

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола  
Відділення економіки та туризму

Кафедра готельно-ресторанної справи

**КУРСОВА РОБОТА**  
**з дисципліни "Організація ресторанного господарства",**  
**"Організація готельного господарства"**

на тему: «Організація обслуговування тематичних бенкетів на  
прикладі ресторанного господарства ресторану «Maxim»

**Виконав (ла):** ст. гр. ГР-186

Дармограй Олександр

Володимирович

**Науковий керівник:** Муха

Роксолана Андріївна

Кількість балів \_\_\_\_\_

Національна шкала \_\_\_\_\_

ECTS \_\_\_\_\_

Члени комісії

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

**Тернопіль – 2021**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ БАНКЕТІВ У РЕСТОРАНІ.....	5
1.1. Сутність та різновиди банкетів у ресторанному закладі.....	5
1.2. Особливості проведення тематичних банкетів у ресторані.....	10
РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ БАНКЕТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «МАКСИМ»).....	13
2.1. Загальна характеристика ресторану «Максим».....	13
2.2. Організація обслуговування гостей під час тематичного банкету та його характеристика у ресторані «Максим».....	18
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНОГО БАНКЕТУ У РЕСТОРАНІ «МАКСИМ».....	28
ВИСНОВКИ.....	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	40
ДОДАТКИ.....	42

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Ресторанний бізнес в Україні є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес є одним із найбільш поширених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Усі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Заклад ресторанного господарства – організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, що здійснює виробничо торговельну діяльність: виробляє та (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

До березня 2020 р. спостерігався швидкий розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні, за останні десять років відкрилось дуже багато ресторанів та готелів високого рівня, вони приносили хороший дохід державі та забезпечували населення новими робочими місцями. Однак, цю ситуацію різко змінило введення карантину через поширення пандемії.

Весь туристичний бізнес та готельно-ресторанний комплекс понесли значні збитки від впровадження карантину. По-перше, відбулося закриття кордонів, по-друге, тимчасова зупинка роботи усіх видів транспорту та туристичної діяльності, і, як наслідок, – порожні готелі та ресторани. Весь світовий та український бізнес на довгий час припинили свою роботу.

Нові умови функціонування для багатьох підприємств стали неможливими для виживання. Туристичний та готельний бізнес втратив частку більше 25% компаній, а ще 10–15% на межі закриття. Потрібно внести значні корективи в умови роботи цього бізнесу, щоб зберегти цю галузь для повноцінної праці, та обрати нові напрями, які утримають готельно-

рестораний бізнес на плаву, та дозволять отримувати додатковий дохід від його існування.

**Метою даного дослідження** є з'ясування теоретичних підходів та практичних аспектів організації обслуговування тематичних банкетів на підприємствах ресторанної сфери.

**Об'єктом дослідження** виступає господарська діяльність ресторану «Максим» щодо організації тематичних банкетів.

**Предметом дослідження** є взаємозв'язки в процесі організації та реалізації тематичних банкетів, забезпечення їх обслуговування.

**Завданнями даної курсової роботи** є вивчення наступних питань:

- дослідження сутності та різновидів банкетів у ресторанному закладі;
- з'ясування особливостей проведення тематичних банкетів у ресторані;
- дослідження загальної характеристики ресторану «Максим»;
- розгляд напрямів організації обслуговування гостей під час тематичного банкету та його характеристика у ресторані «Максим»;
- визначення особливостей меню тематичного банкету у ресторані «Максим»;
- узагальнення шляхів удосконалення організації обслуговування тематичного банкету у ресторані «Максим».

**Інформаційною базою** дослідження виступає наукова періодика, Інтернет-ресурси, статистична та внутрішня звітність, дані офіційного сайту ресторану клубного типу «Максим».

**Структура роботи.** Курсова робота складається з вступу, трьох розділів основної частини, висновків, списку використаної літератури, який налічує 22 джерело.

## **РОЗДІЛ 1**

### **ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ БАНКЕТІВ У РЕСТОРАНІ**

#### **1.1.Сутність та різновиди банкетів у ресторанному закладі**

Одним із видів обслуговування, який сприяє збільшенню доходів ресторанного підприємства, є проведення банкетів. Банкет – це урочистий званий сніданок, обід або вечеря, які проводяться на честь певної особи або події, наприклад ювілею, весілля тощо.

Розрізняють декілька видів банкетів: банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет-фуршет, тематичний банкет, банкет-коктейль, банкет-чай, комбінований банкет тощо[12, с.78].

Залежно від подій, з приводу яких організовуються банкети, їх поділяють на офіційні та неофіційні (додаток А).

Приводом для офіційного банкету може бути прийом глави уряду, дипломатичних представників, ювілейне торжество, національне свято, для неофіційного – сімейне свято, товариська зустріч, традиційне свято та ін.

Банкети поділяються на дві групи: з розміщенням і без розміщення за столом (додаток Б). До першої групи входять банкет за столом, банкет-чай, до другої - банкет-фуршет, банкет-десерт, коктейль.

За участю персоналу в обслуговуванні їх поділяють на банкети з повним або частковим обслуговуванням офіціантами (додаток В). При повному обслуговуванні всі страви і напої офіціанти подають гостям в обнос, при частковому – певну їх кількість, головним чином холодні страви і напої, заздалегідь виставляють на столи, гарячі страви і напої подають в обнос або ставлять на стіл.

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами частіше проводиться як офіційний банкет-прийом. У меню включають порівняно

невелику кількість холодних страв і закусок, одну гарячу закуску, для банкету-обіду - першу страву, одну-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої.

Для проведення банкету встановлюють банкетні столи, стільці, крісла або напівкрісла (з невисокими спинками). При визначенні загальної довжини столу враховують, що на одного гостя слід передбачити 70- 80 см столу, в окремих випадках - до 100 см.

Банкетний стіл складають із прямокутних обідніх або спеціальних банкетних столів завширшки 1,2-1,5 м (на двох Т-видних або круглих, розширених у підставі опорах). На кришку столів натягають спеціально зшиті (на шнурках) чохла з фланелі, накривають банкетними скатертинами. Спуск їх зі столу має складати 25-30 см, на торцях, якщо вони вільні, на 10-15 см більше.

Кінці скатертини на кутах столу мають спускатися вільно. При накриванні столу для почесних гостей з одностороннім сервіруванням спуск скатертини з боку, зверненого в зал, має бути 5-10 см від підлоги, кути її акуратно скріплюють. Круглий стіл краще накрити спеціально зшитою скатертиною [22, с.140].

Красиво виглядають столи, поверхня яких накрита скатертиною з оборкою по периметру довжиною 25-30 см. Оборка (призібрана тканина) виготовляється окремо і прикріплюється до скатертини, якою накрита поверхня столу, та до чохла (під цією скатертиною).

Банкет з частковим обслуговуванням зазвичай проводять з приводу сімейних торжеств, ювілеїв, товариських зустрічей, весіль. Гості розміщуються за столом довільно, при цьому для почесних гостей і замовника банкету місця передбачають у центрі столу. Обслуговування при даному вигляді банкету проводиться частково офіціантами, частково самими учасниками банкету. При визначенні кількості офіціантів, необхідних для обслуговування такого виду банкетів, виходять з розрахунку один офіціант на 10-14 гостей. Заздалегідь складається меню-замовлення.

Попередня сервіровка проводиться згідно меню. Характерна

особливість такого обіду – різноманітний асортимент холодних закусок, солінь, маринадів. Пропонуються 1-2 гарячих закуски, гарячі блюда і десерт. Такий банкет може закінчуватися подачею кави.

Даний вид банкетів відрізняється тим, що на сервіровані столи виставляються закуски. Банкетний стіл розділяється на сектори, за кожним сектором закріплюються офіціанти [1, с.120].

Блюда з одними і тими ж закусками, вази з салатами розставляють через передбачені інтервали за секторами з урахуванням того, що ними користуватимуться 4-6 особи. Це дозволить клієнтові покласти на тарілку будь-яку закуску на власний вибір без допомоги офіціанта. Підготовка до обслуговування і сервірування столів проводиться так само, як і для банкетів з повним обслуговуванням, але сервіровка може бути простіша.

У ході проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціанти надають допомогу в розливі напоїв (особливо жінкам і літнім людям), у розкладанні закусок, підтримують порядок на столі, прибирають використаний посуд і прилади, подають гарячі блюда, готують стіл для десерту і подають його, подають гарячі напої, проводжають гостей [17, с.235].

Порядок обслуговування банкету з частковим обслуговуванням здійснюється в такій послідовності:

- оформити прийом-замовлення;
- скласти меню для банкету;
- підготувати банкетні столи і розкласти буквою Т;
- накрити столи скатертинами;
- оформити банкетні серветки;
- розставити підсобні столики і виставити на них необхідний для сервіровки посуд;
- розділити столи на сектори і закріпити за кожним сектором офіціанта;
- провести попередню сервіровку столів (пиріжкова, закусочна тарілки, закусочний і столовий прилади, три види чарок), для урочистого заходу;
- застосувати вітчизняний спосіб винесення холодних закусок на

банкетний стіл;

- винести в зал і розставити по секторах на банкетному столі алкогольні і безалкогольні напої;

- підготувати додаткові прилади і посуд на підсобному столі;

- розкласти хліб на пиріжкові тарілки;

- винести і встановити на підсобному столі додаткові напої;

- запросити гостей в зал, розсадити по місцях, почати обслуговування банкету з двох сторін столу за секторами;

- наповнити келихи напоями; – розкласти холодні закуски французьким способом;

- прибрати використаний посуд і прилади, подати чисті, прибрати порожні пляшки і блюда;

- виставити нові блюда;

- прибрати під час перерви використаний посуд, підготувати стіл для десерту;

- сервірувати стіл десертними тарілками і приладами;

- винести десертні напої і одночасно десерт «в обнесення»;

- розлити напої по келихах;

- винести гарячі напої;

- подати гарячі напої індивідуально кожному гостю з правого боку;

- провести гостей та прибрати столи після організації банкету.

За асортиментом страв і напоїв банкети поділяють на універсальні і спеціалізовані. До універсальних відносять банкет за столом з повним або частковим обслуговуванням офіціантами, до спеціалізованих - банкет-фуршет, банкет-буфет, банкет-коктейль, банкет-чай. За бажанням замовника організовують один вид банкету або поєднують декілька, тоді він називається комбінованим або складним. Організація банкету передбачає наявність трьох стадій: прийом замовлення, підготовка до проведення банкету, обслуговування банкету (рис.1.1).



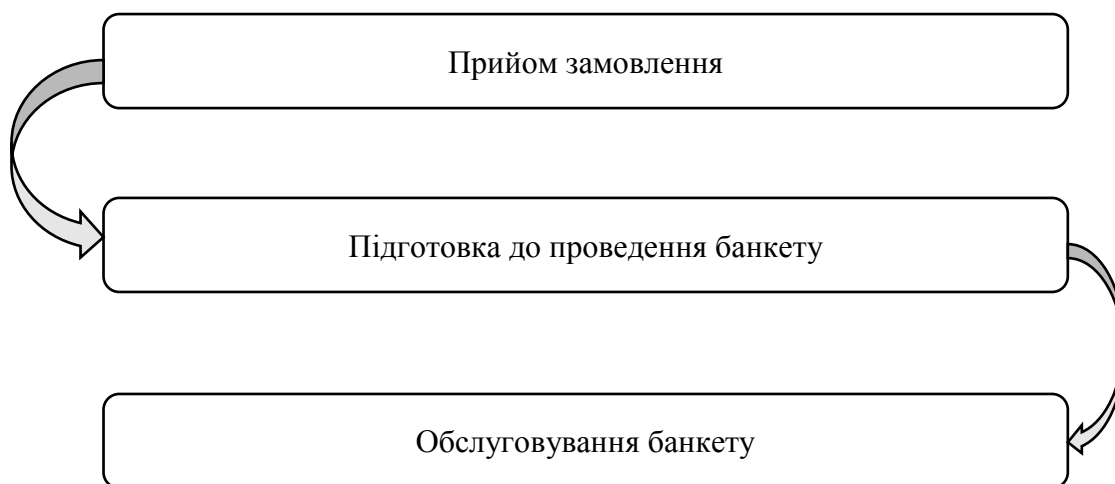


Рис.1.1. Основні стадії проведення банкету

Важливим етапом підготування банкету є упорядкування банкетного меню. Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їхня кількість залежить від виду банкету, чисельності офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні. Залежно від виду банкету визначені нормативи столового посуду і наборів індивідуального користування.

