

<https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-357-84>

УДК 004.415.26:378.091.214

КРИВОРУЧКО МИРОСЛАВ

Державний торговельно-економічний університет

<https://orcid.org/0000-0002-7378-1050>e-mail: m.kryvoruchko@knu.edu.ua**АНТОНЕНКО АРТЕМ**

Національний університет біоресурсів і природокористування України

<https://orcid.org/0000-0001-9397-1209>e-mail: artem.v.antonenko@gmail.com**РАТУШЕНКО АНТОНІНА**

Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»

<https://orcid.org/0000-0001-7998-1080>e-mail: ratushenko@ukr.net**ГОРКУН АРТЕМ**

Київський університет культури

<https://orcid.org/0009-0002-0370-4823>e-mail: artem_gorkun@hotmail.com

ПРОЄКТУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ ТА АУДИТ БУДІВНИЦТВА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У статті аргументовано перспективність дослідження сервісно-виробничого процесу комплексного закладу ресторанного господарства, що обумовлено можливістю зниження кошторисної вартості проєкта за рахунок оптимізації виробничої і торговельної площ підприємства. Здійснено огляд фахової літератури і виявлено недостатність науково-технічної інформації з відповідної проблематики. Акцентовано увагу на ролі інженерів-технологів, які консолідують проєктний процес, узгоджуючи отримані від замовника вихідні дані на проєктування з проєктними (підрядними) організаціями. Наведено алгоритм проєктування сервісно-виробничої моделі комплексного закладу ресторанного господарства на основі первинних вихідних даних – типів структурних підрозділів, їх кількості та місткості торговельних залів. Для аналізу взято підприємство у складі ресторану на 90 місць і піцерії на 30 місць. Розроблено принципову структурну схему сервісно-виробничого процесу закладу з орієнтацією на концептуальні засади його діяльності. У відповідності до прогнозованих методів і форм обслуговування запропоновано просторову схему сервісної складової діяльності підприємства, що відображає взаємодію відвідувачів з персоналом торговельної зони. На основі місткості обідніх залів, з урахуванням вимог інклюзивності, здійснено комплектацію приміщень для відвідувачів меблями та обладнанням. Також виконано розрахунок чисельності персоналу при однозмінній і двозмінній роботах для забезпечення відповідного рівня сервісу в структурних підрозділах комплексного підприємства. Описана сервісно-виробнича модель носить рекомендаційний характер і після проведених маркетингових досліджень може слугувати відправною точкою для бізнес-планування фінансово-господарської діяльності закладів ресторанного господарства з подібною виробничо-торгівельною структурою.

Ключові слова: аудит, комплексний заклад ресторанного господарства, виробнича програма, оборотність місця, коефіцієнт поживання страв, меню розрахункового дня, будівництво, складування і зберігання продукції.

KRYVORUCHKO MYROSLAV

State University of Trade and Economics

ANTONENKO ARTEM

National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine

RATUSHENKO ANTONINA

Open International University of Human Development "Ukraine"

GORKUN ARTEM

Kyiv University of Culture

DESIGN OF THE PRODUCTION PROGRAM AND AUDIT OF THE CONSTRUCTION OF A RESTAURANT ESTABLISHMENT

The article is dedicated to step-by-step modeling of the production program of a public catering enterprise consisting of two structural units – a Georgian restaurant seating 90 people and a pizzeria seating 30 people. For the studied enterprise, based on averaged recommended project payback indicators, cyclicity of one seat in dining halls of its subdivisions has been defined. In accordance with generally accepted food consumption rates at public catering enterprises of a certain type, a daily design menu of the designed facility has been formed, which, in addition to a serving size of dishes (products, drinks), also includes group-by-group daily sales volume of the corresponding items. The following items were identified for analysis: in the restaurant – signature dishes, cold appetizers, first dishes, main dishes, garnishes, sweet dishes, cold drinks, alcoholic beverages in assortment; in a pizzeria – cold appetizers, first dishes, pizza in assortment, sweet dishes, cold drinks, beer. The emphasis has been made on a minimalist approach to menu formation, namely reducing the range of dishes, which gives the enterprise a number of advantages. At the same time, the kitchen can focus on food quality and freshness control by simplifying recipes and improving visual presentation of dishes. An approximate calculation of daily raw material reserves of the enterprise and their structurization according to certain indicators (origin, possibility of commodity neighborhood, temperature storage regime) have been carried out. In accordance with forecasted volume, the process of warehousing and storage of foods has been designed. For this purpose, functional zones and their approximate areas (non-refrigerated storerooms, cold chambers, charging area with a loading ramp) have been defined, and operations for moving raw materials and goods between the enterprise's divisions have been structured. Also, equipment has been selected by type, number and brand to complete functional areas and arrange proper warehouse functioning.

