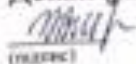


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету



Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я і прізвище)

«13» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



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: : «Новітні підходи до організації бенкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства»

Виконала: здобувачка 4 курсу, групи ЗГС-4-1ек

Покотило Ілона Василівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



Керівник Тетяна ІЩЕНКО

(ім'я і прізвище)



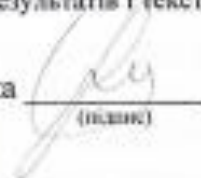
Рецензент Ірина МЕЛЬНИК

(ім'я і прізвище)



Я, як здобувачка Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавала і не одержувала недозволених допомог під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувачка



(ім'я)

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»

(спеціалізація)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(спеціалізація)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

«05» грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧКИ

Похотило Івони Василівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Новітні підходи до організації банкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства»

керівник роботи Іщенко Тетяна Іванівна, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «05» грудня 2023 року № 972-КС


2. Термін подання здобувачем роботи 6 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи: організація банкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства, ресторан МПП «МАРІАННА», м.Бориспіль.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в м. Бориспіль Київської області; Розділ 2 Аналіз діяльності МПП «МАРІАННА»; Розділ 3 Напрями вдосконалення банкетного обслуговування В МПП «МАРІАННА»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу \_\_\_\_\_

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Іщенко Т.І., доцент	 5.12.23 р.	 18.12.23 р.
Розділ 2	Іщенко Т.І., доцент	 18.12.23 р.	 08.01.24 р.
Розділ 3	Іщенко Т.І., 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 СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. БОРИСПІЛЬ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ	5.12-17.12.2023р.	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ МПП «МАРІАННА»	18.12.2023-07.01.2024р.	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В МПП «МАРІАННА»	08.01-28.01.2024р.	Виконано
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	29.01-05.02.2024р.	Виконано
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.02.2024р.	Виконано

Здобувачка



Ілона ПОКОТИЛО

Керівник роботи



Тетяна ІЩЕНКО

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

**Здобувачки:** Покотило Ілони 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:** *«Новітні підходи до організації банкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства»*

Керівник роботи: Іщенко Тетяна Іванівна, к.т.н., доцент

Дата захисту «.....» лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

В кваліфікаційній роботі розглянуто новітні підходи до організації банкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства, зокрема перший розділ присвячений вивченню впливу умов сьогодення на ринок ресторанних послуг м. Бориспіль; проведено аналіз асортименту продукції та додаткових послуг та охарактеризовано напрями поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в теперішніх умовах.

В другому розділі кваліфікаційної роботи наведено загальну характеристику МПП «Маріанна» та проведено аналіз фінансового стану МПП «Маріанна». Визначено, що підприємство прибуткове протягом 2020-2023 років та ліквідне. Також проведено оцінку якості організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» і визначено, що вона потребує покращення.

В третьому розділі кваліфікаційної роботи проаналізовано новітніх підходи до організації банкетного обслуговування; розроблено впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна», а саме: організація споживання десертів «молекулярної» кухні та використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування. Розрахований прогнозований вплив запропонованих заходів на діяльність підприємства, дав змогу зробити висновок, що ресторан зможе отримати додатковий прибуток, а також про перспективність та доцільність впровадження запропонованих інновацій в галузі банкетного сервісу МПП «Маріанна».

*Ключові слова:* ресторанне господарство, банкетне обслуговування, новітні підходи, «молекулярна» кухня, голографічна 3D-візуалізація, ефективність.

## ABSTRACT

In the qualification paper, the latest approaches to the organization of banquet service in the restaurant industry are considered, in particular, the first section is devoted to the study of the influence of today's conditions on the market of restaurant services in Boryspil; an analysis of the assortment of products and additional services was carried out and directions for improving the profitability of the restaurant business in the current conditions were characterized.

In the second section of the qualification work, the general characteristics of the «Marianna» MPP are given and an analysis of the financial condition of the «Marianna» MPP is carried out. It was determined that the enterprise is profitable during 2020-2023 and liquid. An assessment of the quality of banquet service organization at the «Marianna» MPP was also conducted and it was determined that it needs improvement.

In the third section of the qualification work, the latest approaches to the organization of banquet service are analyzed; the implementation of the latest approaches to the organization of banquet service at the «Marianna» MPP was developed, namely: the organization of the consumption of «molecular» cuisine desserts and the use of holographic 3D visualization tools during service. The calculated predicted impact of the proposed measures on the company's activities made it possible to conclude that the restaurant will be able to get additional profit, as well as the prospects and feasibility of implementing the proposed innovations in the field of banquet service of the «Marianna» MPP.

*Keywords:* restaurant business, banquet service, new approaches, «molecular» cuisine, holographic 3D visualization, efficiency.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	6
<b>РОЗДІЛ 1. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. БОРИСПІЛЬ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ</b> .....	8
1.1 Вплив умов сьогодення на ринок ресторанних послуг м. Бориспіль .....	8
1.2 Аналіз асортименту продукції та додаткових послуг .....	10
1.3 Напрями поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в теперішніх умовах.....	16
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ МПП «МАРІАННА»</b> .....	22
2.1. Загальна характеристика МПП «Маріанна».....	22
2.2. Аналіз фінансового стану МПП «Маріанна» .....	27
2.3. Оцінка якості організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна»...	30
<b>РОЗДІЛ 3. НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В МПП «МАРІАННА»</b> .....	34
3.1 Аналіз новітніх підходів до організації банкетного обслуговування.....	34
3.2 Впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» .....	38
3.2.1 Організація споживання десертів «молекулярної» кухні .....	38
3.2.2 Використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування.....	39
3.3 Прогнозований вплив запропонованих заходів на діяльність підприємства....	40
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	45
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b> .....	47
<b>ДОДАТКИ</b>	

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Справжній успіх у гастрономічній сфері сьогодення полягає в здатності гнучко адаптуватися до стрімкого розвитку технологій та змін у смакових уподобаннях клієнтів. Організація бенкетного обслуговування стає не тільки способом відзначитися серед конкурентів, але й ключовим елементом, який формує унікальний образ ресторанного закладу.

Інноваційні кулінарні концепції вносять свіжі ідеї та експерименти у світ гастрономії. Використання неочікуваних інгредієнтів, аутентичних приготувань та дизайнерського оформлення страв стає не лише шляхом задоволення гастрономічних прагнень, але й формою творчого вираження для шеф-кухарів та їхнього експертного персоналу.

Естетичне оформлення столів стає важливою складовою враження, яке залишається у пам'яті гостей. Від індивідуального підходу до кожного прикрашення до використання стильних посудин та декору, кожен детально продуманий елемент відіграє роль у створенні атмосфери вишуканості та комфорту.

Використання цифрових технологій, таких як онлайн-системи бронювання, мобільні додатки та інтерактивні меню, спрощує процес замовлення та покращує комунікацію з гостями. Такий підхід також створює можливості для залучення аудиторії через соціальні мережі та інші онлайн-платформи.

Усе це свідчить про те, що оновлення підходів до бенкетного обслуговування необхідне для того, щоб відповісти на виклики індустрії та забезпечити стійку привабливість ресторанного закладу в очах сучасних гостей.

**Об'єктом дослідження** є організація бенкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства.

**Предметом дослідження** є розробка новітніх підходів до організації бенкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства МПП «Маріанна», м.Бориспіль.

**Метою дослідження є** розробка новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства. Для досягнення мети поставлено наступні дослідницькі завдання:

- розглянути вплив умов сьогодення на ринок ресторанних послуг м. Бориспіль;
- провести аналіз асортименту продукції та додаткових послуг ;
- охарактеризувати напрями поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в теперішніх умовах;
- навести загальну характеристику МПП «Маріанна»;
- провести аналіз фінансового стану МПП «Маріанна»;
- провести оцінку якості організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна»;
- проаналізувати новітніх підходи до організації банкетного обслуговування;
- розробити впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна»;
- розрахувати прогнозований вплив запропонованих заходів на діяльність підприємства.

**Методи досліджень.** Для досягнення поставленої в дипломній роботі мети були використані загальнонаукові та спеціальні методи наукового дослідження: аналізу та синтезу, систематизації, класифікації, термінологічний, проблемно-орієнтовний.

## РОЗДІЛ 1

### СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В М. БОРИСПІЛЬ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

#### 1.1 Вплив умов сьогодення на ринок ресторанних послуг м. Бориспіль

У жовтні 2020 року в рамках реформи децентралізації влади утворилася Бориспільська міська територіальна громада, об'єднавши 19 населених пунктів: м. Бориспіль, с. Глибоке, с. Городище, с. Іванків, с. Кучаків, с. Артемівка, с. Лебедин, с. Мала Стариця, с. Сулимівка, с. Любарці, с. Тарасівка, с. Рогозів, с. Кириївщина, с. Сеньківка, с. Андріївка, с. Велика Стариця, с. Горобіївка, с. Григорівка, с. Перегуди. На даний момент до складу громади входять місто Бориспіль та старостинські округи Іванківського, Глибоцького, Кучаківського, Любарецького, Рогозівського, Сеньківського [5].

Громада розташована в центрі лівобережної частини Київської області, на південний схід від м. Києва, і займає загальну площу 527,7 км<sup>2</sup>. Населення складає 90,5 тис. осіб.

З півночі та сходу громада межує з Великодимерською та Баришівською громадами Броварського району. З півдня є кордон з Вороньківською громадою Бориспільського району. З заходу – з Гірською громадою, а з північно-західної сторони – з Пристоличною громадою.

Адміністративний центр громади розташований у місті Борисполі, віддаленому на 35 км на південний схід від столиці України – м. Києва. Поруч розташований найбільший міжнародний аеропорт України «Бориспіль». Місто проходить автомобільний шлях міжнародного значення Е-40 (ділянка Київ - Полтава). Також є залізнична станція, а відстань до м. Києва залізницею становить 30 км [5].

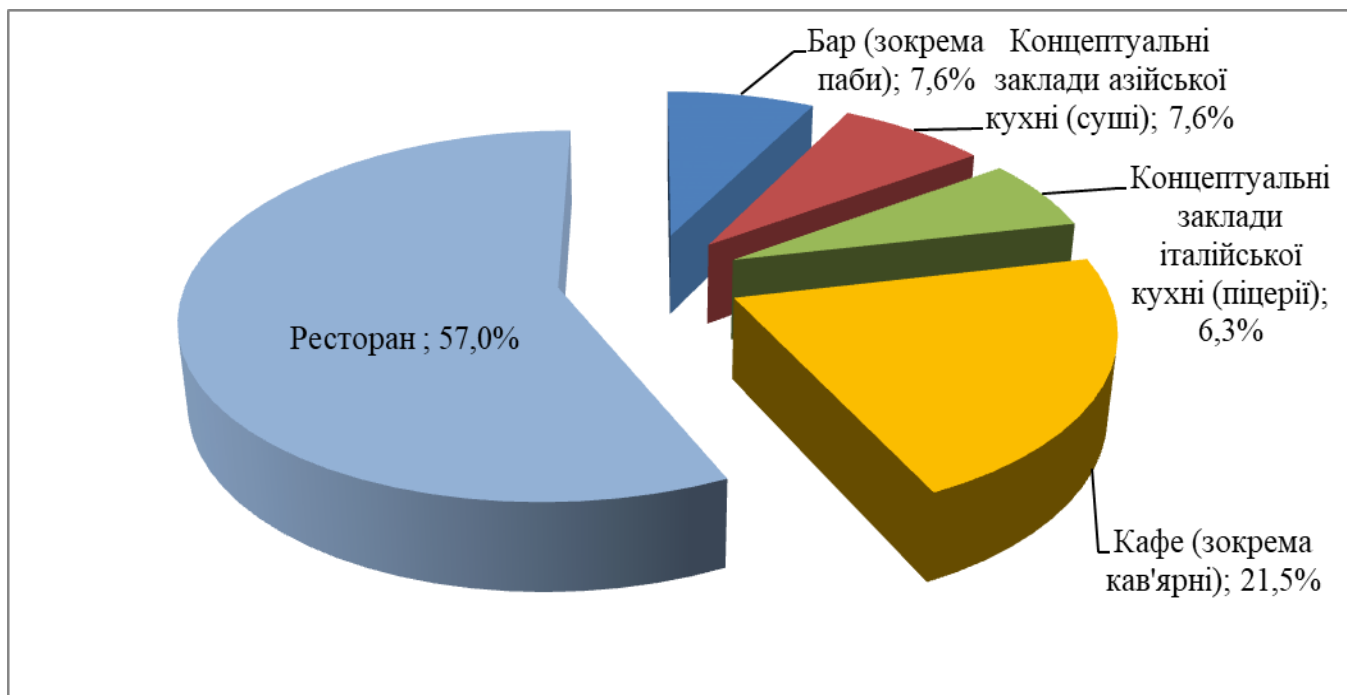
Користуючись даними сайту [tarakan.org.ua](http://tarakan.org.ua) станом на 01.01.2024 року в місті Бориспіль працюють наступні заклади ресторанного господарства, які представлено в табл.1.1.

**Таблиця 1.1 – Заклади ресторанного господарства в м.Бориспіль станом на 01.01.2024 року**

ЗРГ	Кількість
Бар (зокрема паби)	6 (4)
Концептуальні заклади азійської кухні (суші)	6
Концептуальні заклади італійської кухні (піцерії)	5
Кафе (зокрема кав'ярні)	17 (6)
Ресторан	45
Разом	79

*Джерело: складено автором згідно даних [10]*

На рис. 1.1. представлено структуру закладів ресторанного господарства в місті Бориспіль.



**Рис.1.1-Структура ресторанного бізнесу м. Бориспіль станом на 01.01.2024 року,%**

*Джерело: складено автором на основі даних табл.1.1.*

Як вказано на графіку 1.1., розподіл закладів ресторанного господарства у м. Бориспіль свідчить про те, що найбільшу частку складають ресторани, а саме 57%. На другому місці за популярністю розташувалися кафе (зокрема кав'ярні), які займають 21,5%. Концептуальні заклади азійської кухні (суші) становлять 7,6% кожна, утворюючи подібний рівень популярності серед споживачів.

