

**ГАЛИЦЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА  
Відділення сфери послуг**

Циклова комісія дисциплін  
готельно-ресторанної справи та туризму

**КУРСОВА РОБОТА**  
**на тему: «СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА НА РЕГІОНАЛЬНОМУ РІВНІ»**

Виконав (ла): ст. гр. ГР-286

Музика Тарас Іванович

Науковий керівник: к.е.н.,  
викладач

Муха Роксолана Андріївна

Кількість балів \_\_\_\_\_

Національна шкала \_\_\_\_\_

ECTS \_\_\_\_\_

Члени комісії

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

**Тернопіль 2025**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНІ.....	6
1.1. Підприємства ресторанної сфери: поняття, сутність діяльності, специфіка та класифікація.....	6
1.2. Особливості організації роботи та специфіка обслуговування у закладах ресторанного типу.....	9
РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ГАЛИЧ»).....	14
2.1. Загальна-організаційно економічна характеристика ресторанного господарства.....	14
2.2. Особливості побудови системи управління ресторанним підприємством.....	20
2.3. Дослідження специфіки побудови меню та характерних рис організації обслуговування у ресторані.....	25
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНІ.....	31
ВИСНОВКИ.....	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	40
ДОДАТКИ.....	43

## ВСТУП

**Актуальність теми** даного дослідження обумовлюється тим, що ресторанний бізнес є важливою складовою частиною економіки України, яка активно розвивається та адаптується до змінюваних умов зовнішнього середовища. У зв'язку з глобалізацією та змінами в споживчій поведінці, галузь ресторанного господарства стає не лише важливим елементом культури, але й потужним чинником економічного зростання. Однак останніми роками ресторанна індустрія в Україні стикається з цілою низкою серйозних проблем, які виникають через політичну та економічну нестабільність, а також через соціально-економічні трансформації.

Війна з РФ значно вплинула на розвиток ресторанного бізнесу, призвівши до зниження попиту на ресторанный послуги, скорочення споживчих витрат та перерозподілу ринкових сегментів. Політична нестабільність у країні, зокрема, виявляється у складності ведення бізнесу, високих ризиках і невизначеності, що створює додаткові труднощі для підприємців.

При цьому, економічна криза, інфляційні процеси та зниження купівельної спроможності споживачів призводять до того, що більшість українців обирають більш доступні варіанти харчування, що позначається на доходах ресторанних підприємств. Ресторани змушені переглядати стратегії ведення бізнесу, впроваджувати нові методи зниження витрат та оптимізації процесів, щоб зберегти свою конкурентоспроможність на ринку.

Суттєвою проблемою є також відтік кадрів через низькі зарплати та соціальну нестабільність, що ускладнює роботу з персоналом. Зміни в туристичній діяльності, скорочення потоку іноземних відвідувачів також негативно позначаються на ресторанному секторі. Водночас, попри складнощі, деякі підприємства здатні адаптуватися до нових умов і знаходити інноваційні рішення для подолання кризи. Важливим напрямком є також розвиток онлайн-послуг, таких як доставка їжі, яка набуває значної популярності серед споживачів ресторанної продукції та послуг.

Актуальність даної курсової роботи визначається необхідністю детального аналізу поточного стану ресторанного бізнесу в Україні, вивчення його проблем та пропозицій щодо подолання кризових явищ в умовах війни та економічної нестабільності.

**Метою даного дослідження** є аналіз сучасного стану та проблем розвитку ресторанного господарства на регіональному рівні в Україні, вивчення основних факторів, які впливають на функціонування ресторанної індустрії в умовах політичної та економічної нестабільності.

**Основними завданнями** під час написання даної курсової роботи є вивчення таких питань:

- дослідження поняття, сутності діяльності специфіки та класифікації підприємства ресторанної сфери;
- визначення особливостей організації роботи та специфіка обслуговування у закладах ресторанного типу;
- загально-організаційно економічна характеристика ресторанного господарства «Галич»;
- особливості побудови системи управління ресторанним підприємством «Галич»;
- дослідження специфіки побудови меню та характерних рис організації обслуговування у ресторані «Галич»;
- узагальнення ключових проблем та перспектив розвитку ресторанних підприємств в Україні.

**Об'єктом дослідження** є ресторанне підприємство «Галич», яке функціонує на ринку ресторанних послуг у м.Тернополі та виступає одним із найбільш привабливим суб'єктом даного ринку.

**Предметом дослідження** виступає вплив сучасних економічних та політичних умов на розвиток ресторанного бізнесу в Україні, зокрема, наслідки війни, інфляції, зниження купівельної спроможності та зміни в поведінці споживачів.

**Основні методи дослідження**, використані в даній курсовій роботі: аналіз – для вивчення сучасного стану ресторанного бізнесу та виявлення основних проблем; системний підхід – для оцінки взаємозв'язку між різними факторами, які впливають на функціонування галузі; порівняльний аналіз – для порівняння ситуації в Україні з міжнародними тенденціями у ресторанному бізнесі; інтерпретація статистичних даних – для оцінки впливу економічних змін на ресторанну галузь; прогнозування – для визначення можливих сценаріїв розвитку ресторанного бізнесу в умовах економічної кризи та війни.

**Структура роботи.** Курсова робота складається з вступу, 3 розділів основної частини, висновків, списку використаної літератури, який налічує 26 джерел.

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНІ

## **1.1. Підприємства ресторанної сфери: поняття, сутність діяльності, специфіка та класифікація**

Ресторанне господарство виступає динамічно розвиваючою галуззю, яка здобуває все більшу популярність в умовах сучасного ринку, де установи та підприємства постійно ведуть боротьбу за оптимальне позиціонування і доступ до найбільш перспективних сегментів, орієнтуючись на залучення нових і збереження постійних клієнтів. У зв'язку з цим, одним із основних напрямків стратегічного розвитку ресторанного бізнесу є надання послуг високої якості, які перевищують очікування цільових споживачів і забезпечують конкурентні переваги на ринку [22, с.105].

З одного боку, ресторанний бізнес є ефективним інструментом використання капіталу з високою ліквідністю, а з іншого — середовищем з високим рівнем конкуренції. У більшості розвинених країн світу цей сектор є одним з найпоширеніших видів малого бізнесу, що зумовлює постійну конкуренцію між закладами та підприємствами за сегментацію ринку, пошук нових споживачів і утримання існуючих клієнтів, які користуються їхніми послугами та продукцією [20, с.91].

В цілому, слід відзначити те, що підприємство ресторанного господарства – це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку. При цьому, до основних ознак ресторанного підприємства можна віднести [13, с.91]: самостійність у господарській діяльності; наявність прав юридичної особи; мета одержання прибутку; наявність матеріально-технічної бази; наявність організаційної структури; представлення різноманітних послуг; інноваційність і адаптивність.

Досліджуючи класифікацію ресторанних підприємств, необхідно відзначити ключові їх різновиди представлені на рис.1.1.

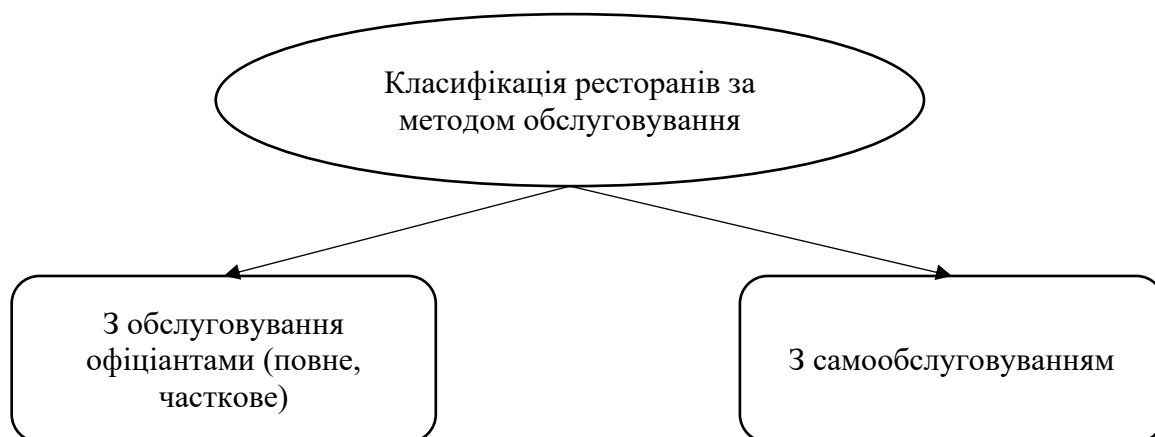


Рисунок 1.1. Класифікація ресторанних підприємств за методом обслуговування [2, с.116]

У відповідності до класифікації ресторанів за методом обслуговування розділяють ресторани із повним та частковим обслуговуванням, а також із самообслуговуванням.

1. Ресторани із повним обслуговуванням – це заклади, в яких обслуговування гостей здійснює кваліфікований персонал, включаючи офіціантів, сомельє та інших працівників, які відповідають за прийом замовлень, подачу страв і напоїв, консультування клієнтів та організацію комфортного перебування в закладі.

2. Ресторани із частковим обслуговуванням – це заклади, в яких обслуговування здійснюється персоналом, а частина покладається на відвідувачів, що дозволяє оптимізувати витрати на персонал і пришвидшити процес обслуговування.

3. Ресторани із самообслуговуванням – це заклади, у цих закладах гості самостійно здійснюють процес замовлення та отримання страв, що дозволяє значно скоротити час очікування та мінімізувати витрати на персонал.

Розрізняють ресторани також за характером контингенту та за асортиментом страв та напоїв, детальну класифікацію яких відображено на рис.1.2.



Рисунок 1.2. Класифікація ресторанних підприємств за характером контингенту та асортиментом страв і напоїв [2, с.120]

Таким чином, необхідно відзначити наявність класифікації ресторанів за характером контингенту та за асортиментом страв і напоїв. Відповідно, за характером контингенту поділяють ресторани на загальнодоступні, закриті та змішані.

Узагальнюючи результати дослідження, слід відзначити те, що ресторанне підприємство – це суб'єкт господарської діяльності, основною метою якого є надання споживачам послуг з організації харчування та створення комфортних умов для відпочинку. Воно функціонує на основі дотримання певних технологічних, санітарно-гігієнічних, економічних та маркетингових вимог, що забезпечують його конкурентоспроможність на ринку. Рівень якості послуг, асортимент страв і напоїв, формат обслуговування та стратегія позиціонування визначають особливості

діяльності ресторанного підприємства та його привабливість для цільової аудиторії.

## **1.2. Особливості організації роботи та специфіка обслуговування у закладах ресторанного типу**

Організація роботи та специфіка обслуговування у закладах ресторанного типу є складним і багатограним процесом, який включає планування, координацію та контроль діяльності всіх підрозділів з метою забезпечення високого рівня якості послуг та задоволення потреб споживачів. Важливим аспектом є розподіл функціональних обов'язків між персоналом, що передбачає чітку взаємодію між кухнею, офіціантами, адміністрацією та допоміжними службами для оптимізації робочих процесів і підвищення ефективності обслуговування.

Специфіка організації роботи ресторанного закладу залежить від його типології, цільової аудиторії, концепції, а також рівня формальності обслуговування, що може варіюватися від самообслуговування до елітного ресторанного сервісу [21, с.152].

Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства є ключовими механізмами реалізації кулінарної продукції, що забезпечують ефективну взаємодію між підприємством та клієнтами. В основі організації процесу обслуговування лежать два фундаментальні підходи: обслуговування персоналом, яке здійснюється офіціантами, барменами та буфетниками, а також самообслуговування, яке передбачає мінімальне залучення працівників закладу. Форма обслуговування розглядається як організаційний прийом, який може реалізовуватися в межах одного методу або комбінувати кілька методів для підвищення рівня комфорту та оперативності сервісу. Відповідно до класифікації, методи обслуговування в закладах ресторанного господарства поділяються на кілька груп, які можуть бути представлені у вигляді схематичного зображення (рис. 1.3).

