заклади тимчасово припинили свою роботу. Однак, за 3 місяці від початку повномасштабної війни відкрилося 70% закладів. Водночас за весь час великої війни ресторанний ринок скоротився з 36 500 до 32 000 закладів (рис.).

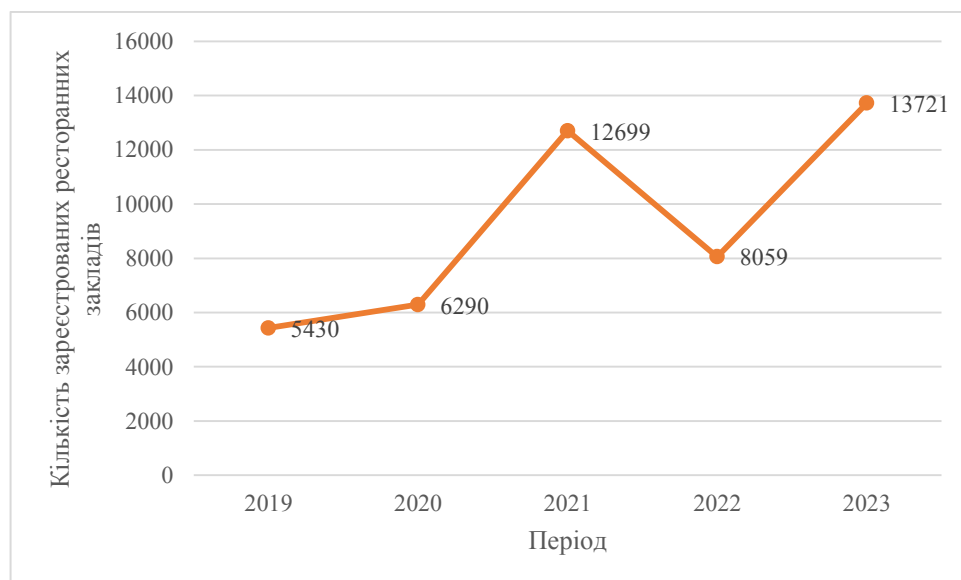


Рис. 1.2 – Динаміка реєстрації нових ресторанних закладів в Україні за 2019-2023 роки

Джерело: []

Водночас у 2023 році різко збільшилася кількість реєстрацій ФОП і ТОВ із ресторанными кведами.

За даними проведених оцінок від компанії Poster, була опублікована динаміка відвідуваності кафе, барів та ресторанів у 2022-2023 роках (рис. 1.3).

Дані дослідження відображують зміни відвідуваності закладів з початку російського вторгнення в Україну – у лютому 2022 року, протягом року війни – до 13-19 лютого 2023 року.

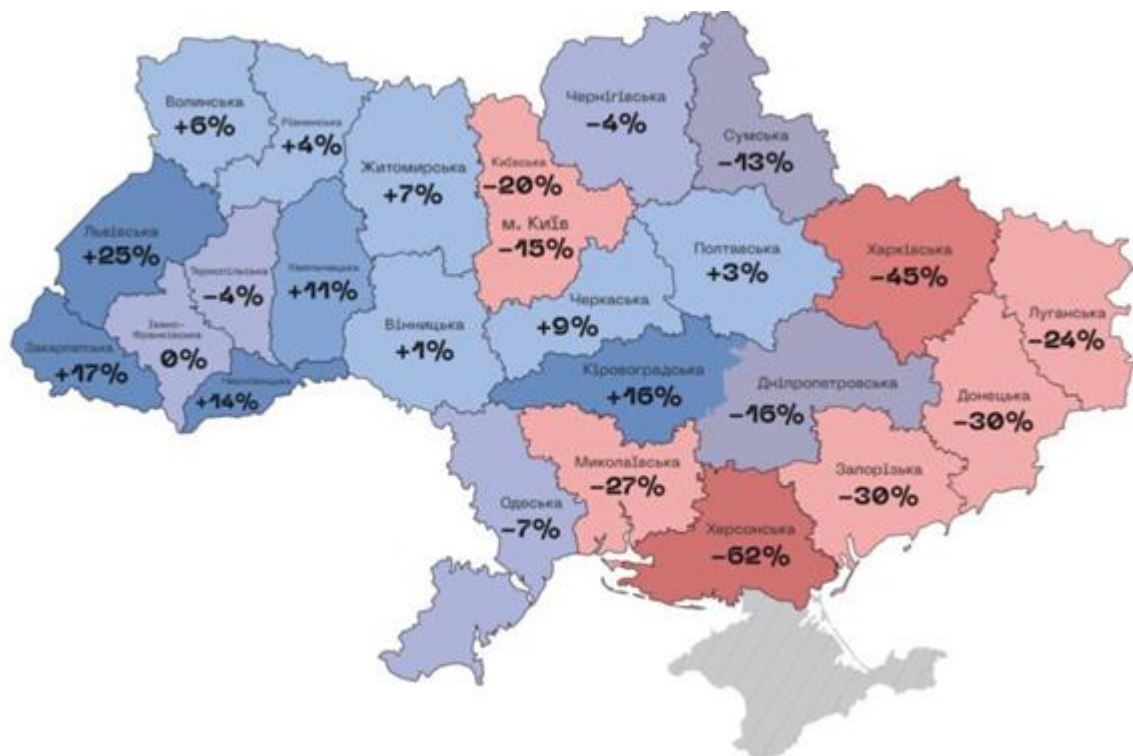


Рис. 1.3 – Динаміка транзакцій у закладах ресторанного господарства України

Джерело: []

Дані відображують транзакції тільки працюючих закладів в Україні.

Відповідно до даних, кількість транзакцій в закладах Києва, у лютому зменшилася на 15% в порівнянні з показниками 2022 року. При тому, що гостьовий трафік у Львові, навпаки збільшився на 25% за той самий період.

Також, аналогічна позитивна динаміка в лютому 2023 року, спостерігається майже в усіх областях Західної та Центральної України: у Закарпатській області у

працюючих закладах, кількість транзакцій зросла на 17%, у Кіровоградський області – на 16% та у Чернівецький – на 14% у порівнянні з попереднім роком.

Найскладніша ситуація склалася у закладах на півдні, півночі та сході. У Херсонській області трафік знизився на 62%, у Харківській області – на 45%, у Запорізький та Донецький – на 30%, та на Луганщині – на 24%.

Активне зростання та нові відкриття відбувались у Києві, де протягом року для своїх Гостей почали працювати трохи більше 300 нових закладів. Також достатньо висока динаміка нових проектів у Львові з біля 100 новими проектами у місті.

Також, протягом 2023 року, нові проекти достатньо активно відкривали в Одесі – більш ніж 35 закладів, в Черкасах – 24 заклади, в Івано-Франківську та Вінниці – більше 10 проектів в кожному місті, в Дніпро та Харкові – більше 25 кафе та ресторанів у кожному з міст, а також, Запоріжжя, Чернівці, Суми, Тернопіль, Полтава, Ужгород, Кропивницький, Кременчук, Чернігів, Луцьк, Житомир та інші українські міста, де були відкритті від 5 нових рестораних закладів.

Тенденція «закриття» закладів складає, у середньому, приблизно третину від нових проектів, що на цей час, і забезпечує позитивну динаміку зростання.

1.3 Аналіз закладів ресторанного господарства м. Фастів

Місто Фастів розташовано в Київській області. На кінець 2023 року в громаді проживає 62,1 тис. мешканців, з них 50,2% є працездатними. Офіційний рівень безробіття у м. Фастів на кінець 2023 року – 3% або 769 осіб (в основному робочі спеціальності), при цьому середній рівень зарплат є на 2% нижче, ніж в регіоні загалом.

За час війни до громади перемістилось більше 7 тис. осіб із південних та східних областей України. Основним джерелом доходу робочого населення є комерція. Другий за величиною сектор це транспорт. Дуже важливими секторами є промисловість, будівництво.

Наразі на території м. Фастів понад 100 підприємств займаються торгівельною діяльністю, з них 75 – заклади ресторанного господарства (Додаток А).

Станом на 01.01.2024 року на території Фастівської МТГ функціонують 75 закладів ресторанного господарства на 2455 посадкових місць (рис.).