Складання договору-замовлення упорядковує організацію та проведення банкету. Із замовником погоджується дата обслуговування, кількість учасників, місце проведення, оформлення зали, музичний супровід, надання додаткових послуг, початок і закінчення обслуговування, меню, попередня вартість замовлення та порядок розрахунку. Крім того, до договору доцільно ввести пункт про відповідальність закладу ресторанного господарства за якість обслуговування і приготування страв, а з боку замовника – про відповідальність за збереження майна закладу та відшкодування можливих збитків (від биття посуду, псування скатертин, столового приладдя тощо) [2, с.75]. Після розрахунку по закінченні банкету замовник і відповідальний за обслуговування підписуються у графі «замовлення виконано повністю». За погодженням сторін (закладу ресторанного господарства та замовника) оплата за банкет може здійснюватись різними способами та у різні строки. Це залежить також і від того, ким є замовник – фізичною чи юридичною особою.

## **1.2. Особливості проведення тематичних банкетів у ресторані**

У закладах ресторанного господарства урочисто відзначають знаменні події в житті країни організовуючи тематичні банкети: 14 лютого, 8 Березня, 1 Травня, 24 серпня, Новий рік, ювілейні дати в житті окремих колективів, презентації, тематичні вечори, вшанування працівників різних галузей, діячів мистецтва, культури, організація весільних вечорів, сімейних свят. Кожний із цих заходів має свої відмінності щодо оформлення залу, сервірування столів, добору страв і напоїв, упорядкування музичної програми тощо.

Особливості реалізації свята підкреслюються різноманітними засобами, котрі притаманні проведенню даних свят, а саме: підбором столової білизни у відповідності до колірної гами, що якісно підкреслює та розвиває тему проведення свята, оформлення святкового торта або хліба, встановлення декоративних підсвічників для створення свята, постановлення дво- або трьох ярусних металевих ваз або ваз призначених для квітів, набори для спецій, визначення оригінальних композицій із зелені та квітів, інших декоративних предметів, котрі повністю відповідають проведенню даного свята. Особливості проведення банкету виявляються у підборі та доборі різноманітних напоїв та страв, котрі характерні для даного свята.

При прийнятті замовлення клієнтів, перш за все, ознайомлюють із меню закладу. Після здійснення оплати вартості замовлення надають яскраво оформленні запрошення із визначенням часу початку вечора, вибору номера столу, визначення меню для проведення вечора. Здійснюючи зустріч відвідувачів офіціант та метрдотель вітаю їх із святом, а також пропонують присісти за відповідним, наперед узгодженим столом [10, с.180].

Протягом даного вечора гості також можуть додатково замовляти різноманітні напої та страви, за котрі відбувається розрахунок із офіціантом в кінці проведення свята. Слід відмітити, що такі свята, як 8 Березня та 1 Травня належать до міжнародних свят, котрі відзначаються весною і мають відповідні традиції, щодо святкування. Зокрема, у день 1 Травня столи слід накривати яскраво — зеленими скатертинами, а також можливо вдало використати

поєднання зеленого та рожевого кольорів або жовтогарячого та зеленого. На стіл, під час святкування можливо поставити вазу із різноманітними квітами. Якщо, наприклад, на свято запрошенні іноземні гості, то слід поставити відповідні прапорці і картку-меню, оформленою як українською так і іноземною мовами. Відповідне святом можна святкувати на лоні природи, що створить додатковий колорит даного свята.

Зокрема, оформлення залу для забезпечення святкування 8 березня досягається із допомогою кольорової гами, як світлих так і ніжних тонів, кришталевого, скляного та порцелянового посуду та різнобарв'я квітів (додаток Г).

Жінок слід привітати при вході в зал або у ресторані, при цьому необхідно вручати їм букетики весняних квітів. Квіти необхідно поставити на стіл. З огляду на смаки жінок важливо включити більш вишукані та складні гарячі та холодні страви, різноманітні кондитерські вироби та солодкі страви, фрукти та цитрусові. У музичній програмі вечора необхідно виконувати ліричні мелодії, можливо для урізноманітнення проведення свята проводити конкурси на краще виконання танцю та пісні, стимулювати кращих врученням цінних сувенірів.

Якщо проводиться новорічне свято, слід забезпечити попереднє замовлення (бронювання) столів у закладі. У ресторані розробляють план розміщення столів, а також порядок обслуговування гостей закладу. За заброньованими столами у квитках вказується номер столу та крісло де розміщуватиметься гості. Столи зазвичай розраховані на чотири – дванадцять гостей [14, с.26].

Новорічний зал прикрашають різноманітними гірляндами, використовують світлові ефекти та невеликі іграшки, котрі створюють атмосферу проведення свята. Столи, при проведенні новорічного свята, накривають білими та кольоровими скатертинами. При оформленні святкового столу слід використати, як прикрасу гілочки горіха, ялинки, свічки та цукерки.

Новорічне свято проводиться як банкет із забезпеченням часткового обслуговування офіціантами у закладі. Меню для усіх учасників даного свята складається одне і те ж, з урахуванням тривалого перебування їх у ресторані (відповідно із 23 години 31 грудня до 4-5 години 1 січня). В новорічне меню включається декілька холодних закусок, котрі до приходу гостей ставлять на стіл, також ставиться одна або дві гарячих страви, фрукти, солодкі страви, гарячі напої та кондитерські вироби. Передбачається, в період проведення свята, також подавання страв та інших продуктів за замовленням.

Напої для проведення новорічного вечора підбирають відповідні – шампанське, коньяк, вино, горілка. Шампанське офіціанти відкорковують до півночі охолодженим.

Для проведення весільного банкету важливо мати дві або три локації, зокрема одна для збору гостей та танців, а інше для банкетного столу. Збір гостей та подальше проведення весілля можуть проходити в одному великому залі, у якому розміщення столів відбувається таким чином, щоб при вході лишалося місце для збору гостей та танців. Необхідно також мати банкетний стіл для солодких страв та гарячих напоїв, в разі його відсутності їх подають за загальним весільним столом [20, с.457].

Весільний стіл накривають білими скатертинами, при цьому їх розставляють літерою П. Молодятам на стіл кладуть вишитий рушник, при цьому його перегинають та спускають кінці скатертини вздовж столу. Місця для наречених накривають посередині столу. Наречена сідає з правого боку від нареченого, справа від неї передбачені місця для батьків нареченого, а зліва від нареченого місця для батьків нареченої. Свідки сидять недалеко від молодих або навпроти за розміщенням по центру приставним столом.

Отже, дослідивши теоретичні аспекти організації тематичних вечорів, варто розглянути практичні особливості організації обслуговування тематичних банкетів на підприємствах ресторанної сфери, а об'єктом дослідження обрати ресторан «Максим», в якому досить часто відбуваються відповідного типу банкети.

## **РОЗДІЛ 2**

### **ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ БАНКЕТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «МАКСИМ»)**

#### **2.1. Загальна характеристика ресторану «Максим»**

Ресторан «Максим» – є закладом ресторанного господарства і діє згідно чинного законодавства України. Ресторан «Максим» працює з 2005 року. Користуються послугами ресторану здебільшого жителі Тернополя та околиць міста. На ринку послуг для ресторану «Максим» існує сприятливий сегмент, куди в основному входять споживачі ресторанних послуг м.Тернополя. Особливістю, що виділяє ресторан з ряду подібних закладів, є інтер'єр і розташування, мальовнича територія довкола закладу (неподалік Тернопільського озера), професіоналізм, привітність та доброзичливість персоналу, широкий спектр послуг, та креативний підхід до організації ресторанної справи [13].

Ресторан «Максим» працює щодня з 10.00 до 23.00, або до «останнього клієнта». З 23.00 кухня припиняє приймати замовлення, працює лише бар. Також у ресторані «Максим» діє доставка та кейтеринг.

Обслуговуючий персонал має фірмовий одяг ресторану «Максим»: біла ситцева сорочка і чорні брюки для чоловіків і біла ситцева блуза з чорною спідницею і жилетом для дівчат. Адміністратори, офіціанти, бармени є досить кваліфіковані. У закладі загалом працюють два адміністратори, вісім офіціантів, два бармен. Відвідувачам пропонується меню в обкладинці з шкіряною палітуркою, а так само оформлений преїскурант на вино-горілчані та тютюнові вироби. Асортимент пропонованих страв складається з європейської і української кухонь.

Ресторан «Максим» у меню пропонує великий вибір холодних страв і закусок, других страв, в той же час, мала кількість десертів та напоїв.

Асортимент продукції та послуги, що надає кафе відповідає типу підприємства та сучасним вимогам. Разом з тим у ресторані «Максим» є резерви удосконалення асортименту продукції, а також підвищення якості послуг. Організаційна структура ресторану «Максим» відображає повноваження і обов'язки, які покладені на кожного її працівника. Схема організаційної структури ресторану «Максим» (представлена на рис.2.1).

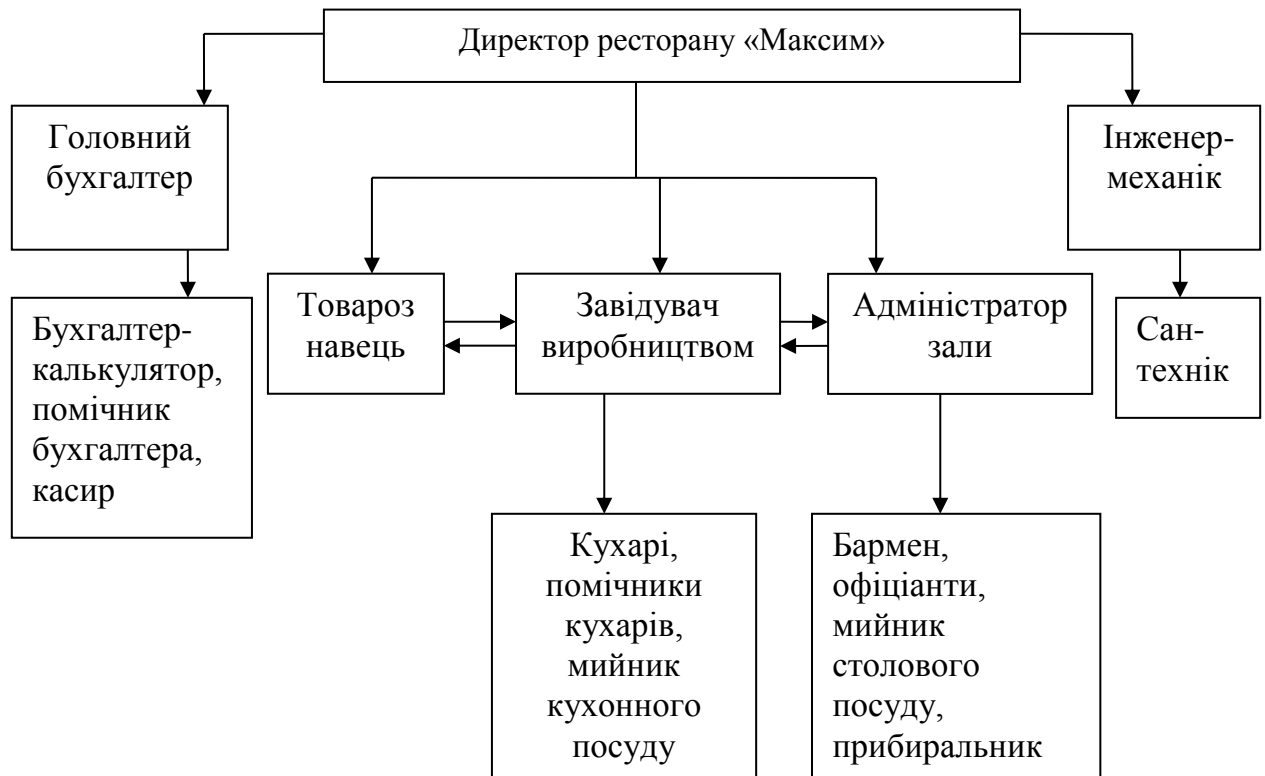


Рис.2.1. Організаційна структура ресторану «Максим» [13]

Директор ресторану «Максим» виконує роботи пов'язані із оформленням документів, забезпеченням надання достовірної та необхідної інформації про послуги, реалізує координацію, організацію та планування фінансово-господарської діяльності ресторану, здійснює контроль за діяльністю працівників закладу.