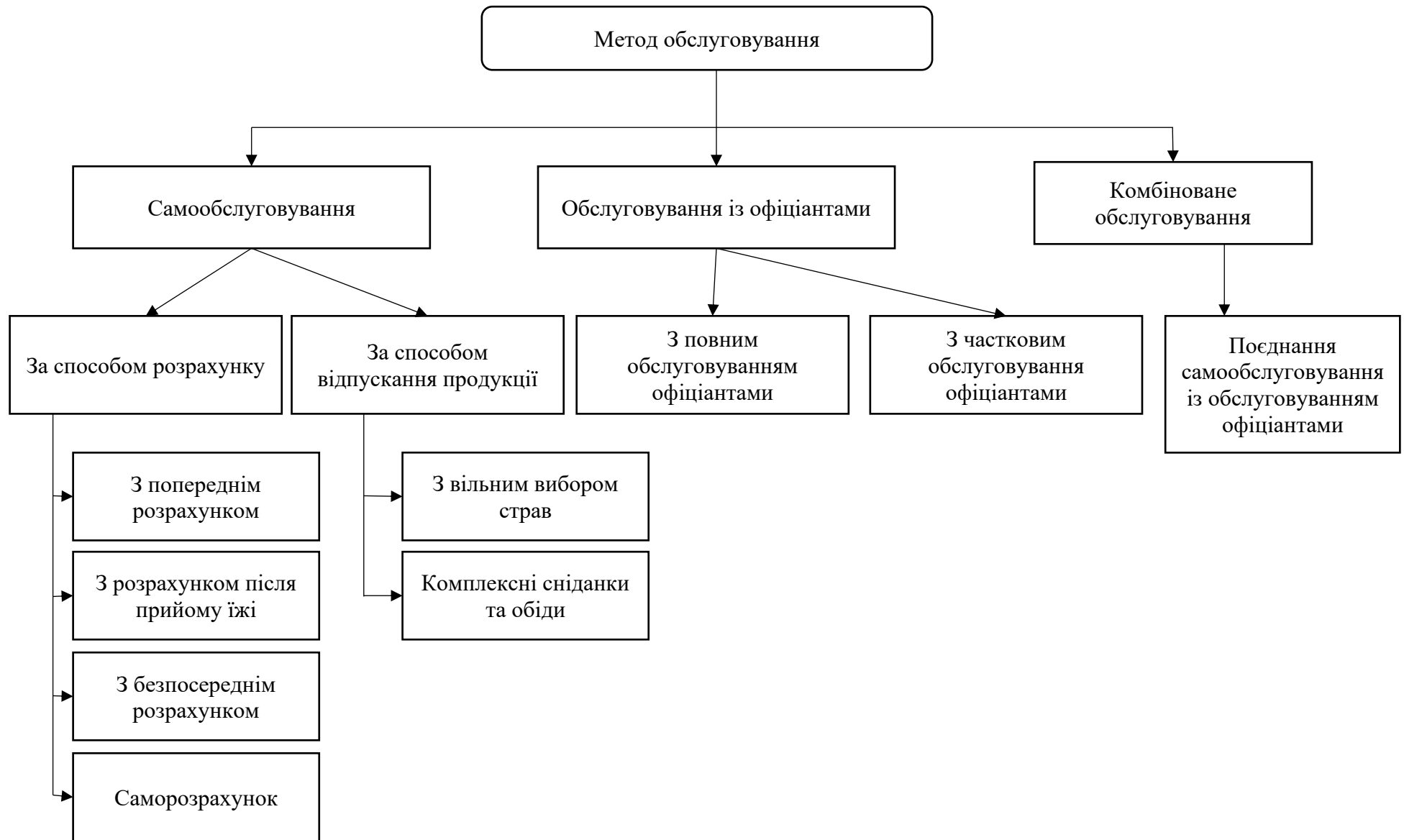


Рисунок 1.3. Класифікація методів обслуговування [24]

У ресторанній індустрії застосовують різні методи обслуговування, серед яких самообслуговування передбачає самостійний вибір і отримання страв клієнтами без участі персоналу. Метод обслуговування офіціантами чи барменами охоплює як повний, так і частковий спектр сервісних послуг, що залежать від концепції закладу та його рівня. Комбінований підхід поєднує елементи двох попередніх методів, що дозволяє забезпечити гнучкість у процесі обслуговування, адаптуючи його до потреб і побажань споживачів.

Структура процесу самообслуговування охоплює дві основні стадії: реалізацію готової продукції та організацію її споживання, що детально представлено у додатку А.

Структура процесу обслуговування офіціантами подана на рис. 1.4.

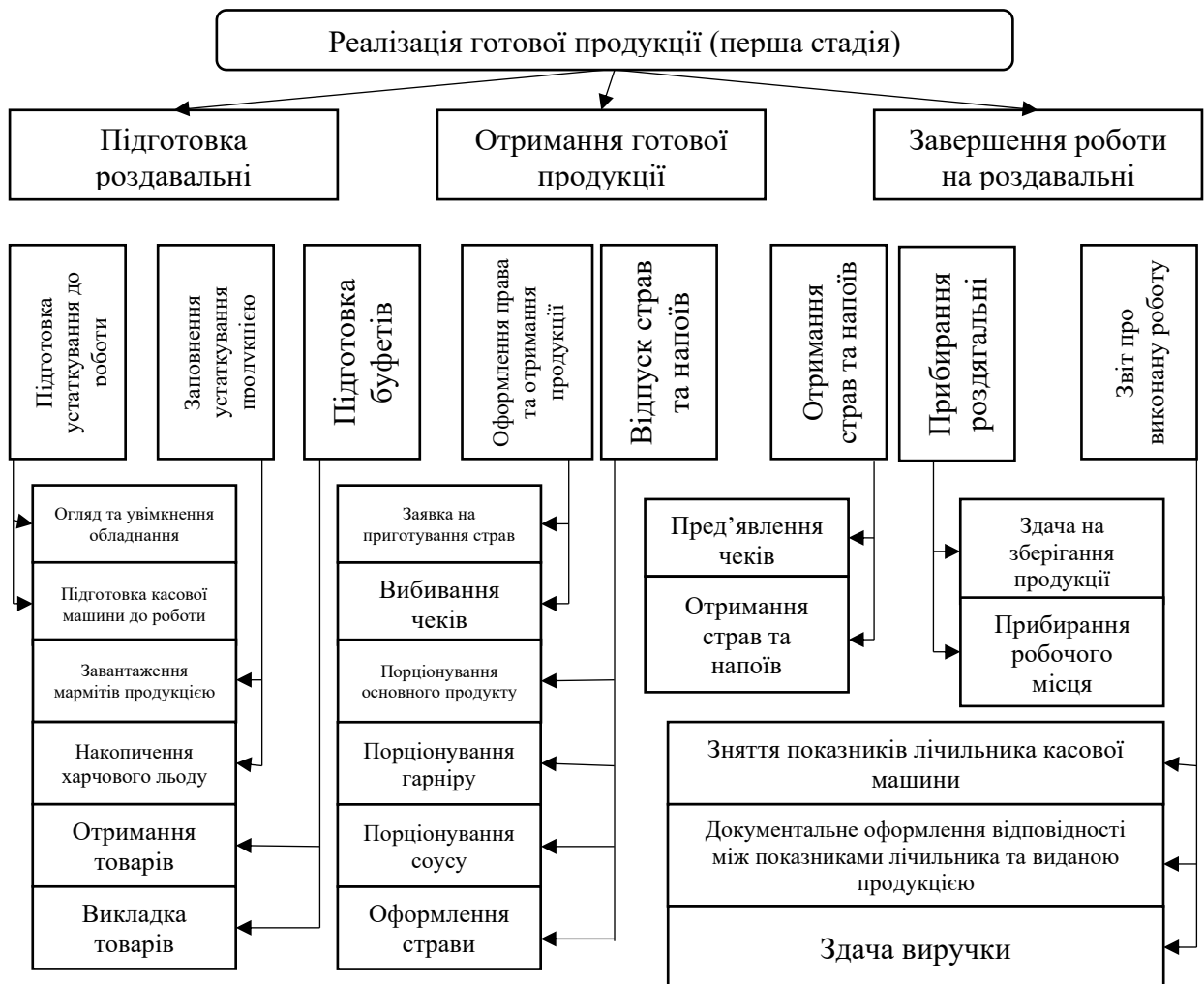


Рисунок 1.4. Структура процесу обслуговування офіціантами:

*a* – реалізація готової продукції [2, с.107]

У разі повного самообслуговування споживач самостійно виконує всі операції, пов'язані з отриманням страв, їх транспортуванням до обіднього столу та прибиранням використаного посуду, що дозволяє мінімізувати участь персоналу в процесі обслуговування. Натомість при частковому самообслуговуванні частину цих операцій здійснюють працівники ресторану, що сприяє оптимізації сервісу та зменшенню часу очікування клієнтів.

Метод самообслуговування з подальшим розрахунком передбачає оплату вибраних страв у кінці роздавальної зони, що надає споживачам можливість безпосередньо обирати бажані страви, а також спрощує роботу персоналу шляхом усунення необхідності здійснення проміжних касових операцій, що, у свою чергу, підвищує швидкість обслуговування.

Альтернативним підходом є самообслуговування з безпосереднім розрахунком, який забезпечує одночасний процес вибору, отримання страв та здійснення оплати. У цьому випадку відпускання продукції та розрахунок виконує один працівник, що дозволяє оптимізувати витрати на персонал та покращити організацію споживчого потоку.

Використання праці офіціантів у процесі обслуговування споживачів відіграє важливу роль у забезпеченні якісного сервісу, зважаючи на рівень комфорту та індивідуальний підхід до кожного клієнта. Залежно від обсягу виконуваних функцій персоналом, розрізняють два типи такого обслуговування: повне та часткове обслуговування офіціантами.

Повний цикл обслуговування офіціантами у ресторані є ключовим елементом забезпечення високого рівня комфорту та задоволеності клієнтів, що безпосередньо впливає на формування позитивного іміджу закладу. Професійна підготовка персоналу та їх злагоджена командна взаємодія сприяють оптимізації процесу обслуговування, мінімізуючи час очікування та підвищуючи загальну ефективність роботи. Реалізація концепції повного сервісу не лише покращує споживчий досвід, а й відіграє важливу роль у формуванні довготривалих відносин із клієнтами, підвищуючи рівень їхньої лояльності та стимулюючи повторні відвідування закладу.

Часткове обслуговування офіціантами у ресторані передбачає активну участь гостей у процесі обслуговування, що сприяє оптимізації ресурсів закладу, зниженню витрат та створенню більш неформальної атмосфери. Даний підхід є особливо ефективним для обслуговування великих груп, оскільки дозволяє прискорити подачу страв та зменшити навантаження на персонал. Незважаючи на спрощений формат сервісу, професійні навички офіціантів залишаються визначальним чинником у підтриманні високого рівня якості обслуговування та задоволенні очікувань клієнтів.

Комбінований метод обслуговування в ресторанах поєднує елементи повного обслуговування офіціантами та самообслуговування, що сприяє підвищенню гнучкості та зручності для відвідувачів. У межах такого підходу офіціанти можуть забезпечувати подачу основних страв, тоді як вибір закусок і напоїв може здійснюватися споживачами самостійно, наприклад, із фуршетних столів. Це дозволяє оптимізувати процес обслуговування, скорочуючи час очікування та підвищуючи ефективність взаємодії між персоналом і клієнтами [23].

Таким чином, заклади ресторанного господарства становлять окремий сегмент економічної діяльності, основним призначенням якого є надання послуг з організації харчування та дозвілля. У процесі функціонування ресторанів застосовуються різні методи обслуговування, серед яких виокремлюють обслуговування офіціантами, самообслуговування та комбіновану форму сервісу.

До основних форм реалізації продукції в закладах ресторанного типу належить обслуговування у залах відкритого типу (їдальні, кафе, закусочні, бари), організація харчування в їдальнях при промислових підприємствах і навчальних закладах, надання послуг під час подорожей і на транспорті, кейтерингове обслуговування, а також обслуговування на дому та інші варіанти надання послуг. Специфіка організації обслуговування в ресторані визначається особливостями конкретного заходу та реалізується поетапно, включаючи процес узгодження підготовчих заходів, здійснення обслуговування та проведення розрахункових операцій.

## **РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ГАЛИЧ»)**

### **2.1. Загальна-організаційно економічна характеристика ресторанного господарства**

Ресторан є закладом громадського харчування, який не лише реалізує страви та напої для населення, але й надає різноманітні послуги, спрямовані на організацію дозвілля та відпочинку. Відмінними характеристиками ресторану є високий рівень комфорту, широкий асортимент кулінарної продукції та напоїв, художньо оформлений інтер'єр, естетична подача страв, а також належна організація процесу обслуговування та створення умов для відпочинку відвідувачів.

Ресторан «Галич», зберігаючи найкращі традиції національної кухні, виконує функцію популяризації культури гостинності міста, виступаючи водночас одним із форматів організації дозвілля та комунікації, а також відображаючи певний рівень престижу й фінансового становища відвідувачів. Заклад розташований за адресою: м. Тернопіль, вул. Лесі Українки, 18 (масив Східний) [19].