Концептуальні заклади італійської кухні (піцерії) складають 6,3% від загальної кількості закладів, бари (зокрема паби) становлять 7,6 %. Ці цифри вказують на відмінну різноманітність та високий рівень конкуренції у сфері ресторанного обслуговування у місті Бориспіль. Зокрема, значна кількість ресторанів свідчить про широкий спектр гастрономічних можливостей для мешканців та відвідувачів міста.

У місті Бориспіль Київської області, ресторанний бізнес, як і багато інших галузей економіки, виявився під впливом серйозних трансформацій під час війни. У 2022 році більшість закладів ресторанного господарства змушено було призупинити свою діяльність через невизначеність та загрозу для безпеки. 3 травня того ж року, внаслідок певного поліпшення ситуації, ресторани почали поступово відновлювати свою роботу.

З осені 2022 року спостерігається новий етап у функціонуванні ресторанного бізнесу, де нові умови діяльності визначаються впровадженням блекаутів. З метою забезпечення стабільності та незалежності у ситуації електропостачання, значна частина ресторанів перейшла на використання автономних генераторів електроенергії. Цей крок став необхідним, оскільки блекаути стали невід'ємною частиною нової реальності, а забезпечення сталого функціонування стало ключовим аспектом стратегії в умовах невизначеності та викликів.

## **1.2 Аналіз асортименту продукції та додаткових послуг**

Розглянемо заклади ресторанного господарства, які мають найбільший рейтинг в м.Бориспіль, користуючись даними сайту [tomato.ua](https://tomato.ua). [24], дані представлено в табл.1.2.

**Таблиця 1.2–Рейтинг найбільш популярних закладів ресторанного господарства в м. Бориспіль**

№	Назва закладу	Тип	Адреса	Середня оцінка рейтингу
1.	Філін	Кафе	Бориспіль, вул. Польова 66	5,0
2.	Колиба	Ресторан	Бориспіль, вул. Київський шлях 2/8	4,8
3.	Золотий Лев	Ресторан	Бориспіль, вул. Київський Шлях 147Б	4,8
4.	Стара Вежа	Ресторан	Бориспіль, вул. Ботанічна 7	4,7
5.	Квантро Піца	Піцерія	Бориспіль, вул. Івана Франка 14	4,6
6.	Korleone	Ресторан	Бориспіль, вул. Київський шлях 71а/1	4,6
7.	Піца Челентано	Піцерія	Бориспіль, вул. Київський шлях 2/6	4,6
8.	Rosmarino Verde	Ресторан, паб	Бориспіль, вул. Лютнева 12 А	4,3
9.	Pomidoro's	Онлайн ресторан, піцерія	Онлайн-ресторан	4,2
10.	Borshch	Кафе	Бориспіль, вул. Київський шлях 26	4,1
11.	Смерека	Ресторан	Бориспіль, вул. Володимира Момота 53	4,0
12.	Marianna	Кафе	Бориспіль, вул. Київський шлях 69б	3,6

*Джерело: складено автором згідно даних [24]*

Слід відмити онлайн ресторан Pomidoro's в м. Бориспіль, тип закладу піцерія, який працює на замовлення онлайн. Має власний сайт зручний сайт, серед асортименту має: піцу, суші, wok, салати, супи, десерти, напої. У ресторані «Pomidoro's» існує можливість скористатися різноманітними акціями як додатковими послугами для клієнтів. Наприклад, у понеділок при замовленні будь-якої піци, клієнт отримує у подарунок піцу діаметром 24 см. Кожного вівторка діє акція «локшина у подарунок» – при замовленні двох будь-яких видів локшин, третю отримуєте безкоштовно. Локшина у подарунок може мати різні начинки, такі як овочева, з куркою або свининою. Крім того, існує програма накопичення бонусів, де за кожне замовлення клієнт отримує бонуси в розмірі не менше 5%, які можна використовувати для розрахунків. В амплітуді акцій, що надаються в ресторані «Pomidoro's», виявляється бажання не лише задовольнити

смакові пристрасті клієнтів, але й стимулювати їх активність у співпраці з закладом. Система щотижневих подарунків при замовленні певних страв створює не лише додатковий інгредієнт гастрономічного вибору, але і викликає інтерес до постійного відвідування онлайн ресторану, для замовлення. Участь в програмі накопичення бонусів сприяє встановленню довгострокових відносин із клієнтами, оскільки це надає їм можливість отримувати додаткові переваги при кожному замовленні. Ця стратегія не лише стимулює частіше відвідування ресторану, але і робить його привабливим для тих, хто цінує вигідні умови. Загальна концепція подарунків у вигляді безкоштовних страв або можливості розраховуватися бонусами розширює спектр взаємодії клієнтів із рестораном, створюючи позитивне враження та сприяючи формуванню лояльності. Такий підхід не лише стимулює продажі, але й підсилює позитивний імідж закладу в очах споживачів, роблячи його вибором для приємного і смачного відпочинку.

В м. Бориспіль, згідно даних сайту [tomato.ua](http://tomato.ua) [24] організацію бенкетів пропонують 17 закладів ресторанного господарства. В табл.1.2. представлено ТОП-7 за рейтингом даних закладів, які надають послуги з організації бенкетів, а також розглянуто, які ще додаткові послуги є в даних закладах ресторанного господарства.

**Таблиця 1.2-ТОП-7 ресторанів за рейтингом по організації бенкетів в м.Бориспіль**

№	Назва	Додаткові послуги	Кухня	Кількість місць для проведення бенкету	Середній чек на одну особу, грн.
1	2	3	4	5	6
1.	Квантро Піца, піцерія	Доставка, WiFi, їжа на винос, приймаються кредитні карти, організація бенкетів.	європейські, італійські і японські страви	40	470 грн
2.	Колиба, ресторан	Їжа на винос Приймаються кредитні карти, бенкетний зал, організація бенкетів.	традиційні страви української та карпатської кухонь	120	680 грн
3.	Філін, кафе	Банкетна зала, Бізнес-ланч, відкритий майданчик/літня тераса, їжа на винос, три бенкетні зали, організація бенкетів.	страви європейської та української кухонь.	80	590 грн.

Продовження табл.1.2.

1	2	3	4	5	6
4.	Стара Вежа, ресторан	Відкритий майданчик/літня тераса, парковка, WiFi, їжа на винос, приймаються кредитні карти, в ресторані п'ять залів, дитяча кімната. Організація бенкетів.	страви європейської та української кухонь, спеціальне дитяче меню	260	700 грн.
5.	Золотий лев, ресторан	У складі закладу дві великі та дві малі зали, а також дві VIP-зали з більярдом і дитяча ігрова кімната. Організація бенкетів.	європейські, грузинські та українські страви.	220	540 грн.
6.	Rosmarino Verde, ресторан, паб	У складі ресторану «Rosmarino Verde» три зали, кожен з яких має дизайнерський тематичний інтер'єр: «Італія», «Лаунж-зал» і «Паб-зал». Караоке, доставка, жива музика, кальян, відкритий майданчик/літня тераса, WiFi, їжа на винос, приймаються кредитні карти, організація бенкетів.	спеціалізується на приготуванні справжньої італійської піци, крім того, у меню представлені популярні європейські, італійські, українські та азіатські страви	100	760 грн.
7.	Marianna, кафе	Бізнес-ланч, доставка, відкритий майданчик/літня тераса, парковка, їжа на винос, приймаються кредитні карти, дитяче крісло, Cork fee, відвідування з тваринами, караоке, організація бенкетів.	європейські, українські та східні страви, приготовані по-домашньому.	140	450 грн

*Джерело: складено автором на основі даних [24]*

У визначених закладах ресторанного господарства м. Бориспіль, важливим аспектом обслуговування є надання різноманітних додаткових послуг, зокрема організація бенкетів, для чого ресторани наділені окремими залами спеціально призначеними для проведення таких заходів. Серед специфічних послуг, які визначають вибір закладу для проведення бенкету, належить можливість забезпечення події живою музикою, і в цьому контексті варто відзначити перевагу ресторану-пабу «Rosmarino Verde». Присутність виступів живих музикантів може значно збагатити атмосферу заходу та надати йому особливий характер.

Додатковим фактором, який заслуговує уваги при виборі місця для бенкету, є наявність дитячої кімнати в закладі ресторанного господарства. У цьому аспекті ресторани «Стара Вежа» та «Золотий Лев» вирізняються, пропонуючи додаткові зручності для гостей, які мають дітей. Наявність спеціально облаштованих приміщень для дітей підкреслює спрямованість закладів на високий рівень обслуговування та задоволення потреб різних категорій відвідувачів. Така додаткова послуга як «караоке» також має свої переваги при організації певних видів бенкетів, така послуга є в таких закладах як: ресторан-паб Rosmarino Verde та кафе Marianna.

В табл.1.3. представлено оцінку додаткових послуг ТОП-7 ресторанів м.Бориспіль. враховуючи наявність додаткових послуг для проведення банкетів. Еталонним вважаємо оцінку в 5 балів, 1 бал приймаємо як нижчий бал.

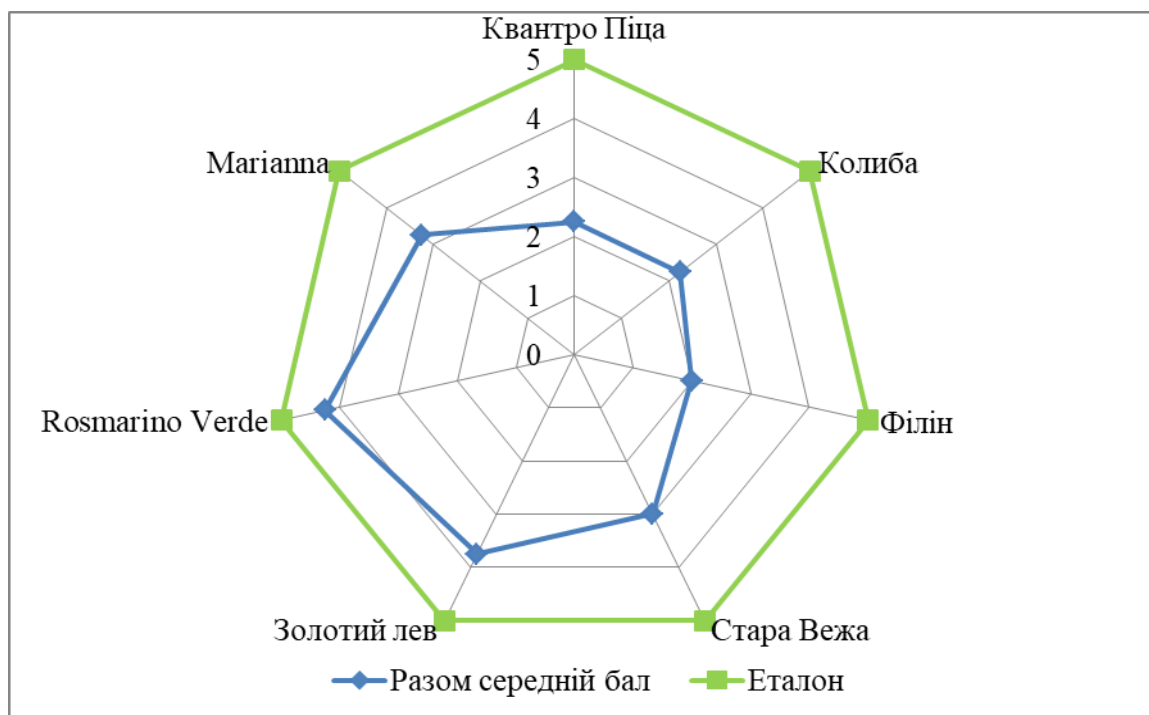
Оцінка проводилась автором кваліфікаційної роботи відповідно до даних табл. 1.2., враховуючи наявність додаткових послуг закладів ресторанного господарства, оцінюючи важливість даних послуг для проведення банкетів, також враховувались дані про кількість місць для проведення банкетів, тобто можливість варіативності різних видів банкетів залежно від кількості осіб, оцінка по організації банкетів визначалась середньою по відгукам і тому, який рейтинг займає даний заклад на сайті tomato.ua.

**Таблиця 1.3 – Оцінка додаткових послуг ТОП-7 ресторанів м. Бориспіль**

№	Назва	Різноманітність додаткових послуг	Наявність додаткових послуг для організації банкетів	Рейтинг по організації банкетів	Оцінка приміщень для проведення банкетів	Разом середній бал	Еталон
1.	Квантро Піца	2	2	3	2	2,25	5
2.	Колиба	2	2	2	3	2,25	5
3.	Філін	2	2	2	2	2	5
4.	Стара Вежа	3	3	3	3	3	5
5.	Золотий лев	4	3	4	4	3,75	5
6.	Rosmarino Verde	5	4	4	4	4,25	5
7.	Marianna	4	3	3	3	3,25	5

*Джерело: складено автором*

Для репрезентативності отриманих даних в табл.1.3. представимо на рис.1.2. багатокутник конкурентоспроможності ТОП-7 закладів ресторанного господарства м. Бориспіль по наявності додаткових послуг.



**Рис.1.3 – Конкурентоспроможності ТОП-7 закладів ресторанного господарства з організації банкетів м. Бориспіль**

*Джерело: складено автором*

З врахуванням даних, представлених на рис. 1.3., можна визначити, що жоден із досліджених закладів ресторанного господарства не досягає максимального середнього значення в 5 балів, що свідчить про відсутність повного вичерпного задоволення всіх критеріїв в аспекті обслуговування та додаткових послуг.