Веденням облікової діяльності та формуванням фінансової звітності реалізується головним бухгалтером закладу. Основними акцентами його діяльності є контроль раціональності та економічності використання трудових, фінансових та матеріальних ресурсів закладу, забезпечує

правильність відображення інформації про облікову діяльність на рахунках бухгалтерського обліку, забезпечує економічний аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства.

В функціональні обов'язки адміністратора входить контроль за оформленням залу, вітрин, барних стійок, забезпечує перевірку виписаних рахунків та здійснює розрахунок відвідувачів закладу, вживає заходи для запобігання та подальшої ліквідації конфліктних ситуацій, здійснює приймання замовлення та розроблення планів для проведення різноманітних банкетів.

Офіціант займається сервіруванням столу; контролем за станом, чистою та комплектністю посуду, приладів, скатертини, серветок; здійснює консультування гостей ресторану про особливості страв та напоїв для гостей закладу, приймання замовлень від клієнтів закладу, отримання плати за рахунками під час обслуговування.

Бармен здійснює обслуговування відвідувачів за барною стійкою, споживачів, котрі готові до вживання алкогольних та безалкогольних напоїв, кондитерських виробів, оформлює вітрини та барну стійки, складає та надає у бухгалтерію різноманітні звіти про рух та залишок товарів, котрі знаходяться в його розпорядженні.

Шеф – кухар ресторану «Максим» забезпечує реалізацію керівництва виробничого – господарською діяльністю даного закладу, визначає напрями діяльності трудового колективу на забезпечення ритмічності виготовлення продукції закладу, складає заявки на отримання необхідних продовольчих товарів та матеріалів для забезпечення діяльності даного закладу, здійснює контроль та перевірку термінів, асортименту, кількості та якості надходження товарів, складає меню.

Працівник кухні здійснює підготовку продуктів для подальшого використання, миттям столового та кухонного посуду із застосування різноманітних миючих засобів, очищенням тарілок і склянок від різноманітних харчових відходів, забезпечує доставку чистого посуду до

роздавальні столи, слідкує за дотриманням частоти на кухні.

Прибиральник реалізує прибирання приміщень ресторану, витирає пил, миє підлогу у закладі, сходи, стіни, вікна та плінтуса, стелі в приміщенні ресторану; розставляє урни для сміття, своєчасно дезінфікує та очищає урни для сміття, прибирає та дезінфікує туалети та різноманітні місця загального користування.

Досліджуючи діяльність підприємства - ресторану «Максим» здійснимо дослідження основних фінансово-економічних показників його діяльності за період 2018–2020 рр. (таблиця 2.1).

Таблиця 2.1

Фінансово-економічні показники діяльності підприємства -  
ресторану «Максим» за період 2018-2020 рр. [13]

тис.грн.

№	Показник	Роки			Відхилення (+;-)	
		2018	2019	2020	Δ	%
1	Чистий дохід від реалізації продукції	1346	3818	6055	4709	349,85
2	Собівартість реалізованої продукції	1132	2744	4172	3050	268,55
3	Чистий прибуток	-102	338	585	687	573,53
4	Загальна вартість активів	2611	3298	3741	1130	43,28
5	Необоротні активи	822	926	973	151	18,37
6	Оборотні активи	587	1220	1616	1029	175,3
7	Дебіторська заборгованість	91	659	553	462	507,69
8	Власний капітал	1489	2109	2694	1205	80,93
9	Поточні зобов'язання	946	969	807	-139	-14,69
10	Кредиторська заборгованість за товари, роботи та послуги	554	551	223	-331	-59,75
11	Кількість працівників, чол.	105	91	94	-10	-9,62
12	Продуктивність праці, грн. / грн. (р.1 / р.11)	12,94	41,96	64,41	51,47	397,71
13	Рентабельність активів, % (р.3 / р.4)	-3,91	10,25	15,64	19,54	-500,29
14	Рентабельність власного капіталу, % (р.3 / р.8)	-6,85	16,03	21,71	28,57	-417
15	Рентабельність реалізації, % (р.3 / р.1)	-7,58	8,85	9,66	17,24	-227,49



Досліджуючи особливості виробничо-господарської та комерційної діяльності підприємства необхідно відзначити зростання чистого доходу виручки від реалізації продукції (послуг) ресторану «Максим» за період 2018-2020 рр., зокрема приріст показника становив 4709 тис.грн. або 349,85%.

Поряд із цим за рахунок зростання цін, зміни курсу валют та зростання виробництва та реалізації основного асортименту продукції спостерігається приріст показника реалізації продукції із 1346 тис.грн. до рівня 6055 тис.грн.

Ідентично зміні рівня доходів від реалізації збільшується показник собівартості реалізованої продукції ресторану «Максим», зокрема за період 2018-2020 рр. спостерігається зростання показника на 3050 тис.грн. або на 268,55%. В структурі собівартості найбільша частка витрат на оплату праці, розмір якої з року в рік збільшується через інфляційні процеси та зростання середньої оплати праці.

Поряд із цим, через зростання обсягів реалізації продукції спостерігається збільшення загального розміру чистого прибутку підприємства, якщо у 2018 році показник чистого прибутку становив -102 тис.грн., у 2019 році за рахунок зростання реалізації та зниження витрат діяльності підприємства показник збільшується на 687 тис.грн. до рівня 573,53 тис.грн. Даний факт свідчить про підвищення ефективності комерційної діяльності досліджуваного суб'єкта господарювання.

Оцінюючи показники майнового стану та джерел фінансування необхідно відмітити приріст показників необоротних та оборотних активів аналізованого ресторану «Максим», при цьому зростання необоротних активів підприємства спостерігалось у розмірі 151 тис.грн. за період 2018-2020 рр., а також спостерігається зростання оборотних активів на 1029 тис.грн. за ідентичний період.

Також важливим є зростання продуктивності праці ресторану «Максим», що свідчить про ефективність використання трудового потенціалу. Відповідний показник зростає на 51,47 тис.грн. / особу до показника 64,41

тис.грн./особу за період 2018-2020 рр.

За рахунок зростання розміру чистого прибутку спостерігається підвищення рентабельності активів до рівня 15,64%, рентабельності власного капіталу до рівня 21,71%, рентабельності реалізації до показника 9,66%.

В цілому, необхідно відзначити збільшення ефективності фінансово-економічної діяльності ресторану «Максим» через зростання розміру чистого прибутку та збільшення обсягів реалізації продукції та підвищення якості обслуговування споживачів у закладі.

## **2.2. Організація обслуговування гостей під час тематичного банкету та його характеристика у ресторані «Максим»**

У ресторані «Максим» проводяться різноманітні тематичні заходи – святкування свят приурочених Новому року, Дню закоханих, міжнародному жіночому дню, в даному закладі відзначають День студента, день Ді-джея, проводять різноманітні ювілеї, корпоративи, ділові банкети та весілля, також проводяться конференції (презентації та наради). Загальна кількість запрошених може становити від 20 до 200 осіб.

Коротко характеризуючи банкет-хол у закладі «Максим» слід відмітити хороше поєднання класики та сучасності у інтер'єрі банкетного залу, при цьому лофтовий елегантний дизайн підкреслюють витонченість та ексклюзивність. Оформлення банкет-холу у ресторані «Максим» подано у додатку

Також зал можна трансформувати в процесі проведення тематичних заходів, зокрема банкетний зал, за необхідності, можна розділити на окремі зони-майданчики для тематичного банкету, фотозони для фотографій та відео, кенді-бару, танцювального майданчику та сцени.

Надсучасна музична медійна система може використовуватись для ретрансляції візуального контенту та різноманітної інформації – плазмові екрани, проектори можуть транслявати романтичні мрії чи спогади, промо-

ролики або новини, дадуть можливість спостерігати перебіг події чи обмінюватися відео з гостями з сусідньої зони.

Розглянемо особливості обслуговування тематичних банкетів у закладі. Слід відзначити, що тематичні банкети у ресторані «Максим» реалізуються у наступній послідовності, а саме, спершу, здійснюється прийом замовлення на проведення тематичного банкету, далі забезпечується підготовка банкету, і завершальний етап проведення обслуговування банкету.

Перш за все здійснюється прийом на замовлення тематичного банкету, відповідно адміністратор ресторану «Максим» узгоджує, яку частину залу слід забронювати під який захід тематичного характеру.

В процесі спілкування із адміністратором закладу узгоджуються наступні напрями: тематика банкету, дата проведення тематичного заходу та період його реалізації, кількість учасників та їх орієнтований середній вік, хто оформлятиме зал проведення тематичного банкету, чи потрібно забезпечити музичний супровід і в якому часовому інтервалі, надання основних та додаткових послуг офіціантами закладу, час початку та час закінчення обслуговування, узгоджується із замовником меню заходу, розраховується попередня вартість замовлення та порядок реалізації розрахунку проведення тематичного банкету.

Крім того обумовлюються різноманітні штрафи та санкції за якість страв та обслуговування тематичного заходу офіціантами ресторану «Максим», поряд із цим узгоджуються штрафи в разі знищення майна закладу. Для надійності узгодженого можливо укласти договір про надання послуг обслуговування тематичного банкету в якому визначити усі аспекти реалізації заходу.

Наступним етапом є підготовка зали до проведення тематичного банкету. Зазвичай, замовник узгоджує розміщення столів, оформлення залу, обкладинку меню, порядок та специфіку проведення даного банкету. Поряд із цим, в ряді випадків замовляється аутсорсинг оформлення тематичного банкету, адже не завжди заклад може підібрати необхідні реквізити.

Норма площі на одну людину, котра буде задіяна на тематичному банкеті може варіюватися, в залежності від специфіки банкету, від 0,5-0,7 м. до 1,5 – 2 м.

Столи у банкетному залі розміщуються таким чином, щоб зручно було переміщуватися як гостям свята, так і обслуговуючому персоналу. Столи визначаються виходячи із кількості учасників проведення тематичного банкету та специфіки банкетного залу у момент організації банкету.