Фасад ресторану «Галич» (рис. 2.1) виконує роль візуальної реклами підприємства, тому його архітектурне оформлення має відповідати загальній стилістиці будівлі, привертати увагу потенційних відвідувачів та формувати позитивне враження про заклад.

Наявність охайного та естетично привабливого фасаду є важливим елементом іміджу ресторану. Легкий навіс над входом виконує функцію захисту від атмосферних впливів, сприяючи підтриманню чистоти приміщення. Важливими складовими культури входу є також якісне освітлення та виразна рекламна вивіска із зазначенням режиму роботи закладу.



Рисунок 2.1. Зовнішній вигляд ресторану «Галич» [18]

Приміщення ресторану, яке вміщає 120 чол., поділено на окремі зали: подвір'я і хатинка з двох кімнат. Центральний зал (рис.2.2) відтворює стиль українського подвір'я.



Рисунок 2.2. Центральний зал ресторану «Галич» [18]

Гордістю ресторану є хатинка (рис.2.3), де реалізовано ідею життя і побуту українського села: мазана пічка, глиняний посуд, домотканні вишиті рушники, праски.



Рисунок 2.3. «Хатинка» ресторану «Галич» [18]

Ресторан «Галич» функціонує з 12:00 до 23:00 без вихідних. Основною метою його діяльності є організація банкетів, бізнес-ланчів, ділових зустрічей, корпоративних свят, весільних урочистостей та інших подібних заходів. У рамках банкетних подій, таких як весілля, дні народження, хрещення тощо, зал оформлюється відповідно до характеру святкування, що сприяє створенню урочистої атмосфери та відповідає вимогам кожного конкретного заходу. Банкетний зал даного ресторану подано на рис.2.4.



Рисунок 2.4. Банкетний зал ресторану «Галич» [18]

Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами найчастіше застосовується як форма організації обслуговування на офіційних заходах. Замовлення на банкет-прийом здійснює адміністратор, який узгоджує такі деталі,

як дата, час проведення, кількість гостей, їхні характеристики (стать, вік, національність, професія), подія, що святкується, загальний бюджет та сума на одну особу, форма оплати, а також списки запрошених та почесних гостей.

Для підготовки такого заходу залучають двох кухарів. Обслуговування банкету здійснюють чотири офіціанти. Банкети проводяться в просторому залі, де столи розміщуються у вигляді літери Г або П для забезпечення комфортного розміщення великої кількості гостей. Сервірування столів здійснюється у кілька етапів: спочатку накриваються скатертини, після чого розставляється посуд.

Далі здійснимо дослідження основних показників ресторанного підприємства «Галич» за останні три роки, а також висновок щодо його діяльності можемо зробити за допомогою табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Основні фінансово-економічні показників ресторанного підприємства  
«Галич» за період 2022-2024 роки

Показники	Роки			Відхилення			
	2022	2023	2024	Абс. 2024/ 2022	Абс. 2024/ 2023	Відн. 2024/ 2022	Відн. 2024/ 2023
1	2	3	4	5	6	7	8
Активи, тис. грн.	1304,5	7052,1	6531,6	5227,1	-520,5	400,70%	-7,38%
Основні засоби, тис. грн.	82,4	66,2	46,1	-36,3	-20,1	-44,05%	-30,36%
Оборотні активи, тис. грн.	1217	6980,8	6480,4	5263,4	-500,4	432,49%	-7,17%
Власний капітал, тис. грн.	782,5	4600	4719,7	3937,2	119,7	503,16%	2,60%
Вартість реалізованої продукції (послуг), тис. грн.	5300,7	12901,2	13808,2	8507,5	907	160,50%	7,03%
Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	3191,2	7821,5	9564,7	6373,5	1743,2	199,72%	22,29%
Операційні витрати, тис. грн.	113,1	942,2	1100,1	987	157,9	872,68%	16,76%
Кількість працюючих, чол.	25	25	27	2	2	8,00%	8,00%

## продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7	8
Середня заробітна плата одного працівника за місяць, грн.	19182	21075	22062	2880	987	15,01%	4,68%
Дебіторська заборгованість, тис. грн.	536,8	4572,3	4936,2	4399,4	363,9	819,56%	7,96%
Чистий прибуток, тис. грн.	2108,2	5817,5	7219,7	5111,5	1402,2	242,46%	24,10%

Аналіз основних фінансово-економічних показників ресторанного підприємства «Галич» за період 2022-2024 років вказує на значні зміни, що потребують уваги при оцінці фінансового стану підприємства.

Водночас варто звернути увагу на суттєве зростання вартості реалізованої продукції (послуг), яке збільшилось на 907 тис. грн. або на 7,03% в 2024 році порівняно з попереднім роком, даний аспект свідчить про розширення обсягів діяльності підприємства. Однак цей позитивний показник супроводжується зростанням собівартості реалізованої продукції на 22,29% і є негативною тенденцією та вказує на деяке зростання витрат підприємства або на менш ефективне управління витратами.

Кількість працюючих на підприємстві зросла на 8%, і засвідчує часткове збільшення трудових ресурсів у зв'язку з розширенням діяльності підприємства. Динаміка середньої заробітної плати на підприємстві демонструє позитивну тенденцію: в 2024 році середня заробітна плата одного працівника збільшилась на 987 грн. або на 4,68% порівняно з 2023 роком і свідчить про покращення умов праці або підвищення рівня мотивації працівників. Однак в контексті загальної економічної ситуації важливо враховувати, що такий приріст може бути недостатнім для покриття зростаючих витрат на життя працівників.

Аналіз показників чистого прибутку ресторанного підприємства «Галич» за період 2022-2024 років показує суттєві зміни в результатах фінансової діяльності підприємства. У 2024 році чистий прибуток склав 7219,7 тис. грн., даний показник на 1402,2 тис. грн. більше ніж у 2023 році (24,10%

зростання). Даний аспект вказує на значне покращення фінансових результатів підприємства порівняно з попереднім роком, що може бути пов'язано з покращенням обсягів реалізації продукції та послуг, а також з підвищенням ефективності операційної діяльності.

Відповідно, ресторанне підприємство «Галич» демонструє стабільне зростання фінансових показників, зокрема в частині чистого прибутку, що є позитивним сигналом для потенційних інвесторів та забезпечує міцну фінансову базу для подальшого розвитку підприємства.

Дослідимо конкурентоспроможність та конкурентні позиції ресторану «Галич» на ринку ресторанних послуг у місті Тернополі, результати дослідження представимо у табл.2.2.

Таблиця 2.2

**Конкурентоспроможність ресторану «Галич» на ринку ресторанних послуг у м. Тернополі**

Критерій оцінки	Ресторан «Галич»	Заклади конкуренти		
		Ресторан «Тернопіль»	Ресторан «Володар»	Ресторан «Фляшка»
1. Якість обслуговування	9	8	7	7
2. Різноманітність меню	8	9	7	8
3. Цінова політика	7	8	6	9
4. Інтер'єр та атмосфера	9	7	6	9
5. Рівень кухні	9	8	7	6
6. Локація та доступність	7	9	8	6
7. Популярність серед клієнтів	8	8	6	7
8. Проведення святкових заходів	9	7	7	8
9. Наявність додаткових послуг (кейтеринг, доставка тощо)	8	7	7	8
10. Онлайн-присутність та бронювання	7	9	6	6
Всього оцінка	81	80	67	74

У результаті проведеного дослідження конкурентоспроможності ресторану «Галич» на ринку ресторанних послуг м. Тернополя було оцінено 10 основних критеріїв: якість обслуговування, різноманітність меню, цінова політика, інтер'єр та атмосфера, рівень кухні, локація та доступність,

популярність серед клієнтів, проведення святкових заходів, наявність додаткових послуг, а також онлайн-присутність та можливість бронювання. За результатами бальної оцінки від 1 до 10, ресторан «Галич» набрав загалом 81 бал, що є найвищим показником серед аналізованих закладів. Найбільшу кількість балів заклад отримав за критеріями: якість обслуговування (9), інтер'єр та атмосфера (9), рівень кухні (9) та проведення святкових заходів (9), що свідчить про високий рівень сервісу, комфортну атмосферу та професійний підхід до організації заходів. У порівнянні з конкурентами — рестораном «Тернопіль» (80 балів), рестораном «Фляшка» (74 бали) та рестораном «Володар» (67 балів), ресторан «Галич» демонструє найвищий загальний рівень конкурентоспроможності, зокрема у сфері обслуговування та організації подій.

## **2.2. Особливості побудови системи управління ресторанним підприємством**

Система управління ресторанним підприємством «Галич» виступає комплексом взаємопов'язаних елементів, спрямованих на ефективну організацію та координацію процесів обслуговування клієнтів, виробництва та постачання продуктів. Вона включає організаційні структури, процеси прийняття рішень, а також методи контролю та оцінки ефективності. Успіх ресторану залежить від належного управління ресурсами, кваліфікації персоналу та вміння адаптуватися до змін на ринку [14, с.74].

Важливу роль відіграє також використання інформаційних технологій для автоматизації процесів та поліпшення комунікації між відділами. Таким чином, ефективне управління рестораном «Галич» забезпечує його стабільність і конкурентоспроможність на ринку.

Організаційну структуру ресторану «Галич» представимо на рис. 2.5.

Забезпечення управління, функціонування та розвиток ресторану «Галич» реалізується директором даного закладу, який визначає особливості його діяльності та контролює за операційними процесами у закладі.

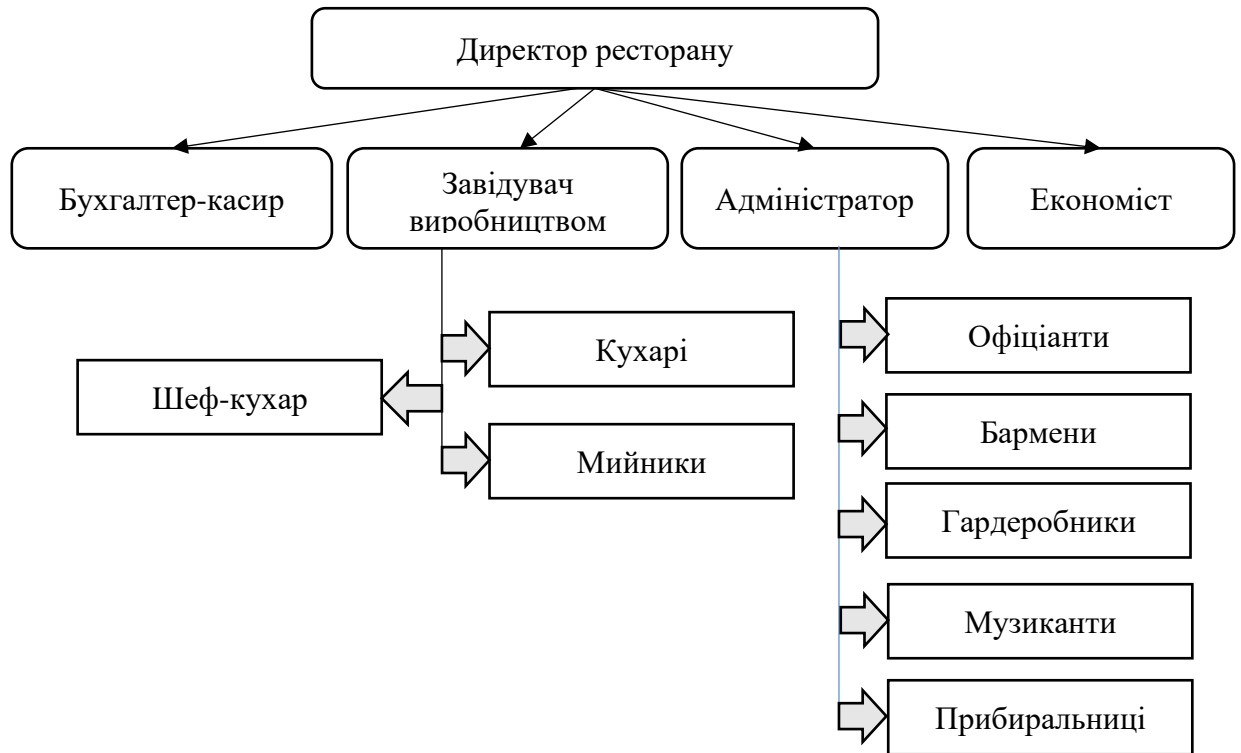


Рисунок 2.5. Організаційна структура ресторану «Галич»

Досліджуючи організаційну структуру ресторану необхідно відзначити наявність різноманітних функціональних підрозділів, які забезпечують роботу ресторанного підприємства, котрі представимо у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Організаційна структура та функціональні обов'язки працівників ресторанного підприємства «Галич», 2024 рік

Працівники	Кількість	Функціональні обов'язки
1	2	3
Директор	1	Загальне управління підприємством, стратегічне планування, прийняття ключових рішень.
Бухгалтер-касір	2	Ведення обліку фінансових операцій, касові операції, підготовка фінансових звітів.
Завідувач виробництвом	1	Організація виробничого процесу, контроль якості продукції, управління постачанням продуктів.
Адміністратор	1	Координація роботи ресторану, обслуговування гостей, вирішення поточних організаційних питань.
Економіст	1	Аналіз фінансово-економічних показників підприємства, складання бюджетів та фінансових прогнозів.
Шеф-кухар	1	Керівництво кухнею, розробка меню, контроль якості приготування страв.