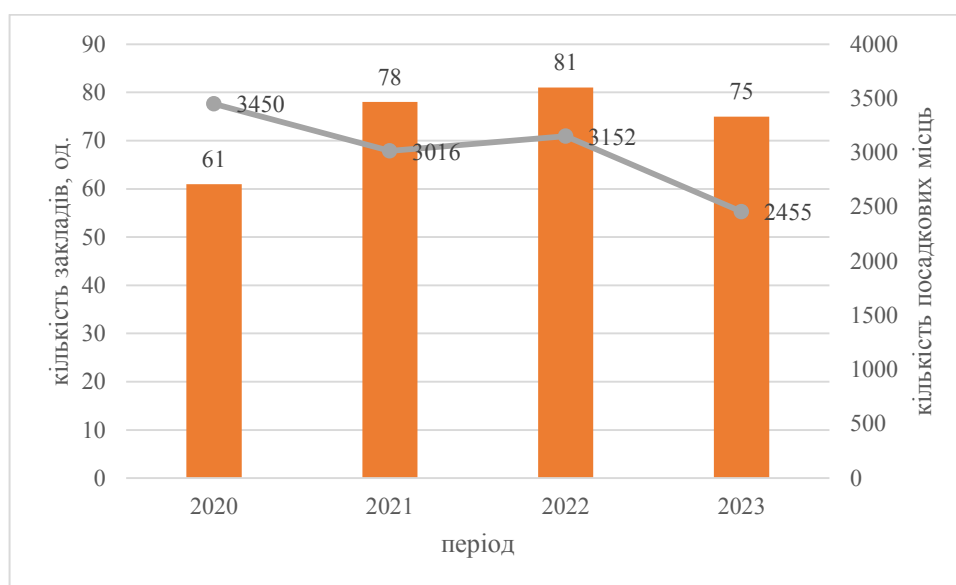


Рис. 1.4 – Динаміка кількості закладів ресторанного господарства на території Фастівської МТГ

Джерело: []

Як видно з даних рис. 1.4, у 2023 році на території Фастівської громади функціонувало 75 закладів ресторанного господарства з загальною кількістю посадкових місць – 2455. При цьому необхідно відмітити скорочення кількості закладів у порівнянні з 2020 роком на 6 одиниць, та відповідно скорочення кількості посадкових місць на 697 осіб.

1.4 Аналіз проблем і викликів для закладів ресторанного господарства м. Фастів

Можна виділити наступні основні проблеми для розвитку ресторанного бізнесу та учасників ринку м. Фастів під час війни:

1. **Порушення ланцюгів постачання.** Ресторани не можуть просто переїхати в безпечніше місце. Найскладніша ситуація з логістикою була в перші тижні війни: власники не могли ні прогнозувати, ні планувати свою діяльність. Перемістити продукти з одного складу на інший було майже неможливо. Зараз ситуація максимально стабілізувалася, і ресторатори мають можливість прогнозувати кількість необхідних продуктів або оптимальний маршрут. Однак російсько-українська війна та пов'язані з нею економічні наслідки посилили тиск на глобальний ланцюг постачання, який ще не повністю відновився після COVID-19, спричинивши додаткові проблеми зі зростанням транспортних витрат та підвищенням цін на продукти харчування [].

2. **Нестача продуктів харчування.** Війна спричинила сплеск інфляції та глобальну кризу доступності продовольства. Ця проблема тісно пов'язана з попередньою. Більшість ланцюгів постачання або втрачено, або змінено. Крім того, деякі постачальники та заводи взагалі припинили роботу, що призвело до дефіциту деяких продуктів.

3. **Нестача персоналу.** Через паніку люди почали залишати свої домівки і виїжджати за кордон або на Західну Україну. Це призвело до дефіциту робочої сили. Ті, хто вирішив залишитися, змогли відновити роботу лише після того, як ситуація прояснилася. Наразі працівники поступово повертаються, а багато волонтерів вирішили долучитися до проектів з продовольчої безпеки та забезпечення [].

4. **Економічна складова (самозабезпечення).** Це питання все ще потребує вирішення. Усі підприємства працюють у скороченому режимі через комендантську годину та постійні перебої з електропостачанням і отримують близько 30-50% від довоєнного доходу. Максимум, чого можуть досягти ресторани та кафе, - це беззбиткова робота. Найбільше постраждали ті компанії, які з самого початку діяли добровільно, їм ніхто не компенсував вартість комунальної квартири.

5. **Споживчий попит.** Серед причин, які заважають ресторанному бізнесу в Україні відновлюватися, є потреба у достатньо великій кількості

платоспроможних клієнтів на внутрішньому ринку. Крім того, в умовах невизначеності та повсюдного зростання цін споживачі відходять від «вільного шопінгу» і дотримуються «базового кошика».

Під час війни лише три категорії закладів харчування продемонстрували високі темпи адаптації: невеликі кав'ярні, пекарні та дорогі ресторани. Перші дві пропонують гнучку політику роботи, а остання має високі ціни та постійних клієнтів.

З початку війни українські ресторани та кафе в багатьох містах слугують хабами для розміщення біженців, приготування гарячої їжі та забезпечення харчування під час евакуації з різних районів, охоплених війною, для українських захисників та волонтерів. Готелі також надають місця для зберігання гуманітарної допомоги, допомоги Червоного Хреста та інших зусиль, спрямованих на підтримку постраждалого цивільного населення.

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СІМЕЙНОЇ РЕСТОРАЦІЇ «ВІЛЛА ЧІПОЛЛІНА»

2.1 Характеристика ресторану

Ресторан «Вілла Чіполліна» – італійська сімейна ресторація, розташована за адресою: м. Фастів, вул. Андрія Саєнка, 3.

Головна місія ресторану «Вілла Чіполліна» – готувати гостям смачні та корисні страви зі свіжих інгредієнтів.

У ресторані «Вілла Чіполліна» клієнти можуть спробувати салати, піци, бургери, супи, страви з м'яса, страви з риби, десерти та пасти. Для вегетаріанців є вегетаріанське меню.

Також ресторан «Вілла Чіполліна» пропонує доставку італійської кухні по місту Фастів.

Основний вид діяльності «Вілла Чіполліна»: 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Ширина меню ресторану «Вілла Чіполліна» складається з 8-ми основних груп, а саме:

- салати (8 найменувань);
- піци (10 найменувань);
- бургери (8 найменувань);
- супи (4 найменування);
- страви з м'яса (10 найменувань);
- страви з риби (6 найменувань);
- десерти (10 найменувань);
- пасти (5 найменувань).

Асортимент продукції «Вілла Чіполліна» налічує понад 100 найменувань. Ресторан «Вілла Чіполліна» орієнтує свою асортиментну політику, маючи великий асортимент для споживачів на будь-який смак. Це звичайно позитивний момент, оскільки цим ресторан може забезпечувати собі конкурентні позиції.

Організаційна структура типового ресторану «Вілла Чіполліна» наведена на рис. 2.1.



Рис. 2.1 – Організаційна структура ресторану «Вілла Чіполліна»

Джерело: []

Організаційна структура ресторану – лінійно-функціональна. За такої структури управління вся повнота влади покладається на лінійного керівника (у цьому випадку на директора), який очолює колектив.

Характерні риси лінійно-функціональної системи управління полягають в єдиноначальності, але при цьому для конкретних завдань управління формуються спеціальні відділи, а фахівці володіють певним набором знань, умінь і навичок у даній сфері.

Плюси лінійної структури «Вілла Чіполліна»:

– чітка концепція обопільних взаємовідносин функцій і підрозділів;

- чітка концепція єдиноначальності – єдиний начальник зосереджує у власних руках управління всією сукупністю процесів, що мають спільну мету;
- чітко сформульована відповідальність;
- стрімка реакція виконавчих підрозділів на безпосередні настанови вищих.

Мінуси лінійної структури не менш значущі, ніж плюси, водночас потрібно зауважити, що кожен із мінусів може працювати в різних умовах по різному, залежно від стилю керівника, завдань, які встановлені у «Вілла Чіполліна» завдань, зовнішньої кон'єктури:

- відсутність ланок, що займаються питаннями стратегічного планування;
- у роботі керівників фактично всіх ступенів оперативні труднощі (плинність) переважають над стратегічними;
- спрямованість до тяганини і перекладання відповідальності при постановці завдань, що вимагають участі багатьох підрозділів;
- незначна еластичність і пристосованість до зміни ситуації;
- критерії продуктивності та якості праці підрозділів і ресторану загалом – різні;
- тенденція до формалізації оцінки ефективності та якості роботи підрозділів призводить зазвичай до виникнення атмосфери страху і роз'єднаності;
- перевантаженість управлінців верхнього рівня;
- висока залежність результатів роботи системи від кваліфікації, особистих і ділових достоїнств вищих управлінців.