Keywords: public catering enterprise, production program, cyclicity of a seat, food consumption rate, daily design menu, construction, warehousing and storage of foods.

Стаття надійшла до редакції / Received 24.08.2025

Прийнята до друку / Accepted 15.09.2025

Постановка проблеми

Професійний підхід до складання виробничої програми є надзвичайно важливим для ефективного функціонування і сталого розвитку закладу ресторанного господарства. Він передбачає всебічне врахування специфіки ринку ресторанних послуг, попиту споживачів, інженерно-технологічних можливостей підприємства, фінансового забезпечення, кадрового потенціалу, сезонних чинників тощо [1].

При будівництві, реконструкції, переоснащенні закладу ресторанного господарства значна роль відводиться фахівцям-технологам, професійна підготовка яких у тому числі пов'язана з умінням ретельно планувати виробничу програму [2]. Успішна реалізація цього етапу бізнес-планування в подальшому дає менеджменту підприємства ряд переваг:

- раціональне планування обсягів виробництва – дозволяє уникати як надлишків, так і дефіциту продукції, що призводить до зниження витрат на зберігання, утилізацію та зменшує втрати від списання сировини;

- оптимізація асортименту страв, виробів і напоїв – гарантує збалансованість між пропозицією і попитом, підвищує конкурентоспроможність ресторанного продукту і задоволеність отриманими послугами;

- вдосконалення ресурсного забезпечення – передбачає ефективне використання сировини, обладнання, персоналу, що знижує собівартість продукції і підвищує рентабельність закладу;

- сприяння стабільній фінансово-господарській діяльності – детально пропрацьована виробнича програма дозволяє з високою надійністю планувати витрати, доходи та обсяги реалізації, що є основою для стратегічного управління підприємством;

- гнучкість і адаптивність – враховується можливість оперативного коригування виробничої програми в залежності від змін зовнішніх чинників (попит, цінова політика, номенклатура постачальників).

Виробнича програма закладу ресторанного господарства – це план, що визначає обсяг, асортимент і якість кулінарної (борошняної, кондитерської) продукції, яку буде виготовлено у визначений термін з урахуванням концептуальних засад діяльності об'єкта і специфіки зберігання харчової сировини та напівфабрикатів. Вона є невід'ємною складовою загальної фінансово-господарської діяльності підприємства, забезпечуючи тісний взаємозв'язок між торговельною, виробничою і складською групами його приміщень. У той же час для ефективного управління закладом його директору (власнику) необхідно забезпечувати певну гнучкість виробничої програми, яка під впливом різних чинників (сезонність страв, модернізація парку устаткування, зміна логістичних ланцюгів постачання тощо) може піддаватися змінам для забезпечення стабільного функціонування бізнесу [3].

Аналіз останніх джерел

Чітке планування процесів приготування харчової продукції та організації праці персоналу дозволяє досягти високої якості страв у меню і стабільності обслуговування, знизити ймовірність перевантаження або простоїв обладнання, увідповіднити сервісно-виробничу діяльність підприємства санітарно-гігієнічним вимогам. Допущення помилок на цьому етапі реалізації бізнес-ідеї неминуче сприяє підвищенню собівартості продукції та, відповідно, зниженню рентабельності і конкурентоспроможності закладу.

Розроблення дієвої виробничої програми – запорука успішного управління будь-яким рестораном (кафе, баром), що обумовлює його стабільну фінансову діяльність, репутацію і високі економічні результати. Дана тематика широко висвітлена у фаховій літературі, зокрема, в роботах А.А. Мазаракі, С.А. Александрової, Т.П. Басюк, О.Ю. Давидової [2, 4–6].

Мета статті – поетапне складання виробничої програми закладу ресторанного господарства на основі набору вихідних якісних і кількісних даних. Отримані результати матимуть рекомендаційний характер і в подальшому можуть бути використані для розроблення детальних проектних рішень заготівельних, доготівельних, спеціалізованих виробничих цехів (виділення технологічних ліній, налагодження просторово-функціональних зв'язків, підбір і монтаж обладнання, розрахунок інженерних мереж).