продовження табл. 2.3

1	2	3
Кухарі	5	Приготування страв згідно з меню, дотримання технології приготування, контроль за запасами продуктів.
Мийники	2	Миття посуду, підтримка чистоти на кухні та в обідній зоні.
Офіціанти	6	Обслуговування гостей, подача страв, приймання замовлень, консультації з меню.
Бармени	2	Приготування напоїв, обслуговування барної зони, робота з клієнтами.
Гардеробники	2	Прийом та видача верхнього одягу, підтримка порядку в гардеробі.
Музиканти	3	Забезпечення музичного супроводу подій, створення атмосфери для гостей.
Прибиральники	4	Утримання чистоти в приміщеннях ресторану, прибирання санвузлів, загальна підтримка чистоти.
Всього	27	

Організаційна структура ресторанного підприємства «Галич» є ефективною та чітко розподіленою, зокрема це дозволяє оптимізувати процеси управління та обслуговування.

Директор підприємства відповідає за загальне управління та стратегічне планування, забезпечуючи виконання поставлених завдань і підтримку фінансової стабільності, разом із бухгалтером-касіром та економістом, які здійснюють фінансовий облік і аналіз. Виробничу діяльність контролює завідувач виробництвом, який координує роботу кухні, а шеф-кухар разом з кухарями займаються приготуванням страв за високими стандартами якості.

При цьому, на ресторанному підприємстві «Галич» розподілені функції обслуговування клієнтів: адміністратор організовує роботу даного ресторану, а офіціанти та бармени відповідають за обслуговування та створення атмосфери комфорту для гостей. Для підтримки належного рівня чистоти та порядку працюють прибиральники, гардеробники, а також музиканти, які додають особливий шарм атмосфері ресторану.

Усі функціональні обов'язки працівників спрямовані на створення високоякісного обслуговування та задоволення потреб клієнтів, що забезпечує успішне функціонування ресторану.

У процесі управління господарською діяльністю ресторанного підприємства «Галич» здійснюється застосування різноманітних управлінських функцій, серед яких виділяються планування, організація, мотивація та контроль. Детальніше розглянемо використання цих функцій на даному ресторанному підприємстві (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Використання функцій управління в господарській діяльності  
ресторанного підприємства «Галич»

Основні функції управління	Характеристика	Специфіка використання
Планування	Процес визначення цілей, задач та ресурсів для досягнення бажаних результатів.	На підприємстві «Галич» планування здійснюється на щорічній основі, враховуючи сезонні коливання попиту, бюджетні потреби та можливості розширення асортименту послуг. Плануються витрати на закупівлю продуктів, обслуговування персоналу, модернізацію обладнання.
Організація	Процес формування структури управління, визначення ролей і обов'язків, а також координації ресурсів для досягнення цілей.	У ресторані «Галич» організація включає розподіл завдань між персоналом, визначення відповідальностей для кожної посадової одиниці, налаштування взаємодії між відділами, забезпечення необхідних умов для виконання завдань.
Мотивація	Процес стимулювання працівників до досягнення організаційних цілей через заохочення і нагороди.	У ресторані «Галич» застосовуються як матеріальні (премії, бонуси), так і нематеріальні методи мотивації (покращення умов праці, професійне навчання, кар'єрний ріст). Мотивація спрямована на підвищення ефективності роботи персоналу та забезпечення високої якості обслуговування.
Контроль	Процес відстеження виконання планів і стандартів, виявлення відхилень і прийняття коригувальних заходів.	Контроль у ресторані «Галич» здійснюється через регулярні перевірки виконання планів з продажу, обслуговування клієнтів, виконання санітарних норм та фінансової звітності. Виявлення відхилень дозволяє коригувати стратегії і підвищувати ефективність операцій.

Наступний крок передбачає дослідження діючих методів управління

ресторанним підприємством «Галич». Необхідно підкреслити, що на підприємстві застосовуються всі типи методів управління, з урахуванням особливостей реалізації управлінських процесів. Результати проведеного аналізу будуть представлені у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Використання діючих методів управління в господарській діяльності та управлінських процесах ресторанного підприємства «Галич»

Основні методи управління	Характеристика	Специфіка використання
Адміністративні	Охоплюють регулювання діяльності підприємства через розпорядження, накази та інші адміністративні документи, що визначають обов'язки працівників і регламентують їх діяльність.	На підприємстві використовується для встановлення чіткої структури організації, визначення обов'язків персоналу та забезпечення належної дисципліни у процесі надання послуг клієнтам.
Економічні	Застосовуються для управління ресурсами підприємства через фінансові інструменти, аналіз витрат, доходів та ефективності використання засобів.	Використовуються для оптимізації витрат, управління ціноутворенням, моніторингу доходності та підвищення ефективності діяльності підприємства, а також для оцінки фінансових результатів та впровадження інвестиційних стратегій.
Соціально-психологічні	Направлені на управління людськими ресурсами через психологічний вплив, мотивацію та підтримку корпоративної культури, створення позитивного клімату в колективі.	Застосовуються для формування мотивації працівників, розвитку командної роботи, створення сприятливої атмосфери для підвищення продуктивності праці працівників та задоволеності клієнтів.

Управління ресторанним підприємством «Галич» здійснюється з використанням різноманітних методів, що забезпечують ефективність і збалансованість його діяльності. Адміністративні методи сприяють чіткому визначенню обов'язків і функцій персоналу, встановленню внутрішніх регламентів. Економічні методи використовуються для досягнення фінансової стійкості підприємства через оптимізацію витрат, контролювання доходів і впровадження ефективних фінансових стратегій, що забезпечують зростання

прибутковості.

Соціально-психологічні методи допомагають сформувати позитивний робочий клімат і мотивацію серед працівників, що безпосередньо впливає на їх продуктивність і надання якісних послуг клієнтам.

Загалом, застосування цих методів дозволяє не лише підтримувати стабільність ресторанного підприємства, а й активно розвивати його потенціал на ринку ресторанної продукції та послуг.

### **2.3. Дослідження специфіки побудови меню та характерних рис організації обслуговування у ресторані**

Важливе значення в контексті реалізації обслуговування споживачів ресторанної продукції та послуг має меню досліджуваного закладу. Меню ресторану – це список, що містить перелік страв та напоїв, які пропонуються гостям закладу, разом із відповідними цінами та описами кожної позиції. Меню є важливим елементом стратегії ресторану «Галич», оскільки воно не лише інформує клієнтів про асортимент, але й формує імідж закладу, визначаючи його стиль, концепцію та рівень обслуговування. Аналізуючи меню ресторану «Галич» необхідно відзначити наявність загального меню (додаток Б) та банкетного меню (додаток В).

Загальне меню ресторану «Галич» включає в себе широкий вибір страв, що відповідають стандартам якості та смакам різних категорій гостей, зокрема апетитні закуски, основні страви, десерти та напої. Дане меню спрямоване на задоволення потреб відвідувачів різного віку та вподобань, включаючи традиційні страви української кухні, а також міжнародні варіанти для більш вимогливих гостей.

Аналізуючи загальне меню ресторанного підприємства «Галич», слід відзначити наявність різноманітних позицій, а саме: різновиди піц («Маргарита», «Капрічоза», «Чотири сири», «З прошуто», «З лососем», «Гавайська», «Фірмова»), різноманітність салатів («З свіжої капусти», «З креветками та соусом бікс», «З телятиною», «З качиною грудкою та бейбі

морковою»). Заклад має достатню різноманітність перших та основних страв, серед яких найбільшою популярністю користуються: бограч, борщ, чинахи, домашній бульйон, котлета по київськи із картопляним пюре, грудинка свинини із томатами, шашлик курячий та свинячий, філе телупії та філе скумбрії із овочами та інші страви української та європейської кухонь.

Різноманітністю страв спостерігається у розрізі страв домашньої кухні, що включає наступні страви: вареники із картоплею та пармезаном, вареники із капустою та цибулевим соусом, деруни із сметаною, деруни із грибами, млинці із соковитою куркою.

Необхідно відзначити різноманітність меню для дорослих та дітей, які можуть вибрати для себе пасту із куркою, пельмені із маслом та сметаною, куряча відбивна в сухарях із гарніром, курячі польпети у вершковому соусі.

Розглянемо особливості формування банкетного меню та специфіку обслуговування під час реалізації святкового банкету до дня народження (22.02.2025 року о 17-00, 22 особи) (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Меню ресторану «Галич» під час реалізації святкового банкету до дня народження (22.02.2025 року о 17-00, 22 особи)

Страви	Кількість, од.	Вартість од, грн.	Загальна вартість, грн.
1	2	3	4
Брускети з прошуто	22	37,5	825
Тарталетки з крем-сиром	22	47,5	1045
М'ясне плато	3	280	840
Сирне плато	3	280	840
Салат грецький	6	170	1020
Салат з куркою та соусом «Цезар»	6	200	1200
Салат з креветками та соусом бікс	4	280	1120
Домашній бульйон	22	50	1100
Млинці із соковитою куркою	11	100	1100

продовження табл. 2.6

1	2	3	4
Овочі гриль із сирним соусом	6	120	720
Медальйон із свинної вирізки у беконі та картопляним пюре	8	650	5200
Хрустка курка в пасті карі із овочами	6	250	1500
Вода мінеральна (0,5 л.)	22	25	550
Сік в асортименті (0,5 л.)	22	30	660
Узвар (0,25 л.)	22	25	550
Чай	11	35	385
Кава	11	45	495
Тірамісу	11	120	1320
Чизкейк	11	100	1100
Горілка	5	200	1000
Коньяк	5	350	1750
Загальна вартість			24320
Вартість на 1 людину			1105

Меню ресторану «Галич», розроблене для святкового банкету до дня народження, вирізняється гармонійним поєднанням холодних і гарячих закусок, салатів, основних страв та десертів, що забезпечує різноманітність смаків і враховує уподобання гостей. Початковий етап трапези передбачає подачу вишуканих закусок, таких як брускети з прошуто та тарталетки з крем-сиром, які створюють легкий та апетитний початок святкового застілля.

Подальша структура меню включає асортименти сирних і м'ясних нарізок, що сприяє розширенню гастрономічного вибору та підкреслює концепцію ресторанної подачі. Значну увагу приділено салатам, серед яких представлені класичні варіанти, такі як грецький салат і «Цезар», а також вишуканий салат з креветками, що додає стравам ексклюзивності та

витонченості.

Основні страви включають як м'ясні делікатеси, зокрема медальйон із свинної вирізки в беконі та хрустку курку в пасті карі, так і більш легкі позиції, наприклад, овочі гриль, що дозволяє кожному гостю знайти оптимальний варіант для себе.

Напої представлені широким асортиментом безалкогольних варіантів, таких як вода, соки, узвар, чай та кава, а також алкоголю у вигляді горілки та коньяку, що забезпечує збалансованість напоїв відповідно до загального стилю заходу. Завершальним акцентом виступають десерти у вигляді класичного тірамісу та ніжного чизкейку, які є ідеальним завершенням трапези та підкреслюють високий рівень кулінарного мистецтва ресторану.

Загальне враження про представлене меню ресторану «Галич» є позитивним, оскільки воно відзначається добре продуманою структурою, що поєднує класичні та авторські страви, оптимальним балансом між різними категоріями страв і напоїв, а також відповідністю сучасним тенденціям у ресторанному бізнесі, що дозволяє забезпечити високу якість обслуговування та задоволення потреб гостей.

Обслуговування святкового банкету до дня народження 22.02.2025 року на 22 особи в ресторані «Галич» передбачало кілька ключових етапів, кожен із яких відіграв важливу роль у забезпеченні високої якості ресторанного сервісу.

Перший етап – прийом та оформлення замовлення, під час якого адміністрація ресторану узгоджує з замовником склад меню, особливі побажання щодо оформлення залу, музичного супроводу, посадки гостей та інших деталей. На цьому етапі задіяні адміністратор ресторану, менеджер із банкетного обслуговування та, за необхідності, шеф-кухар, який може внести корективи у вибір страв відповідно до вимог замовника.