Заступник директора в «Вілла Чіполліна» володіє тими самими правами, що й директор, несе відповідальність за розв'язання питань за ділянки, доручені йому директором, є керівником з питань якості.

Шеф-кухар є завідувачем виробництва і здійснює контроль за дотриманням рецептур страв, технології їх приготування, перевіркою готової продукції, розробкою рецептур нових страв. Він забезпечує дотримання правил санітарії та особистої гігієни, охорони праці та техніки безпеки на кухні.

Адміністратор контролює роботу офіціантів, барменів, прибиральників, забезпечує дотримання правил обслуговування ресторану, внутрішнього розпорядку, носіння форменого одягу тощо.

Згідно з організаційною структурою, штат співробітників ресторану «Вілла Чіполліна» складається з 34 осіб.

Проведемо аналіз якісного складу персоналу. Аналіз освітнього рівня персоналу «Вілла Чіполліна» має досить хороші показники, а саме 40% співробітників мають вищу професійну освіту, 24% середню професійну, 36% середню загальну. Вища професійна освіта здебільшого належить кухарям, бухгалтерам та адміністративно-управлінському персоналу. Офіціанти, адміністратори та технічний персонал становлять 60% співробітників ресторану – це молоді люди, які мають загальну середню, професійну та незакінчену вищу освіту.

Інтер'єр ресторану «Вілла Чіполліна» – мікс історичної архітектури, сучасного українського loft-дизайну, вінтажних знахідок з різних міст Європи та арту.

Стиль лофт вписується в концепцію закладу, адже він більше підходить для людей творчих професій, так званої богеми; прихильників мінімалізму: простота в усьому - основне кредо стилю; волелюбних людей з бажанням виділитися. Під такий опис чудово підійде молодь, тягу якої до всього нового і нестандартного відображає приміщення в стилі лофт.

Особливостями стилю лофт у ресторані «Вілла Чіполліна» є: відкрите планування, практично повна відсутність перегородок. Всі функціональні зони поділяються за допомогою різних видів зонування (колірні контрасти, акцентування світлом або ж скляні перегородки, які не порушують основну концепцію відкритого простору). В ресторані «Вілла Чіполліна» традиційний метод обслуговування – офіціантами.

2.2 Характеристика виробничого процесу в ресторані

Ресторан «Вілла Чіполліна» випускає продукцію за національними стандартами. На підприємстві впроваджені системи: ДСТУ ISO22000:2019, ДСТУ ISO9001:2015, ДСТУ ISO14001:2015 та отримано сертифікат, який підтверджує натуральність продуктів.

Наведемо склад виробничих приміщень ресторану «Вілла Чіполліна»:

1) Склад. Тут зберігається запас продуктів, тому на складі ресторану розташовані холодильні камери. Сухі продукти й овочі зберігаються в неохолоджуваних коморах.

2) Мийна. Місце, де встановлені мийки з відділеннями для миття і полоскання посуду, а також сушарка.

3) Овочевий цех. Простір, призначений для сортування, миття і переробки овочів.

4) Рибно-м'ясний цех.

5) Холодний цех. Місце виробництва холодних закусок.

6) Гарячий цех. Приміщення з варильними плитами і шафами для смаження, де готуються гарячі страви і закуски.

Весь технологічний процес починається з того, що до початку робочого дня перевіряється наявність асортименту продуктів, призначених для переробки. Потім робиться заявка. Первинна обробка продукції містить такі технологічні операції: сортування, миття, очищення, нарізку.

Овочевий цех здійснює технологічний процес обробки овочів, яка складається із сортування, миття, очищення, доочищення, промивання овочів. На ділянці знаходиться таке обладнання та пристосування: овочерізальна машина, кухонний процесор, мийні ванни, виробничі столи, ваги, холодильна шафа.

У м'ясному цеху ресторану «Вілла Чіполліна» здійснюється переробка м'ясної сировини та виготовлення напівфабрикатів згідно з усіма санітарно-гігієнічними та технологічними вимогами. М'ясну сировину, що надійшла на підприємства харчування, зберігають у холодильних камерах. Вологість повітря в холодильній камері має підтримуватися в межах 85-90%.

Гарячий цех є основною для ресторану «Вілла Чіполліна», у якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також проводиться теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв. Із гарячої дільниці готові страви надходять безпосередньо в роздавальні для реалізації споживачеві.

Служба вхідного контролю ресторану здійснює контроль сировини (продуктів) і перевірку відповідності його якості даним, зазначеним у супровідних документах, за органолептичними показниками, викладеним в нормативній документації. У випадках сумніву в доброякісності або кондиції сировини, що надійшла (продуктів) викликають працівника лабораторії (санітарно-харчової або технологічної) для відбору зразків на аналіз. Одночасно запрошують представника постачальника, в присутності якого виробляють приймання продуктів за якістю. На підставі лабораторного висновку постачальнику висувають претензії в установленому порядку, а випадки поставки недоброякісної сировини (продуктів) відзначають в журналі обліку поставки недоброякісних і нестандартних продуктів, який веде матеріально відповідальна особа, яка приймає товар.

Операційний контроль здійснюється за дотриманням правильності виконання технологічних операцій, їх послідовності, режимів теплової обробки, рецептур, правил оформлення і відпустки страв і виробів. Проведення операційного контролю дозволяє своєчасно усунути порушення, виявлені на окремих етапах виробництва кулінарної продукції.

Операційний контроль на окремих етапах технологічного процесу проводиться шляхом органолептичної оцінки (іноді і фізико-хімічної), перевірки відповідності сировинного набору технологічним картам, техніко-технологічними картами, дотриманням технологічного режиму і виходу продукції за масою. З фізико-хімічних показників, контрольованих, в операційному контролі є, наприклад, вміст сухих речовин і жиру в бульйонах і соусах, використовуваних надалі для приготування супів, запечених страв.

Приймальний контроль (контроль якості продукції, що випускається) організовується в залежності від типу підприємства.

На підприємствах, що реалізують страви і кулінарні вироби масового попиту (в їдальнях, кафе, ресторанах), постійну оцінку якості готової продукції проводить бракераж комісія – за органолептичними показниками.

2.3 Технологічний процес обслуговування в ресторані

Технологічний процес обслуговування відвідувачів в ресторані «Вілла Чіполліна» складається з наступних елементів:

- 1) підготовка залу і персоналу до обслуговування;
- 2) зустріч відвідувачів;
- 3) прийом замовлення;
- 4) передача замовлення на виробництво;
- 5) отримання готових страв, закусок і напоїв;
- 6) подача продукції до місць споживання;
- 7) розрахунок з відвідувачами;
- 8) прибирання обідніх столів.

Загальна модель «обслуговування клієнта» в ресторані «Вілла Чіполліна» представлена на рис. 2.2.

Нами було проведено покроковий аналіз діяльності ТОВ «СМ Столиця» для визначення якості послуг, що надаються:

1. Гість входить до торговельного залу, де його зустрічає адміністратор, вітає гостя і запрошує його пройти до залу, принагідно цікавиться, чи не чекає він когось зі своїх супутників. Розмір столика залежить від кількості відвідувачів (столік на двох, на чотирьох). Якщо гостей більше чотирьох, то за їхнім взаємним побажанням можна зрушити будь-яку кількість столиків разом. Час виконання завдання для адміністратора: 2- 4 хвилини. Не виявлено недоліків.

2. Гість зайняв обране ним місце. До нього підходить офіціант, вітає і пропонує меню та винну карту. Офіціант стоїть біля столика гостя і допомагає йому обрати страву (напій), відповідаючи на запитання клієнта і пояснюючи

особливості страв (напоїв). Час виконання завдання для офіціанта: залежно від швидкості прийняття рішення гостем. Виявлено недоліки: клієнтам часто доводиться чекати меню протягом 10 хвилин, що неприпустимо.