Об'єктом дослідження є виробнича програма закладу ресторанного господарства, що складається з двох підрозділів: ресторану кавказької кухні і закладу швидкого обслуговування (ЗШО).

Предмет дослідження – оборотність місця в торговельній залі, коефіцієнти споживання страв і виробів, меню розрахункового дня, сировинні запаси, складське обладнання.

Методи дослідження – емпіричні (порівняння, вимірювання), теоретичні (розрахунковий, класифікація, узагальнення).

Виклад основного матеріалу

Запорука успіху будь-якого бізнес-плану – прогнозування періоду окупності проекту. Зазвичай для сфери HoReCa цей термін становить від 2 до 3 років. Виконання даного показника забезпечується певною оборотністю (η) місця в торговельній залі закладу відповідного типу з прив'язкою до тривалості посадки. Згідно з рекомендаціями, усереднений показник η для ресторану і ЗШО становить 2...3 та 7...11 відповідно [7, 8]. Як приклад представлення алгоритму моделювання виробничої програми взято комплексне підприємство – ресторан грузинської кухні (90 місць, денна кількість відвідувачів – 240) і піцерію (30 місць, денна кількість відвідувачів – 250) в межах одного об'ємно-планувального рішення.

Наступним етапом є розроблення концептуального меню (меню розрахункового дня) і визначення прогнозованої кількості страв. Денний обсяг реалізації продукції за групами розраховується на підставі моніторингу конкурентного середовища за формулою (1):

$$n = N \times m, \quad (1)$$

де n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість відвідувачів за зміну роботи залу, чол.;

m – орієнтовний коефіцієнт споживання страв окремої групи за одне відвідування, порцій/чол.

Згідно рекомендацій, виробнича програма ресторанів повинна орієнтуватися на значну частку закусок, основних страв і гарнірів [8]. Це обумовлено суттєвою тривалістю посадки і неквапливим споживанням продукції, поєднаним з проведенням дозвіль (караоке, концерти, конкурси тощо). Денний обсяг реалізації продукції за групами для модельованого ресторану грузинської кухні наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Погруповий розподіл страв і напоїв для ресторану грузинської кухні на 90 посадкових місць

Групи страв (напоїв)	Прогнозована кількість відвідувачів, N	Коефіцієнт споживання, m	Денна кількість порцій, $n = N \times m$
Фірмові страви	240	0,4	96
Холодні закуски	240	1,7	408
Перші страви	240	0,2	48
Основні страви	240	1,1	264
Гарніри	240	0,9	216
Солодкі страви	240	0,5	120
Холодні напої	240	1,0	240
Білі вина в пляшках	240	0,3	72
Червоні вина в пляшках	240	0,3	72
Горілка	240	0,75	180
Коньяк	240	0,75	180
Лікери	240	0,4	96
Пиво в пляшках	240	0,1	24
Шампанське	240	0,2	48

Однією з тенденцій сучасного ведення ресторанного бізнесу є мінімізація та екологізація меню: скорочення асортименту страв дозволяє ефективніше управляти сировинними запасами і мінімізувати обсяг харчових відходів [9]. При цьому замовлення оброблюються швидше, що підвищує задоволеність клієнтів і поліпшує організацію праці у виробничих приміщеннях. Запропоновано меню розрахункового для ресторану грузинської кухні, в якому кожна група страв представлена 3-4 найменуваннями (табл. 2).

Таблиця 2

Меню розрахункового дня ресторану грузинської кухні

Найменування страв (напоїв)	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви	96	
Сациві курячий	26	75/175
Червоний лобіо з горіхами	20	200
Курча табака	15	200/20
Форель, тушкована у вині	35	100/30
Холодні закуски	408	
Канapé з сиром «Сулугуні»	102	30/20
Рулет з баранини	102	100
Салат «Абхазія»	102	75/75/50/50
Сациві з баклажанів	102	150/50
Перші страви	48	
Чіхіртма	16	250/50
Суп-харчо	16	250/50
Татаріахні	16	250/50
Основні страви	264	
Шашлик зі свинини по-абхазьки	65	250/50
Шашлик з баранини по-кавказьки	67	250/50
Люля-кебаб	67	200/50
Хінкалі з баранини	65	300
Гарніри	216	
Рис відварний	70	200
Картопляне пюре	70	200