Другий етап – підготовка банкетного залу, що включає розстановку меблів, сервірування столів відповідно до стандартів ресторанного обслуговування, оформлення залу декоративними елементами, встановлення

освітлення та звукового обладнання. Відповідальними за цей процес є офіціанти, декоратори (наймаються адміністрацією закладу, якщо передбачено спеціальне оформлення) та технічний персонал ресторану. Особливості оформлення та декорування ресторану для проведення банкету до дня народження представлено на рис.2.6.



Рисунок 2.6. Особливості оформлення та декорування ресторану для проведення банкету до дня народження [18]

Третій етап – приготування страв та напоїв, який відбувається відповідно до затвердженого меню та графіка подачі. На цьому етапі працюють кухарі відповідних профілів (гарячий, холодний цех, пекарі-кондитери), а також бармени, які забезпечують приготування алкогольних та безалкогольних напоїв. Особлива увага приділяється дотриманню технологічного процесу приготування страв, естетичному оформленню подачі та своєчасному приготуванню замовлених позицій.

Четвертий етап – зустріч гостей та подача перших страв. Адміністратор ресторану «Галич» зустрічає гостей, проводить їх до столів, допомагає розміститися. Офіціанти починають обслуговування з подачі холодних закусок, напоїв, води та першої хвили страв. Важливим аспектом є синхронізована робота кухарів та офіціантів для забезпечення правильного темпу подачі.

П'ятий етап – основне обслуговування під час банкету, яке включає

своєчасну зміну страв, контроль за наявністю напоїв на столах, підтримку чистоти, оперативне реагування на запити гостей. Офіціанти відіграють ключову роль, оскільки вони не лише подають страви, а й здійснюють комунікацію з клієнтами, підтримуючи високий рівень сервісу.

Шостий етап – завершення банкету, подача десертів, гарячих напоїв та фінальна частина заходу. Офіціанти пропонують гостям каву, чай, десерти, водночас здійснюють поступове прибирання використаного посуду. Адміністратор чи менеджер із банкетного обслуговування може уточнити у замовника загальні враження про подію, побажання та подякувати за вибір ресторану.

Загалом, ефективне обслуговування банкету забезпечується завдяки злагодженій роботі різних категорій персоналу ресторану «Галич»: адміністраторів, офіціантів, кухарів, барменів, технічного персоналу та хостес. Кожен етап має критичне значення для створення комфортної атмосфери, високого рівня сервісу та задоволення потреб гостей. Грамотна та ефективна організація процесу дозволяє ресторану «Галич» підтримувати свою репутацію, формувати лояльність клієнтів та розширювати можливості для подальшого розвитку банкетного обслуговування.

### РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНИ

В сучасних умовах ресторанний бізнес України переживає достатньо важкі умови, які пов'язані з економічною нестабільністю, змінами у законодавстві, впливом військових дій та трансформацією споживчих уподобань.

Однією з основних проблем є зниження платоспроможності населення, що безпосередньо впливає на відвідуваність закладів громадського харчування та рівень середнього чека. При чому, значними викликами для ресторанної галузі є зростання вартості продуктів, складність логістики, дефіцит кваліфікованих кадрів, підвищення тарифів на комунальні послуги та складність адаптації до нових цифрових технологій.

Ще однією проблемою є необхідність дотримання високих санітарно-епідеміологічних норм, що вимагає додаткових витрат на впровадження безпечних умов праці та обслуговування клієнтів.

Зміни у поведінці споживачів, зокрема популяризація доставки їжі та зростання попиту на корисні та екологічно чисті продукти, також змушують ресторани підприємства переглядати свої концепції та модернізувати бізнес-моделі.

Аналізуючи діяльність ресторанного підприємства «Галич», можна виокремити низку проблемних аспектів, які суттєво впливають на його конкурентоспроможність та потребують оптимізації. Основними з них є:

1. Невдало сформоване меню. Асортимент страв в меню ресторану «Галич» потребує оптимізації, оскільки частина позицій не відповідає сучасним гастрономічним трендам або не користується попитом серед гостей. Меню даного ресторанного закладу має недостатньо яскраво виражену спеціалізацію, що ускладнює розуміння його основної ідеї. При цьому існує також і дублювання схожих страв, що призводить до збільшення витрат на закупівлю продуктів і ускладнює роботу кухні.

2. Проблеми у сфері обслуговування. Низький рівень сервісу або недостатня увага до деталей в обслуговуванні клієнтів знижують загальне враження від досліджуваного закладу. Можливими проблемами можуть бути недостатня підготовка персоналу, відсутність уніфікованих стандартів комунікації з гостями та слабка робота з персоналізованим підходом до постійних відвідувачів.

3. Недостатня маркетингова активність. Ресторан недостатньо активно використовує сучасні методи просування, такі як digital-маркетинг, таргетована реклама в соціальних мережах, програми лояльності або співпраця з локальними інфлюенсерами, адже зазначене значно зменшує його впізнаваність серед потенційних клієнтів та обмежує можливості розширення аудиторії.

4. Неефективне управління ресурсами. Можливі проблеми з оптимізацією закупівель, зберіганням продуктів або розподілом трудових ресурсів можуть призводити до перевитрат, зниження якості продукції та втрати конкурентних переваг. Відсутність автоматизованих систем обліку та контролю витрат ускладнює фінансовий аналіз та прийняття стратегічних рішень.

Відповідно, вирішення зазначених проблем потребує комплексного підходу, включаючи чітке визначення концепції ресторану, оптимізацію меню відповідно до вподобань споживачів, покращення рівня сервісу, активне використання маркетингових інструментів та ефективне управління ресурсами.

Впровадження відповідних змін дозволить ресторану «Галич» зміцнити свою конкурентоспроможність та зайняти стабільні позиції на ринку.

В даному аспекті нами пропонується розробка та реалізація оновленого меню, яке має сучасне відображення та більше акцентоване на концепцію даного закладу, а саме етно-стиль. Формат оновленого меню ресторану «Галич» для святкування банкету до дня народження (на 20 осіб) представимо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

## Оновлене меню у ресторані «Галич»

Страви	Кількість, од.	Вартість од, грн.	Загальна вартість, грн.
<b>Канапе та закуски</b>			
Канапе з лососем та крем-сиром	20	55	1100
Канапе з прошуто та грушею	20	50	1000
Брускети з печеним перцем та сиrom фета	20	45	900
Тарталетки з курячим паштетом та журавлиним соусом	20	50	1000
Асорті сирів з медом і горіхами	3	320	960
Асорті м'ясних делікатесів	3	350	1050
Овочеve плато з соусами	4	220	880
<b>Салати</b>			
Салат «Грецький»	6	175	1050
Салат «Цезар» з куркою	6	210	1260
Салат з тигровими креветками та авокадо	4	290	1160
Салат з ростбіфом та соусом деміглас	4	280	1120
<b>Перші страви</b>			
Домашній курячий бульйон з перепелиним яйцем	20	60	1200
Крем-суп з печериць	10	90	900
<b>Другі страви</b>			
Медальйони зі свинини з картопляним пюре	8	680	5440
Куряче філе у вершково-грибному соусі	6	280	1680
Лосось на грилі з соусом тар-тар	6	520	3120
Овочі гриль з вершковим соусом	6	150	900
<b>Напої</b>			
Мінеральна вода (0,5 л)	20	30	600
Сік в асортименті (0,5 л)	20	35	700
Узвар (0,25 л)	20	30	600
Чай (в асортименті)	10	40	400
Кава американо/еспресо	10	50	500
<b>Алкогoльні напої</b>			
Біле сухе вино (пляшка)	5	400	2000
Червоне сухе вино (пляшка)	5	420	2100
Горілка (пляшка)	5	250	1250
Коньяк (пляшка)	4	380	1520
<b>Десерти</b>			
Чизкейк класичний	10	120	1200
Тірамісу	10	130	1300
Шоколадний фондан	10	140	1400

Загальна вартість святкового меню складає 32 000 грн.

Вартість на 1 людину (20 осіб) становить 1600 грн.

Оновлене меню ресторану «Галич» включає широкий вибір страв та напоїв, що відповідають сучасним гастрономічним тенденціям і потребам гостей.

Меню збалансоване за категоріями, поєднує традиційні та авторські страви, а також включає різноманітні закуски, які стануть ідеальним доповненням до святкового столу. Використання якісних інгредієнтів та вишуканих смакових поєднань сприяє підвищенню іміджу закладу та його конкурентоспроможності. Алкогольна карта містить класичні варіанти, що гармонійно поєднуються з основними стравами.

Загалом, оновлене меню сприяє створенню приємної атмосфери для відвідувачів та відповідає високим стандартам ресторанного обслуговування.

Для розрахунку економічної ефективності даного меню для святкування банкету до дня народження (на 20 осіб) визначимо ключові витрати, результати дослідження представимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Витрати на даного меню для святкування банкету до дня народження  
(на 20 осіб) у ресторані «Галич»

Витрати	Розмір витрат	Структура витрат, %
Закупівля продуктів та інгредієнтів	11800	57,56%
Оплата праці кухарів та персоналу	5400	26,34%
Закупівля алкогольних та безалкогольних напоїв	2200	10,73%
Непередбачені витрати	1100	5,37%
<b>Загальні витрати</b>	<b>20500</b>	<b>100,00%</b>

Аналізуючи витрати на організацію святкового банкету в ресторані «Галич», можна відзначити, що основну частку у загальній структурі витрат займає закупівля продуктів та інгредієнтів, при цьому становить 57,56%, що зумовлено необхідністю використання якісної сировини для приготування страв, які відповідають високим стандартам ресторанного обслуговування. Другою за обсягом статтею витрат є оплата праці кухарів та персоналу, яка складає 26,34%, і

є досить важливим фактором для забезпечення ефективного приготування та подачі страв, а також високого рівня сервісу. Закупівля алкогольних та безалкогольних напоїв становить 10,73% загальних витрат, що вказує на значущість напоїв у загальному меню заходу. Непередбачені витрати складають 5,37%, дозволяють мінімізувати ризики, пов'язані з додатковими потребами під час організації банкету. Загалом, структура витрат є збалансованою і сприяє оптимізації фінансових ресурсів та підвищенню ефективності функціонування ресторанного підприємства «Галич».

Розрахуємо ефективність реалізації святкування банкету до дня народження (на 20 осіб) у ресторані «Галич»:

$$\text{ЧП} = 32000 - 20500 - 18\% (\text{податкові платежі}) = 9430 \text{ грн.}$$

Розрахуємо рентабельність реалізації даної події:

$$\text{Рр} = 9430 / 32000 = 29,46\%$$

Результати дослідження засвідчують економічну ефективність проведення святкування дня народження (на 20 осіб) у ресторані «Галич», зокрема чистий прибуток становитиме 9430 грн., при цьому рентабельність реалізації складатиме 29,46%. Поряд із організацією заходу святкування, важливо також забезпечити якісне обслуговування споживачів у ресторані «Галич», акцентувавши увагу на наступних моментах [9]:

1. Впровадження електронної системи бронювання столиків – використання онлайн-платформи для резервування місць у ресторані дозволить автоматизувати процес управління замовленнями, зменшити ризик дублювання або втрати бронювань та підвищити комфорт клієнтів.

2. Запровадження програм лояльності для постійних відвідувачів – створення бонусної системи чи дисконтних карток стимулюватиме повторні візити гостей, підвищить рівень задоволеності клієнтів і сприятиме формуванню стабільної клієнтської бази.

3. Підвищення рівня кваліфікації персоналу – проведення регулярних тренінгів з обслуговування, комунікацій та сервісного етикету покращить якість

взаємодії офіціантів із клієнтами, сприятиме підвищенню рівня сервісу та позитивного іміджу закладу.

4. Оптимізація часу подачі страв – впровадження системи контролю за швидкістю приготування та видачі страв дозволить скоротити очікування гостей, що позитивно вплине на їхній досвід та рівень задоволеності.

5. Розширення асортименту послуг – додавання кейтерингового обслуговування, доставки їжі та проведення кулінарних майстер-класів розширить можливості ресторану, залучить нових клієнтів та збільшить дохід закладу.

6. Використання CRM-системи для персоналізованого сервісу – запровадження автоматизованої бази даних клієнтів допоможе персоналу враховувати вподобання гостей, за рахунок чого підвищить їхню лояльність і створить унікальний підхід до кожного відвідувача.

7. Вдосконалення інтер'єру та атмосфери закладу – оновлення дизайну, покращення акустики та освітлення створять комфортні умови для відвідувачів, що сприятиме підвищенню середнього чека та популярності ресторану.