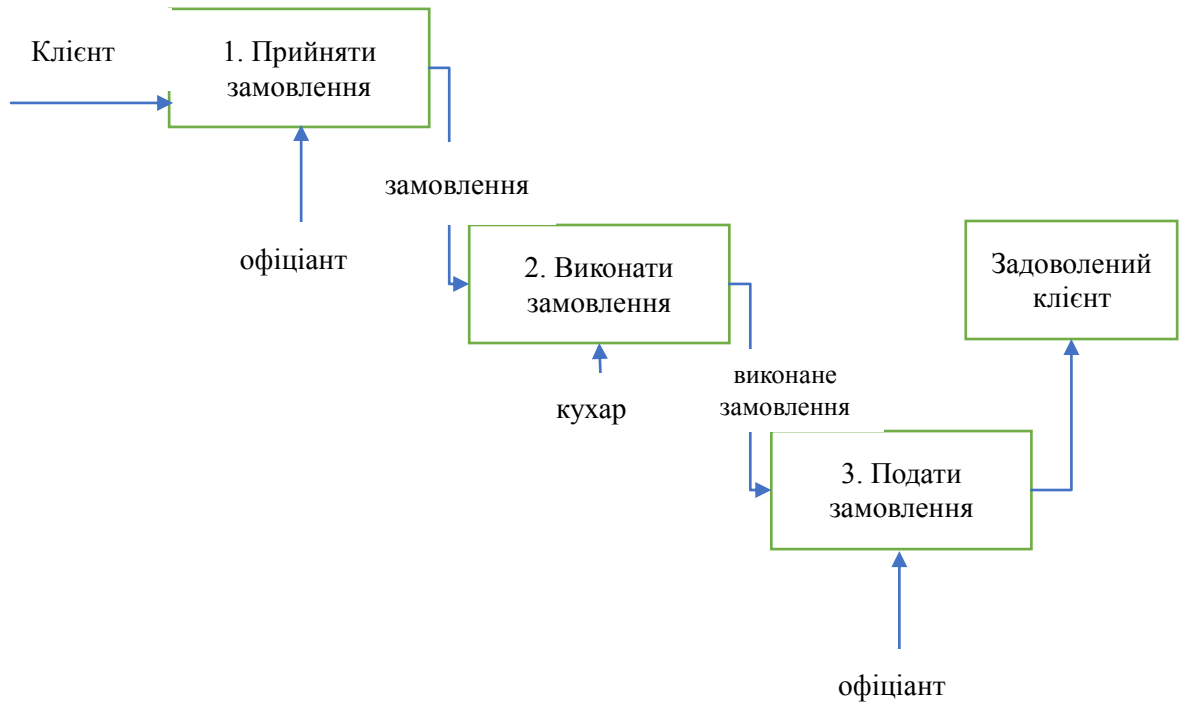


Рис. 2.2 – Модель «обслуговування клієнта» в ресторані «Вілла Чіполліна»

Джерело: []

3. Гість робить замовлення. Офіціант точно запам'ятовує замовлення клієнта, враховуючи всі побажання клієнта, повторює замовлення. Офіціант проводить замовлення через електронну систему.

4. Бармен отримує замовлення. Бармен готує замовлення (наливає пиво, робить каву, заварює чай тощо). Прикрашає напій. Сигналізує офіціанту про готовність. Час виконання замовлення для бармена: 4-8 хвилин. Не виявлено недоліків.

5. Кухар отримує замовлення. Кухар готує замовлену страву (салат, гарячу страву, суп, десерт). Дає знак офіціанту про готовність. Час виконання замовлення для кухаря: 20-30 хвилин. Не виявлено недоліків.

6. Офіціант подає страву гостю (приносить напій із бару або страву з кухні). Час виконання завдання для офіціанта з подачі однієї страви (напою): 1-2

хвилини. Виявлено недоліки: не завжди офіціанти оперативно приносять напої з бару (гості бачать, що їхнє замовлення готове, а офіціант не приносить його, займаючись іншими справами).

7. Гість приймає їжу і п'є. Офіціант завжди перебуває поблизу, не заважає гостю і водночас завжди готовий прийти на допомогу за першої потреби. Виявлено недоліки: не завжди оперативно прибирається брудний посуд, що призводить до того, що столи «переповнені» використаним посудом.

8. Гість закінчив прийом їжі і просить принести рахунок. Офіціант іде до барної стійки і просить адміністратора надати йому контрольно-касовий чек. Адміністратор дає офіціанту чек, той уважно перевіряє: чи немає помилки. У разі, якщо все гаразд, офіціант бере шкіряну папочку для чеків і відносить її гостю. Час виконання завдання для офіціанта і адміністратора: 4-5 хвилин. Не виявлено недоліків.

9. Гість розплачується і йде з ресторану. Якщо обслуговування сподобалося, то гість залишає чайові. Не виявлено недоліків.

10. При виході із залу з ним прощається офіціант (за хорошу роботу він може отримати чайові). Виявлено недоліки: не завжди офіціанти прощаються з гостями.

Аналіз чинників, що впливають на якість обслуговування відвідувачів ресторану «Вілла Чіполліна», дали підставу для виокремлення таких недоліків:

- повільне обслуговування;
- неуважність персоналу під час обслуговування;
- недосконалість системи контролю якості послуг.

Якісному наданню послуги перешкоджає відсутність на підприємстві стандартів обслуговування, не високий контроль за якістю сервісу.

2.4 Аналіз ефективності функціонування логістичних процесів в ресторані «Вілла Чіполліна»

Система управління логістичною системою в ресторані «Вілла Чіполліна» складається з рівнів, наведених на рис. 2.3.

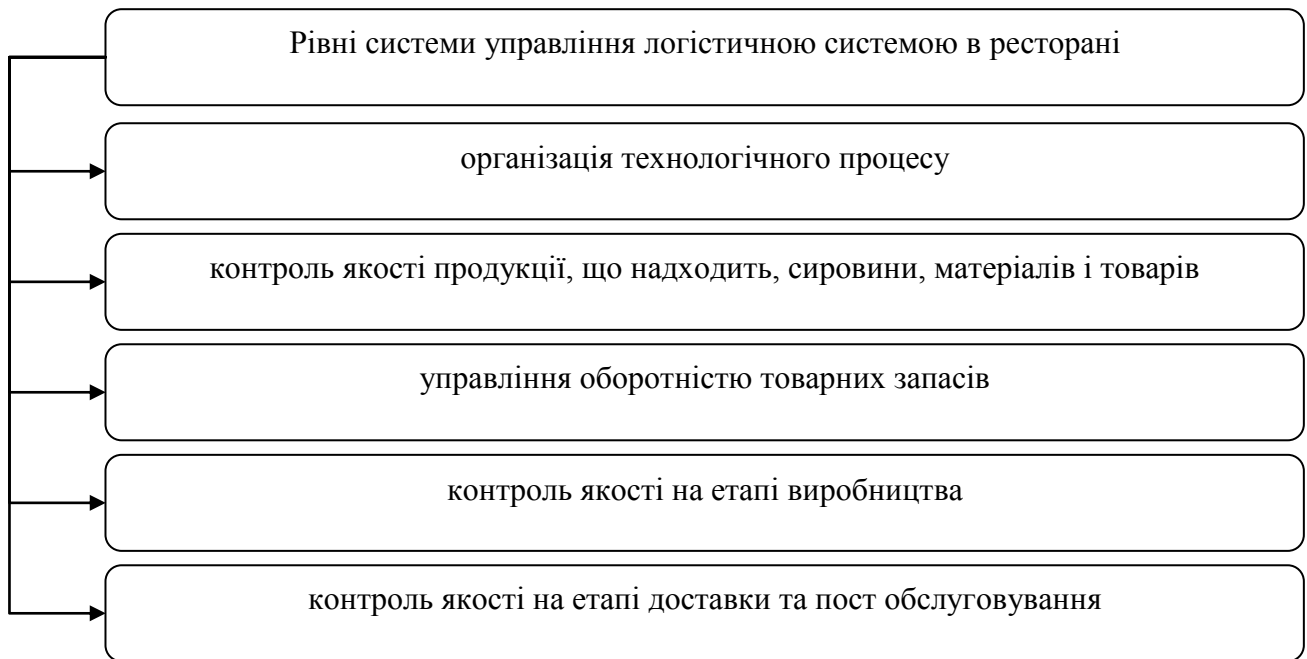


Рис. 2.3 – Система управління логістичною системою в ресторані «Вілла Чіполліна»

Джерело: []

Проведемо розрахунок вартості логістичного ланцюга з організації торговельного та технологічного процесів в ресторані «Вілла Чіполліна» (табл. 3.1). Таким чином, компанія щомісяця витрачає на організацію одного торговельного та технологічного процесу 71521,1 грн. Розглянемо фактори, що знижують ефективність логістичного ланцюга. Насамперед слід зазначити, що у ресторані немає відділу закупівель, закупівельною діяльністю займається адміністратор, який також формує потребу в товарних запасах. Це відволікає його від основної діяльності. Крім того, існують такі проблеми: тривалість розвантажувальних робіт отриманих товарів; тривалість робіт з доставки до відділів після отримання ТМЦ / продукції; повторення робіт з доставки.