Згідно отриманих результатів, ресторан «Rosmarino Verde» здобув найвищий середній бал у розглянутій групі, досягнувши значення 4,35. Це свідчить про високий рівень загального задоволення клієнтів та визнання наданих ним послуг, зокрема організації та проведення банкетів, які отримали максимальну оцінку. На другому місці розташувався ресторан «Золотий Лев» з середнім балом 3,25, демонструючи при цьому задовільну оцінку в розрізі

обслуговування та подібних послуг. Кафе «Marianna» також поділило третє місце за цим критерієм, досягнувши середнього балу 3,25.

Аналіз цих результатів дозволяє виявити певні тенденції та структуру уявлення клієнтів про якість обслуговування в досліджених закладах, сприяючи подальшому удосконаленню їхньої діяльності для відповіді на вимоги та очікування споживачів.

### **1.3 Напрями поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в теперішніх умовах**

Поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в умовах війни, коли економічна ситуація більшості підприємств України зазначає значних збитків, відповідно зменшується платоспроможність населення, пошуки поліпшення прибутковості закладів ресторанного господарства повинно базуватися на залученні нових клієнтів та утриманні постійних. Розробляти та впроваджувати додаткові послуги повинно бути стратегічним завданням кожного закладу, як великого так і маленького, послуги повинні розроблятися з врахуванням сучасних умов зовнішнього середовища, а також з врахуванням можливостей кожного закладу окремо. На рис.1.4. представлено найбільш пріоритетні напрямки, які можна вважати актуальними, враховуючи вимоги сьогодення.

Нижче розглянемо більш ширше представлені напрямки поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в теперішніх умовах.

Проектування бомбосховищ в закладах ресторанного господарства відображає глибоке розуміння соціальної відповідальності та зобов'язань перед клієнтами та спільністю в цілому. Ця ініціатива може не тільки забезпечити безпеку в разі непередбачених обставин, але й використовується як потужний інструмент для створення додаткової рекламної стратегії та підвищення іміджу закладу. По-перше, розташування бомбосховищ поруч із закладом визначає його спроможність забезпечити безпеку для відвідувачів у випадку надзвичайних ситуацій, таких як терористичні загрози чи природні катастрофи. Це стає важливим аспектом у вимірі соціальної відповідальності, оскільки це демонструє

готовність закладу забезпечити безпеку своїм клієнтам та персоналу. По-друге, наявність бомбосховища може бути використана як ключовий елемент у рекламних кампаніях, спрямованих на підкреслення соціальної відповідальності закладу. Зазначенням на сайті, в рекламних матеріалах чи соціальних мережах про наявність безпечних місць для укриття, ресторан підкреслює свою відданість безпеці гостей та активно приймає на себе соціальні обов'язки. У кінцевому підсумку, проектування бомбосховищ у ресторанному бізнесі відзначається не лише турботою про безпеку, але й використанням цього заходу як стратегічного інструменту для висвітлення важливості соціальної відповідальності та збільшення привабливості закладу для свідомих споживачів.

Проектування бомбосховищ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проектування бомбосховищ в закладах ресторанного господарства, чи поруч, при фінансуванні закладу, як додаткова реклама, щодо соціальної відповідальності своєї діяльності.</li> </ul>
Проектування зони для коворкінгу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розгляд проектування спеціальної зони для коворкінгу, забезпеченої безперебійним електропостачанням та високошвидкісним інтернетом. Це може стати додатковим привабливим фактором для підприємців та фрілансерів, сприяючи притоку нових клієнтів.</li> </ul>
Впровадження соціального меню для вразливих груп населення	<ul style="list-style-type: none"> <li>• впровадження спеціального соціального меню, особливо під час блек-аутів, для задоволення потреб вразливих груп населення. Ця ініціатива демонструє соціальну відповідальність та сприяє позитивному впливу на репутацію закладу.</li> </ul>
Розробка меню оздоровчого спрямування	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розгляд розробки меню, спрямованого на здоров'я, враховуючи рост популярності цього напрямку у населенні. Це може привертати клієнтів, які цінують більш здоровий спосіб життя.</li> </ul>
Впровадження інноваційних технологій та дигітальних сервісів	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розгляд можливостей використання передових технологій та цифрових інструментів для поліпшення обслуговування клієнтів, забезпечення зручності та привабливості закладу.</li> </ul>
Вдосконалення організації бенкетів	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розгляд можливостей диференціації бенкетного меню, професійної підготовки персоналу, використання технологій, ексклюзивне оформлення приміщень для банкету тощо.</li> </ul>

**Рис. 1.4 – Напрями поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в теперішніх умовах**

*Джерело: складено автором*

Впровадження спеціальної зони для коворкінгу в рамках ресторанного бізнесу є стратегічним кроком, спрямованим на диверсифікацію послуг та привертання нової аудиторії. Розгляд проектування цієї зони з урахуванням безперебійного електропостачання та високошвидкісного інтернету має значущий вплив на конкурентоспроможність закладу та його здатність відповідати потребам сучасного підприємницького середовища. По-перше, створення зони для коворкінгу надає можливість підприємцям та фрілансерам працювати в комфортабельному та вдосконаленому середовищі, що сприяє підвищенню їх продуктивності. Безперебійне електропостачання та високошвидкісний інтернет стають ключовими факторами, які забезпечують ефективну роботу в цих просторах, роблячи їх особливо привабливими для представників сучасної бізнес-середви. По-друге, цей інноваційний підхід розширює функціональні можливості ресторанного закладу, дозволяючи використовувати простір у різний спосіб протягом дня. Зона для коворкінгу може стати місцем для бізнес-зустрічей, презентацій, а також сприяти залученню нових клієнтів, які цінують можливість комбінувати робочі обов'язки з приємними обідами чи кавою. По-третє, врахування високих стандартів технічного забезпечення такої зони відображає високий рівень професіоналізму та готовності ресторану вдаватися до інноваційних рішень для задоволення потреб своїх клієнтів. Це може викликати позитивне сприйняття бренду та підвищити його привабливість серед бізнес-спільноти. Отже, розробка зони для коворкінгу в ресторанному бізнесі є не лише стратегічним кроком у напрямку розширення послуг, але й важливим чинником в привертанні нових клієнтів та зміцненні позицій на ринку, відзначаючи заклад як інноваційного та орієнтованого на потреби сучасного бізнес-середовища.

Введення соціального меню, спрямованого на задоволення потреб вразливих груп населення, є значущим кроком для ресторанного бізнесу, оскільки відображає глибоке розуміння та відданість соціальній відповідальності. Особливо під час блек-аутів, коли вразливі групи можуть стати ще більш вразливими, це ініціатива не лише виконує гуманітарну роль, але й сприяє позитивному впливу на репутацію та стосунки з громадськістю. соціальне меню

визначає заклад як учасника соціально відповідального бізнесу, що може вплинути на вибір споживачів. В сучасному світі, де споживачі все більше звертають увагу на етичні та соціальні аспекти підприємництва, ресторан, який активно приймає участь у соціально важливих ініціативах, може здобути підтримку та лояльність клієнтів. Отже, впровадження соціального меню для вразливих груп не лише виражає глибоке занурення у питання соціальної відповідальності, але й є стратегічним кроком у зміцненні позицій ресторану як важливого учасника суспільства, що прагне покращити якість життя для всіх.

Розробка меню оздоровчого спрямування представляє собою стратегічний підхід, спрямований на визначення ресторанного закладу як прихильника здорового способу життя та відповідь на зростаючий попит споживачів за більш збалансованими та корисними стравами. Розгляд цього напрямку в меню не лише відповідає сучасним тенденціям, але й є ефективним засобом привертання клієнтів, які дбають про своє здоров'я та харчуються свідомо. розробка оздоровчого меню може стати стратегією привертання та утримання клієнтів, які приділяють увагу своєму здоров'ю та харчуються свідомо. Здорові та смачні страви, розроблені з урахуванням біологічно активних добавок та вітамінів, стають привабливими для цільової аудиторії, що дозволяє ресторану розширити свої можливості та залучити нових клієнтів. Отже, розробка меню оздоровчого спрямування є перспективною стратегією, спрямованою на задоволення сучасних потреб споживачів та позначає ресторан як учасника трендів у галузі здорового способу життя та харчування.

Впровадження інноваційних технологій та цифрових сервісів у ресторанний бізнес є стратегічним рішенням, яке може суттєво покращити якість обслуговування та забезпечити зручність для клієнтів, а також підвищити привабливість закладу у цифровій епосі. Розгляд можливостей використання передових технологій дозволяє впроваджувати електронні системи замовлень та оплати. Це не лише робить процес обслуговування більш ефективним і швидким, але й сприяє збереженню часу для клієнтів та персоналу. Використання мобільних додатків або електронних столів також може розширити можливості вибору та

персоналізації замовлень. Впровадження технологій розпізнавання обличчя та інших методів ідентифікації може покращити сервіс. Наприклад, клієнти можуть замовляти їжу за допомогою розпізнавання обличчя, а їхні уподобання та історія замовлень можуть використовуватися для персоналізації обслуговування. Активне використання соціальних мереж та інтерактивних платформ дозволяє ресторану підтримувати активний контакт із клієнтами. Відгуки, рейтинги та взаємодія в соцмережах можуть бути використані для поліпшення якості обслуговування та розробки нових пропозицій. Такі інновації не лише покращують ефективність управління закладом, але і створюють сучасний та конкурентоздатний образ ресторану в очах клієнтів, забезпечуючи йому стійке місце в сучасному гастрономічному середовищі.

Вдосконалення організації бенкетів у ресторанах не лише підвищує фінансову ефективність закладу, але й формує його унікальний образ і здатність відзначитися серед конкурентів. Розширення бенкетного меню та його диференціація дозволяють ресторанам задовольняти різноманітні смаки та вподобання клієнтів, створюючи індивідуальний підхід до кожної події. Професійна підготовка персоналу є важливою складовою успішного бенкетного сервісу, яка впливає на якість обслуговування та задоволення гостей. Використання сучасних технологій, таких як онлайн-замовлення та автоматизація процесів, спрощує управління подіями, забезпечуючи ефективність та точність виконання замовлень. Додаткові послуги, такі як ексклюзивний дизайн, музичний супровід чи тематичні вечори, піднімають рівень враження від бенкету та створюють атмосферу особливого свята. Такі заходи також є додатковим способом генерації прибутку та реклами ресторану. Загалом, організація бенкетів у ресторанах, оптимізована з урахуванням сучасних тенденцій та побажань клієнтів, стає ключовим елементом успіху гастрономічного підприємства. Такий підхід дозволяє ресторанам стати не лише місцем харчування, але і місцем для унікальних та запам'ятовуваних подій, викликаючи позитивні емоції та формуючи стабільну базу задоволених клієнтів.

Отже в сучасних умовах ресторанному бізнесу притаманні різні напрямки для покращення прибутковості. Важливими є створення бомбосховищ, що відзначається як соціально відповідальна ініціатива, розробка зон для коворкінгу, сприяючи притоку нових клієнтів, впровадження соціального меню для вразливих груп, що підсилює репутацію закладу, та розробка меню оздоровчого спрямування, що враховує рост популярності здорового харчування. Крім того, використання інноваційних технологій та цифрових сервісів, таких як електронні системи замовлень та розпізнавання обличчя, розширює можливості зручності та привабливості для клієнтів. Всі ці стратегії спрямовані на адаптацію до сучасних вимог і створення конкурентоспроможного образу закладу ресторанного господарства.

## РОЗДІЛ 2

### АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ МПП «МАРІАННА»

#### 2.1. Загальна характеристика МПП «Маріанна»

Юридичні дані про МПП «Маріанна» наведено в табл. 2.1.

**Таблиця 2.1–Юридичні дані про МПП «Маріанна»**

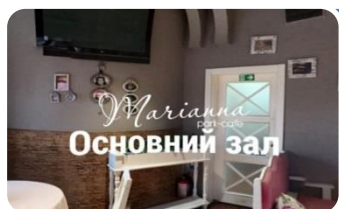
Дані	Значення
Повне найменування юридичної особи	МАЛЕ ПРИВАТНЕ ПІДПРИЄМСТВО МАРІАННА
Скорочена назва	МПП «МАРІАННА»
Код ЄДРПОУ	24885782
Дата реєстрації	08.07.1997 (26 років 4 місяці)
Уповноважені особи	ГРОНА ОЛЕКСАНДР МИКОЛАЙОВИЧ
Розмір статутного капіталу	6 863 636,36 грн.
Організаційно-правова форма	Приватне підприємство
Місце розташування юридичної особи	м. Бориспіль, вулиця Київській шлях 69б

*Джерело: складено автором на основі даних підприємства*

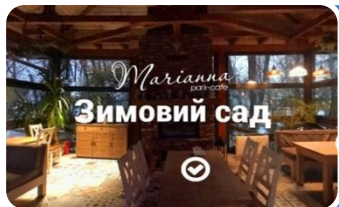
Основний вид діяльності МПП «Маріанна»: 56.10 – діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування.

Додаткові види діяльності МПП «Маріанна»:

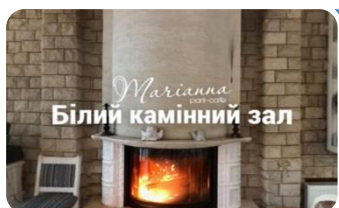
- «46.19 Діяльність посередників у торгівлі товарами широкого асортименту;
  - 79.11 Діяльність туристичних агентств;
  - 93.29 Організування інших видів відпочинку та розваг;
  - 47.19 Інші види роздрібної торгівлі в неспеціалізованих магазинах;
  - 52.21 Допоміжне обслуговування наземного транспорту;
  - 56.30 Обслуговування напоями;
  - 68.20 Надання в оренду й експлуатацію власного чи орендованого нерухомого майна;
  - 70.22 Консультування з питань комерційної діяльності й керування» [17].
- На рис 2.1. представлено характеристику залів ресторану «Маріанна».