Продовження таблиці 1

Картопля «Фрі»	76	200
Солодкі страви	120	
Алича в тісті	30	200
Чорнослив, фарширований творогом	30	150
Чурчхела	30	100
Шербет гранатовий	30	150
Холодні напої	240	
Вода мінеральна «Боржомі»	12*	200
Вода мінеральна «Набеглаві»	12*	200
Сік «Sandoga» в асортименті	12*	200
Сік «Jaffa» в асортименті	12*	200
Білі вина	72	
Вино біле сухе «Гурджаані»	2,1*	150
Вино біле сухе «Цинандалі»	2,1*	150
Вино біле напівсухе «Мерані»	2,1*	150
Вино біле напівсолодке «Салхіно»	2,4*	150
Вино біле напівсолодке «Алазанська долина»	2,1*	150
Червоні вина	72	
Вино червоне сухе «Сапераві»	2,1*	150
Вино червоне сухе «Мукузані»	2,1*	150
Вино червоне сухе «Чхавері»	2,1*	150
Вино червоне напівсолодке «Алазанська долина»	2,1*	150
Вино червоне напівсолодке «Кінзмараулі»	2,4*	150
Горілка	180	
Горілка «Хортиця срібна»	4*	100
Горілка «Prime World Class»	4*	100
Горілка «Хлібний Дар» Пшенична	4*	100
Горілка «Вдала» Особлива	6*	100
Коньяк	180	
Коньяк «Еніселі»	4*	100
Коньяк «Старий Кахеті»	4*	100
Коньяк «Легенда Тбілісі»	6*	100
Коньяк «Арагві»	4*	100
Лікери	96	
Лікер «Малібу»	4*	100
Лікер «Бейліз»	3,6*	100
Лікер «Амаретто»	2*	100
Пиво	24	
Пиво темне «Tuborg»	3*	500
Пиво темне «Krusovice Cerne»	3*	500
Пиво світле «Stella Artois»	3*	500
Пиво світле «Beck's»	3*	500
Шампанське	48	
Шампанське біле брют «Rommery»	2,4*	150
Шампанське червоне напівсолодке «Артемівське»	2,4*	150
Шампанське рожеве брют «Біссер Розе Колоніст»	2,4*	150

* Примітка: обсяг холодних і алкогольних напоїв зазначено в літрах.

У закладах швидкого обслуговування (ЗШО) виробнича програма орієнтована на основну гарячу страву, коефіцієнт споживання якої значно вищий за відповідний показник інших артикулів у меню [8]. Спрогнозовано денний обсяг реалізації продукції за групами для проектованої піцерії, що наведено у таблиці 3.

Таблиця 3

Погруповий розподіл страв і напоїв для піцерії на 30 посадкових місць

Групи страв (напоїв)	Прогнозована кількість відвідувачів, N	Коефіцієнт споживання, m	Денна кількість порцій, $n = N \times m$
Холодні закуски	250	0,3	75
Перші страви	250	0,6	150
Піца	250	1,3	325
Солодкі страви	250	0,5	125
Холодні напої	250	1,0	250
Пиво в пляшках	250	0,4	100

Запропоновано меню розрахункового дня для піцерії з представленням груп страв 3-4 асортиментними позиціями. Винятком є піца, яка, з метою всебічного втілення концептуальної ідеї закладу, презентована сімома найменуваннями (табл. 4).

Таблиця 4

Меню розрахункового дня піцерії		
Найменування страв (напоїв)	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
Холодні закуски	75	
Вінегрет	25	150
Салат «Селянський»	25	150
Салат «Грецький»	25	150
Перші страви	150	
Бульйон зі свинини прозорий з сухариками	50	300/20
Бульйон з баранини прозорий з сухариками	50	300
Суп овочевий	50	300
Піца	325	
«Маргарита»	50	400
«Сициліана»	45	400
«Неаполітана»	45	400
«Вегетаріана»	50	400
З грибами	45	400
З шинкою	45	400
З саямі	45	400
Солодкі страви	125	
Банановий пудинг	30	200
Алича в тісті	35	200
Суфле шоколадне	30	300
Мус малиновий	30	150
Холодні напої	250	
Вода мінеральна «Боржомі»	13*	200
Вода мінеральна «Набеглаві»	13*	200
Сік «Sandora» в асортименті	12*	200
Сік «Jaffa» в асортименті	12*	200
Пиво	100	
Пиво темне «Tuborg»	12,5*	500
Пиво темне «Krusovice Cerne»	12,5*	500
Пиво світле «Stella Artois»	12,5*	500
Пиво світле «Beck's»	12,5*	500

* Примітка: обсяг холодних і алкогольних напоїв зазначено в літрах.