Таблиця 2.1 – Розрахунок вартості логістичного ланцюга з організації ланцюга поставки в «Вілла Чіполліна»

Етап ланцюга	Виконавець	Розмір оплати праці за 1 годину, грн	Тривалість етапу, год.	Загальна вартість етапу, грн	Накладні витрати (5%), грн	Усього витрат за день, грн	Усього витрат за місяць, грн
Формування заявки та відправлення замовнику	Адміністратор / бухгалтер	$\frac{42800 \text{ грн}}{22 \text{ дні}} \cdot \frac{8}{8} \text{ год} = 243,2$	1,5	364,8	18,2	383,0	8426,9
Розвантаження	Водій	$29600/22/8 = 168,2$	0,5	84,1	4,2	88,3	1942,7
Доставка до місця приймання	Водій	$29600/22/8 = 168,2$	0,5	84,1	4,2	88,3	1942,7
Отримання товарів за якістю та кількістю	Адміністратор / бухгалтер	$42800/22/8 = 243,2$	1,2	291,8	14,6	306,4	6741,5
Доставка на склад	Водій	$29600/22/8 = 168,2$	0,5	84,1	4,2	88,3	1942,7
Доставка у відділ виробництва	Водій	$29600/22/8 = 168,2$	0,5	84,1	4,2	88,3	1942,7
Доставка у відділ фасування	Помічник кухаря	$18700/22/8 = 106,3$	0,3	31,9	1,6	33,5	736,7
Доставка у відділ формування замовлення	Кухар-фасувальник	$15000/22/8 = 85,2$	0,2	17,0	0,9	17,9	393,6
Доставка до замовника	Водій	$29600/22/8 = 168,2$	12	2018,4	100,9	2119,3	46625,0
Облік	Бухгалтер	$31500/22/8 = 178,9$	0,2	35,8	1,8	37,6	826,5
Разом			17,4	3096,2	154,8	3251,0	71521,1

Фактично, нерідко товари після приймання лежать у відділі приймання, поки водій не звільниться від своєї основної роботи. Таким чином, дані логістичного ланцюга потрібно оптимізувати шляхом впровадження відділу підтримки закупівель, продажу та реалізації проектів.

Проведемо аналіз ланцюжка створення цінності. Конкурентоспроможність підприємства з доставки готової їжі оцінюється такими критеріями:

- час обробки замовлення;
- безперебійна робота програмного забезпечення;
- попит;
- реклама;
- обсяг продажів.

Всі ці критерії взаємопов'язані між собою, і виконання однієї умови сприяє виконанню інших. Наприклад, попит формує якісна реклама, так само від реклами залежить обсяг продажу та виручка. При цьому організація для повного задоволення сформованого попиту та можливості окупити витрати на рекламу має швидко та гнучко реагувати під час обробки замовлення: від надходження до передачі та оплати. Якісна та швидка обробка замовлення залежить від роботи персоналу та програмного забезпечення.

Логістичний ланцюг організації можна поділити на такі етапи:

1 етап: прийом замовлення через форму зворотного зв'язку на сайті; реєстрація замовлення, відправлення замовлення до виробничого відділу (1 година);

2 етап: формування кількості замовлень, приготування, відправка готового замовлення на склад (до 24:00 наступного дня);

3 етап: комплектація товару за маршрутами (у той самий день);

4 етап: звірка товарів та доставка (на наступний день);

Іноді відбуваються зриви у доставці замовлень у зв'язку з неповною комплектацією. Після цього з торгової точки надходить дзвінок до ресторану для уточнення замовлення і все коло ланцюжка повторюється;

5 етап: здача водієм документів та виручки до каси. У разі помилки чи повернення він виправляє помилки чи складає відповідний акт;

6 етап: передача документів до бухгалтерії для подальшого обліку.

Далі розглянемо логістичну ланцюжок постачання організації продуктами: адміністратор разом з бухгалтером проводять аналіз цін та якості товарів різних постачальників, після цього укладає договори про постачання товарів. Продукти надходять у відділ постачання від різних постачальників, технолог приймає товари за кількістю та якістю, звіряючи фактичну наявність із даними у документах (накладні, рахунки-фактури). Після прийняття документи передаються в бухгалтерію для подальшої обробки.

Найбільше часу у процесі обробки замовлення займає приготування у виробничій службі; також багато часу займає проходження замовлення через відділ продажу до відділу доставки. Для скорочення часу обробки слід об'єднати відділ продажу з відділом доставки – це дозволить заощадити час. Також слід вжити заходів для скорочення приготування замовлення у відділі виробництва, це можна досягти шляхом:

- закупівлі обладнання;
- розширення штату кухарів;
- об'єднання цехів в один великий.

Процес обробки замовлення досить ефективний, проте процес документальної обробки заявок, що надходять у довільній формі, займає більше часу, крім того, у компанії не застосовується спеціальна програма, адміністратор вручну формує всі документи. Це може призвести до таких проблем: «втрата» замовлення; тривалість та трудомісткість; помилки у формуванні собівартості та продажної ціни.

Схема обслуговування споживачів ресторану «Вілла Чіполліна» представлена на рис. 2.4.

Географія поставок компанії зовсім не широка, продукція поставляється лише по місту Фастів.



Рис. 2.4 – Схема обслуговування споживачів в ресторані «Вілла Чіполліна»

Джерело: []

В ресторані існує проблема з відстеженням товару, що перебуває в дорозі. Доставка споживачам здійснюється за співпраці з різними постачальниками транспортних послуг. Через відсутність своєчасної та систематизованої інформації про місце розташування вантажу в реальному часі неможливо гарантувати високу якість виконання замовлень клієнтів, що погано відбивається на іміджі компанії.

З описаної вище проблеми впливає ще одна проблема, це відсутність налагодженого зворотного зв'язку зі споживачами. Інформація про отримання замовлення, про задоволеність якістю товару, своєчасність поставки, має велике значення для надійних партнерських відносин та якості логістичного сервісу компанії.

РОЗДІЛ 3

НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ЛОГІСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СІМЕЙНОЇ РЕСТОРАЦІЇ «ВІЛЛА ЧІПОЛЛІНА»

3.1 Розробка заходів щодо зниження витрат логістичних процесів

Щороку у ресторані «Вілла Чіполліна» збільшується кількість замовлень для доставки за вказаною адресою, при цьому кількість співробітників залишається незмінною, що значно впливає на виконання запланованого обсягу послуг.

На сьогоднішній день одним з перспективних напрямків підвищення ефективності діяльності ресторану «Вілла Чіполліна» в налагодженні зворотного зв'язку зі споживачами є технологія Blockchain. Головним завданням ресторану є – здешевити логістику, щоб її частка у вартості доставки продукції була мінімальною.

Блокчейн – це загальний розподілений реєстр, який полегшує процес запису транзакцій та відстеження активів у мережі. Актив може бути відчутним, як вантажівка, або невлливою, як вимога страховки автомобіля.

При застосуванні технології Blockchain ресторан «Вілла Чіполліна» розширить свій сервіс, таким чином будуть рости можливості для його партнерів. Даний сервіс створить:

- систему для розвитку і конкуренції ресторану;
- довіру між співробітниками ресторану і клієнтами, оскільки сервіс задає стандарти у всьому ланцюгу поставок;
- можливість виходу на нові ринки.

Механізм роботи платформи на технології Blockchain при доставці продукції ресторану наведено на рис. 3.1.