В залежності від кількості запрошених може бути подана форма розміщення гостей за столом, як зосереджена (розміщення гостей становить 0,5-0,7 м.) так і розосереджена (розміщення гостей складає 1,5-2 м.). Меню закладу представлено у додатку Ж.

Важливою складовою проведення тематичного банкету у банкетному залі ресторану «Максим» є узгодження меню. Меню обирається із представленого у додатку К списку.

Необхідно відмітити, що у меню даного закладу включаються різноманітні страви та напої, зокрема: закуски, салати, перші страви, гарніри, піци, гарячі страви, бургери, паста, основні страви, рибні страви, десерти, суші (макі роли, роли Каліфорнія, роли Філадельфія, Дракони, роли фірмові, сети), широка палітра алкогольних (джин, текіла, ром, віскі, коньяк, бренді, горілка та ін.) та безалкогольних (лимонади, фреші, мінеральна) напоїв, алкогольні коктейлі.

Розробимо меню для проведення тематичних заходів у ресторані «Максим» та здійснимо порівняння їх економічної ефективності. Тематичними заходами виступали день народження (проведений 20.03.2021 року), весілля (14.02.2021 року), студентська конференція (3.03.2021 року).

Визначимо особливості формування меню на одну особу за даними трьох заходів, спершу день народження (проведений 20.03.2021 року) (таблиця 2.2).

Таблиця 2.2

Меню до тематичного заходу день народження (проведення із 18-00 до 23-00, 20.03.2021 року), розрахунок на одну особу

Позиція меню	Кількість на одну особу, г.	Ціна, грн.
Сирна палітра	70	45
Соління	50	25
Салат «Грецький»	70	25
Салат «Цезар з куркою»	70	30
Теплий салат з курячою грудинкою та моцарелою	70	35
Курячий бульйон	300	45
Бельгійська картопля із сирним соусом та пармезаном	150/30	65
Деруни із грибами	220/80	55
Печеня по домашньому	350	70
Шашлик із свинини	180/30	100
Філе коропа у вершковому соусі	180	95
Десерт (фруктова тарілка)	45	40
Десерт (морозиво із фруктами)	150	50
Спиртні напої	250	100
Безалкогольна напої	0,5	25
Хліб	5 шт.	10
Всього		815

За результатами розрахунку меню на проведення день народження (проведення із 18-00 до 23-00, 20.03.2021 року) загальне меню становитиме 815 грн. на одну особу. Загальна кількість відвідувачів день народження склала 25 осіб, відповідно загальний дохід від проведення свята становить:

$815 \cdot 25 = 20375$  грн., при цьому гості залишили чайові 250 грн. Таким чином, реалізація даного заходу принесла дохід у розмірі 20625 грн.

Витрати проведення заходу для ресторану «Максим» становили 525 грн. на одну особу, що включало в себе: сировина та матеріали на підготовку блюд – 330 грн., витрати на оплату праці та відрахування – 150 грн., комунальні послуги та інші витрати складали – 45 грн.

Чистий прибуток до оподаткування становив:

$$\text{ЧПдо опод.} = 815 - 330 - 150 - 45 = 290 \text{ грн.}$$

Податок на прибуток склав:

$$\text{ПП} = 290 \cdot 18\% = 52 \text{ грн.}$$

Чистий прибуток реалізації день народження становив 237,8 грн. на одну особу, відповідно загальний чистий прибуток складав:  $237,8 \cdot 25 = 5945$  грн. за 6 годин (990,83 грн. / год).

Далі здійснимо розрахунок ефективності меню проведення заходу весілля (14.02.2021 року) (таблиця 2.3).

Таблиця 2.3

Меню до тематичного заходу весілля (проведення із 17-00 до 3-00, 14.02.2021 року), розрахунок на одну особу

Позиція меню	Кількість на одну особу, г.	Ціна, грн.
1	2	3
Сирна палітра	70	45
Сет брускет	1 шт.	23
Оселедець на печеній картоплі	70	18
Соління	50	25
Салат «Грецький»	70	25
Салат «Цезар з куркою»	70	30
Салат «Цезар з лососем»	70	32

продовження таблиці 2.3

1	2	3
Теплий салат з курячою грудинкою та моцарелою	70	35
Крем суп із лосося	220	85
Бельгійська картопля із сирним соусом та пармезаном	150/30	65
Деруни із грибами	220/80	55
Печеня по домашньому	350	70
Шашлик із свинини	180/30	100
Стейк рібай	100	89
Короп на грилі	100	35
Філе коропа у вершковому соусі	180	95
Десерт (штрудель із яблуками)	60	20
Десерт (фруктова тарілка)	45	40
Десерт (морозиво із фруктами)	150	50
Спиртні напої	350	130
Безалкогольна напої	1 л.	50
Хліб	5 шт.	10
Кава (чай)	1 порція	25
Всього		1152

Відповідно загальна вартість проведення заходу – весілля (проведення із 17-00 до 3-00, 14.02.2021 року) на одну особу становитиме 1152 грн., при цьому кількість відвідувачів складала 80 осіб, відповідно дохід від реалізації заходу складає:  $1152 \cdot 80 = 92160$  грн. Чайові за результатами вечора отримано у розмірі 475 грн.

Витрати проведення заходу становили 845 грн. на одну особу, що включало в себе: сировина та матеріали на підготовку блюд – 600 грн., витрати на оплату праці та відрахування – 180 грн., комунальні послуги та інші витрати склали – 65 грн.

Чистий прибуток до оподаткування становив:

ЧПдо опод. =  $1152 - 600 - 180 - 65 = 307$  грн.

Податок на прибуток склав:

ПП =  $307 * 18\% = 55,26$  грн.

Чистий прибуток реалізації день народження становив 251,74 грн. на одну особу, відповідно загальний чистий прибуток складав:  $251,74 * 80 = 20139,2$  грн. за 11 годин (1830,83 грн. / год).

І наостанок дослідимо особливості та ефективність меню для проведення студентської конференції (3.03.2021 року) (таблиця 2.4).

Таблиця 2.4

Меню до тематичного заходу студентської конференції (проведення із 12-00 до 15-00, 3.03.2021 року), розрахунок на одну особу

Позиція меню	Кількість на одну особу, г.	Ціна, грн.
Сирна палітра	70	45
Салат «Грецький»	70	25
Бельгійська картопля із сирним соусом та пармезаном	150/30	65
Піца «Чотири сири»	130	38
Піца «Капричоза»	150	40
Десерт (сирник із джемом)	60	25
Десерт (фруктова тарілка)	45	40
Безалкогольна напої	0,3	20
Кава (чай)	1 порція	25
Всього		323

Відповідно загальна вартість проведення заходу – студентської конференції (проведення із 12-00 до 15-00, 3.03.2021 року) на одну особу становитиме 323 грн., при цьому кількість відвідувачів складала 55 осіб, відповідно дохід від реалізації заходу складає:  $323 * 55 = 17768$  грн.

Витрати проведення заходу становили 145 грн. на одну особу, що включало в себе: сировина та матеріали на підготовку блюд – 90 грн., витрати



на оплату праці та відрахування – 35 грн., комунальні послуги та інші витрати складала – 20 грн.

Чистий прибуток до оподаткування становив:

$$\text{ЧПдо опод.} = 323 - 90 - 35 - 20 = 122 \text{ грн.}$$

Податок на прибуток склав:

$$\text{ПП} = 122 * 18\% = 21,96 \text{ грн.}$$

Чистий прибуток реалізації день народження становив 100,04 грн. на одну особу, відповідно загальний чистий прибуток складав:  $100,04 * 55 = 5502,2$  грн. за 3 години (1834,1 грн. / год).

Відповідно порівнюючи різного виду меню слід відзначити, що найбільш ефективним є захід студентська конференція, загальний чистий прибуток становитиме 5502,2 грн., при цьому за одну годину заклад отримуватиме 1834,1 грн. чистого прибутку, під час проведення весілля показники становитимуть 20139,2 грн. та 1830,83 грн. за годину відповідно. Найменший ефект від реалізації дня народження відповідні показники становитимуть 5945 грн. та 990,83 грн. відповідно.

Важливим є узгодження усіх аспектів меню для того щоб сервірувати стіл проведення банкету, у відповідності до меню обирається столовий посуд та прибори, а їх кількість залежить від тематики проведення банкету, кількості гостей, кількості офіціантів, котрі будуть брати участь в обслуговуванні тематичного заходу. В залежності від різновиду тематичного банкету визначені нормативи для столового посуду та визначення наборів індивідуального користування.

Особливості оформлення банкетного залу у ресторані «Максим» представлено у додатку Л.

При підготовці до тематичного банкету у банкетному залі ресторану накриваються столи білою або кольоровою скатертиною, при цьому враховується специфіка проведення тематичного заходу та особливості свята, підходи до обслуговування тематичного банкету. Кількість банкетних скатертин залежить від довжини столів і форми їх розставляння. Якщо всі гості

розміщуються за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини приблизно на 30 см.

Далі визначається кількість офіціантів, котрі будуть обслуговувати тематичний банкет. Залежно від виду тематичного банкету один офіціант може обслужити:

- на офіційному банкеті з повним обслуговуванням – 3-4 особи;
- на неофіційному – 4-5 гостей;
- на банкеті за столом із частковим обслуговуванням – 9-12 осіб;
- на банкеті-фуршеті переважно з частковим обслуговуванням – до 30 гостей.

Якщо під час банкету застосовується комбінована форма обслуговування, тобто поряд із подаванням страв і напоїв на стіл значну частину з них подають в обнос, то на одного офіціанта припадає 15-20 гостей.

Досліджуючи особливості обслуговування різних видів тематичних банкетів у ресторані «Максим», слід відмітити, що наприклад, святкування корпоративів та Нового року попередньо узгоджується і реалізується за попереднім замовленням, оскільки дані тематичні заходи дуже популярні. В таких заходах столи накривають скатертинами білого кольору або кольоровими в залежності від побажань замовника.

Якщо ж організовується у закладі весілля, то зазвичай відводиться для свята два приміщення закладу, один для прийому гостей, фотозона, зона побажань, відеозона, Candy bar, а інше приміщення для безпосередньої організації весільного свята. Приклад фотозони у банкетному залі ресторану «Максим» представлено у додатку М.

При цьому столи розставляють зазвичай Т-подібно, щоб мали можливість гості вільно вийти, а офіціанти закладу швидко та безперешкодно забезпечити обслуговування тематичного банкету. Зазвичай, весільний банкет у закладі проводиться із частковим обслуговування, тому весільні столи та столи молодят оформляються та сервіруються закусочними та пиріжковими

тарілками, різноманітними наборами та серветками, ставляться два види чарок та фужери для шампанського.

При забезпеченні обслуговування хрестин, стіл накривають та сервірують в залежності від статі дитини, використовуючи ніжні квіти, свічки, фарфорову посуд. Почесні місця відводяться батькам хрещеника (хрещениці). Справа і зліва від них сидять хрещені батько й мати.

Якщо проводяться заходи – конференції, презентації, збори учасників, то харчування, безпосередньо, реалізується за місцем проведення даних заходів, а в ряді випадків за місцем розміщення і проживання учасників тематичного заходу. Розташування столів при проведенні конференцій у ресторані «Максим» представимо у додатку Н.

Адміністрація закладу «Максим» разом із замовниками узгоджують строки проведення та особливості реалізації конференції, презентація та зборів учасників. Обговорюється терміни відвідування ресторану, вартість замовленого меню та порядок реалізації розрахунків. Слід відмітити, що у даному закладі можна розрахуватися як готівковим, так і безготівковим чином (із використанням кредитної карти). Можуть бути узгоджені комплексні обіди та їх подача безпосередньо де знаходиться тематичний захід та його учасники. Обслуговування таких заходів є швидким, оскільки по часу переважно конференція реалізується протягом 2-3 годин.