8. Покращення системи зворотного зв'язку – запровадження QR-кодів для швидкого збору відгуків та оцінки обслуговування дасть змогу оперативно реагувати на побажання клієнтів та усувати можливі недоліки.

Дослідження показало, що ефективність ресторанного бізнесу значною мірою залежить від оптимальної організації процесів, зокрема формування асортименту страв, забезпечення високого рівня сервісу, впровадження сучасних технологій управління та персоналізації обслуговування. Розрахунок витрат на проведення святкового банкету підтвердив необхідність раціонального підходу до ціноутворення, з урахуванням економічної доцільності та очікувань споживачів. Аналіз етапів обслуговування та задіяного персоналу продемонстрував важливість чіткої координації роботи всіх служб ресторану для забезпечення високого рівня сервісу та задоволеності гостей. Запропоновані заходи щодо підвищення ефективності обслуговування дозволять покращити якість надання послуг, збільшити лояльність клієнтів і зміцнити конкурентні позиції ресторану на ринку.

## ВИСНОВКИ

Узагальнюючи результати дослідження проведеного у курсовій роботі необхідно відзначити наступне:

1. Ресторанне підприємство – це суб'єкт господарської діяльності, основною метою якого є надання споживачам послуг з організації харчування та створення комфортних умов для відпочинку. Воно функціонує на основі дотримання певних технологічних, санітарно-гігієнічних, економічних та маркетингових вимог, що забезпечують його конкурентоспроможність на ринку.

Ресторани класифікують за різними критеріями, що визначають їхні особливості та рівень обслуговування. За методом обслуговування розрізняють ресторани з повним, частковим та самообслуговуванням, тоді як за характером контингенту – загальнодоступні, закриті та змішані. При цьому, за асортиментом страв і напоїв ресторани поділяють на заклади широкого та спеціалізованого асортименту, а за рівнем комфорту – на ресторани вищого, першого та другого класу.

2. Організація роботи та специфіка обслуговування у закладах ресторанного типу є складним і багатогранним процесом, який включає планування, координацію та контроль діяльності всіх підрозділів з метою забезпечення високого рівня якості послуг та задоволення потреб споживачів.

Специфіка організації роботи ресторанного закладу залежить від його типології, цільової аудиторії, концепції, а також рівня формальності обслуговування, що може варіюватися від самообслуговування до елітного ресторанного сервісу. Значна увага приділяється стандартизації процесів, що включає контроль якості продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних норм, а також регламентовані процедури підготовки та подачі страв відповідно до технологічних карт.

3. Об'єктом дослідження в роботі виступав ресторан «Галич», який зберігаючи найкращі традиції національної кухні, виконує функцію

популяризації культури гостинності міста, виступаючи водночас одним із форматів організації дозвілля та комунікації, а також відображаючи певний рівень престижу й фінансового становища відвідувачів. Заклад розташований за адресою: м. Тернопіль, вул. Лесі Українки, 18 (масив Східний).

Ресторан «Галич» функціонує з 12:00 до 23:00 без вихідних. Основною метою його діяльності є організація банкетів, бізнес-ланчів, ділових зустрічей, корпоративних свят, весільних урочистостей та інших подібних заходів. У рамках банкетних подій, таких як весілля, дні народження, хрещення тощо, зал оформлюється відповідно до характеру святкування, що сприяє створенню урочистої атмосфери та відповідає вимогам кожного конкретного заходу.

4. Управління даним закладом реалізовується директором, який відповідає за загальне управління та стратегічне планування, забезпечуючи виконання поставлених завдань і підтримку фінансової стабільності, разом із бухгалтером-касіром та економістом, які здійснюють фінансовий облік і аналіз. Виробничу діяльність контролює завідувач виробництвом, який координує роботу кухні, а шеф-кухар разом з кухарями займаються приготуванням страв за високими стандартами якості.

При цьому, на ресторанному підприємстві «Галич» розподілені функції обслуговування клієнтів: адміністратор організовує роботу даного ресторану, а офіціанти та бармени відповідають за обслуговування та створення атмосфери комфорту для гостей. Для підтримки належного рівня чистоти та порядку працюють прибиральники, гардеробники, а також музиканти, які додають особливий шарм атмосфері ресторану.

5. Важливе значення в контексті реалізації обслуговування споживачів ресторанної продукції та послуг має меню досліджуваного закладу. Аналізуючи меню ресторану «Галич» необхідно відзначити наявність загального меню та банкетного меню. Загальне меню ресторану «Галич» включає в себе широкий вибір страв, що відповідають стандартам якості та смакам різних категорій гостей, зокрема апетитні закуски, основні страви, десерти та напої. Банкетне меню, в свою чергу, є спеціалізованим варіантом,

розробленим для організації урочистих заходів, таких як весілля, корпоративи, ювілеї та інші святкові події. Воно враховує більшу кількість гостей, забезпечуючи збалансоване та різноманітне меню, що дозволяє задовольнити різні смаки й потреби клієнтів.

Процес обслуговування у ресторані «Галич» включав ряд етапів: прийом та оформлення замовлення; підготовка банкетного залу; приготування страв та напоїв; основне обслуговування під час банкету; завершення банкету.

6. В контексті реалізації обслуговування даний заклад має ряд проблем, які потребують вирішення, а саме: невдало сформоване меню, проблеми у сфері обслуговування, недостатня маркетингова активність, неефективне управління ресурсами.

У роботі запропоновано оновити меню закладу, при цьому оновлене меню ресторану «Галич» включає широкий вибір страв та напоїв, які відповідають сучасним гастрономічним тенденціям і потребам гостей. Запровадження меню принесе достатню прибутковість та рентабельність і буде затребуваним у середньостатистичного споживача. Поряд із оновленням меню важливим аспектом стане підвищення ефективності організації обслуговування у ресторані «Галич» за рахунок: впровадження електронної системи бронювання столиків; запровадження програм лояльності для постійних відвідувачів; підвищення рівня кваліфікації персоналу; оптимізація часу подачі страв; розширення асортименту послуг; використання см-системи для персоналізованого сервісу; вдосконалення інтер'єру та атмосфери закладу; покращення системи зворотного зв'язку.

Запропоновані заходи щодо підвищення ефективності обслуговування дозволять покращити якість надання послуг, збільшити лояльність клієнтів і зміцнити конкурентні позиції ресторану на ринку.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Александрова С. А., Голуб М. Є. Стратегічне управління іміджем підприємств готельного господарства. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 43–44.*
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. Київ. 2024. 382 с.
4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге вид. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
5. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Економіка та управління підприємствами. 2020. Випуск 42. С. 117–122.*
6. Бікулов Д.Т., Чкан А.С., Олійник О.М., Маркова С.В. Менеджмент: навч. посіб. Запоріжжя: ЗНУ, 2019. 360 с.
7. Богдан Н.М., Корчагіна Д.С. Фактори туристичної привабливості дестинації: готельно-ресторанний бізнес. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 23–24.*
8. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор. 2024. 378 с.
9. 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 7.03.2025).

10. Жилович Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства. *Збірник наукових робіт ОНЕУ*, 2024. 301 с.

11. Мальська М.П. Ресторанна справа. URL: <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasntendents-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-taukran.html> (дата звернення 3.03.2025).

12. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2021. 412 с.

13. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2024. 392 с.

14. Момот В. М., Нежурко В. В. Способи управління якістю на підприємствах ресторанного типу. *Економіка та управління підприємствами машинобудівної галузі: проблеми теорії та практики*. 2021. № 3 (15). С. 71-78.

15. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: центр учбової літератури, 2019. 384 с.

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

17. Назаренко І.А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с

18. Офіційна Instagram сторінка ресторану «Галич». URL : <https://www.instagram.com/stories/highlights/17970969542372977/> (дата звернення 4.03.2025).

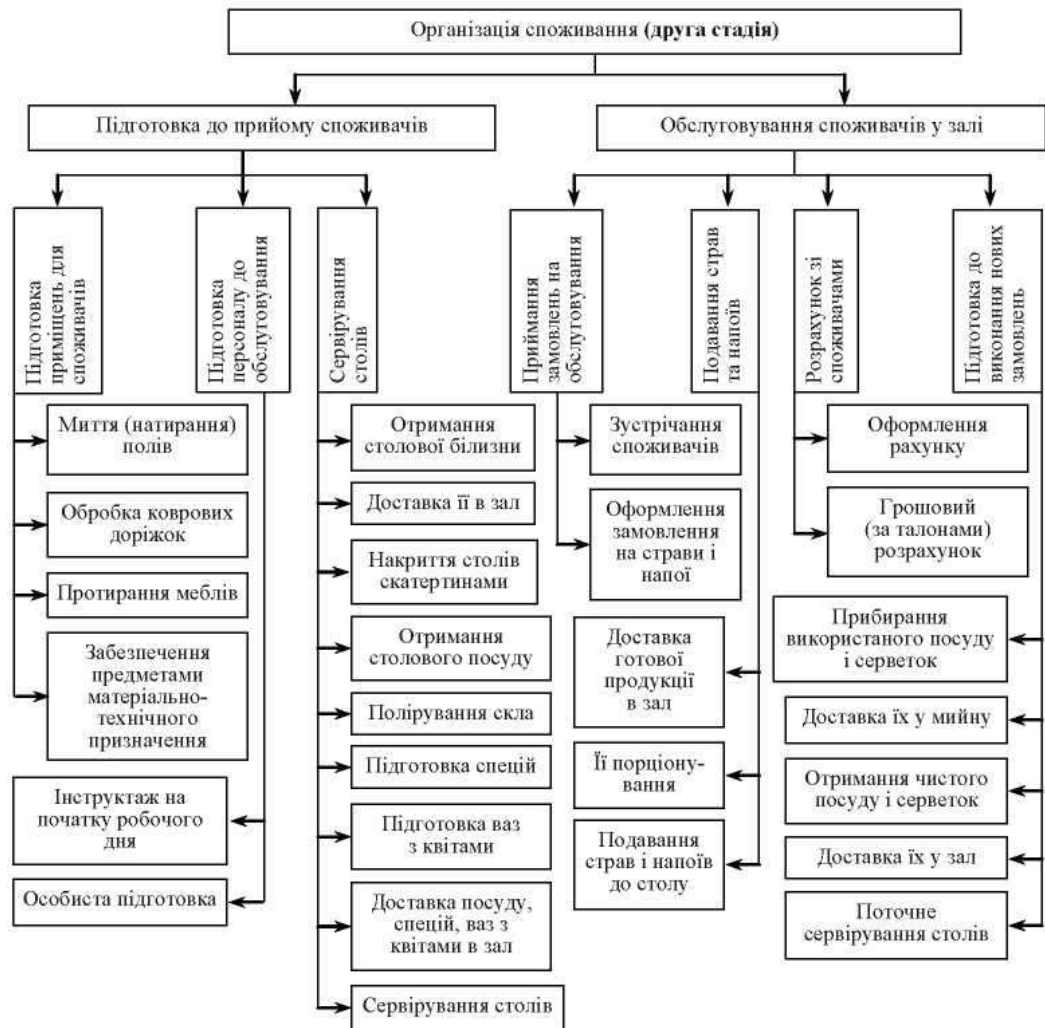
19. Офіційний сайт ресторану «Галич». URL: <http://www.galuch.com.ua/> (дата звернення 7.03.2025).

20. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ, Кондор-Видавництво, 2020. 557 с.

21. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 560 с.
22. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник.. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2021. 424 с.
23. Сервіс у ресторані. Стандарти обслуговування у ресторані. URL: <https://joinposter.com/ua/post/servis-v-restorani-pislya-karantynu> (дата звернення 3.03.2025).
24. Цирульнікова В. В. Ресторанна справа: курс лекцій. URL: [http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43\\_40.pdf](http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf) (дата звернення 5.03.2025).
25. Цікаві ресторани Тернополя з незвичними інтер'єрами. URL: <https://top20.ua/tr/blog/tsikavizakladi-ternopolya-z-nezvichnimi-intererami-8.html>.
26. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні. *Вісник Львівської комерційної академії*. 2022. № 38. С. 137-141.