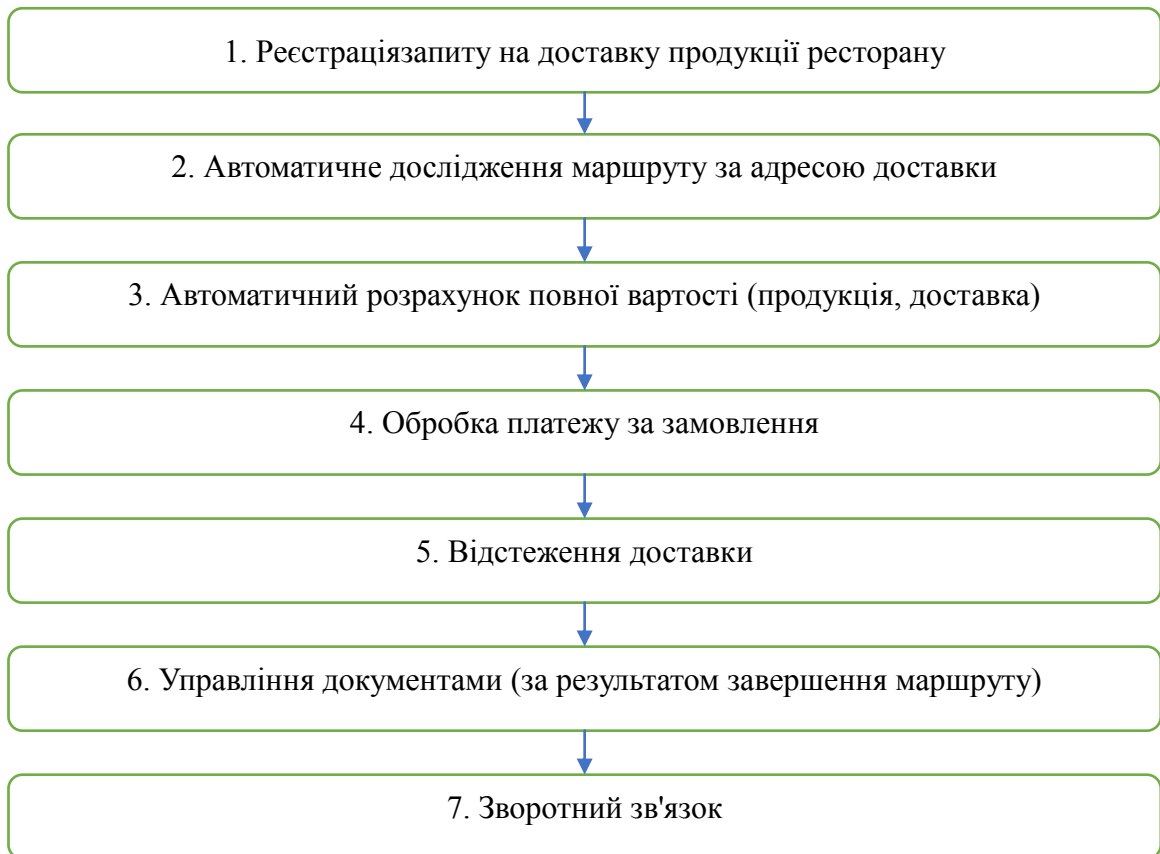


Рис. 2.4 – Механізм роботи платформи на технології Blockchain при доставці продукції ресторану «Вілла Чіполліна»

Джерело: складено автором

Пропонується покласти обов'язки з логістичних процесів на бухгалтера (при цьому знявши їх з адміністратора) та направити бухгалтера ресторану на цільове навчання за прискореною програмою – 2,5 місяці, без відриву від виробництва.

Витрати на навчання співробітника та вартість впровадження системи BPM на основі технології Blockchain представлені в таблиці 3.1.

Вартість установки системи BPM на основі технології Blockchain, а також навчання співробітника ресторану склала 120500,0 грн разових витрат.

Ефект від впровадження системи BPM на основі технології Blockchain для доставки замовлень продукції ресторану можна визначити наступним чином:

– клієнт задоволений і готовий скористатися послугами ресторану ще не один раз – кількість угод та їх фінансовий еквівалент збільшуються;

- задоволений клієнт неодмінно поділиться інформацією про якісну послугу зі знайомими, що дозволить просувати ресторан без реклами;
- зникає потреба виділяти час на клієнта, який зафіксований в системі як неблагонадійний або з поганою історією взаємин. Це дозволить розподілити заощаджений час на розвиток контакту з лояльними або постійними клієнтами;
- підвищується конкурентоспроможність, збільшується частка ринку ресторану.

Таблиця 3.1 – Витрати на навчання співробітника та вартість впровадження системи BPM на основі технології Blockchain

№ п/п	Стаття витрат	Вартість, грн
1	Навчання бухгалтера	43000,0
2	Вартість впровадження системи BPM на основі технології Blockchain	60000,0
3	Вартість додаткових послуг системи BPM на основі технології Blockchain:	
	- доробка під особливості ресторану	7500,0
	- установка та настройка	10000,0
	Разом	120500,0

Джерело: складено автором

Впровадження системи BPM на основі технології Blockchain дозволить в середньому знизити трудомісткість роботи адміністративно-управлінського персоналу на 10%, тоді зростання продуктивності праці складе 11,1%:

$$\Delta W = \frac{100 * 10}{100 - 10} = 11,1\% \quad (3.1)$$

Умовна економія чисельності адміністративно-управлінського персоналу визначається за формулою:

$$E_{\text{ч}} = Ч_1 * \left(1 + \frac{\Delta \text{ПТ}}{100\%}\right) - Ч_1 \quad (3.2)$$

де $Ч_1$ – чисельність робітників до заходу, чол.

$$E_{\text{ч}} = 3 * (1 + 0,1111) - 3 = 0,33 \text{ особа}$$

Економія з основної заробітної плати складе:

$$E_{\text{зп}} = E_{\text{ч}} * З_{\text{п}} \quad (3.3)$$

де $З_{\text{п}}$ – середньорічна заробітна плата адміністратора, грн.

$$E_{зп} = 0,33 * (42800 * 12) = 169488 \text{ грн.}$$

Економія по додатковій заробітній платі складе:

$$E_{дод} = E_{зп} * 10\% \quad (3.4)$$

$$E_{дод} = E_{зп} * 10\% = 169488 * 10\% = 16948,8 \text{ грн.}$$

Економія по страхових внесках:

$$E_{стр} = E_{зп} * \frac{L}{100} \quad (3.5)$$

де L – відсоток по страхових внесках (ПДФО та ВЗ),%.

$$E_{стр} = 169488 * (0,18 + 0,015) = 33050,16 \text{ грн.}$$

Умовно-річна економія по оплаті праці:

$$E_{заг} = E_{зп} + E_{дод} + E_{стр} \quad (3.6)$$

$$E_{заг} = 169488 + 16948,8 + 33050,16 = 219486,96 \text{ грн.}$$

За умови, що одноразові інвестиції, необхідні для впровадження складають 120500,0 грн., термін окупності інвестицій складе менше року:

$$T_{ок} = \frac{I}{E_{заг}} \quad (3.7)$$

де I – одноразові інвестиції, необхідні для впровадження.

$$T_{ок} = \frac{120500,00}{219486,96} = 0,6 \text{ років або 7 місяців}$$

Отже, впровадження системи BPM на основі технології Blockchain в ресторан «Вілла Чіполліна» є ефективним.

3.2 Оптимізація діяльності. Впровадження механізму аутсорсингу

Попит на кур'єрів, залучених на аутсорсинг, зростає. Останніми роками у світовій економіці відбулися значні зміни, і все більше компаній передають свої транспортні потреби на аутсорсинг. Ця тенденція спостерігається через гнучкість та економічну ефективність, які пропонує цей варіант взаємодії. Ресторани можуть заощадити до 30% на витратах, передаючи послуги кур'єрської служби доставки на аутсорсинг, а також мають доступ до широкого спектру рішень в одному місці.

Отже, нами пропонується впровадження аутсорсингу доставки продукції ресторану по м. Фастів.

Кур'єри на аутсорсингу – це люди, які працюють як незалежні підрядники або співробітники третіх сторін, доставляючи посилки від імені будь-яких компаній або магазинів. Зазвичай їм платять за одиничну доставку або по годинах, і вони використовують свої власні транспортні засоби та обладнання для виконання роботи. Зараз такі фахівці користуються підвищеним попитом. Це пов'язано з тим, що дедалі більше компаній використовують їх для власної зручності та тому, що вони надають доступний варіант для людей, які не мають часу ходити по магазинах самостійно.

Кур'єри, залучені в такий спосіб, краще оснащені, ніж внутрішні фахівці команди ресторану, для виконання всіх видів поставок, включно з тими, що потребують спеціального поводження або документації. Вони також мають доступ до цілодобової підтримки, якщо щось піде не так під час транспортування. Це робить їх привабливим варіантом для компаній, які шукають альтернативу більш традиційним методам транспортування товарів.

Світ логістики змінюється, і різним компаніям стає все важче йти в ногу з часом. Розвиток електронної комерції призвів до того, що кожен день доставляється все більше і більше посилок, але недостатньо кваліфікованих людей, щоб впоратися з усіма. Це призвело до різкого зростання попиту на кур'єрів, що залучаються на аутсорсинг, які можуть надавати необхідні послуги, знижуючи при цьому витрати бізнесу.