Отже, дослідивши практичні аспекти організації тематичних вечорів у ресторан «Максим» необхідно відмітити відлагоджений процес обслуговування, адже такі заходи досить часто реалізуються у закладі, при цьому досить хороше та меню пропонується при організації тематичного банкету. Поряд із цим, важливим в подальшому реалізовувати програму зростання якості обслуговування у закладі, підвищення кваліфікації та автоматизація роботи обслуговуючого персоналу, постійне оновлення в аспекті вдосконалення меню ресторану. Зазначені напрями реалізації обслуговування тематичних банкетів у ресторані «Максим» представимо у розділі 3.

### **РОЗДІЛ 3**

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНОГО БАНКЕТУ У РЕСТОРАНІ «МАКСИМ»**

Вдосконалення організації тематичного банкету у ресторані «Максим» лежить в площині реалізації ряду трьох важливих напрямів, а саме:

- зростання якості обслуговування у закладі;
- підвищення кваліфікації та автоматизація роботи обслуговуючого персоналу;
- постійне оновлення в аспекті вдосконалення меню ресторану.

Зростання якості продукції та послуг ресторану «Максим» передбачає розвиток системи управління якістю. Для підприємств, що прагнуть до сталого положення на ринку, а до таких відноситься і ресторан «Максим», необхідний якісний менеджмент, який забезпечує переваги перед конкурентами в питаннях якості страв, ціни на продукцію та обслуговування, дотримання термінів у приготуванні та обслуговуванні і за іншими критеріями.

При цьому властивість мінливості ринку вимагає, щоб система якості на підприємстві була гнучкою і також мала властивість змінюваності і здатності пристосовуватися до змін ринку. Така система, яка відповідає вимогам стандартів ISO серії 9000, вже впроваджена на підприємстві. На сьогодні це необхідна умова, але вже недостатня. Стандарти ISO серії 9000 – це фундамент системи менеджменту якості, на якому можуть успішно підніматися поверхи, які відповідають вимогам стандартів ISO 14000, Міжнародної системи рейтингу якості, концепції «шість сигм», TQM тощо.

Стратегія, в якій пріоритет віддається якості, це стратегія, розрахована на тривале і стає положення підприємства на глобальному ринку. Якщо змінити пріоритети, наприклад, забезпечити високий прибуток за рахунок зниження собівартості продукції на шкоду якості, то така стратегія може дати короткотерміновий ефект, але зрештою призведе до того, що підприємство залишить ринок.

У зв'язку з цим стратегічним завданням ресторан «Максим» має бути постійне вдосконалення процесів для поліпшення їх показників і принесення користі зацікавленим сторонам. Згідно з ДСТУ ІСО 9004–2001 є два основні шляхи удосконалення як безперервного процесу.

Постійне вдосконалення за будь-яким із двох шляхів передбачає розгляд таких аспектів.

1. Причина вдосконалення. Має бути визначений недолік процесу і обраний об'єкт удосконалення характерного недоліку і поставлене завдання щодо поліпшення ситуації.

2. Аналіз. Мають бути виявлені і перевірені докорінні причини недоліку.

3. Визначення можливих рішень. Мають бути вивчені альтернативні рішення. Найкраще з них, тобто те, що усуває докорінні причини недоліку і запобігає повторному його прояву, має бути обрано і реалізовано.

4. Оцінювання досягнутих результатів. Має бути підтверджено, що недолік і його докорінні причини усунуто, а їхній вплив зменшено, обране рішення виявилось вдалим і завдання поліпшення виконано.

5. Реалізація і стандартизація нового рішення. Старий процес має бути замінено новим, що виключить повторну появу цього недоліку і його докорінних причин [22, с.140].

Після завершення оцінювання ефективності та результативності процесу вивчається можливість його використання в інших підрозділах ресторану «Максим».

Задля сприяння залученню персоналу до вдосконалення і підвищення його обізнаності з відповідними питаннями керівництву ресторану «Максим» слід вивчити можливість впровадження таких заходів:

- створення невеликих груп з вибором її членами своїх керівників;
- надання працівникам дозволу управляти своїм робочим місцем і вдосконалювати його;
- поглиблення знань працівників, сприяння щодо набуття ними досвіду і навичок в рамках загального менеджменту організації з якості.

Варто зазначити, що стандарти ДСТУ ISO–9000 містять мінімальні вимоги, яким має відповідати система якості, тому на їх базі розробляються й інші системи, які враховують специфіку окремих галузей промисловості. До них належать:

- система якості на базі концепції TQM (Total Quality Management);
- система якості на базі стандартів QS 9000;
- система якості на базі концепції «шість сигм»;
- система якості на базі концепції Міжнародної системи рейтингу якості IQRS (International Quality Rating System);
- системи управління безпекою праці на базі стандартів OHSAS 18000;
- система якості на базі концепції QA 9000 та інші.

Пропонується у ресторані «Максим» розвиток системи менеджменту якості проводити на базі концепції TQM (Total Quality Management). Ця концепція або філософія найчастіше перекладається як «загальне (всеохоплююче, тотальне) керівництво якістю» або «загальне управління якістю». Однак, найкоректнішим, мабуть, варто вважати переклад «загальний менеджмент якості», оскільки ні «керівництво», ні «управління» не є еквівалентом поняття «менеджмент». TQM на сьогодні вважається революцією в менеджменті якості. Етапи розвитку концепції TQM показано на рис. 3.1.

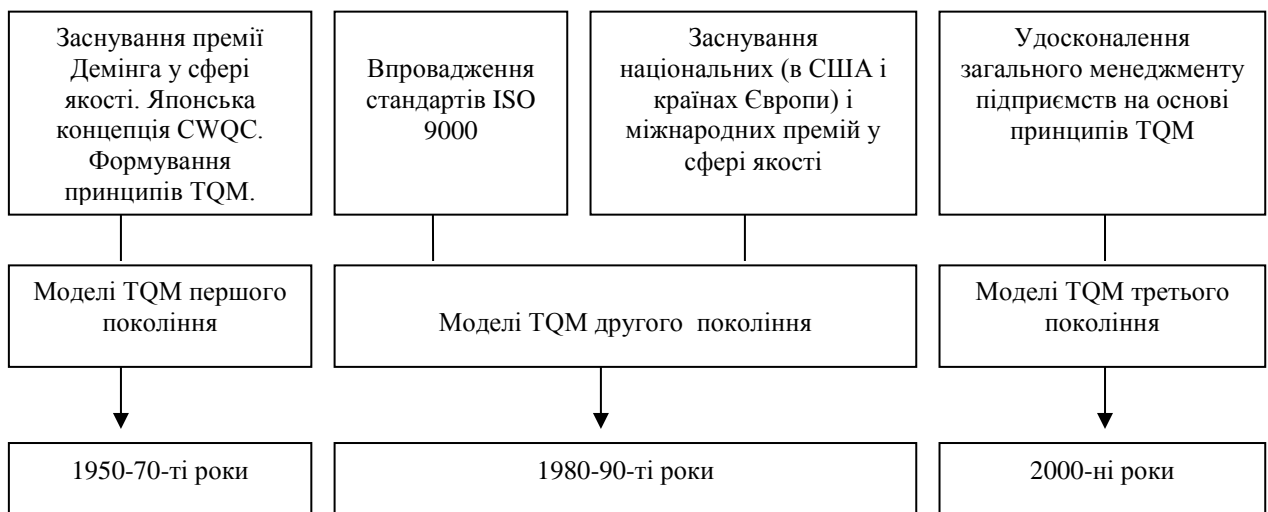


Рис. 3.1 Етапи розвитку концепції TQM [10, с.180]

Існують фундаментальні 12 принципів, на яких базується TQM. До них належать такі:

1. Орієнтація всієї діяльності організації на споживачів, від задоволення вимог і сподівань яких залежить її успіх у ринковій економіці.
2. Погляд на виробничі відносини між працівниками як на відносини споживача з постачальником.
3. Безперервне удосконалення виробництва і діяльності у сфері якості.
4. Комплексне і системне вирішення завдань забезпечення якості на всіх стадіях її життєвого циклу.
5. Перенесення головних зусиль у сфері якості в бік людських ресурсів (акцент на ставлення працівників до справи, на культуру виробництва, на стиль керівництва).
6. Участь усього без винятку персоналу у вирішенні проблем якості (якість – справа кожного).
7. Безперервне підвищення компетентності працівників організації.
8. Концентрація уваги не на виявленні, а на попередженні невідповідностей.
9. Ставлення до забезпечення якості як до безперервного процесу, коли якість об'єкта на кінцевому етапі є наслідком досягнення якості на всіх попередніх етапах.
10. Оптимізація співвідношення в тріаді «якість – витрати – час».
11. Забезпечення достовірності даних про якість за рахунок використання статистичних методів.
12. Безперервне поліпшення якості (концепції Джурана тощо) [10, с.181].

Ці принципи визначають ідейний зміст філософії TQM, яка виставляє якість як основний критерій оцінювання роботи організації, трактує якість у її широкому економічному і соціально-психологічному розумінні, руйнує тезу про неминучість протиріччя між виробником і споживачем. Якщо стандарти ISO 9000 проголошують досягнення якості кінцевою метою, то концепція

TQM розглядає досягнення якості як поточний процес, де сам рух так само важливий, як і кінцева мета. Саме концепція TQM дозволяє максимально задовольняти вимоги і запити всіх груп зацікавлених осіб організації, яка виступає в ролі постачальника.

Оцінюючи якість та конкурентоспроможність продукції та процесу обслуговування у ресторані «Максим» представимо дані у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Оцінка конкурентоспроможності продукції та послуг  
ресторану «Максим»

Показник	Ресторан «Максим»	Ресторан «День і ніч»	Ресторан «Тропик»	Ресторан «Тернопіль»
Конкурентоспроможність закладу та його обслуговування				
1. Прихильність споживачів	8	6	8	5
2. Популярність закладу	7	5	8	6
3. Потенціал ресторану	5	8	7	7
4. Отримуваний дохід	6	7	6	6
5. Відповідність процесу обслуговування (порядковість етапів)	3	3	3	2
6. Задоволеність клієнтів процесом обслуговування	6	6	8	6
7. Якість обслуговування у барі	7	8	6	6
8. Швидкість обслуговування	7	7	6	7
9. Впровадження Інтернет технологій в процес обслуговування	3	3	2	2
10. Перспективи розвитку закладу	7	8	6	6
Всього (конкурентоспроможність закладу):	<b>59</b>	<b>61</b>	<b>60</b>	<b>53</b>
Конкурентоспроможність продукції				
1. Смакові якості	8	7	7	8
2. Відповідність опису	9	8	8	9
3. Відповідність ваги	10	9	9	10
4. Якість інгредієнтів	8	9	8	8
5. Поживна цінність	8	9	8	8



Всього (конкурентоспроможність продукції):	<b>43</b>	<b>42</b>	<b>40</b>	<b>43</b>
--	-----------	-----------	-----------	-----------

Досліджуючи конкурентоспроможність представлених ресторанів необхідно відмітити найбільшу конкурентоспроможність ресторану «День і ніч», зокрема показник становив 61 бал (найвищий показники – потенціал ресторану, отримуваний дохід, якість обслуговування у барі, швидкість обслуговування, перспективи розвитку закладу). Досліджуваний ресторан «Максим» має високі показники – прихильність споживачів (8 балів), популярність закладу, якість обслуговування у барі, швидкість обслуговування, перспективи розвитку закладу (7 балів). Негативними є наступні чинники впливу: впровадження Інтернет технологій в процес обслуговування (3 бали), відповідність процесу обслуговування (3 бали), потенціал ресторану (5 балів). Відображення конкурентоспроможності ресторанів та обслуговування у них представимо на рис.3.1.