## ДОДАТКИ

## Додаток А

Структура процесу обслуговування офіціантами: організація  
споживання [2, с.107]

## Загальне меню ресторану «Галич» [18]

ПІЦЦА	
<b>Маргарита</b>	155 грн
томатний соус (pelati), моцарела, віялені помідори, помідори, пармезан, руккола	
<b>З хрусткою цибулею та беконом</b> <small>new</small>	240 грн
томатний соус (pelati), моцарела, шинка, бекон, калерсо, віялені помідори, хрустка цибуля, руккола	
<b>Гостра з беконом та мисливськими ковбасками</b>	230 грн
моцарела, бекон, мисливські ковбаски, оливок, перець гострий, помідори, пармезан, руккола	
<b>З куркою та томатами</b>	195 грн
апельсиновий соус, моцарела, куряче філе, віялені помідори, руккола	
<b>Чотири сири</b>	240 грн
апельсиновий соус, моцарела, пармезан, сир "Дорблю", сир бри	
<b>Соковита з шинкою</b>	205 грн
томатний соус (pelati), вершки, моцарела, шинка, помідори, шампіньйони	
<b>З лососем</b>	250 грн
апельсиновий соус, моцарела, філе лосося, моцарела в розсолі, цитруси	
<b>З прошуто</b>	260 грн
апельсиновий соус, моцарела, сир "Дорблю", віялені помідори, прошуто, пармезан, руккола	
<b>М'ясна з беконом</b>	225 грн
томатний/апельсиновий соус, моцарела, куряче філе, бекон, пармезан	
<b>Капрічоза</b>	235 грн
томатний соус (pelati), моцарела, моцарела в розсолі, шинка, шампіньйони, кукурудза, пармезан	

МЕНЮ	
<b>Фірмова</b>	225 грн
апельсиновий соус, моцарела, сальмі "Чорно", куряче філе, віялені помідори, ладженас, руккола	
<b>Чотири м'яса</b>	235 грн
томатний соус (pelati), моцарела, куряче філе, сальмі, шинка, мисливські ковбаски, калерсо, руккола	
<b>З грушею та сиром "Дорблю"</b>	220 грн
апельсиновий соус, моцарела, куряче філе, ананас, груша, моцарела в розсолі, сир "Дорблю", волозький сир	
<b>Саляміно</b>	205 грн
апельсиновий соус, подвійна моцарела, ладженас, сальмі, кукурудза	
<b>Шинкова</b>	205 грн
апельсиновий соус, подвійна моцарела, ладженас, шинка, кукурудза	
<b>Верона</b>	245 грн
апельсиновий соус, моцарела, бекон, сальмі, помідори, пармезан	
<b>Мисливська</b>	230 грн
апельсиновий соус, моцарела, куряче філе, бекон, мисливські ковбаски, оливок, шампіньйони	
<b>Три м'яса, три сири</b>	240 грн
апельсиновий соус, моцарела, сир бри, пармезан, сальмі, куряче філе, шинка, бекон	
<b>Гавайська</b>	205 грн
апельсиновий соус, моцарела, куряче філе, ананас, кукурудза	
<b>Фокача з пармезаном</b>	50 грн
<b>Фокача з прованськими травами</b>	30 грн
<b>Коробка на вніс</b>	10 грн

ДОДАТКИ ДО ПІЦЦА	
Бекон 30г	20 грн
Шинка 30г	20 грн
Куряче філе 30г	20 грн
Сальмі 30г	20 грн
Салямі "Чорізо"/Прошутто 30г	30 грн
Оливки 15г	20 грн
Моцарела 30г	15 грн
Ананас 30г	15 грн
Перець гострий 5г	15 грн
Кукурудза 30г	15 грн
Шампіньйони 30г	15 грн
Помідори 30г	10 грн
Мисливські ковбаски 30г	15 грн

## САЛАТИ

<b>Салат зі свіжої капусти</b> 200г <i>капуста свіжа, огірок свіжий, цибуля</i>	65 грн	<b>3 куркою, гливами</b> 270г <b>та соусом "Вітелло тонато"</b> <i>куряче філе, печені гливи, помідори чері, мікс салатів, соус "Вітелло тонато", сичуанський перець</i>	250 грн
<b>Салат з буряком та мусом із фети</b> 265г <i>буряк, яблуко, соус "Французький", шпинат, мус із фети, арахіс, родзинки</i>	135 грн	<b>3 куркою та соусом «Цезар»</b> 240г <i>куряче філе, салат айсберг, помідори чері, яйце перепелине, соус «Цезар», пармезан</i>	200 грн
<b>Салат з креветками та соусом біск</b> 250г <i>мікс салатів, опірок, лямідори чері, креветки, грінки, соус біск</i>	280 грн	<b>Теплий салат з куркою та беконом</b> 320г <i>картопля по-селянськи, куряче філе, бекон, кукурудза, пармезан, помідори чері, шпинат, яйце перепелине, сирний соус</i>	240 грн
<b>Салат з качиною грудинкою та бейбі моркви</b> 220г <i>мікс салатів, качина грудинка, бейбі морква, попкорн з гречки, бринза, маринована цибуля, соус деміглас</i>	210 грн	<b>Салат «Грецький»</b> 250г <i>салат айсберг, помідори, болгарський перець, оливки, огірок, сивя цибуля, мус із фети</i>	170 грн
<b>Салат з телятиною, су-від та печеним перцем</b> 210г <i>телятина су-від, мікс салатів, печений перець, мус із фети, помідори чері, пармезан, грічний соус</i>	230 грн		

## ОСНОВНІ СТРАВИ

<b>Курячі пюльпети з цибулевим соусом та картопляним пюре</b> 400г	250 грн
<b>Котлета по-київськи з картопляним пюре та соусом з журавлини</b> 350г	250 грн
<b>Печене куряче філе з морквяним пюре та огірком кімчі</b> 320г	210 грн
<b>Грудинка свинна з томатами під соусом унагі</b> 300г	240 грн
<b>Качина ніжка з вишневим соусом та локшиною</b> 300г	210 грн
<b>Качина грудинка з морквяним пюре та соусом з журавлини</b> 320г	240 грн
<b>Філе талапії з соусом біск та броколі</b> 300г	260 грн
<b>Філе скумбрії з локшиною, печеним перцем та цибулевим соусом</b> 370г	260 грн
<b>Філе дорадо з міксом зелених овочів та вершковим соусом</b> 300г	350 грн
<b>Стручкова квасоля у вершковому соусі з мідіями та лососем</b> 370г	250 грн
<b>Хрусткий сир камамбер з винним мармеладом</b> 220г	300 грн
<b>Дошка на компанію</b> 1200г <i>шашлик свинний, шашлик курячий, ковбаски шашличні, картопля по-селянськи, шампінйончи, болгарський перець, кабачки, мариновані огірки, соус "Сацибелі"</i>	680 грн
<b>Курячий шашлик з соусом «Сацибелі»</b> 100г	70 грн
<b>Свинний шашлик з соусом «Сацибелі»</b> 100г	90 грн
<b>Шашличні ковбаски</b> 100г	70 грн
<b>Курка та баклажан під соусом «Світ чилі»</b> 380г	260 грн

## ПАСТА

Паста з куркою

## ПЕРШІ СТРАВИ

<b>Бограч</b> 350г	110 грн
<b>Чинахи по-гуцульськи</b> 350г	105 грн
<b>Борщ</b> 350г	85 грн
<b>Домашній бульйон</b> 350г	65 грн

## СТРАВИ ДОМАШНЬОЇ КУХНІ

<b>Вареники з серцем та пармезаном</b> 350г	160 грн
<b>Вареники з телятиною та пармезаном</b> 340г	200 грн
<b>Вареники з картоплею та пармезаном</b> 350г	130 грн
<b>Вареники з картоплею та гливами</b> 380г	160 грн
<b>Вареники з капустою та цибулевим соусом</b> 380г	190 грн
<b>Пельмені з пармезаном</b> 350г	180 грн
<b>Деруни з куркою та грибною підливою</b> 400г	170 грн
<b>Деруни з сметаною та бринзою</b> 350г	150 грн
<b>Деруни з гливами</b> 400г	160 грн
<b>Тушена капуста із свинною грудинкою</b> 350г	180 грн
<b>Картопля по-домашньому з смаженою цибулею та свинною грудинкою</b> 400г	160 грн
<b>Млинці з соковитою куркою</b> 140г	100 грн

## ГАРНІРИ

<b>Овочі гриль з сирним соусом</b> 250г	120 грн
<b>Картопля по-селянськи</b> 250г	50 грн
<b>Картопля пюре</b> 200г	80 грн
<b>Кус-кус зі стручковою квасолею та кукурудзою</b> 250г	80 грн

## ЗАКУСКИ

<b>М'ясне плато</b> 260г	280 грн
<b>Сирне плато</b> 250г	280 грн
<b>Плато пряного сала</b> 140г	110 грн

<b>Салат з буряком та мусом із фети</b> 265г	130 грн
<small>буряк, яблука, соус "Французький", шпинат, мус із фети, арахіс, родзинки</small>	
<b>Салат з креветками та соусом біск</b> 250г	280 грн
<small>мікс салатів, огірок, помідори чері, креветки, грінки, соус біск</small>	
<b>Салат з качиною грудинкою та бейбі моркви</b> 220г	210 грн
<small>мікс салатів, качина грудинка, бейбі морква, попкорн з гречки, бринза, маринована цибуля, соус деміглас</small>	
<b>Салат з телятиною, су-від та печеним перцем</b> 210г	230 грн
<small>телятина су-від, мікс салатів, печений перець, мус із фети, помідори чері, пармезан, гречиний соус</small>	

### ОСНОВНІ СТРАВИ

<b>Курячі пульпети з цибулевим соусом та картопляним пюре</b> 400г	250 грн
<b>Котлета по-київськи з картопляним пюре та соусом з журавлини</b> 350г	250 грн
<b>Печене куряче філе з морквяним пюре та огірком кімчі</b> 320г	210 грн
<b>Грудинка свинна з томатами під соусом унагі</b> 300г	240 грн
<b>Качина ніжка з вишневим соусом та локшиною</b> 300г	210 грн
<b>Качина грудинка з морквяним пюре та соусом з журавлини</b> 320г	240 грн
<b>Філе талупі з соусом біск та броколі</b> 300г	260 грн
<b>Філе скумбрії з локшиною, печеним перцем та цибулевим соусом</b> 310г	260 грн
<b>Філе дорадо з міксом зелених овочів та вершковим соусом</b> 300г	350 грн
<b>Стручкова квасоля у вершковому соусі з мідіями та лососем</b> 370г	250 грн
<b>Хрусткий сир камамбер з винним мармеладом</b> 220г	300 грн
<b>Дошка на компанію</b> 1200г	680 грн
<small>шашлик свинний, шашлик курячий, ковбаски шашличні, картопля по-селянськи, шампінйони, болгарський перець, кабачки, мариновані огірки, соус "Сацибелі"</small>	
<b>Курячий шашлик з соусом «Сацибелі»</b> 100г	70 грн
<b>Свинний шашлик з соусом «Сацибелі»</b> 100г	90 грн
<b>Шашличні ковбаски</b> 100г	70 грн
<b>Курка та баклажан під соусом «Світ чилі»</b> 380г	260 грн

### ПАСТА

<b>Паста з куркою грибами та шпинатом</b> 330г	180 грн
<b>Карбонара</b> 260г	190 грн
<b>Паста "Болоньезе"</b> 300г	200 грн
<b>Паста з гливами та печеною свинною грудинкою</b> 380г	240 грн
<b>Паста з креветками та соусом біск</b> 320г	260 грн
<b>Паста з лососем</b> 270г	240 грн
<b>Паста "Три сири"</b> 260г	190 грн

<b>З куркою та соусом «Цезар»</b> 240г	200 грн
<small>куряче філе, салат айсберг, помідори чері, яйце перепелине, соус «Цезар», пармезан</small>	
<b>Теплий салат з куркою та беконом</b> 320г	240 грн
<small>картопля по-селянськи, куряче філе, бекон, кукурудза, пармезан, помідори чері, шпинат, яйце перепелине, сирний соус</small>	
<b>Салат «Грецький»</b> 250г	170 грн
<small>салат айсберг, помідори, болгарський перець, оливок, огірок, сина цибуля, мус із фети</small>	

### ПЕРШІ СТРАВИ

<b>Бограч</b> 350г	110 грн
<b>Чинахи по-гуцульськи</b> 350г	105 грн
<b>Борщ</b> 350г	85 грн
<b>Домашній бульйон</b> 350г	65 грн

### СТРАВИ ДОМАШНЬОЇ КУХНІ

<b>Вареники з серцем та пармезаном</b> 350г	160 грн
<b>Вареники з телятиною та пармезаном</b> 340г	200 грн
<b>Вареники з картоплею та пармезаном</b> 350г	130 грн
<b>Вареники з картоплею та гливами</b> 380г	160 грн
<b>Вареники з капустою та цибулевим соусом</b> 380г	190 грн
<b>Пельмені з пармезаном</b> 350г	180 грн
<b>Деруни з куркою та грибною підливою</b> 400г	170 грн
<b>Деруни з сметаною та бринзою</b> 350г	150 грн
<b>Деруни з гливами</b> 400г	160 грн
<b>Тушена капуста із свинною грудинкою</b> 350г	180 грн
<b>Картопля по-домашньому з смаженою цибулею та свинною грудинкою</b> 400г	160 грн
<b>Млинці з соковитою куркою</b> 140г	100 грн