Також не тільки кінцеві споживачі, а й компанії надають перевагу аутсорсингу, чи то оренда робочих місць, чи то просто передача своїх повсякденних завдань фахівцям. Тому не дивно, що вони також використовують сторонніх кур'єрів, коли їм потрібна служба швидкого доставлення, яка не вимагає від них витратити години на очікування вдома або на роботі чогось, що вони можуть отримати протягом кількох хвилин.

Отже, перевагами кур'єрів на аутсорсингу для ресторану «Вілла Чіполліна» численні:

1) Економія часу: кур'єри, залучені на аутсорсинг, часто можуть доставити продукцію ресторану за призначенням швидше, ніж водій ресторану або фрілансера;

2) Економія витрат: послуги кур'єрів на аутсорсингу часто обходяться дешевше, ніж наймання співробітників на повний робочий день;

3) Ефективність: коли ресторан передає кур'єрські послуги на аутсорсинг, йому не потрібно турбуватися про навчання нових співробітників. Вони вже знають, що роблять і як слід робити це добре;

4) Безпека: це особливо важливо для підприємств, які постачають продукти харчування. За наявності аутсорсингової кур'єрської служби менше шансів, що щось піде не так під час транспортування, тому що фахівці пройшли навчання процедурам і практикам безпечного поводження з посилками.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В даній роботі проведено дослідження на тему «Оптимізація логістичної діяльності ресторану» (за матеріалами ресторану «Вілла Чіполліна») з якого можна зробити наступні висновки:

1) Найпопулярніші заклади у сфері ресторанного господарства – це ресторани, кафе, бари, їдальні, закусочні, продовольчі магазини. При врахуванні необхідних методів і чинників, належному виконанні етапів виробництва, обслуговування або реалізації, можна оптимізувати процеси ресторанного господарства, зменшуючи трудовитрати, без втрат якості продукції та послуг, що надаються. За рахунок цих умов, можна підвищити значення популярності та довіри до об'єкта ресторанного господарства (виробництво, точка реалізації, заклад), що сприятливо позначиться на його подальшому функціонуванні.

Оцінка ефективності об'єктів ресторанного господарства – трудомісткий процес, який спрямований на належний результат. Але, незважаючи на його складність, нагляд за виконанням відповідних вимог має здійснюватися на всіх етапах організації ресторанного господарства, з огляду на критичне значення цієї галузі для комфортної життєдіяльності людей.

2) Бізнес в умовах війни змушений постійно підлаштовуватися і шукати нові рішення, адже це питання виживання. За весь час великої війни ресторанний ринок скоротився з 36500 до 32000 закладів. Водночас у 2023 році різко збільшилася кількість реєстрацій ФОП і ТОВ із ресторанными кведами. Найскладніша ситуація склалася у закладах на півдні, півночі та сході. У Херсонській області трафік знизився на 62%, у Харківській області – на 45%, у Запорізькій та Донецькій – на 30%, та на Луганщині – на 24%.

3) Місто Фастів розташовано в Київській області. На кінець 2023 року в громаді проживає 62,1 тис. мешканців, з них 50,2% є працездатними. За час війни до громади перемістилось більше 7 тис. осіб із південних та східних областей України. Основним джерелом доходу робочого населення є комерція. У 2023 році на території Фастівської громади функціонувало 75 закладів ресторанного

господарства з загальною кількістю посадкових місць – 2455. При цьому необхідно відмітити скорочення кількості закладів у порівнянні з 2020 роком на 6 одиниць, та відповідно скорочення кількості посадкових місць на 697 осіб.

4) Виділено наступні основні проблеми для розвитку ресторанного бізнесу та учасників ринку м. Фастів під час війни: порушення ланцюгів постачання; нестача продуктів харчування; нестача персоналу; економічна складова (самозабезпечення); падіння споживчого попиту.

З початку війни українські ресторани та кафе в багатьох містах слугують хабами для розміщення біженців, приготування гарячої їжі та забезпечення харчування під час евакуації з різних районів, охоплених війною, для українських захисників та волонтерів. Готелі також надають місця для зберігання гуманітарної допомоги, допомоги Червоного Хреста та інших зусиль, спрямованих на підтримку постраждалого цивільного населення.

5) Ресторан «Вілла Чіполліна» – італійська сімейна ресторація, розташована за адресою: м. Фастів, вул. Андрія Саєнка, 3. Головна місія ресторану «Вілла Чіполліна» – готувати гостям смачні та корисні страви зі свіжих інгредієнтів. Асортимент продукції «Вілла Чіполліна» налічує понад 100 найменувань. Ресторан «Вілла Чіполліна» орієнтує свою асортиментну політику, маючи великий асортимент для споживачів на будь-який смак. Це звичайно позитивний момент, оскільки цим ресторан може забезпечувати собі конкурентні позиції.

6) Ресторан «Вілла Чіполліна» випускає продукцію за національними стандартами. На підприємстві впроваджені системи: ДСТУ ISO22000:2019, ДСТУ ISO9001:2015, ДСТУ ISO14001:2015 та отримано сертифікат, який підтверджує натуральність продуктів.

Склад виробничих приміщень ресторану «Вілла Чіполліна» наступний: склад, мийна, овочевий цех, рибо-м'ясний цех, холодний цех та гарячий цех. Весь технологічний процес починається з того, що до початку робочого дня перевіряється наявність асортименту продуктів, призначених для переробки. Потім робиться заявка. Первинна обробка продукції містить такі технологічні операції: сортування, миття, очищення, нарізку.

7) Технологічний процес обслуговування відвідувачів в ресторані «Вілла Чіполліна» складається з наступних елементів: підготовка залу і персоналу до обслуговування; зустріч відвідувачів; прийом замовлення; передача замовлення на виробництво; отримання готових страв, закусок і напоїв; подача продукції до місць споживання; розрахунок з відвідувачами; прибирання обідніх столів.

Аналіз чинників, що впливають на якість обслуговування відвідувачів ресторану «Вілла Чіполліна», дали підставу для виокремлення таких недоліків: повільне обслуговування; неуважність персоналу під час обслуговування; недосконалість системи контролю якості послуг. Якісному наданню послуги перешкоджає відсутність на підприємстві стандартів обслуговування, не високий контроль за якістю сервісу.

8) Найбільше часу у процесі обробки замовлення в ресторані займає приготування у виробничій службі; також багато часу займає проходження замовлення через відділ продажу до відділу доставки. Процес обробки замовлення досить ефективний, проте процес документальної обробки заявок, що надходять у довільній формі, займає більше часу, крім того, у компанії не застосовується спеціальна програма, адміністратор вручну формує всі документи. Це може призвести до таких проблем: «втрата» замовлення; тривалість та трудомісткість; помилки у формуванні собівартості та продажної ціни.

В ресторані існує проблема з відстеженням товару, що перебуває в дорозі. Доставка споживачам здійснюється за співпраці з різними постачальниками транспортних послуг. Через відсутність своєчасної та систематизованої інформації про місце розташування вантажу в реальному часі неможливо гарантувати високу якість виконання замовлень клієнтів, що погано відбивається на іміджі компанії.

9) Щороку у ресторані «Вілла Чіполліна» збільшується кількість замовлень для доставки за вказаною адресою, при цьому кількість співробітників залишається незмінною, що значно впливає на виконання запланованого обсягу послуг.

На сьогоднішній день одним з перспективних напрямків підвищення ефективності діяльності ресторану «Вілла Чіполліна» в налагоджені зворотного

зв'язку зі споживачами є технологія Blockchain. Головним завданням ресторану є – здешевити логістику, щоб її частка у вартості доставки продукції була мінімальною.