Основний зал має 9 столів різної мікстості: 5 місні, 4 місні та 2 місний. Стиль залу наближений до провансу. Міскість залу складає 36 місць



Зимовий зал містить 6 столів, 4-місні столи та 5-ти місний. Зал оформлений в дерев'яних коричневих меблях, має великі панорамні вікна, акцент залу на великому кам'яному каміні. Міскість залу складає: 25 місць



Білий камінний зал виконаний у стилі Прованс, має великі панорамні вікна на літню терасу. В залі 7 столів всі вони 4-місні. Родзинкою даного залу є наявність великого білого каміну. Загальна міскість залу складає: 56 місць.

**Рис. 2.2– Характеристику залів ресторану «Маріанна»**

*Джерело: складено автором на основі даних ресторану*

Меню ресторану дуже різноманітне, з меню ( в якому детально описані всі страви, їх склад, є фото та вказані ціни) попередньо є можливість ознайомитись клієнтам на сайті <https://cafemarianna.com/main-delivery-2/> (дод.Г.) Також в даному ресторані є послуга замовлення їжі з доставкою по місту Бровари. Оформити замовлення можна на вищезазначеному сайті. Замовити можна все, окрім напоїв з бару. В табл.2.2. представлено структуру меню ресторану «Маріанна».

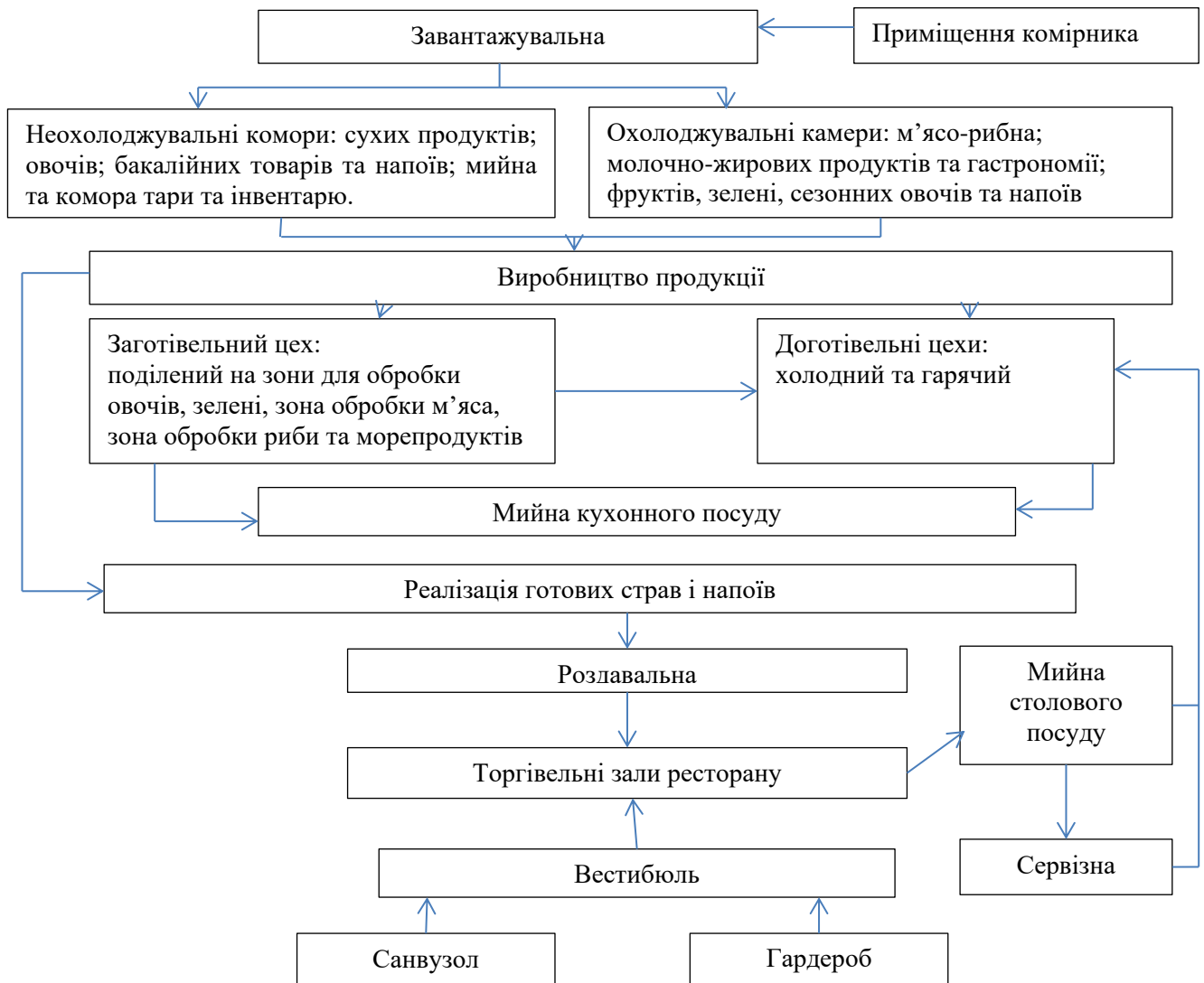
**Таблиця 2.2 – Структура меню ресторану «Маріанна»**

Назва	Кількість страв в меню
Основні страви	9
Холодні закуски	11
Салати	8
Перші страви	5
Гарячі закуски	10
М'ясні страви	10
Рибні страви та морепродукти	8
М'ясо на грилі	9
Гарніри	6
Закуски до пива (закупні)	5
Десерти (закупні)	5
Напої власного виробництва/закупні	20/15
Бар	більше 40 різних видів алкогольних напоїв

*Джерело: складено автором згідно даних ресторану*

В зазначеній табл.2.2. десерти, напої та продукція представлена на барі є закупною продукцією ресторану. Всі інші страви є продукцією власного виробництва ресторану «Маріанна».

Розглядаючи виробничий процес ресторану «Маріанна» представимо схематично на рис.2.3. структурно-технологічну схему організації виробництва в ресторані.



**Рис.2.3– Структурно-технологічна схема організації виробництва в ресторані «Маріанна»**

*Джерело: складено автором згідно даних ресторану*

В ресторані «Маріанна» систематизований процес виробництва продукції відбувається відповідно до структурованого організаційного підходу, що включає в себе цехи, із специфічними завданнями та функціями. Важливо відзначити, що

виробництво розпочинається у заготівельних цехах, де проводиться завчасна підготовка сировини, необхідної для подальшого виготовлення різноманітних страв, які входять до складу ресторанного меню.

Зокрема, доготівельні цехи, такі як холодний та гарячий, виконують критичну роль у безпосередньому виробництві. В холодному цеху здійснюється обробка та приготування холодних страв, включаючи салати та інші асортименти, які не вимагають теплової обробки. З іншого боку, гарячий цех забезпечує приготування страв, що потребують термічної обробки, а також дотримання високих стандартів якості та безпеки виробництва.

Цей інтегрований підхід до виробництва в ресторані «Маріанна» враховує не тільки організаційну структуру, але й використовує передові технології та високий стандарт виробництва, щоб забезпечити якісні та смачні страви для клієнтів. Отже, дана система виробництва є необхідною основою для забезпечення ефективності в ресторанному господарстві.

Наступним кроком розглянуто обслуговування споживачів ресторанних послуг закладу «Маріанна», а саме на рис.2.4. представлено схему обслуговування споживачів ресторанних послуг закладу «Маріанна» при замовленні онлайн, а на рис 2.5. представлено схему обслуговування споживачів «Маріанна» в залах ресторану.



**Рис. 2.5– Схема обслуговування споживачів ресторанних послуг закладу «Маріанна» при замовленні онлайн**

*Джерело: складено автором згідно даних ресторану «Маріанна»*

Ця схема ілюструє основні етапи обслуговування клієнтів ресторану «Маріанна» через онлайн-платформу, включаючи вибір страв, оплату, підготовку та отримання замовлення.

Клієнт відвідує веб-сайт ресторану «Маріанна», де обирає страви з онлайн-меню та складає замовлення. Після вибору, клієнт здійснює онлайн-платіж, використовуючи зручний метод оплати, такий як кредитна карта чи електронні гроші. Замовлення автоматично передається системі обробки ресторану «Маріанна», і кухня разом з іншими цехами розпочинає підготовку та виготовлення замовлення. Клієнт може в режимі реального часу відстежувати статус свого замовлення через онлайн-систему. Після готовності, клієнт має можливість обрати між доставкою за вказаною адресою та самовивозом з ресторану. Після отримання замовлення клієнт може залишити відгук чи оцінку через онлайн-платформу, що створює можливість для зворотного зв'язку та покращення обслуговування.



**Рис.2.6 – Схема обслуговування споживачів «Маріанна» в залах ресторану**

*Джерело: складено автором згідно даних ресторану «Маріанна»*

Клієнти, прибуваючи до ресторану «Маріанна», вітаються господарем або офіціантом та обирають зручне місце для розміщення. Після подачі меню та надання професійних порад стосовно страв, клієнти складають свої замовлення. Офіціант чи офіціантка забезпечують високоякісне обслуговування та відповідають на запитання. Готові страви подаються на столик, а клієнти можуть

користуватися додатковими послугами, такими як консультації щодо вина чи організація подій. Під час перебування клієнти можуть звертатися до офіціанта за допомогою та відстежувати статус свого замовлення. По закінченні прийому їжі, їм пропонується рахунок, а після розрахунку клієнти мають можливість залишити відгук чи запитання для поліпшення обслуговування.

## 2.2. Аналіз фінансового стану МПП «Маріанна»

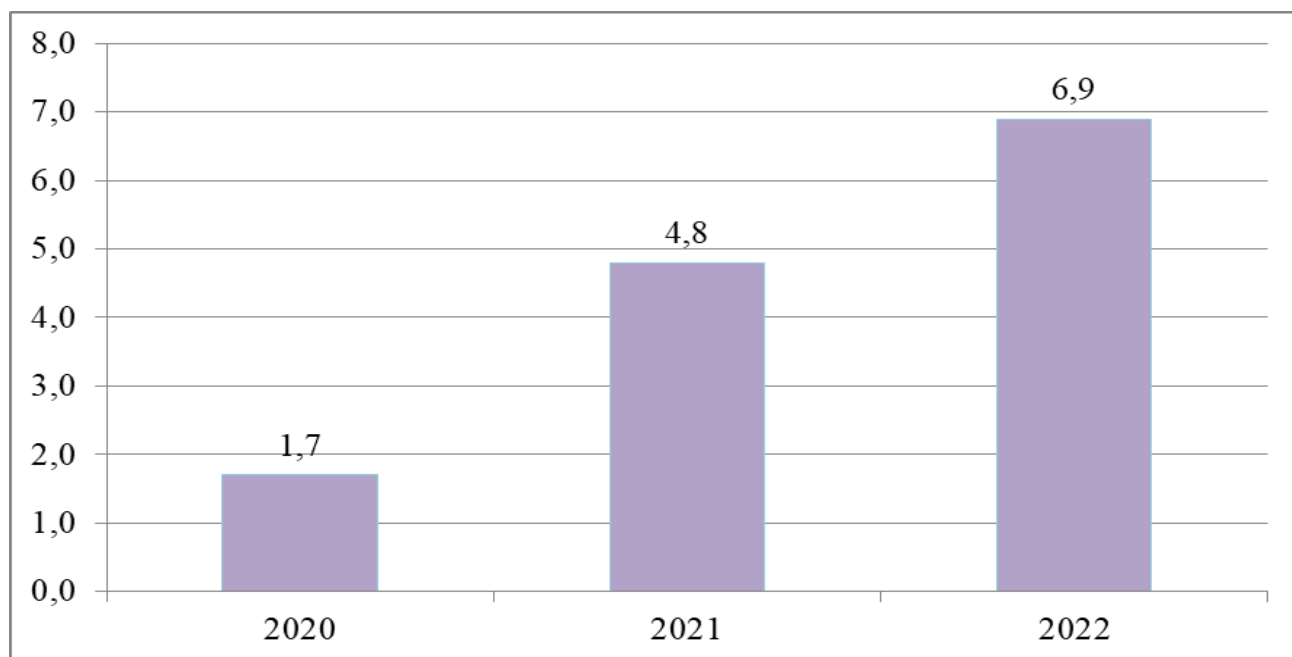
В додатку А представлено фінансову звітність МПП «Маріанна». На основі фінансової звітності складемо табл.2.3. в якій представимо основні фінансові показники діяльності МПП «Маріанна» за 2020-2022 роки.

**Таблиця 2.3 – Основні фінансові показники діяльності МПП «Маріанна» за 2020-2022 роки, тис.грн.**

№ з.п.	Показники	Роки			Абсолютне відхилення (+,-)		Відносне відхилення (%)	
		2020	2021	2022	2021/ 2020	2022 /2021	2021/ 2020	2022/ 2021
1.	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2224,2	1753,1	1719,7	-471,1	-33,4	-21,18	-1,91
2.	Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	1777,1	1261,0	1393,4	-516,1	132,4	-29,04	10,50
3.	Інші операційні доходи	1,0	0,0	5,5	-1,0	5,5	-100,00	100,00
4.	Інші операційні витрати	436,1	416,7	269,9	-19,4	-146,8	-4,45	-35,23
7.	Разом доходи (2000 + 2120 + 2240)	2225,2	1758,6	1719,7	-466,6	-38,9	-20,97	-2,21
8.	Разом витрати (2050 + 2180 + 2270)	2213,2	1677,7	1663,3	-535,5	-14,4	-24,20	-0,86
9.	Фінансовий результат до оподаткування (2280 - 2285)	12,0	80,9	56,4	68,9	-24,5	574,17	-30,28
10.	Податок на прибуток	10,3	76,1	49,5	65,8	-26,6	638,83	-34,95
11.	Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300)	1,7	4,8	6,9	3,1	2,1	182,35	43,75

*Джерело: складено автором згідно фінансової звітності підприємства*

На рис.2.7. представлено динамку чистого прибутку МПП «Маріанна» за 2020-2022 роки.