Рис.3.1. Пелюсткова діаграма конкурентоспроможності ресторанів у м.Тернопіль

Щодо конкурентоспроможності продукції ресторану «Максим» необхідно відмітити високу конкурентоспроможність закладу поряд із рестораном «Тернопіль», показники у даних закладах становили 43 бали. Спостерігаються високі показники – відповідність ваги (10 балів), відповідність опису (9 балів), смакові якості, якість інгредієнтів, поживна цінність (8 балів). Ідентичні позиції у ресторану «Тернопіль», дещо нижчі показники якості продукції в ресторану «День і ніч» - 42 бали та у ресторану «Тропік» - 40 балів.

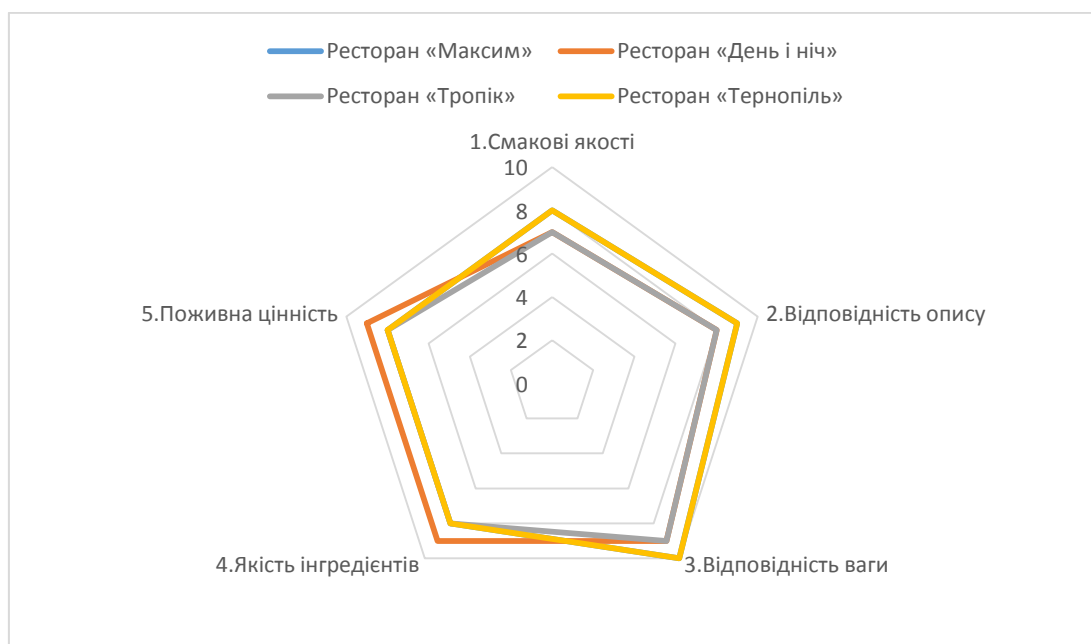


Рис.3.2. Пелюсткова діаграма конкурентоспроможності продукції ресторанів у м. Тернопіль

Відповідно важливим є забезпечення зростання чинників, що впливають на конкурентоспроможність закладу та його продукції в перспективі, що забезпечуватиме зростання якості та конкурентоспроможності обслуговування в закладі.

Важливим напрямом підвищення ефективності обслуговування є зростання кваліфікації працівників підприємства та автоматизація роботи обслуговуючого персоналу у ресторані «Максим».

Зростання кваліфікації персоналу ресторану «Максим» лежить в площині постійного навчання. Необхідність постійного професійного навчання обумовлена певними факторами:

- упровадженням нових технологій в процес обслуговування у ресторані, зростанням комунікативних можливостей;
- виходом на ринок з високим рівнем конкуренції;
- тією обставиною, що для організації ефективнішим є підвищення віддачі від уже працюючих працівників на основі їх неперервного навчання, ніж залучення нових працівників.

Основними акцентами в підвищенні кваліфікації персоналу у ресторані «Максим» повинні стати професійне навчання, тобто процес безпосереднього засвоєння нових навичок або знань працівником. Важливо працівниками ресторану «Максим» засвоїти нові особливості обслуговування тематичних банкетів, впроваджувати нові засоби обслуговування у діяльності ресторану, збільшувати швидкість обслуговування, забезпечувати максимальну задоволеність споживачів продукції та послуг у закладі.

Професійне навчання охоплює нових працівників організації з метою прискорення їх адаптації, а також працівників, у яких повинні з'явитися нові обов'язки, і в цьому випадку мова йде про підвищення кваліфікації.

Перепідготовка фахівців – здобуття працівниками кваліфікації зі іншою спеціальністю з метою оперативного забезпечення висококваліфікованими кадрами певних ділянок на напрямів роботи.

Підвищення кваліфікації працівників, тобто навчання, яке забезпечує вдосконалення та розвиток знань і вмінь, необхідних для ефективного вирішення завдань професійної діяльності працівника.

Також важливим моментом в удосконаленні обслуговування у даному закладі є постійне оновлення в аспекті вдосконалення меню ресторану «Максим». Диверсифікація продукції ресторану «Максим» обумовлюється збільшенням асортименту страв у даному закладі. Нами пропонується диверсифікація меню за рахунок введення нових позицій в розрізі асортименту

даного меню: сирна та м'ясна нарізка, збільшення асортименту піц (повинні бути як бюджетні піци, так і дорогі позиції), хоспер-меню та стейки (важливо впроваджувати адже таке меню також набуває значної популярності), слід доповнити асортимент рибних страв, відсутні у меню млинці, які так само користуються значним попитом у споживачів.

Поряд із формуванням меню важливо враховувати ціни на основний асортимент страв, зокрема необхідно орієнтуватися на ринкові ціни, при цьому не виходити із зони рентабельності на рівні 50-75% для забезпечення прибутковості функціонування даного закладу.

В цілому, реалізація комплексу заходів акцентовані на якість та конкурентоспроможність послуг ресторану, зростання кваліфікації персоналу та постійне його навчання, урізноманітнення асортименту страв та оптимізація цін на них вдосконалять якість функціонування ресторану «Максим» та стимулюватимуть зростання прибутковості даного закладу.

## ВИСНОВКИ

Узагальнюючи результати представленого в роботі дослідження необхідно відмітити наступне:

1. Досліджено сутність та різновиди банкетів у ресторанному закладі, з'ясовано що банкет – це урочистий званий сніданок, обід або вечеря, які проводяться на честь певної особи або події, наприклад ювілею, весілля тощо. Розрізняють декілька видів банкетів: банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, банкет-фуршет, тематичний банкет, банкет-коктейль, банкет-чай, комбінований банкет тощо. Кожен із банкетів визначає власну специфіку його організації та обслуговування.

2. З'ясовано особливості проведення тематичних банкетів у ресторані і визначено, що у закладах ресторанного господарства урочисто відзначають знаменні події в житті країни організовуючи тематичні банкети: 14 лютого, 8 Березня, 1 Травня, 24 серпня, Новий рік, ювілейні дати в житті окремих колективів, презентації, тематичні вечори, вшанування працівників різних галузей, діячів мистецтва, культури, організація весільних вечорів, сімейних свят. Кожний із цих заходів має свої відмінності щодо оформлення залу, сервірування столів, добору страв і напоїв, упорядкування музичної програми тощо. Особливості банкету виявляються також у доборі страв і напоїв. Організація банкету передбачає наявність трьох стадій: прийом замовлення, підготовка до проведення банкету, обслуговування банкету.

3. Здійснивши дослідження загальної характеристики ресторану «Максим» визначено, те що це заклад ресторанного господарства, який працює з 2005 року. Здійснивши оцінку результатів фінансово-господарської діяльності даного підприємства, відзначено збільшення ефективності фінансово-економічної діяльності ресторану «Максим» через зростання розміру чистого прибутку та збільшення обсягів реалізації продукції та підвищення якості обслуговування споживачів у закладі.

Проаналізувавши показники фінансово-господарської діяльності необхідно відзначити збільшення її ефективності у ресторані «Максим» через зростання розміру чистого прибутку та збільшення обсягів реалізації продукції та підвищення якості обслуговування споживачів у закладі.

4. Досліджуючи особливості обслуговування різних видів тематичних банкетів у ресторані «Максим», слід відзначити, що наприклад, святкування корпоративів та Нового року попередньо узгоджується і реалізується за попереднім замовленням, оскільки дані тематичні заходи дуже популярні. В таких заходах столи накривають скатертинами білого кольору або кольоровими в залежності від побажань замовника. Якщо ж організовується у закладі весілля, то зазвичай відводиться для свята два приміщення закладу, один для прийому гостей, фотозона, зона побажань, відеозона, Candy bar, а інше приміщення для безпосередньої організації весільного свята.

Важливою складовою проведення тематичного банкету у банкетному залі ресторану «Максим» є узгодження меню. Необхідно відмітити, що у меню даного закладу включаються різноманітні страви та напої, зокрема: закуски, салати, перші страви, гарніри, піци, гарячі страви, бургери, паста, основні страви, рибні страви, десерти, суші (макі роли, роли Каліфорнія, роли Філадельфія, Дракони, роли фірмові, сети), широка палітра алкогольних (джин, текіла, ром, віскі, коньяк, бренді, горілка та ін.) та безалкогольних (лимонади, фреші, мінеральна) напоїв, алкогольні коктейлі.

В курсовому проєкті нами здійснено порівняння економічної ефективності проведення тематичних заходів - день народження (проведений 20.03.2021 року), весілля (14.02.2021 року), студентська конференція (3.03.2021 року). За результатами порівняння визначено, що найбільш ефективним є захід студентська конференція, загальний чистий прибуток становитиме 5502,2 грн., при цьому за одну годину заклад отримуватиме 1834,1 грн. чистого прибутку, під час проведення весілля показники становитимуть 20139,2 грн. та 1830,83 грн. за годину відповідно. Найменший ефект від реалізації дня народження відповідні показники становитимуть 5945 грн. та 990,83 грн. відповідно.

5. Вдосконалення організації тематичного банкету у ресторані «Максим» лежить в площині реалізації ряду трьох важливих напрямів, а саме: зростання якості обслуговування у закладі; підвищення кваліфікації та автоматизація роботи обслуговуючого персоналу; постійне оновлення в аспекті вдосконалення меню ресторану.

Зростання якості продукції та послуг ресторану «Максим» передбачає розвиток системи управління якістю. Для підприємств, що прагнуть до сталого положення на ринку, а до таких відноситься і ресторан «Максим», необхідний якісний менеджмент, який забезпечує переваги перед конкурентами в питаннях якості страв, ціни на продукцію та обслуговування, дотримання термінів у приготуванні та обслуговуванні і за іншими критеріями.

Важливим напрямом підвищення ефективності обслуговування є зростання кваліфікації працівників підприємства та автоматизація роботи обслуговуючого персоналу у ресторані «Максим».