### ГАРНІРИ

<b>Овочі гриль з сирним соусом</b> 250г	120 грн
<b>Картопля по-селянськи</b> 250г	50 грн
<b>Картопля пюре</b> 300г	80 грн
<b>Кус-кус із стручковою квасолею та кукурудзою</b> 250г	80 грн

### ЗАКУСКИ

<b>М'ясне плато</b> 260г	280 грн
<b>Сирне плато</b> 250г	280 грн
<b>Плато пряного сала</b> 140г	110 грн
<b>Оселедець зі скумбрії по-домашньому</b> 350г	160 грн
<b>Картопля фрі</b> 220г	75 грн
<b>Курячі нагетси</b> 150г	75 грн
<b>Картопля фрі з беконом та сирним соусом</b> 300г	150 грн
<b>Картопля фрі з мисливською ковбаскою та сирним соусом</b> 290г	150 грн
<b>Фішен-тіпс з картоплею фрі</b> 200г	210 грн

Пательня з куркою, спаржевою квасолею та сиром брі 360г <i>квасоля стручкова, куряче філе, шампінйони, помідори, вершки, сир брі</i>	250 грн
Пательня по-селянськи 580г <i>картопля по-селянськи, шашличні ковбаски, сирний соус, маринавані огірки</i>	230 грн
Пательня з куркою та кукурудзою 600г <i>картопля по-селянськи, куряче філе, кукурудза, сирний соус, моцарела</i>	220 грн
М'ясна пательня 640г <i>картопля по-селянськи, свинний ошішок, куряче філе, шампінйони, перець болгарський, томатний соус (пілаті), цибуля, моцарела</i>	240 грн

### ДИТЯЧЕ МЕНЮ

Куряча відбивна в сухарях панко з картоплею фрі 270г	130 грн	Паста з куркою у вершковому соусі з пармезаном 150г	85 грн
Курячі польпети у вершковому соусі з картопляним пюре 220г	120 грн	Пельмені з маслом 180г	95 грн
		Бульйон з перепелиним яйцем 200г	60 грн

### ДО ПИВА

Фісташки 50г	60 грн
Арахіс 50г	30 грн
Курячі крильця 280г	160 грн
Чипси із лаваша	40 грн
Пікантні свинні вушка 170г	70 грн
Італійське плато 150г <i>салати "Чорізо", хамон, фісташки</i>	200 грн
Дощка до пива 400г <i>хамон, картопля фрі, чипси із лаваша, арахіс, фісташки, вершково-часниковий соус</i>	300 грн

### СОУСИ

Сирний 40г	25 грн
"Сацібелі" 40г	20 грн
Вершково-часниковий 40г	25 грн
Кетчуп 40г	20 грн
Діжонський 40г	20 грн
"Світ чилі" 40г	25 грн

### ДЕСЕРТИ

Тирамісу	120 грн
Чизкейк	100 грн
Наполеон	95 грн
Снікерс	100 грн
Спартак	95 грн
Сирники з крафтовою карамеллю	140 грн
Морозиво з джемом	70 грн

### КАВА

Еспресо	35 грн
Допіо	45 грн
Американо	35 грн
Американо з молоком	40 грн
Капучино	45 грн
Лате	50 грн
РАФ на вершках	60 грн
Флет-вайт	50 грн
Ice coffee	60 грн

### Б/А НАПОЇ

Напій енергетичний "Burn" 0,25л	90 грн
Coca-cola/Sprite/Fanta 0,33л/0,5л	35/40 грн
Тонік Schweppes 0,25л	40 грн
"Поляна Квасова" 0,5л	60 грн
Вода мінеральна "BonAqua" 0,5л	25 грн
Сік в асортименті 0,25л	30 грн
Узвар 0,25л	20 грн
Пиво б/а	70 грн

### ГАРЯЧІ НАПОЇ

Чай (чорний/зелений/трав'яний/фруктовий) 0,4л	45 грн
Чай обліпиховий	55 грн
Какао з маршмелоу	40 грн
Шоколад	40 грн

### ДОДАТКИ

Молоко 70мл	10 грн
Лимон 30г	10 грн
Мед 30г	15 грн

## ВІСКИ

	50 мл	1 л
Ballantines	75 грн	
Jameson	85 грн	
Jack Daniels	85 грн	
Jack Daniels Honey	86 грн	
Jack Daniels Apple	86 грн	

## РОМ, ТЕКІЛА, ДЖИН

	50 мл	1 л
Capitan Morgan White	53 грн	
Capitan Morgan Gold	55 грн	
Capitan Morgan Black Spiced	80 грн	
Don Diego Silver	60 грн	
Beefeater London Dry	70 грн	

## ГОРІЛКА

	50 мл	1 л
Finliandia	450 грн	
Zubrowka	240 грн	
Nemiroff Delikat	35	250 грн
Гетьман	35	250 грн

## БРЕНДІ

	50 мл	1 л
Ararat 3*	70 грн	
Тиса Закарпатський 4*	55 грн	
Aznauri 4*	45 грн	
Старий Кахеті 3*	70 грн	

## ЛІКЕРИ, ВЕРМУТ

	50 мл	1 л
Sambuca	40 грн	
Baileys	65 грн	
Jagermeister	50 грн	
Martini Bianco	35 грн	

## ПИВО

	0,33 л	0,5 л
Пиво Stella (кега)	50	65 грн
Hoegaarden (кега)	80	110 грн
Пиво пшеничне "Мармурова драма" (кега)	40	50 грн
Винний напій "Fragolino"	40	50 грн
Пиво Hoegaarden White (0,33 л)		95 грн
Пиво Corona Extra (0,33 л)		95 грн
Пиво Leffe Brown (0,33 л)		95 грн

## ВИНО

	0,50 л	1 л
Le Ginestre Chianti Riserva <small>сухе червоне, Італія</small>		420 грн
Il Carpino Orvieto classic <small>сухе біле, Італія</small>		350 грн
Haut Chamboustin <small>міст/червоне, Франція</small>	70	295 грн
Haut Chamboustin blanc <small>міст/біле, Франція</small>	70	295 грн
Ribeaupierre Cabernet Sauvignon <small>сухе червоне, Франція</small>		295 грн
Ribeaupierre Chardonnay <small>сухе біле, Франція</small>		295 грн
Los Pagos Merlot <small>сухе червоне, Чилі</small>		310 грн
Los Pagos Shiraz Rose <small>рожеве сухе, Чилі</small>		310 грн
Batuta Airen <small>сухе біле, Іспанія</small>	58	260 грн
Batuta Rosato <small>рожеве сухе, Іспанія</small>	58	260 грн
Batuta Tempranillo <small>сухе червоне, Іспанія</small>	58	260 грн
Cotnar Merlot <small>міст/червоне, Україна</small>		240 грн
Cotnar Muskat <small>міст/біле, Україна</small>		240 грн
Cotnar Roze <small>міст/рожеве, Україна</small>		240 грн
Cotnar Monte Cote (Гранат) <small>міст/червоне, Україна</small>	55	220 грн
Cotnar Monte Cote (Персик) <small>міст/біле, Україна</small>	55	220 грн
Sikvaruli Алазанська долина <small>міст/біле, Україна</small>	52	210 грн
Sikvaruli Алазанська долина <small>міст/червоне, Україна</small>	52	210 грн

## ІГРИСТІ ВИНА

	0,50 л	1 л
Fiorelli Brut <small>сухе біле, Італія</small>		340 грн
Fiorelli Fragolino Bianco <small>сухе біле, Італія</small>		340 грн
Valmarone Lambrusco <small>напівсухе біле, Італія</small>		320 грн
Valmarone Prosecco <small>біле сухе, Італія</small>		360 грн
Французький Бульвар Special Edition <small>сухе біле, Україна</small>	58	260 грн
Французький Бульвар Special Edition <small>міст/біле, Україна</small>	58	260 грн

## НАЛИВКИ, НАСТОЙКИ

Закарпатські наливки/настойки в асортименті (0,5 л)	30 грн
Сет із наливок (5 видів) (0,5 л)	150 грн

## Банкетне меню ресторану «Галич» [18]

# BANQUET

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

М'ясне плато 260г	250	грн
Сирне плато 250г	240	грн
Телятина під соусом з тунця 260г	250	грн
Плато пряного сала 220г	90	грн
Домашнє соління 300г	80	грн
Оселедець зі скумбрії по-домашньому 380г	140	грн
Млинці з лососем та крем сиром 250г	300	грн
Брускета з прошуто 4шт	150	грн
Брускета з лососем та огірком 4шт <span style="color: green;">NEW</span>	150	грн
Печінковий торт з арахісом 1000г	350	грн
Фокача з пармезаном 220г	50	грн
Фокача з прованськими травами 220г	30	грн

## РИБИ

Короп печений/у фритюрі 100г	60	грн	Лосось у вершковому соусі 100г	180	грн
Форель 100г	85	грн	Сібас, запечений у солі 100г	145	грн
Дорадо з лимонним соусом та кукурудзою 100г				110	грн

## САЛАТИ

Салат з буряком та мусом із фети <span style="color: green;">NEW</span> 265г	135	грн
<small>буряк, яблуко, соус «Бразильський», шпинат, сир фети, джамб, родзинки</small>		
Салат «Грецький» 255г	150	грн
<small>салат айсберг, помідор, болгарський перець, оливки, огірок, сніг цибуля, мус із фети</small>		
Стейк салат з тунця 280г	240	грн
<small>тунець, шпинат свіжий, томати черв, огірок, кукуруд, пармезан соус</small>		
Салат з телятиною су-від <span style="color: green;">NEW</span> 280г	220	грн
<small>телятина, квасоля стручкова, помідори черв, перець болгарський, шпинат, авокадо, оливковий горіх, яйце перепелине</small>		
Салат з прошуто та грушею <span style="color: green;">NEW</span> 210г	200	грн
<small>прошуто, сир бри, цибуля, шпинат, дукана, черв, кетчеріс, авокадо, оливковий горіх, пармезан соус</small>		
Салат зі смаженим халумі та баклажаном <span style="color: green;">NEW</span> 300г	175	грн
<small>мікс салату, баклажан, сир халумі, сніг цибуля, соус</small>		
З куркою та соусом «Цезар» 240г	180	грн
<small>курка, філе, салат айсберг, помідори черв, яйце перепелине, пармезан, соус «Цезар»</small>		
Салат з лососем та водоростями «Чука» 255г	240	грн
<small>шпинат, водорості «Чука», лосось, томати черв, крем сир, соус лимонний, авокадо, мигдальні листочки</small>		
Салат з качиною грудкою та сиром бри 245г	210	грн
<small>свинина, грудка, сир бри, шпинат, томати черв, сніг цибуля, кетчеріс, авокадо, соус</small>		

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Соковита курка з баклажаном, томатами та сиром «Дорблю» 450г <small>курча філе, баклажан, помідор, соевий соус, сир «Дорблю»</small>	290 грн
Курка та баклажан під соусом «Світ чилі» 380г	220 грн
Хрусткий сир камамбер звинним мармеладом 210г	280 грн
Печений сир брі зі шпинатним гарніром та ягідним соусом 240г	270 грн
Грибний жульєн під моцарелою 130г	90 грн
Домашній бульйон 200г	45 грн
Млинці зсоковитою куркою 40г	85 грн
Овочі-гриль 200г	110 грн
Фаршировані шампіньйони у вершковому соусі 600г	320 грн
Стручкова квасоля у вершковому соусі змідіями та лососем 370г	250 грн

## ОСНОВНІ СТРАВИ

Дошка на компанію 1200г <small>смажений свининий шматок, курочий, креветковий шашлик, картопля по-селянськи, шампіньйони, болгарський перець, хрін, маринавані огірки, соус «Сандвіч»</small>	620 грн
Язик з овочами у вершковому соусі 700г <small>NEW</small> <small>язык, вершковий соус, болгарський перець, шампіньйони, морква, цибуля</small>	390 грн
Медальйони з беконом та грибним мусом 510г <small>вертика свинина, бекон, броколі, грибний мус, соус «Мічурі»</small>	500 грн
Книдлі з сиром та підливою із грибів 650г	280 грн

## НАПОЇ

Вода 1л	40 грн
Coca-cola/Fanta/Sprite 1,25л	65 грн
Узвар 0,5л	80 грн
Сік в асортименті 1л	120 грн
Сібас, запечений у солі 100г	145 грн

## ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ

Порізка фруктів 1 порція	50 грн
Розкоркування алкоголю 1 порція	100 грн