**Рис.2.7– Динамка чистого прибутку МПП «Маріанна» за 2020-2022 роки, тис.грн.**

*Джерело: складено автором згідно даних табл.2.3.*

Чистий прибуток МПП «Маріанна» в 2022 році збільшився на 2,1 тис грн., не зважаючи на важкі умови роботи, ресторан зміг відновити свою роботу після 24 лютого 2022 року, та успішно продовжувати свою діяльність. На формування чистого прибутку вплинули такі фактори: зменшення чистого доходу від реалізації в 2022 році на 33,4 тис.грн, збільшення собівартості продукції на 132,4 тис.грн, збільшення інших операційних доходів на 5,5 тис.грн, зменшення інших операційних витрат на 146,8 тис.грн, податок на прибуток в 2022 році зменшився на 26,6 тис.грн порівняно з 2021 роком, на це вплинуло зменшення фінансового результату до оподаткування на 24,5 тис.грн.

В табл.2.3. проведемо аналіз ліквідності МПП «Маріанна» за 2020-2022 роки.

Ліквідність підприємства – це показник, який визначає, наскільки легко підприємство може конвертувати свої активи (зокрема, грошові кошти та інші легко оборотні активи) в готівку або інші засоби для виконання своїх поточних фінансових зобов'язань. Це важливий показник фінансового здоров'я підприємства і його здатності забезпечити платоспроможність [3, с.77].

**Таблиця 2.3 – Аналіз ліквідності МПП «Маріанна» за 2020-2022 роки,  
тис.грн.**

№ з.п.	Показники	Роки			Абсолютне відхилення (+,-)		Відносне відхилення (%)	
		2020	2021	2022	2021/2020	2022/2021	2021/2020	2022/2021
1.	Коефіцієнт поточної ліквідності	13,08	37,35	113,73	24,27	76,38	185,46	204,51
2.	Коефіцієнт швидкої ліквідності	9,53	27,00	86,51	17,47	59,51	183,29	220,44
3.	Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,03	0,20	3,76	0,17	3,56	662,39	1773,48

*Джерело: складено автором згідно фінансової звітності підприємства*

У 2022 році компанія «Маріанна», яка спеціалізується на ресторанному господарстві, продемонструвала помітне покращення своєї ліквідності порівняно з попереднім роком, як свідчать показники коефіцієнтів ліквідності. Зокрема, коефіцієнт поточної ліквідності у 2022 році склав 113,73, що є значним зростанням на 76,38 порівняно з показниками 2021 року.

Коефіцієнт поточної ліквідності визначає, наскільки ефективно підприємство може покрити свої поточні зобов'язання за допомогою поточних активів. У випадку «Маріанна» цей показник свідчить про те, що компанія володіє достатньою кількістю легко оборотних активів для того, щоб виплатити свої зобов'язання, що може бути важливим аспектом в ресторанному секторі, де потреба у швидкому розвороті коштів може бути великою.

Крім того, коефіцієнт швидкої ліквідності також зрос у 2022 році і склав 85,51. Це означає, що, виключаючи запаси, підприємство все ще здатне ефективно покривати свої поточні зобов'язання. Збільшення цього показника може вказувати на оптимізацію управління запасами або збільшення ефективності управління оборотними активами.

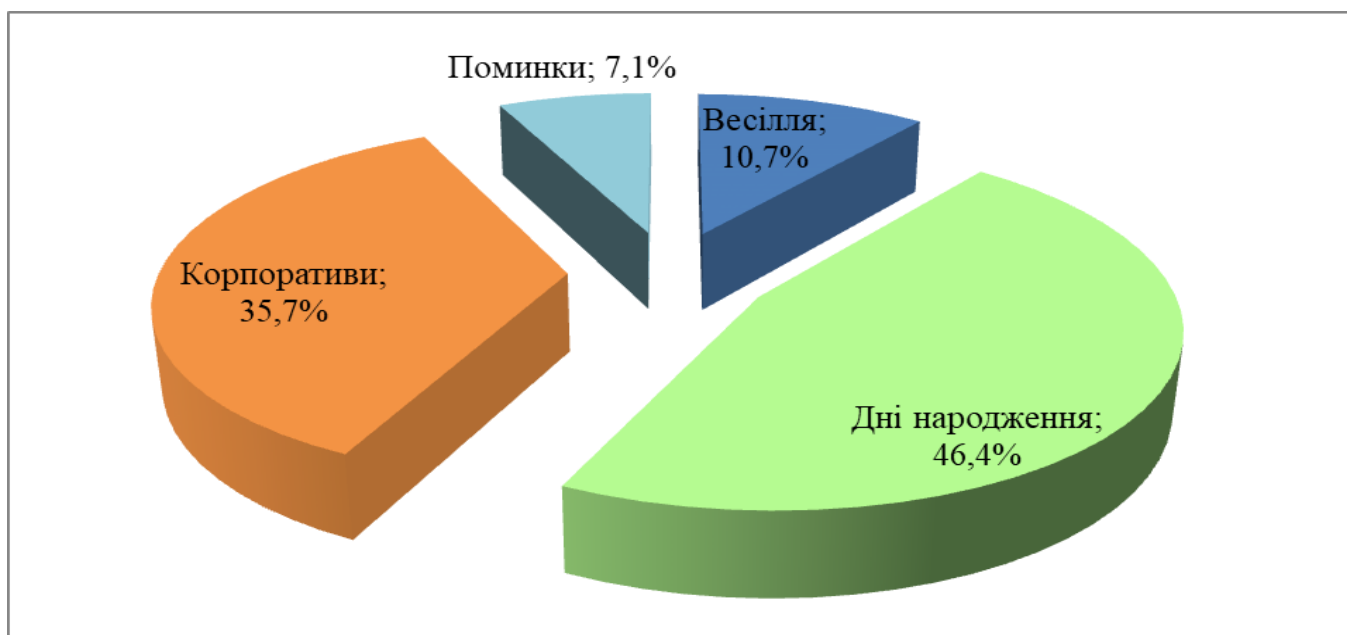
Найбільший приріст спостерігається в коефіцієнті абсолютної ліквідності, який у 2022 році становив 3,76. Це свідчить про те, що «Маріанна» володіє значною кількістю готівки та еквівалентів готівки, які можуть бути легко використані для вирішення фінансових зобов'язань. Зростання цього показника

може бути позначенням фінансової стабільності та здатності підприємства швидко реагувати на зміни у внутрішньому та зовнішньому середовищі.

Отже, загальна тенденція покращення ліквідності «Маріанни» у 2022 році свідчить про ефективне фінансове управління та готовність компанії вирішувати поточні зобов'язання. Збільшення ліквідності може також вказувати на позитивні перспективи для подальшого розвитку та інвестування в нові можливості.

### 2.3. Оцінка якості організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна»

Для початку представимо на рис. 2.8. частку проведених банкетів в МПП «Маріанна» в 2023 році. Загалом в закладі ресторанного господарства було проведено 28 банкетів.



**Рис. 2.8- Частка проведених банкетів за видами в МПП «Маріанна»**

*Джерело: складено автором згідно даних ресторану «Маріанна»*

Отже, як видно з даних рис.2.8. найбільшу частку банкетів в 2023 році було проведення для святкування днів народжень та корпоративів.

Оцінку якості організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» пропонуємо провести шляхом опитування споживачів банкетних послуг, за останні роки. Для цього через Googl-форму, було складено анкету (приклад, якої

представлено в додатку Б), та користуючись Instagram сторінкою ресторану, проведено опитування. В анкеті потрібно було розставляти бали від 1 до 5, де 1 – це «погано», а 5- «дуже добре».

В табл.2.4. представлено результати проведеного анкетування споживачів банкетних послуг в МПП «Маріанна» в період за 2022-2023 роки. В опитуванні прийняло участь 50 осіб.

**Таблиця 2.4 – Результати проведення опитування клієнтів ресторану «Маріанна», які скористались послугами банкетного обслуговування в період 2022-2023 роках**

Показник	Кількість осіб				
	1 бал	2 бали	3 бали	4 бали	5 балів
Рівень обслуговування офіціантів на банкеті	0	0	30	20	5
Сервіровка столу при проведенні банкету	0	2	24	22	2
Підготовка приміщення в ресторані для проведення банкету	0	0	0	42	8
Пакет додаткових послуг, які були запропоновані для проведення банкету в ресторані	0	26	18	6	0
Вартість проведення банкету	0	0	0	38	12
Загальне враження від проведення банкету в ресторані	0	10	29	7	4

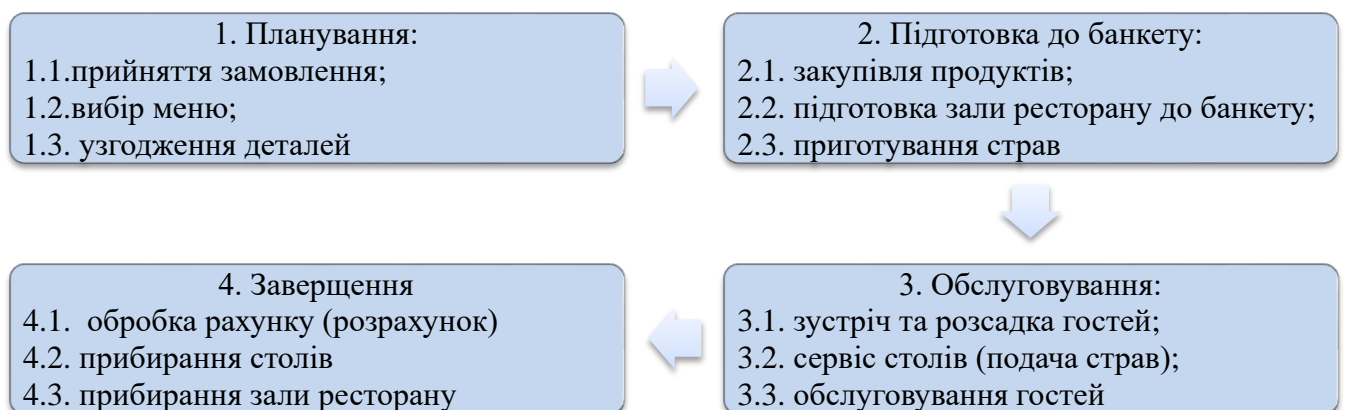
*Джерело: складено автором згідно проведеного опитування(анкета дод.Б)*

З таблиці 2.4. випливає, що рівень обслуговування офіціантами під час проведення банкетів у ресторані «Маріанна» протягом періоду 2022-2023 років можна охарактеризувати як середній, а не високий. За результатами опитування 55 учасників, 30 осіб віддали 3 бали, 20 осіб віддали 4 бали, і лише 5 осіб оцінили обслуговування максимально можливим 5 балами. Зокрема, зазначено, що 30 опитаних віддали 3 бали, що свідчить про те, що існує значна кількість клієнтів, які вважають обслуговування прийнятним, але не надто задовільним. Це може бути важливою інформацією для управління ресторану, яке має на меті поліпшити загальний рівень задоволеності клієнтів та їхнє враження від обслуговування в ресторані «Маріанна».

З аналізу відгуків клієнтів стосовно сервіровки столу при проведенні банкету в ресторані «Маріанна» за даними таблиці видно, що оцінки варіюються від 2 до 5 балів. Зокрема, 2 споживачі віддали 2 бали, 24 особи - 3 бали, 22 особи -

4 бали, і лише 2 споживачі високо оцінили сервіровку столу, присвоївши 5 балів. Ці дані свідчать про те, що оцінка сервіровки столу є середньою, але не надто високою. Можливо, є аспекти, які клієнти вважають менш задовільними, такі як оригінальність декору, охайність сервіровки або швидкість надання послуг. Щоб покращити рівень задоволення клієнтів і підняти оцінку сервіровки, ресторан «Маріанна» може вивчити конкретні коментарі клієнтів, які вказують на те, де саме можна внести зміни. Додаткові уточнення у клієнтів, при організації банкетів можуть надати більш точну інформацію для розуміння потреб і очікувань їх щодо сервіровки столу під час проведення банкету в ресторані «Маріанна».

За відгуками клієнтів, ресторан «Маріанна» отримав високу оцінку за підготовку приміщення для банкетів. Більшість клієнтів оцінили цей аспект дуже високо, з 42 особами, які поставили 4 бали, і 8 особами, які виставили максимальні 5 балів. Ці оцінки свідчать про високу якість підготовки приміщення, можливо, завдяки декору, чистоті, розташуванню столів або загальній атмосфері. Позитивні відгуки можуть бути важливим елементом у рекламі та маркетингу ресторану, а також свідчити про успішну роботу персоналу у створенні затишної обстановки для банкетів. На рис.2.9. представлено схему щодо підготовки та обслуговування банкетів в ресторані «Маріанна».



**Рис.2.9– Схема щодо підготовки та обслуговування банкетів в ресторані «Маріанна»**

*Джерело: складено автором на основі даних ресторану «Маріанна»*

В додатку В більш детально описано процес підготовки та обслуговування банкетів в ресторані «Маріанна».

Отримані дані показують, що пакет додаткових послуг, запропонований для проведення банкетів у ресторані «Маріанна», має найгірші показники оцінки серед клієнтів, які взяли участь в опитуванні протягом періоду 2022-2023 років. Зазначено, що 26 осіб віддали лише 2 бали, 18 осіб – 3 бали, і тільки 6 клієнтів виставили 4 бали. Цікаво відзначити, що жоден клієнт не відзначив найвищим балом 5 жоден з пакетів додаткових послуг, які їм пропонували.

Ці результати можуть свідчити про те, що існують певні невдоволення в наданні додаткових послуг. Клієнти відчують нестачу варіантів додаткових послуг для різних видів проведення банкетів. З урахуванням цієї інформації, ресторан «Маріанна» може вивчити деталі оцінок та здійснити кроки для покращення пакетів додаткових послуг. Також важливо вивчити додаткові відгуки клієнтів для отримання детальнішої інформації щодо їхніх конкретних очікувань та необхідностей.