Зростання кваліфікації персоналу ресторану «Максим» лежить в площині постійного навчання. Необхідність постійного професійного навчання обумовлена певними факторами: упровадженням нових технологій в процес обслуговування у ресторані, зростанням комунікативних можливостей; виходом на ринок з високим рівнем конкуренції; тією обставиною, що для організації ефективнішим є підвищення віддачі від уже працюючих працівників на основі їх неперервного навчання, ніж залучення нових працівників. Також важливим моментом в удосконаленні обслуговування у даному закладі є постійне оновлення в аспекті вдосконалення меню ресторану «Максим». Диверсифікація продукції ресторану «Максим» обумовлюється збільшенням асортименту страв у даному закладі. Нами пропонується диверсифікація меню за рахунок введення нових позицій в розрізі асортименту даного меню: сирна та м'ясна нарізка, збільшення асортименту піц (повинні бути як бюджетні піци, так і дорогі позиції), хоспер-меню та стейки (важливо впроваджувати адже таке меню також набуває значної популярності), слід доповнити асортимент рибних страв, відсутні у меню млинці, які так само користуються значним попитом у споживачів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2018. № 28. С. 117-123.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. К: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
3. Багашова Н.В. Світові та вітчизняні тенденції розвитку управління проєктами. *Ефективна економіка*. 2020. № 6. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2020\\_6\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2020_6_34) (дата звернення: 6.05.2021).
4. Батенко Л.П., Загородніх О.А., Ліщинська В.В. Управління проєктами навч. посібник. К.: КНЕУ, 2003. 231 с.
5. Вербицька Г.Л. Оцінка проєктного ризику. *Актуальні проблеми економіки*. 2019. № 4. С. 129-136.
6. Десять правил хорошого сервісу, або що має знати уважний офіціант URL: [http://tvoemisto.tv/news/10\\_pravyl\\_horoshogo\\_servisu\\_67342.html](http://tvoemisto.tv/news/10_pravyl_horoshogo_servisu_67342.html) (дата звернення: 6.05.2021).
7. Корзаченко О.В. Оптимізація бізнес-процесів українських підприємств: проблеми та перспективи. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Економічні науки*. 2018. № 3. С. 64–69.
8. Момот В. М., Нежурко В. В. Способи управління якістю на підприємствах ресторанного типу. *Економіка та управління підприємствами машинобудівної галузі: проблеми теорії та практики*. 2018. № 3 (15). С. 71-78.
9. Мусатов О. Менеджер ресторана. К., 2017. 461 с.
10. Науменко М. О. Шляхи забезпечення якісного обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2018. № 36. С. 179-181.
11. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства): навч. посіб. К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2020.



202 с.

12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

13. Офіційний сайт ресторану «Максим». URL: <https://maxim.te.ua/ua/menu/> (дата звернення: 6.05.2021).

14. П'ятницька Г. Т. Тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Вісник КНТЕУ. 2010. № 8. С. 24-32.

15. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства в Україні. Схід. 2019. № 4. С. 41-47.

16. Погайдак А. Б. Управління якістю послуг у контексті підвищення якості життя. Сталий розвиток економіки. 2012. № 1 (11). С. 41-48.

17. Скавронська І. В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. 2012. Вип. 2. С. 232-244.

18. Сучасні методи управління проєктами. URL: <http://diplomba.ru/work/33052> (дата звернення: 6.05.2021).

19. Тарасюк Г.М. Управління проєктами: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Каравелла, 2005. 344 с.

20. Усіна А. І., Кононенко Т. П., Сегеда І. В. Сучасні підходи до формування якісного сервісу ресторанами першого класу. *Коммунальное хозяйство городов : науч.-техн. сборник*. 2012. № 87. С. 453-460.

21. Червінська С.Л. Особливості визначення фінансових результатів діяльності аграрних підприємств. *Облік і фінанси*. 2019. № 6. С.107–110.

22. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні. *Вісник Львівської комерційної академії*. 2018. № 38. С. 137-141.

## ДОДАТКИ

### Додаток А

Офіційний та неофіційний банкети у ресторані [6]



а) Офіційний банкет



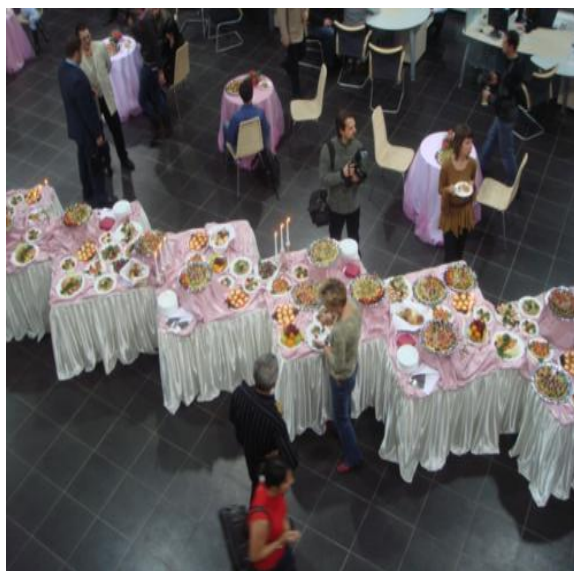
б) Неофіційний банкет

### Додаток Б

Банкети із розміщенням за столом та без розміщення за столом [6]



а) Банкет з розміщенням за столом



б) Банкет без розміщенням за  
СТОЛОМ

## Додаток В

Банкети з повним або частковим обслуговування офіціантами [6]



а) Банкет з частковим  
обслуговуванням офіціантами



б) Банкет з повним  
обслуговуванням офіціантами

## Додаток Г

Святкування 8-березня [6]





Додаток Д  
Інтер'єр ресторану «Максим» [13]



Додаток Ж  
Оформлення банкет-холу у ресторані «Максим» [13]



## Додаток К

## Меню ресторану клубного типу «Максим»



Ресторанний комплекс «MAXIM»

Комплексні обіди з  
12:00-16:00

## ЗАКУСКИ

<b>Сет брускет</b> / 3шт	69
з шинкою, томатами та песто, з грушою та крем-сиром	
<b>Паштет «Максим»</b> / 100/20/10г	85
<b>Сирна палітра</b> / 170/30г	130
пармезан, дорблю, ементаль, саямі, джем, горіхи	
<b>Антипасті</b> / 240/30г	150
прошутто Грудю, шинка, паперони, кабаноси, саямі, огірки консервовані, трісіні, соус BBQ	
<b>Соління</b> / 220г	50
помідори, огірки, перець болгарський, капуста маринована	
<b>Закуска під горілку</b> / 220г	65
сало пікантне, сало з зеленню, хрін, часник, цибуля зелена, грінки, огірки консервовані	
<b>Оселедець на печеній картоплі</b> / 200г	50
<b>Хлібна корзина</b> / 200г	35

## САЛАТИ

<b>Грецький</b> / 220г	65
огірок, помідор, перець болгарський, сир «фета», маслинни, червона цибуля	
<b>З в'яленим буряком, фетою та горіхами</b> / 180г	60
<b>З хрусткою маринованою капустою</b> / 220г	40
<b>З тунцем та грейпфрутом</b> / 230г	120
тунець консервованій, філе грейпфрута, авокадо, сир «фета», салат мікс, бальзамічний соус, соус Песто, рукоза, кедрові горіхи	
<b>З руколою та креветками</b> / 180г	115
<b>Цезар з куркою</b> / 200г	95
куряче філе, копчений бочок, салат мікс, салат айсберг, помідори чері, пармезан, грінки, яйце перепелине, класичний соус Цезар	
<b>Цезар з лососем</b> / 200г	115
лосось, салат мікс, салат айсберг, пармезан, грінки, яйце перепелине, класичний соус Цезар	
<b>З телячим язиком</b> / 220г	80
язик, шампінйони, помідори чері, листя салату, часник, цибуля, вершковий соус	
<b>Теплий салат з курячою грудкою і моцарелою</b> / 230г	115
м'ясо курки, шампінйони, моцарела, чері, стручкова квасоля, салат мікс, цибуля фрї, вершковий соус	



## ПЕРШІ СТРАВИ

Курячий бульйон	/300г	45
Борщ	/300/30г	49
Крем суп з лосося	/220г	85

## ГАРНІРИ

Бельгійська картопля з сирним соусом та пармезаном	/150/30 г	65
Рис	/160г	35
Овочі гриль шампінйони, перець болгарський, морква, кукурудза гриль	/180г	57
Фрі	/150/30г	45
Картопляне пюре	/200г	30

## ПІЦА

Маргарита	/400г	85
тісто, моцарела, соус томатний		
Чотири сири	/400г	110
тісто, сири: пармезан, моцарела, дорблю, королівський, насіння гарбуза, соус вершковий		
З лососем, авокадо та руколою	/400г	165
тісто, лосось, пармезан, авокадо, рукола, соус вершковий		
Саямі	/400г	115
тісто, саямі, моцарела, соус томатний		
Діавола	/380г	125
тісто, ковбаса пікантна, моцарела, чілі, соус томатний		
Капричоза	/400г	105
тісто, шинка, шампінйони, оливки, моцарела, соус томатний		
Неаполітанська	/380г	110
тісто, томати, моцарела, базилік, прованські трави, соус томатний		
Турецька Піде	/380г	95
тісто, курячий фарш, томати, перець болгарський, чілі, цибуля фіолетова, моцарела, соус томатний		
Селянська з прошуто	/400г	130
тісто, прошуто, рукола, моцарела, шинка, мангольд, томати, соус томатний		
NEW Кальцоне з шинкою	/400г	80

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

NEW Вареники з картоплею	/300/30г	60
NEW Вареники з вишнями	/220г	85
Пельмені	/250г	60
NEW Деруни з грибами	/220/80г	55
NEW Печеня по-домашньому	/350г	70
Лаваш з бринзою та сулугуні	/200г	65
Котлета по-київськи	/180г	80





## БУРГЕРИ

<b>З куркою</b> /200/50/30г	95
булочка, котлета з курятини, листя салату, помідор, огірок маринований, сир, печена картопля, соус BBQ	
<b>З яловичиною</b> /200/50/30г	115
булочка, котлета з яловичини, листя салату, помідор, огірок маринований, сир, печена картопля, соус BBQ	

## ПАСТА

<b>З лососем</b> /250г	95
лінгвіні, шпинат, лосось, дорблю, часник, вершки	
<b>Карбонара</b> /250г	95
спагетті, прошуто, пармезан, вершки, вино, жовток	
<b>З куркою та шпинатом</b> /250г	70
лінгвіні, м'ясо курки, шпинат, зелень, соус вершковий	
<b>Болоньезе</b> /250г	75
спагетті, свиний фарш, пармезан, томатний соус	

## ОСНОВНІ СТРАВИ

<b>Стейк Рибай</b> / за 100г сирі ваги	89
соковитий стейк з підлопаткової частини телятини, подається з цибулею фрі власного приготування	
<b>Лангет з телятини</b> /160г	105
<b>Свинина на кістці</b> /за 100г сирі ваги	35
<b>Шашлик зі свинини</b> /180/30г	99
<b>Качка Sous Vide з сливовим соусом та овочами в соусі Кімчі</b> /за 100г сирі ваги	75
<b>Курячі крильця в медово-гірчичному соусі</b> /250/30г	89
<b>Шашлик з курятини</b> /180/30г	85
<b>Плато з гриля</b> /1500г	370
шашлик з курятини, свинина, курячі нагетси, курячі крильця, капуста маринована, помідори мариновані, картопля печена, лаваш, соус BBQ, соус Айолі	

## РИБНІ СТРАВИ

<b>Дорадо</b> /за 100г сирі ваги	75
<b>Філе норвезького лосося</b> /120г	165
<b>Філе коропа у вершковому соусі</b> /180г	95
<b>Короп на грилі</b> /за 100г сирі ваги	35
<b>Креветки з броколі та пармезаном</b> /160/30г	125

## ДЕСЕРТИ

<b>Мармуровий чізкейк</b> /за 100г	49
<b>Тірамісу</b> /за 100г	49
<b>Шоколадний фондан з морозивом</b> /150г	75
<b>Сирники з джемом</b> /150/30г	60
<b>Морозиво з фруктами</b> /150г	50
<b>Горіхове парфе</b> /100г	55
<b>Штрудель з (вишнями/яблуками)</b> /150/30г	60
<b>Сорбет</b> /50г	30
<b>Фруктова тарілка</b> /425г	125