10) Нами пропонується впровадження аутсорсингу доставки продукції ресторану по м. Фастів. Перевагами кур'єрів на аутсорсингу для ресторану «Вілла Чіполліна» численні: економія часу; економія витрат; ефективність; безпека.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Логістика : навч. посібник / О. Б. Білоцерківський, П. В. Брінь, О. О. Замула, Н. В. Ширяєва. – Харків : НТУ "ХП", 2010. 152 с.
2. Джуга М. М. Логістичний процес на складі: основні проблеми ефективності складування / М. М. Джуга // Управління розвитком. - 2014. - № 8. - С. 127-130.
3. Кривов'язюк І. В. Реінжиніринг логістичних бізнес-процесів і систем як основа їх самовдосконалення та розвитку / І. В. Кривов'язюк, Ю. М. Кулик // Економіка: реалії часу. - 2013. - № 2. - С. 87-94.
4. Зеленко О. М. Методика аналізу управління заготівельною діяльністю сільськогосподарських підприємств на основі логістичного підходу / О. М. Зеленко // Економічний форум. – 2019. - № 2. – С. 152-159.
5. Алькема В.Г., Кириченко О.С. Економічна безпека суб'єктів логістичної діяльності: Навчальний посібник. – К. : ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», 2016. – 350 с.
6. Коверга С.В., Деречинський Ю.Н. Маркетингово-логістичне комплексне управління виробничою та підприємницькою діяльністю. Механізм регулювання економіки, 2009, № 3, Т. 2. С. 215-220.
7. Матвієнко-Біляєва Г. Л. Логістика : конспект лекцій у схемах для студентів напряму підготовки 6.030504 "Економіка підприємства" : [Електронне видання] / Г. Л. Матвієнко-Біляєва, Г. М. Чумак. – Х. : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2015. – 127 с.
8. Логістика: навч. посіб. / Безугла Л.С., Юрченко Н.І., Ільченко Т.В., Пальчик І.М., Воловик Д.В. – Дніпро: Пороги, 2021. - 252 с.
9. Логістика : навчальний посібник для студентів галузі знань 0306 "Менеджмент і адміністрування" всіх форм навчання / К. В. Мельникова, Т. О. Колодізева, О. В. Авраменко та ін. ; за заг. ред. докт. екон. наук, професора Ястремської О. М. – Х. : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2015. – 272 с.
10. Менеджмент організацій»: навчальний посібник для студентів-магістрів галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 073 «Менеджмент» спеціалізації «Менеджмент і бізнес-адміністрування» / Укладачі:

Л.Є. Довгань, І.П. Малик, Г.А.Мохонько, М.В. Шкробот. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2017. – 271 с.

11. Момоток М. М. Організація складського господарства на сучасному етапі. Управління розвитком. - 2014. - №8. - С. 117-119.

12. Гаврилюк Н.М. Логістичний контролінг в управлінні автотранспортними підприємствами: дис. канд. екон. наук, Національний транспортний університет, Київ, Україна, 2016.

13. Кузьменко А. В. Аналіз оцінки рівня розвитку наявних об'єктів транспортно-логістичної інфраструктури підприємств. Економіка і суспільство. 2017. № 9. С. 484-490.

14. Іщенко О. А. Методичні підходи до оцінювання інфраструктурного забезпечення транспортно-логістичних систем. Економічний аналіз. Тернопіль, 2018. Том 28. № 4. С. 313-320.

15. Крашенінін О.С., Клименко О.В. Логістичні процеси в експлуатації та ремонті локомотивів: Конспект лекцій. – Харків: УкрДАЗТ, 2014. – 62 с.

16. Дослідження методів ефективності та ресурсозбереження в логістиці транспортних компаній / Д. В. Ломотько, Г. О. Примаченко, О. В. Ковальова, Є. І. Григорова // Енергоефективність на транспорті : тези доповідей міжнародної науково-технічної конференції (18-20 листопада 2020 р.). - Харків : УкрДУЗТ, 2020. - С. 150-152.

17. Ковбаса О. М. Аспекти визначення ефективності логістичної діяльності підприємства / О. М. Ковбаса, Д. С. Холохоренко, Д. Р. Чалий // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. – № 20. – С. 242-248.

ДОДАТОК А

Таблиця А.1 – Найбільші заклади ресторанного господарства м. Фастів

№ п/п	Назва підприємства	Адреса фактичного розташування підприємства, телефон
1.	Кафе «Акваріум»	м. Фастів, вул. Шевченка, 38 тел. 9-25-35
2.	Кафе «Колиба»	м. Фастів, Привокзальна площа, 18 тел. 068-77-89-323
3.	Кафе «Українські страви»	м. Фастів, вул. Зигмунда Козара, 3 тел. 050-331-65-01
4.	Бар «Оболонь»	м. Фастів, вул. Зигмунда Козара, 13, тел. 6-14-01 м. Фастів, вул. Андрія Саєнка, 1, 6-42-77
5.	Кафе-бар «Шедевр»	м. Фастів, вул. Київська, 22 тел. 093-035-30-55
6.	Арт -кафе «Барабан»	м. Фастів, пл. Перемоги, 1 тел. 093-550-17-75 тел. 063-109-31-91)
7.	Кафе «VK – бар»	м. Фастів, вул. І. Ступака, 21 тел. 097-705-62-78
8.	«Стара Прага», Бар-ресторан	м. Фастів, вул. Івана Мазепи, 11 тел. 5-11-93
9.	Ресторан «VollMaus» «Сита миша»	м. Фастів, вул. Соборна, 31 тел. 073-38-04-565
10.	Кафе «Каштан»	м. Фастів, вул. Київська, 1 тел. 6-91-95
11.	Кафе «Курган»	м. Фастів, вул. Козацької Слави, 2-а
12.	Кафе «Винний погребок»	м. Фастів, вул. Південна, 2 – а, тел. 067-363-57-58
13.	Ресторан «Вернісаж»	м. Фастів, вул. Соборна, 26 тел. 093-665-64-44
14.	Кафе «Чілі-Мілі»	м. Фастів, вул. І. Мазепи, 6-а тел. 099-339-39-39
15.	Кафе-піцерія «Піца Хата»	м. Фастів, вул. Івана Ступака, 27, тел. 093-700-14-00
16.	Кофейня «Коріца»	м. Фастів, вул. Зигмунда Козара, 5,
17.	Кафе-мотель «Золота підкова»	м. Фастів, Житомирська, 267-б тел. 097-117-66-03
18.	Піцерія «Наталіно»	м. Фастів, вул. З. Козара, 11, тел. 096-116-88-75, 063-792-62-82
19.	Кафе «Вирій»	м. Фастів, вул. Бишівська, б/н, тел. 067-994-30-96
20.	Кафе «Кооператор»	м. Фастів, вул. Строкова, 1 тел. 5-14-32, 5-14-93, 067-407-29-45
21.	Кафе «Димок»	м. Фастів, вул. Костельна, 9 тел. 063-266-39-41, 098-024-37-37
22.	Кав'ярня «Десерт»	м. Фастів, вул. Соборна, 33

		тел. 063-454-58-00
23.	Сімейна італійська ресторація «Чіполліна»	м. Фастів, вул. Андрія Саєнка, 3, тел. (067) 444-65-22
24.	Кав'ярня піцерія «Старий Фастів»	вул. Соборна, 10, м. Фастів тел. 063-704-15-08,093-760-09-05 097-113-18-19 050-217-74-76
25.	Кафе «Гараж»	м. Фастів, вул. Гагаріна, 2, тел. 063-609-15-56
26.	Кав'ярня «SAN ANGELO»	м. Фастів, вул. Зигмунда Козара, 13, тел. 063-348-55-94
27.	Кафе «Прованс»	м. Фастів, вул. Осипенка, 18 тел. 099-083-65-45,098-277-74-76
28.	Кафе-бар «У Козака»	м. Фастів, вул. Строкова, 3 а тел.
29.	Кафе «MangalHouse»	м. Фастів, вул. Симона Петлюри, 17- а тел. 093-833-65-55
30.	Кафе «Beef Burgers»	м. Фастів, вул. Небесної Сотні, 4 тел. 063-696-67-17
31.	Бургерна «LOFTburger»	м. Фастів, вул. Гетьманська, 1 тел.063-841-67-35
32.	Кафетерій «FS Україна» Преміум Фастів	м. Фастів, вул. Соборна, 34 тел.097-206-6-206
33.	Кафе «Garlikhouse»	м. Фастів, вул. Зигмунда Козара, 9б. тел.093-664-41-41
34.	Кав'ярня «Арома кава»	м. Фастів, вул. Соборна, 37
35.	Кав'ярня «HardCoffee»	м. Фастів, вул. Соборна, 33,
36.	Кав'ярня «DonCoffe`On»	м. Фастів, вул. Ярослава Мудрого, б/н (біля магазину «Міраж»; м. Фастів, вул. І. Ступака, 4 тел. 063-606-57-60
37.	Кальян-бар	м. Фастів, вул. Київська, 22
38.	Кальян бар «WhiteSmoke»	м. Фастів, вул. Київська, 22
39.	Кафе «Сова»	м. Фастів, вул.І. Ступака, 23 тел. 0661802251
40.	Бар «VoodooHash»	м. Фастів, вул. Соборна, 24 (04565) 6-16-00
41.	Суши-бар «Бонсай»	м. Фастів, вул. Гагаріна, 12 (парк ім. Ю. Гагаріна) 093- 507 -7007

Джерело: []