За результатами опитування клієнтів, які брали участь у банкетах у ресторані «Маріанна» протягом 2022-2023 років, можна визначити загальне враження від проведення заходу. Цікаво відзначити, що оцінки розподіляються наступним чином: 10 осіб виставили 2 бали, 29 осіб - 3 бали, 7 осіб - 4 бали, і 4 особи максимально оцінили банкет, присвоївши йому 5 балів.

Хоча існують певні негативні оцінки, вони не є такими що перевищують позитивні. Зауважено, що більшість клієнтів оцінили банкет на середньому рівні (3 бали). Це може свідчити про те, що, зазвичай, клієнти були задоволені, але можливо бажають певних поліпшень або мали деякі зауваження. Для ресторану «Маріанна» важливо в подальшому детально вивчати коментарі та відгуки клієнтів, щоб з'ясувати конкретні проблеми та можливості для покращення. Також це може бути корисно для виділення сильних сторін та аспектів, які були особливо оцінені клієнтами, і використання їх у рекламних кампаніях та підвищенні якості обслуговування.

## РОЗДІЛ 3

### НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В МПП «МАРІАННА»

#### 3.1 Аналіз новітніх підходів до організації банкетного обслуговування

Новації в сфері банкетного обслуговування стали ключовим елементом в еволюції гастрономічного простору, сприяючи розширенню можливостей та покращенню вражень клієнтів. Сучасний підхід до проведення банкетів і подій передбачає використання передових технологій, креативного дизайну та інтелектуальних концепцій, що дозволяє перетворити будь-яку подію на неповторний і незабутній витвір.

В табл.3.1. представлено новітні підходи до організації банкетного обслуговування.

**Таблиця 3.1 – Новітні підходи до організації банкетного обслуговування**

№	Підходи	Загальна характеристика
1.	Персоналізація	1.1. Створення індивідуальних меню для кожного гостя на підставі їхніх уподобань, алергій та дієтичних обмежень. 1.2. Використання інноваційних технологій для створення персоналізованих декорацій столів чи приміщення.
2.	Інтерактивність	2.1. Організація шоу-кухни, де гості можуть спостерігати за приготуванням страв та навіть брати участь у певних етапах. 2.2. Створення інтерактивних вражень для гостей, наприклад, віртуальні тури по кухні або історії про походження страв.
3.	Креативне оформлення подачі страв та приміщення для проведення бенкету	3.1. Використання 3D-друку для створення нестандартних декорацій, столового приладдя та подавання страв. 3.2. Використання голографічних дисплеїв для створення тривимірних зображень чи ефектів, які можуть додати магічності та унікальності обстановці заходу
4.	Злиття музики та візуального мистецтва	4.1. Створення візуальних ефектів, які синхронізовані з музичним супроводом, наприклад, проектування світлових шоу чи відеоінсталяцій. 4.2. Розробка аудіовізуальних сценаріїв або історій, які розкриваються через взаємодію музики та візуальних елементів.
5.	Створення «живих» десертів	5.1. Використання молекулярної кухні для створення десертів, які можуть «жити» або «реагувати» на певні елементи. Наприклад, десерт, який розцвітає, коли на нього падає гарячий соус.

*Джерело: складено автором*

Новітні підходи до організації банкетного обслуговування визначаються високим рівнем персоналізації, яка охоплює не лише гастрономічний аспект, але й весь спектр вражень для гостей події. Однією з ключових ініціатив є створення індивідуальних меню для кожного гостя, враховуючи їхні уподобання, алергії та дієтичні обмеження. Це забезпечує не лише високий стандарт обслуговування, а й гарантує, що кожен гість отримає гастрономічне задоволення від страв, спеціально підготовлених для нього. Удосконалення персоналізації також включає в себе використання інноваційних технологій для створення унікальних декорацій столів та приміщень. Застосування віртуальної та розширеної реальності дозволяє створювати неймовірні візуальні ефекти, які доповнюють атмосферу події та роблять її неповторною. Також можливе використання інтерактивних проєкцій, світлових ігор або інших технологічних рішень, що підкреслюють індивідуальний характер кожної події. Загальний підхід полягає в тому, щоб кожна деталь банкету відображала особливості та унікальний стиль події, створюючи таким чином неповторний і запам'ятовуваний досвід для гостей. Це може включати в себе нестандартні архітектурні рішення, оригінальні кулінарні експерименти та використання високотехнологічних розваг для створення атмосфери, яка відповідає конкретним очікуванням і побажанням клієнтів.

Інноваційний підхід до банкетного обслуговування включає в себе важливий елемент інтерактивності, спрямований на активну участь гостей у події та створення для них унікальних вражень. Організація шоу-кухні є важливим аспектом, де гості можуть не лише спостерігати за приготуванням страв, але й брати участь у певних етапах процесу. Це створює відчуття близькості до кулінарного мистецтва, розкриває секрети приготування, і врешті-решт, дозволяє гостям насолоджуватися створенням їхніх страв «на очах» у реальному часі. Створення інтерактивних вражень для гостей також включає в себе віртуальні аспекти, наприклад, віртуальні тури по кухні або історії про походження страв. Гості можуть взяти участь у віртуальних подорожах, де вони дізнаються більше про інгредієнти, традиції та історії кулінарного мистецтва. Це не лише розширює

їхні знання, але і додає елемент цікавості та ексклюзивності до банкетного заходу. Загалом, інтерактивність у банкетному обслуговуванні не лише розширює можливості гостей для участі у події, але й створює неповторний досвід, який виходить за межі традиційного банкету та надає події унікальний характер.

Креативне оформлення подачі страв та приміщення для проведення банкету переосмислюється за допомогою новітніх технологій, що робить подію унікальною та захопливою. Використання 3D-друку стає ключовим елементом створення нестандартних декорацій, столового приладдя та подачі страв. Завдяки цій технології можна втілювати у життя найбільш фантастичні ідеї дизайну. Наприклад, можливість створення унікальних столових приладів, які ідеально вписуються в тематику події чи вражають оригінальністю форми. Також 3D-друк дозволяє виготовляти декорації, які надають події вишуканість та ексклюзивність. Використання голографічних дисплеїв є іншим креативним рішенням для створення тривимірних зображень чи ефектів, які додають магічності та унікальності обстановці заходу. Гості можуть насолоджуватися проєкціями, які створюють атмосферу фантазії та дивовижності, або навіть взаємодіяти з голографічними об'єктами, що робить їхнє враження від події надзвичайно непередбачуваним та цікавим. Загалом, використання технологій, таких як 3D-друк та голографія, у креативному оформленні подачі страв та приміщення банкету відкриває безмежні можливості для дизайну та створює неповторний вражаючий досвід для учасників події.

Злиття музики та візуального мистецтва стає невід'ємною частиною сучасних банкетних заходів, надаючи їм додатковий рівень емоцій та вражень. Створення візуальних ефектів, які синхронізовані з музичним супроводом, є важливою ініціативою. Наприклад, проєктування світлових шоу чи відеоінсталяцій, які реагують на ритм та настрій музики. Це дозволяє створювати унікальну атмосферу, де звук і візуальні елементи гармонійно взаємодіють, створюючи цілісний вражаючий образ. Розробка аудіовізуальних сценаріїв або історій є ще однією важливою аспектною об'єднання музики та візуальних елементів. Ці сценарії можуть розкриватися через взаємодію звукових та

візуальних компонентів, розповідаючи гостям унікальну історію події. Вони можуть включати в себе елементи театральності, відеоінсталяцій, танцю та інших видів виставкового мистецтва, щоб створити неповторний синергетичний ефект. Загалом, злиття музики та візуального мистецтва в контексті банкетного обслуговування допомагає створювати події, які вражають не лише смаком, але і взаємодією різних мистецтв, роблячи кожен захід унікальним та незабутнім.

Створення «живих» десертів, в основі якого лежить принцип молекулярної гастрономії, вимагає систематичного та науково обґрунтованого підходу до процесів приготування та представлення страв. Даний підхід включає в себе використання інгредієнтів, які мають здатність реагувати на зміни у середовищі, температурі чи інших зовнішніх впливах, тим самим створюючи враження «живого» аспекту.

Процес створення «живих» десертів може бути ретельно описаний наступним чином:

- вибір інгредієнтів – спеціально відібрані інгредієнти включають реагенти, які можуть змінювати свою фізичну або хімічну структуру при певних умовах. Наприклад, використання агар-агару для створення гелевої основи, яка може реагувати на тепло;

- застосування принципів молекулярної гастрономії, таких як геліфікація, емульгація, інгаляція тощо, для трансформації інгредієнтів у новаторські форми та структури;

- реагування на зовнішні подразники – використання компонентів, які можуть реагувати на зміни у температурі, освітленні або інших стимулів. Наприклад, використання капсул, які розчиняються або розкриваються при контакті з певною рідинною або гарячою субстанцією.

В результаті, створення «живих» десертів є результатом інноваційного підходу до кулінарної майстерності, який впирається в наукові принципи для досягнення непередбачуваних та захоплюючих ефектів у гастрономічному досвіді гостей.

## 3.2 Впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна»

### 3.2.1 Організація споживання десертів «молекулярної» кухні

Організація споживання десертів «молекулярної» кухні вимагає від спеціалістів в галузі кулінарії та обслуговуючого персоналу певних навичок і знань. «Молекулярна» кухня використовує наукові підходи до готування, такі як хімічні реакції та трансформації продуктів. Нижче на рис.3.1.представлено кроки, які можуть бути важливими для успішної організації споживання десертів «молекулярної» кухні.

Кваліфіковані шеф-кухари	<ul style="list-style-type: none"> <li>• маючи в команді кваліфікованих шеф-кухарів, які розуміють принципи «молекулярної» кухні, забезпечить якісне приготування і представлення десертів.</li> </ul>
Спеціалізоване обладнання	<ul style="list-style-type: none"> <li>• забезпечення ресторану спеціалізованим обладнанням для «молекулярного» готування, таким як сифони, агар-агар, лецитин та інші хімічні речовини, що використовуються у кулінарних експериментах.</li> </ul>
Тренінг обслуговуючого персоналу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• навчання обслуговуючого персоналу правильно висвітлювати гостям особливості «молекулярних» десертів, пояснюючи їхню структуру та технологію приготування.</li> </ul>
Естетика і презентація	<ul style="list-style-type: none"> <li>• звертання уваги на естетику і презентацію десертів, оскільки «молекулярна» кухня часто визначається не лише смаком, але й вражаючим зовнішнім виглядом.</li> </ul>
Маркетингові заходи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• використання маркетингових кампаній для підкреслення унікальності «молекулярних» десертів та привертання уваги цільової аудиторії</li> </ul>

**Рис.3.1–Основні кроки впровадження «молекулярно» кухні в МПП «Маріанна»**

*Джерело: складено автором*

Важливо враховувати, що в цьому сегменті кулінарії ключова роль відводиться техніці та технологіям, а також ефектному представленні страв споживачам.

Враховуючи вищезазначене можна скласти розрахунок витрат на впровадження «молекулярної» кухні для проведення банкетів в МПП «Маріанна».

**Таблиця 3.2– Витрати на впровадження «молекулярної» кухні для банкетного меню в МПП «Маріанна»**

№	Назва	Вартість, тис.грн.
1.	Обладнання для виготовлення та подачі «молекулярних» десертів	65
2.	Навчання кухаря	29
3.	Навчання офіціантів	20
Разом		114

*Джерело: складено автором*

Отже, загальні витрати на впровадження «молекулярної» кухні для банкетного меню в МПП «Маріанна», а саме виготовлення десертів складуть 114 тис.грн.

### **3.2.2 Використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування**

Використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування на банкеті в ресторані може створювати унікальний та захоплюючий досвід для гостей. Такий підхід може надати ресторану сучасний та інноваційний характер. На рис.3.2. представлено ідеї, які можуть бути реалізовані за допомогою голографічної 3D-візуалізації на банкеті в МПП «Маріанна».

3D-зображення страв перед подачею	<ul style="list-style-type: none"> <li>• перед тим як подати страву, обслуговуючий персонал може використовувати голографічні проекції для створення враження щодо вигляду та композиції страви прямо на столі гостя.</li> </ul>
Інтерактивні розваги	<ul style="list-style-type: none"> <li>• застосування голографічної технології для створення інтерактивних ігор або розважальних програм для гостей під час обслуговування на банкеті.</li> </ul>
Проекції на стіну чи стелю	<ul style="list-style-type: none"> <li>• використання голографічних проекцій для створення атмосферних зображень або тематичних інсталяцій на стінах чи стелі ресторану</li> </ul>
Арт-інсталяції на столах	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розміщення голографічних арт-інсталяцій прямо на столах, які можуть створювати унікальну атмосферу та візуальний ефект для гостей.</li> </ul>

**Рис.3.2– Ідеї, які можуть бути реалізовані за допомогою голографічної 3D-візуалізації на банкеті в МПП «Маріанна»**

Важливо враховувати, що голографічні ефекти мають бути добре збалансованими та не перешкоджати атмосфері ресторану. Також, обслуговуючий персонал повинен бути підготовлений до роботи з технічним обладнанням для забезпечення ефективного обслуговування гостей.

Для реалізації даного заходу в табл.3.2. представлено витрати.

**Таблиця 3.2 – Витрати на реалізацію заходу «використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування на банкеті» в МПП «Маріанна»**

№	Назва	Вартість, тис.грн.
1.	Голографічний 3D проектор Merlion Z5S (YT31062)	57
2.	Навчання обслуговуючого персоналу	15
Разом		72

*Джерело: складено автором*

Отже, загальна вартість на впровадження заходу «використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування на банкеті» в МПП «Маріанна» складають 72 тис.грн.

Загалом витрати на впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» складуть:  $114+72=186$  тис.грн.

### **3.3 Прогнозований вплив запропонованих заходів на діяльність підприємства**

Проведемо розрахунки впливу запропонованих заходів, щодо впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна», а саме впровадження «молекулярної» кухні у виготовлення десертів та використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування на банкеті.