Ресторанний комплекс «MAXIM»



**ГОРІЛКА**

		50МЛ	1ПЛ
Козацька рада «Класична»	0,5л	20	200
Козацька рада «Особлива»	0,5л	20	200
Козацька рада «Преміум»	0,7л	30	420
Перша гільдія «Поважна»	0,5л	25	250
Перша гільдія «Престиж»	0,75л	33	495
Смірнофф ред №21	1,0л	45	900
Фінляндія	0,5л	40	400
Фінляндія Редбері	0,5л	40	400
Фінляндія Чорна смородина	0,5л	40	400
Сірос	0,7л	89	1246

**КОНЬЯК**

		50МЛ	1ПЛ
Хеннессі VERY SPECIAL	0,7л	160	2240
Хеннессі VSOP PRIVILEGE	0,7л	195	2730

**БРЕНДІ**

		50МЛ	1ПЛ
Легенда Вірменії	0,7л	43	602
Коблево Резерв VSOP	0,5л	35	350
Метакса Медовий Шот	0,7л	65	910
Метакса 5 stars	1,0л	55	1100

**ВІСКІ**

		50МЛ	1ПЛ
Джонні Уокер Ред лейбл	1,0л	60	1200
Джонні Уокер Ред Рай Фініш	0,7л	75	1050
Джонні Уокер Блек Лейбл 12 YO	1,0л	120	2400
Белл'с Оріджинал	1,0л	40	800
Буллет Бурбон	0,7л	95	1330
Джемесон	1,0л	60	1200
Джек Деніелс Оріджинал	1,0л	65	1300
Джек Деніелс Теннесі Хані	1,0л	65	1300
Бушмільс оріджинал	1,0л	60	1200
Сінглтон оф Даффтаун 12 YO	0,7л	130	1820
Гленморанджі Оріджинал 10 YO	0,7л	160	2240





**ДЖИН, ТЕКІЛА, РОМ**

		50МЛ	1ПЛ
Джин Гордон'с Лондон Драй	1,0л	50	1000
Джин Гордон'с Преміум Пінк	0,7л	65	910
Текіла Ель Хімадор Бланко	1,0л	60	1200
Текіла Ель Хімадор Репосадо	1,0л	60	1200
Капітан Морган Уайт	1,0л	45	900
Капітан Морган Блек	0,7л	55	770
Капітан Морган			
Оріджинал Спайсед Голд	1,0 л	45	900

**НАСТОЯНКИ, ВЕРМУТИ, ЛІКЕРИ**

		50МЛ	1ПЛ
Кампарі	0,5л	45	450
Мартіні (Бьянко, Россо, Драй)	1,0л	30	600
Егермейстер	1,0л	55	1100
Абсент Ксента	1,0л	80	1600
Самбука Антіка Класік	0,7л	40	560
Бейліс Оріджинал	1,0л	65	1300

**ЧЕРВОНІ ВИНА**

		150МЛ	1ПЛ
Гарнача Сіра Натурео (безалкогольне вино)	0,75л		460
Алазанська долина Джео, н/сол. (Грузія)	0,75л	65	325
Кянті Далькампо, Сенсі, сухе (Італія)	0,75л	70	350
Бордо Руж, Дурт №1, сухе (Франція)	0,75л		590
Каберне Совіньон, Фронтера, н/сухе (Чілі)	0,75л	65	325
Лес Дуес Тінто,			
Чозас Карраскаль, сухе (Іспанія)	0,7л		495
Домашнє вино н/сол.	0,15л	35	

**БІЛІ ВИНА**

		150МЛ	1ПЛ
Мускат Натурео (безалкогольне вино)	0,75л		460
Алазанська долина Джео н/сол. (Грузія)	0,75л	65	325
Піно Гріджо, Сенсі Колеціоне, сухе (Італія)	0,75л	81	405
Бордо Блан, Дурт №1, сухе (Франція)	0,75л		590
Савіньон Блан, Фронтера, сухе(Чілі)	0,75л	65	325
Лес Дуес Бланко,			
Чозас Карраскаль, сухе (Іспанія)	0,75л		495
Рислінг Латініум, н/сол. (Німеччина)	0,75л		390
Домашнє вино н/сол.	0,15л	35	

Ресторанний комплекс «MAXIM»





## ІГРИСТІ ВИНА

		1пл
Marengo «Шардоне» (екстра брют, біле)	0,75л	165
Marengo (н/сол., рожеве, біле)	0,75л	165
Marengo (солодке, біле)	0,75л	165
Marengo «Мускатне» (н/сол., біле)	0,75л	165
Сан Маре Фраголіно (полуниця)	0,75л	220
Сан Маре Песко (персик)	0,75л	220
Мартіні Асті	0,75л	490
Терра Серена Просеко Фрізанте	0,75л	490

## ШАМПАНСЬКЕ

		1пл
Моєт & Шандон	0,75л	2400

## ПИВО РОЗЛИВНЕ

	0.3л	0.5л
Микулинецьке Світле	24	31

## ПИВО ПЛЯШКОВЕ

Микулинецьке світле	0,5л	33
Українське темне	0,5л	33
Кальтенберг Роял Лагер	0,5л	35
Кальтенберг «Spezial»	0,5л	35
Микулин «BLANCHE»	0,5л	35
Пауель Квак	0,33л	75
Леф Блонд	0,33л	68
Леф Брюн	0,33л	68
«Корона Екстра»	0,33л	58
Гус Айленд	0,35л	85
Стелла Артуа б.а	0,5л	50

## БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Бонаква газ., н/газ	0,33л	25
Микулинецька газ., н/газ, сл./газ	0,5л	25
Моршинська газ., н/газ	0,3л	32
Боржомі	0,3л	39
Кока-кола, Спрайт, Фанта	0,25л	25
Швепс	0,25л	25
Сік «Річ»	1л	80
Енергетичний напій «Бьорн»	0,25л	45



### ЛИМОНАДИ ТА НАПОЇ (ВЛАСОГО ПРИГОТУВАННЯ)

Класичний	250мл	20
Грептфрутовий	250мл	35
Узвар	250мл	20
Морс (ягоди по сезону)	250мл	20

### ФРЕШІ

Апельсиновий	200мл	45
Грейпфрутовий	200мл	55
Лимонний	50мл	25

### КАВА ТА ЧАЙ

Еспрессо	30мл	25
Кава без кофеїну	120мл	30
Рістретто	15мл	25
Американо	120мл	25
Капучіно	150мл	30
Латте	180мл	30
Флэт уайт	180мл	30
Фраппе	180мл	45
Чай чорний, зелений, фруктовий, м'ятний	400мл	25

### АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

	ЕМКІСТЬ	ЦІНА
Глінтвейн	230	55
Грог бренді, чай чорний, сироп ваніль, лайм	230	75
Айріш кава віскі, кава, вершки	180	55
Апероль Шприц апероль, сухе ігристе вино, содова	200	79
Роял Шприц мартіні, біле вино, м'ята, содова	250	69
Gin Garden джін Гордонс, сироп бузини, фреш лимонний, огірок	150	69
Spicy Mango Margarita текіла, сироп манго, лікер мандариновий, лимонний фреш	90	99
Олд фешн віскі, содова, ангостура, апельсин	270	99
Bellini пюре маракуї, сухе ігристе вино	180	65
Негроні джін, кампарі, мартіні россі	220	99
Май Тай ром білий, ром золотий, ром темний, лікер Мандарин Наполеон, сироп мигдальний, фреш лимонний	190	99
Мохіто ром білий, лайм, мята, спрайт, содова	220	79

Ресторанний комплекс «MAXIM»





Комплексні обіди з  
12:00-16:00

### МАКІ РОЛИ

<b>Макі рол з вугрем</b>	/120/10/5г	85
рис, вугор, соус Унагі, кунжут		
<b>Макі рол з копченим лососем</b>	/110/10/5г	75
рис, норі, копчений лосось		
<b>Макі рол з лососем</b>	/110/10/5г	75
рис, норі, лосось		
<b>Макі рол з огірком</b>	/110/10/5г	45
рис, норі, огірок, кунжут		

### РОЛИ КАЛІФОРНІЯ

<b>Каліфорнія з вугрем</b>	/215/10/5г	125
рис, норі, вугор, огірок, авокадо, кунжут, соус Унагі		
<b>Каліфорнія з лососем</b>	/220/10/5г	125
рис, норі, лосось свіжий, авокадо, огірок, японський майонез		

### РОЛИ ФІЛАДЕЛЬФІЯ

<b>Філадельфія з креветкою</b>	/240/10/5г	115
рис, норі, креветка, філадельфія, соус Унагі, кунжут		
<b>Філадельфія з вугрем</b>	/250/10/5г	145
рис, норі, вугор, філадельфія, огірок, кунжут, соус Унагі		
<b>Філадельфія з копченим лососем</b>	/240/10/5г	135
рис, норі, лосось х/к, філадельфія, огірок		
<b>Філадельфія з лососем</b>	/250/10/5г	135
рис, норі, лосось, філадельфія, огірок		

### ДРАКОНИ

<b>Золотий дракон</b>	/270/10/5г	175
рис, норі, вугор, ікра тобіко, соус унагі, кунжут білий, огірок, філадельфія, лосось свіжий		
<b>Червоний дракон</b>	/265/10/5г	155
рис, норі, вугор, лосось, ікра тобіко, японський майонез, філадельфія, огірок, кунжут		

### РОЛИ ФІРМОВІ

<b>З лососем</b>	/295/10/5г	165
рис, норі, лосось свіжий, ікра летючої риби, авокадо, соус Унагі, філадельфія, японський майонез		
<b>З вугрем</b>	/265/10/5г	175
рис, норі, філадельфія, вугор, соус Унагі, кунжут білий, японський майонез, кунжут чорний, авокадо, ікра летючої риби		
<b>Сирний</b>	/220/10/5г	94
рис, норі, філадельфія, кунжут білий, кунжут чорний, пармезан		

### СЕТИ

<b>Фірмовий</b>	/820/50/25г	400
нігірі з лососем, нігірі з вугрем, каліфорнія з вугрем, філадельфія з лососем, фірмовий рол		
<b>Філадельфія</b>	/950/40/20г	430
філадельфія з лососем, філадельфія з вугрем, філадельфія з копченим лососем, філадельфія з креветкою		





## Додаток Л

## Особливості оформлення банкетного залу у ресторані «Максим» [13]



## Додаток М

Фотозона у банкетному залі ресторану «Максим» [13]



## Додаток Н

Розташування столів при проведенні конференцій у ресторані  
«Максим» [13]



Ім'я користувача:  
Роксолана Муха

Дата перевірки:  
07.06.2021 10:13:25 EEST

Дата звіту:  
07.06.2021 10:16:55 EEST

ID перевірки:  
1008204541

Тип перевірки:  
Doc vs Internet + Library

ID користувача:  
100004238

Назва документа: Дармограй\_ГР 186\_перевірка-2

Кількість сторінок: 36 Кількість слів: 7624 Кількість символів: 57815 Розмір файлу: 113.38 KB ID файлу: 1008280245

## 33.4% Схожість

Найбільша схожість: 8.04% з Інтернет-джерелом (<https://studfile.net/preview/5433195/page:7>)

29.3% Джерела з Інтернету

111

Сторінка 38

6.15% Джерела з Бібліотеки

8

Сторінка 39

## 0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

## 0% Вилучень

Немає вилучених джерел

## Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

8