Слід зазначити, що в м.Бориспіль жоден заклад ресторанного господарства не пропонує такі додаткові послуги в організації банкетів, що робить ресторан МПП «Маріанна» у більш вигіднішій конкурентній позиції.

В табл.3.3. представлено оптимістичний та песимістичні сценарії збільшення кількості банкетів в МПП «Маріанна» після впровадження даних заходів. Враховуємо що в 2023 році банкетів, для яких ці заходи були б доцільними складає 28 банкетів, з середньою кількістю споживачів на одному банкеті 45 осіб.

Середній чек за одну особу на банкеті з використанням молекулярної кухні для десертів збільшиться від 450 грн до 580 грн. Враховучи дані табл.1.2. даної кваліфікаційної роботи, дана вартість є конкурентною.

Витрати враховуються як 40% від доходу.

**Таблиця 3.3– Песимістичний та оптимістичний сценарій збільшення кількості банкетів після впровадження запропонованих заходів**

№	Сценарій	% збільшення банкетів	Середня кількість споживачів на одному банкеті	Середній чек на одну особу, грн.	Кількість збільшення банкетів
1.	Оптимістичний	55%	45	580	15
2.	Песимістичний	30%	45	580	8
3.	Разом	х	х	х	24

*Джерело: складено та розраховано автором*

Отже, за песимістичним сценарієм кількість банкетів збільшиться на 8, за оптимістичним сценарієм на 15. В табл., 3.4. представлено розрахунок прибутку від збільшення кількості банкетів після впровадження запропонованих заходів щодо впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна».

**Таблиця 3.4– Прибуток від збільшення кількості банкетів після впровадження запропонованих заходів в МПП «Маріанна»**

№	Сценарій	Дохід, тис.грн.	Витрати, тис.грн.	Прибуток, тис.грн.
1.	Оптимістичний	401,9	160,8	241,2
2.	Песимістичний	219,2	87,7	131,5
3.	Разом	621,2	248,5	372,7

*Джерело: складено та розраховано автором*

Отже, від впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна», а саме впровадження «молекулярної» кухні у виготовлення десертів та використання засобів голографічної 3D-візуалізації під

час обслуговування на банкеті очікується збільшення прибутку за песимістичним сценарієм на 131,5 тис.грн, за оптимістичним на 241,2 тис.грн.

Наступним кроком проведемо розрахунок окупності вкладених витрат у впровадження запропонованих заходів, щодо впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна». Для цього визначимо, що даний проєкт буде мати життєвий цикл 3 роки, тобто через 3 роки він буде потребувати модернізації. Ставку дисконтування обираємо середню у розмірі 18%. Будемо вважати, що прибуток протягом трьох років буде незмінним за песимістичним та оптимістичним планом.

Розрахуємо коефіцієнт дисконтування:

$$1 \text{ рік: } (1+0,18)=1,18$$

$$2 \text{ рік: } (1+0,18)^2=1,3924$$

$$3 \text{ рік: } (1+0,18)^3=1,643032$$

Дисконтований чистий грошовий потік (приклад розрахунку за песимістичним планом), для оптимістичного плану розрахунки проводились за аналогією.

$$1 \text{ рік: } 131,5/1,18=111,4 \text{ тис.грн.}$$

$$2 \text{ рік: } 131,5/1,3924=94,4 \text{ тис.грн.}$$

$$3 \text{ рік: } 131,5/1,643032=80 \text{ тис.грн.}$$

**Таблиця 3.5 – Окупність витрат на впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» за песимістичним сценарієм**

Показники	Сума тис.грн.	Коефіцієнт дисконтування	Прибуток, тис.грн.	Дисконтований чистий грошовий потік, тис.грн.	Чиста приведена вартість, тис.грн.
Інвестиції, тис.грн.	186	x	x	x	x
1 рік	x	1,18	131,5	111,4	111,4-186= (-74,6)
2 рік	x	1,3924	131,5	94,4	-74,6+94,4= 19,9
3 рік	x	1,643032	131,5	80,0	19,9+80= 99,9
Разом	x	x	394,5	285,9	x

*Джерело: складено та розраховано автором*

Проведемо розрахунок терміну окупності запропонованого проєкту, щодо впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» за песимістичним сценарієм. Оскільки проєкт починає приносити прибуток в 2 році (в 2 році з табл.3.5 видно, що підприємство почне отримувати прибуток), розрахунок буде наступним:

$$TO_{\text{пес.план}}=1+74,6/94,4=1,8 \text{ років}$$

Наступним кроком представимо індекс інвестицій за даним проєктом.

Індекс прибутковості проєкту розраховується наступним чином: інвестиції/сума дисконтованого чистого грошового потоку за весь період проєкту/сума інвестиції. Значення індексу прибутковості повинно бути більшим за 1, щоб проєкт був доцільним для реалізації [15, с.80].

$$I_{\text{інв. пес.план}}=285,9/186=1,5$$

В табл.3.6. представлено окупність витрат на впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» за оптимістичним сценарієм.

**Таблиця 3.6 – Окупність витрат на впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна» за оптимістичним сценарієм**

Показники	Сума тис.грн.	Коефіцієнт дисконтування	Прибуток, тис.грн.	Дисконтований чистий грошовий потік, тис.грн.	Чиста приведена вартість, тис.грн.
Інвестиції, тис.грн.	186	x	x	x	x
1 рік	x	1,18	241,2	204,4	18,4
2 рік	x	1,3924	241,2	173,2	191,6
3 рік	x	1,643032	241,2	146,8	338,4
Разом	x	x	723,6	524,4	x

*Джерело: складено та розраховано автором*

$$TO_{\text{оптим.план}}=18,4/186=0,1 \text{ рік}$$

$$I_{\text{інв. оптим.план}}=723,6/186=3,9$$

В табл.3.7. представлено показники ефективності проєкту, щодо впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна».

**Таблиця 3.7 – Показники ефективності проєкту, щодо впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна»**

№	Показник	Нормативне	Песимістичний сценарій	Оптимістичний сценарій
1.	Чистий приведений дохід, тис.грн	більше 0	99,9	338,4
2.	Термін окупності дисконтований, роки	до 3 років	1,8	0,1
3.	Індекс прибутковості	більше 1	1,5	3,9

*Джерело: складено та розраховано автором*

Отже, запропонований проєкт із впровадження новаторських підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна», зокрема застосування «молекулярної» кухні для виготовлення десертів та використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час банкетного обслуговування, виявляється економічно вигідним. Протягом трьох років реалізації проєкту, навіть у випадку песимістичного сценарію, чистий приведений дохід перевищує 99,9 тис. грн, а в оптимістичному сценарії досягає 338,4 тис. грн. Термін окупності в дисконтованому вигляді складає 1,8 років за песимістичним сценарієм і лише 0,1 року за оптимістичним. Індекс прибутковості також підтверджує вигідність проєкту, становлячи 1,5 за песимістичним сценарієм і 3,9 за оптимістичним. Усе це свідчить про перспективність та доцільність впровадження запропонованих інновацій в галузі банкетного сервісу МПП «Маріанна».

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота присвячені темі новітні підходи до організації банкетного обслуговування в закладі ресторанного господарства. На основі мети роботи було сформовано та виконано поставлені завдання, за якими можна зробити відповідні висновки:

1. Дослідження впливу умов сьогодення на ринок ресторанних послуг м. Бориспіль, дало змогу прийти до висновку, що: у Борисполі ресторани переживали складні часи через війну. Багато закладів припиняли роботу через небезпеку. З початком поліпшення ситуації, вони поступово відновлювали діяльність. Але з осені 2022 року стали впроваджувати автономні генератори електроенергії через постійні вимкнення світла.

2. Проведений аналіз асортименту продукції та додаткових послуг ресторанів м.Бориспіль, дає змогу зробити висновок, що: проведений аналіз показав, що жоден із ресторанів у м. Бориспіль не досяг максимального середнього значення в 5 балів, свідчаючи про відсутність повного задоволення всіх критеріїв обслуговування та додаткових послуг. Ресторан «Rosmarino Verde» отримав найвищий середній бал (4,35), підтверджуючи високу оцінку клієнтами його послуг, зокрема банкетів. «Золотий Лев» та кафе «Marianna» також показали задовільні результати, що дозволяє виявити тенденції у вимогах клієнтів і сприяє подальшому удосконаленню діяльності ресторанів.

3. Охарактеризовано напрями поліпшення прибутковості ресторанного бізнесу в теперішніх умовах. У ресторанному бізнесі зараз активно впроваджують різноманітні стратегії, спрямовані на зростання прибутковості. Серед них – соціально відповідальні проекти, створення коворкінгових зон, розробка соціальних та оздоровчих меню. Крім того, використання інноваційних технологій, які полегшують замовлення та підвищують зручність обслуговування. Ці стратегії спрямовані на адаптацію до сучасних вимог та побудову конкурентоздатного бізнесу в галузі ресторанного сервісу.

4. Наведено загальну характеристику МПП «Маріанна». Ресторан має 140 місць, три банкетні зали. Працює як мале приватне підприємство. Знаходиться за адресою м. Бориспіль, вулиця Київській шлях 69б.

5. Проведено аналіз фінансового стану ресторану МПП «Маріанна» та визначено, що в 2022 році підприємство збільшило чистий прибуток, його діяльність є прибутковою, ліквідність зростає.

6. Проведено оцінку якості організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна», зроблено висновки що: в результаті опитування клієнтів, які брали участь у банкетах у ресторані «Маріанна» протягом 2022-2023 років, було визначено, що більшість оцінок розподілені між 2 та 4 балами, з деякими відзначеннями на максимальний бал 5. Навіть з наявністю деяких негативних відгуків, загальне враження від проведення заходу є позитивним. Однак для ресторану важливо аналізувати коментарі та відгуки клієнтів для виявлення можливостей покращення та використання сильних сторін у рекламних кампаніях та підвищенні якості обслуговування.

5. Проаналізовано новітні підходи до організації банкетного обслуговування.

6. Розроблено впровадження новітніх підходів до організації банкетного обслуговування в МПП «Маріанна», а саме: організація споживання десертів «молекулярної» кухні та використання засобів голографічної 3D-візуалізації під час обслуговування.

7. Розрахований прогнозований вплив запропонованих заходів на діяльність підприємства, дав змогу зробити висновок, що ресторан зможе отримати додатковий прибуток, а також про перспективність та доцільність впровадження запропонованих інновацій в галузі банкетного сервісу МПП «Маріанна».

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Андренко І. Б., Кравець О. М., Писаревський І. М. Менеджмент готельноресторанного господарства : підручник / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ, 2014. 431 с.
2. Арпуль О.В., Абрамов А.Г., Мирошник Ю.А., Собін О.В. Готельна справа: Навчальний посібник Київ : Видавничий дім «Кондор», 2021. 300 с.
3. Афанасьєв М. В. Управління розвитком підприємства. Харків: ІНЖЕК, 2020. 184 с.
4. Білоус С., Грицишин А., Філь М. *Сучасні інноваційні технології як складова менеджменту підприємств сфери гостинності. Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.)* / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника; за ред. В. Клапчук. ІваноФранківськ, 2022. С. 71-75.
5. Бориспільська міська територіальна громада URL: <https://borispol-rada.gov.ua/>
6. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
7. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник О. А. Ніколайчук та ін. ; за ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
8. Гошовська Г.О. Сучасні напрями розвитку інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства. Методичний посібник. Стрий 2020. 86 с.
9. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник Харків : ХДУХТ, 2017 350 с
10. Заклади ресторанного господарства в м.Бориспіль URL: <https://tomato.ua/ua/boryspil>
11. Зінченко В. Особливості бізнес-планування в сфері обслуговування. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2019. Вип. 2 (2). С. 284–291

12. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вищів; під ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге видання, перероблене та доповнене. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
13. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні. Віртуальний кабінет з Кухарської справи. Для підготовки кваліфікованих робітників за професією «КУХАР» URL: [https://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page\\_84.html](https://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page_84.html)
14. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства Київ: Ліра, 2018. 388 с
15. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
16. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч.посіб. Харків: Світ книг, 2014. 411 с.
17. Офіційний сайт ресторану МПП «Маріанна» URL: <https://cafemarianna.com/>
18. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. навчальний посібник. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.
19. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи : навчальний посібник. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
20. Сівашенко Т. В., Панасюк І. П. Теоретичні засади управління бізнес-процесами у підприємствах ресторанного господарства. *Приазовський економічний вісник*. 2019. Вип. 3 (14). С. 230-236.
21. Сімакова О.О., Бондарук О.А. Організація ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц. М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Кривий Ріг 2020. 100 с.

22. Сидорук А. В., Конох О. Є., Криволапов Е. А. Організація ресторанного господарства: формування асортиментної політики товарів і послуг. *Наукові перспективи*. 2021. № 9 (15).
23. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с
24. Tomato – пошук кращих ресторанів, кафе і барів за містами України URL: [tomato.ua](http://tomato.ua).
25. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2021. 368 с.
26. Фінансова звітність МПП «Маріанна» URL: [https://clarity-project.info/edr/24885782/finances?current\\_year=2022](https://clarity-project.info/edr/24885782/finances?current_year=2022)
27. Шидловська, О.Б. Організація ресторанного господарства. Модуль 1 Електронний ресурс: конспект лекцій для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання Київ: НУХТ, 2018. 121 с.
28. Michael Jasonos and Richard McCormick. Technology Integration for Restaurants & Hospitality Industry in the Year 2025 URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/84801033.pdf>
29. How Technology Can Boost Your Banquet Operations URL: <https://www.linkedin.com/advice/3/what-some-most-innovative-creative-ways-use>
30. 3D Holographic Projection for Events URL: <https://prodisplay.com/market-sectors/specialist/live-events/>

## **ДОДАТКИ**

## Додаток А

**МАЛЕ ПРИВАТНЕ ПІДПРИЄМСТВО «МАРІАННА»  
#24885782**

Джерело: [https://clarity-project.info/edr/24885782/finances?current\\_year=2022](https://clarity-project.info/edr/24885782/finances?current_year=2022)

**Фінансова звітність за 2022 рік**

**Ю901107 Фінансова звітність малого підприємства**

**АКТИВ**

Назва рядка	Код рядка	На початок звітного року, тис. грн	На кінець звітного періоду, тис. грн
I. Необоротні активи Нематеріальні активи	1000	0.10	0.10
первісна вартість	1001	0.60	0.60
накопичена амортизація	1002	0.50	0.50
Незавершені капітальні інвестиції	1005	141.50	141.50
Основні засоби:	1010	3 081.00	2 898.00
первісна вартість	1011	4 831.90	4 831.90
знос	1012	1 750.90	1 933.90
Усього за розділом I	1095	3 222.60	3 039.60
II. Оборотні активи Запаси:	1100	536.20	536.20
Дебіторська заборгованість за товари, роботи, послуги	1125	301.80	400.30
Дебіторська заборгованість за розрахунками з бюджетом	1135	4.90	24.40
Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	27.00	151.10
Г роші та їх еквіваленти	1165	10.40	74.10
Витрати майбутніх періодів	1170	1 012.60	1 012.60
Інші оборотні активи	1190	41.80	41.80
Усього за розділом II	1195	1 934.70	2 240.50
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	0.00	
Баланс	1300	5 157.30	5 280.10

**Пасив**

Назва рядка	Код рядка	На початок звітного року, тис. грн	На кінець звітного періоду, тис. грн
I. Власний капітал Зареєстрований (пайовий) капітал	1400	6 863.60	6 863.60
Додатковий капітал	1410	3 404.20	3 404.20
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	-2 164.00	-2 157.10
Неоплачений капітал	1425	2 998.30	2 850.30
Усього за розділом I	1495	5 105.50	5 260.40
II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення	1595	0.00	
III. Поточні зобов'язання Поточна кредиторська заборгованість за:	1610	0.00	
довгостроковими зобов'язаннями			
розрахунками з бюджетом	1620	11.70	0.20
у тому числі з податку на прибуток	1621	0.00	
розрахунками з оплати праці	1630	4.00	4.70
Інші поточні зобов'язання	1690	36.10	14.80
Усього за розділом III	1695	51.80	19.70

## Продовження дод.А

IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	0.00	
Баланс	1900	5 157.30	5 280.10

Продовження дод.А

## Звіт про фінансові результати

Назва рядка	Код рядка	За звітний період, тис. грн	За аналогічний період попереднього року, тис. грн
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	1 719.70	1 753.10
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	1 393.40	1 261.00
Інші операційні доходи	2120	5.50	
Інші операційні витрати	2180	269.90	416.70
Інші доходи	2240	0.00	
Інші витрати	2270	0.00	
Разом доходи (2000 + 2120 + 2240)	2280	1 719.70	1 758.60
Разом витрати (2050 + 2180 + 2270)	2285	1 663.30	1 677.70
Фінансовий результат до оподаткування (2280 - 2285)	2290	56.40	80.90
Податок на прибуток	2300	49.50	76.10
Чистий прибуток (збиток) (2290 - 2300)	2350	6.90	4.80

**Посилання на опитувальник**

[https://docs.google.com/forms/d/1AS2WsI0bUDagDuodY8pg5UD7fIlbLk\\_sbzi\\_gsreLJ](https://docs.google.com/forms/d/1AS2WsI0bUDagDuodY8pg5UD7fIlbLk_sbzi_gsreLJ)

U/edit

### Опитувальник для клієнтів ресторану "Маріанна"

Просимо Вас, прийняти участь в опитуванні, щодо якості організації банкетного обслуговування в ресторані "Маріанна". Якщо Ви користувались послугами в період 2022-2023 року, прошу Вас надати відповіді. Всі варіанти відповіді містять бали від 1 до 5, де 1 це "дуже погано", а 5 "дуже добре".

Оцініть рівень обслуговування офіціантів у вас на банкеті

- 1 бал
- 2 бали
- 3 бали
- 4 бали
- 5 балів

Оцініть сервіровку столу при проведенні банкету

- 1 бал
- 2 бали
- 3 бали
- 4 бали
- 5 балів

Оцініть підготовку приміщення в ресторані для проведення банкету

- 1 бал
- 2 бали
- 3 бали
- 4 бали
- 5 балів

**Продовження дод.Б**

...

Оцініть пакет додаткових послуг, які Вам були запропоновані для проведення банкету в ресторані

- 1 бал
- 2 бали
- 3 бали
- 4 бали
- 5 балів

Оцініть вартість проведення банкету

- 1 бал
- 2 бали
- 3 бали
- 4 бали
- 5 балів

...

Загальне враження від проведення банкету в ресторані

- 1 бал
- 2 бали
- 3 бали
- 4 бали
- 5 балів

## Процес підготовки та обслуговування банкетів в ресторані «Маріанна»

### 1. *Планування.*

Планування банкетів в ресторані «Маріанна» починається з уважного прийняття замовлення, де співробітники отримують від клієнта повну інформацію про подію, включаючи кількість гостей, бажану дату та час проведення заходу, а також будь-які особливі вимоги або преференції.

Після цього розпочинається процес вибору меню, де клієнтові пропонується розглянути різноманітні варіанти страв відповідно до його бюджету та смакових уподобань. Це може включати як традиційні страви, так і ексклюзивні або персоналізовані страви, які відображатимуть унікальний стиль та смаки клієнта.

Завершальною частиною планування є узгодження всіх деталей події, що включає обговорення декору залу, розстановки гостей, а також можливостей додаткових послуг, таких як музичне супровод, фото- та відеозйомка. Це дозволяє забезпечити, що кожен аспект банкету відповідає очікуванням та потребам клієнта, створюючи незабутню атмосферу та досконалі враження для всіх учасників події.

### 2. *Підготовка.*

Підготовка банкету в ресторані «Маріанна» включає кілька ключових етапів, починаючи з закупівлі необхідних продуктів. Команда займається уважною вибором і закупівлею інгредієнтів з урахуванням вибраного меню та оцінює необхідний обсяг з урахуванням кількості гостей.

Проводиться підготовка приміщення для банкету. Це включає в себе оформлення зали, налаштування освітлення, а також розстановку меблів з урахуванням планування події та побажань клієнта. При прийомі замовлення улаштувачу пропонується познайомитися з приміщенням для банкету, погоджують з ним план розстановки столів, місця почесних гостей (якщо це банкет за столом, то план розміщення гостей за кожним столом окремо, виходячи з норми 1,5-2 м<sup>2</sup>, 0,5-0,7 м<sup>2</sup> на одну людину для банкету-фуршету), зразкове оформлення банкетного залу.

Конфігурація столів у залі розміщується з урахуванням кількості учасників банкету, виду банкету та конфігурації залу. Конфігурація столів може бути різноманітною (Т-тип, П-тип, Ш-тип) і залежить від типу заходів і побажань клієнта, але при цьому потрібно враховувати і зручність обслуговування: проходи повинні бути такими, щоб два офіціанти могли легко розійтись. Для цього відстань між двома столами повинна бути не менше 2 м, а відстань від столу до спинки стільця гостя — 50 см. Таким чином, на прохід офіціантам залишається 1 м. Ширина банкетних столів повинна бути 1,2—1,5 м, іноді навіть до 2 м; якщо

стіл для почесних гостей сервірують з одного боку, ширина його не повинна бути менше 70 см.

Головною частиною підготовки є приготування страв.

### **3. Обслуговування.**

Під час обслуговування банкетів в ресторані «Маріанна» персонал забезпечує вищий рівень сервісу, розпочинаючи з гостинного прийому гостей та проведення їх до зазначених місць.

Під час сервісу столів страви подаються відповідно до встановленого порядку, дотримуючись специфікацій та вимог клієнта. Крім того, персонал забезпечує ввічливе та уважне обслуговування гостей протягом усього заходу, вирішуючи будь-які питання та надаючи допомогу за необхідності.

Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори, їх кількість залежить від виду бенкету, кількості офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні. Наприклад, при бенкеті за столом із частковим обслуговуванням офіціантами холодні страви і закуски ставлять на стіл до приходу гостей так, щоб кожний гість міг узяти будь-яку страву самостійно чи за допомогою гостя, що сидить поруч. Тому при визначенні місткості багатопорційного посуду враховують кількість секцій, на які поділяють бенкетний стіл відповідно до зон досяжності. При бенкеті за столом із повним обслуговуванням офіціантами місткість багатопорційного посуду і кількість наборів для розкладання залежить від кількості офіціантів, що беруть участь у подаванні визначеної групи страв.

### **4. Завершення.**

Після завершення бенкету в ресторані «Маріанна» виконуються такі кроки:

4.1. Обробка рахунку (розрахунок): складання рахунку з урахуванням послуг, замовлених страв та напоїв, а також будь-яких додаткових витрат. Після цього рахунок передається клієнту для оплати або обробляється фінансовим відділом ресторану для подальшої обробки.

4.2. Прибирання столів: персонал ресторану забирає посуд, складає столове приладдя та прибирає столи від залишків їжі та напоїв. Це включає зняття скатертин, підмітання та витирання стільниць.

4.3. Прибирання зали ресторану: персонал ресторану проводить повне прибирання приміщення. Це охоплює видалення сміття, підмітання та витирання підлоги, а також очищення стін та меблів від будь-яких забруднень або плям.

## Додаток Г

## Меню ресторану «Маріанна»

Назва	Вартість, грн/порція
<b>Основні страви (сніданки)</b>	255
Вівсяномлинець з обліпиховим варенням	255
Омлет зі слабосоленим лососем та в'яленими томатами	255
Солодкий бекон на вершковому бріюші	255
Ячня бовтанка з хамоном та бейбі моцарелою	255
Млинці з грушевим згущеним молоком	255
Яйце пашот з креветкою	255
Ячня з ковбасками та картоплею фрі	255
Солоні сирники з печеними овочами	255
Шакшука	255
<b>Закуси</b>	
Винні закуски (Сир брі, моцарела, дорблю, хамон, ковбаса чорізо, свіжі помідори чері, в'ялений інжир, курага, фініки, свіжий червоний перець, ніжні грінки з чабати)	509
Чорноморська устриця з лимоном	85
Запечений паштет з гусячої печінки	195
Таріль свіжих овочів	185
Таріль маринованих овочів	179
Таріль сирів на компанію (Сир брі, дорблю, пармезан, маасдам)	335
Таріль м'яса (Сало домашнє з прорізом, салямі, балік, розтбіф)	369
Ікра з баклажанів	185
Таріль українського сала	218
Оселедець з теплою картоплею	185
Паштет з лосося з обліпиховим варенням	268
<b>Салати</b>	
Зелений салат з овочами та сиром фета	235
Цезар зі смаженою куркою	228
Салат з філе качки, бринзи та пюре буряка	245
Теплий салат з телятиною, овочами та в'яленими томатами	295
Салат з креветкою та маринованим гарбузом	259
Салат з лососем, вершковим крем-сиром та мигдалем	289
Салат з гусячою печінкою, інжиром та смаженою цибулею	189
Теплий салат з чорноморськими морепродуктами	335
<b>Перші страви</b>	
Українська солянка	165
Зелений борщ зі щавлем	108
Вершковий суп з морепродуктами	199
Червоний борщ зі сметаною та пампушками	149
Курячий бульйон з локшиною	98
<b>Гарячі закуски</b>	
Вареники з лісовими грибами	178
Шоколадні вареники з вишнею	129
Терті плячки з сирним соусом та червоним кав'яром	255
Гарбузові оладки з лангустинами	209
Домашні пельмені ліплені власноруч	165
Зелені вареники з куркою та грибним соусом	169
Чорні вареники з лососем та шпинатом	285
Чебуреки Кримсько-українські з м'ясом	179
Сирні палички	165
Жульєн з качкою та ерінгами	188

## Продовження дод.Г.

<b>М'ясні страви</b>	
Смажені курячі крильця	249
Бріскет із запеченою картоплею та солоним огірком	295
Качина ніжка в соусі деміглас	345
Бабусині голубці у вершковому соусі	218
Запечене куряче філе з пюре авокадо	359
Парові фрикадельки з сиром та картопляним пюре	198
Бургер з куркою, беконом та грушею	278
Бургер з бріскетом	335
Домашні смажені котлети з картопляним пюре	218
Класична котлета по-київські з картопляним пюре	198
<b>Рибні страви та морепродукти (Дідусин вилов)</b>	
Смажена чорноморська барабуля	139
Червоний окунь з брюссельською капустою	325
Дорадо на вогні	355
Скумбрія атлантична	298
Смажений лосось	449
Соте з морепродуктів	408
Казанок мідій у вершковому соусі 0,5кг	285-509
Лосось під вершковим соусом з кунжутом	380
<b>М'ясо на грилі</b>	
Стейк Стріплойн (300 г)	735
Хенгер – стейк (300 г)	594
Тісто та сир на шампурі	238
Рибний сет	1515
Стейк Рібай Україна (300г.)	714
Великий гарячий м'ясний сет	1705
Шашлик з телятини (100г.)	299
Шашлик курячий з філе бедра або грудки (100г.)	155
Шашлик зі свинного ошийку (100г.)	185
<b>Гарніри</b>	
Відварений рис з жасміном	125
Картопля смажена з салом та зеленню	145
Картопля по-селянські	85
Картопля фрі	85
Овочі на грилі	185
Вершкове картопляне пюре	79
<b>Закуски до пива</b>	
Дошка в'яленого м'яса	309
Смажені житні сухарики	165
Хрусткі анчоуси	118
Бастурма	185
Смажені карасі (за 100г.)	75
<b>Десерти</b>	
Гомбовці з домашнім сиром та шоколадним соусом	158
Медовик	159
Профітролі зі згущеним молоком	149
Вафельний торт “смаком з дитинства”	118
Наполеон	140