Формування сировинних запасів – наступний важливий етап проектування виробничої програми, що дозволяє структурувати всю наявну на підприємстві харчову продукцію за рядом параметрів (вміст вологи, товарне сусідство, температурний режим зберігання, терміни постачання тощо) для подальшої раціональної організації складських площ. Основою розрахунку кількості товарів і сировини Q є денна виробнича програма та норма витрат продуктів на одну порцію (2):

$$Q = \frac{n \cdot g_p}{1000}, \quad (2)$$

де n – кількість порцій (виробів), шт.;

g_p – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

На основі наближених розрахунків визначено добову потребу проєктованого закладу ресторанного господарства у сировині, продукції (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (табл. 5).

Таблиця 5

Добова потреба закладу у сировині, продуктах за товарними групами			
Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясні напівфабрикати, птиця, субпродукти, яйця – 57 кг	свинина (порційні шматки)	охолоджена	7,7
	яловичина (вирізка)	охолоджена	4,3
	куряча грудинка	морожена	5,6
	курячі стегенця	морожені	2,3
	курячі тушки	морожені	7,4
	телятина (вирізка)	охолоджена	9,3
	баранина (порційні шматки)	морожена	17,8
	яйця курячі	охолоджені	2,7

Продовження таблиці 5

Рибні напівфабрикати та морепродукти – 59 кг	форель (філе)	охладжена	23,5
	осетер (філе)	охладжений	32,5
	креветки	морожені	2,8
М'ясна та рибна гастрономія – 7 кг	буженина	охладжена	0,7
	ковбаса салямі	охладжена	3,0
	шинка	охладжена	3,0
Молоко, молочні та жирові продукти – 32 кг	майонез		2,0
	сир «Фета»		5,5
	сир «Сулугуні»		6,4
	сир «Моцарелла»		4,8
	вершки	30%	3,8
	оливкова олія		0,4
	масло вершкове		1,5
	олія соняшникова		3,2
	молоко		3,7
Овочі – 90 кг	огірки свіжі		1,6
	зелень кропу		0,4
	морква		1,4
	зелень петрушки		0,7
	кінза (зелень)		0,3
	базилік		0,4
	баклажани		11,2
	шампінйони		3,2
	цибуля зелена		1,8
	цибуля ріпчаста		3,7
	часник		0,3
	перець червоний		0,05
	помідори свіжі		19,8
	салат латук		2,2
	картопля		32,0
	капуста білокачанна		2,0
	буряк		0,4
	червона квасоля		2,3
	солодкий перець		5,8
Фрукти – 23 кг	лимон		2,7
	курага		0,6
	апельсини		2,5
	ківі		2,5
	банан		4,0
	яблуко		4,0
	чорнослив		1,5
	алича		1,6
	гранат		1,4
	волоські горіхи		1,5
Бакалійні товари – 103 кг	цукор		2,9
	рис		5,0
	тістові заготовки для піци		90
	борошно пшеничне	вищий гатунок	1,6
	борошно кукурудзяне	вищий гатунок	0,2
	крупа кукурудзяна		0,4
	шоколад		1,4
	хліб пшеничний		1,0
	томатне пюре		0,8
	спеції гриль		0,2
	грузинські прянощі		0,6
Консервовані продукти – 8 кг	огірки квашені		0,4
	маслини консервовані		5,6
	гранатовий сік		1,5
Напої алкогольні – 137 л	вино		21,6
	горілка		18
	коньяк		18
	лікери		9,6
	шампанське		7,2
Напої безалкогольні – 98 л	пиво		62
	мінеральна вода		50
	сік		48

Результуючий технологічний процес постачання та зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено в таблиці 6.

Таблиця 6

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м ²	Приміщення		Орієнтовна площа, м ²
Неохолоджувальні комори	постачання, розподіл, складування та зберігання сировинних запасів	підтоварник ПТ-1 стелаж СК-8/6	1 2	0,8 0,96	комора вино-горілчанних напоїв і сухих продуктів	відділення зберігання ВГН	8
		підтоварник ПТ-1 стелаж СК-8/6	1 2	0,8 0,96		відділення зберігання СП	
	постачання, розподіл складування та зберігання предметів матеріально-технічного призначення	підтоварник ПТ-1	4	3,2	комора інвентаря		8
	постачання, розподіл складування та зберігання предметів матеріально-технічного призначення	стелаж СК-8/6	4	1,92	комора тари напівфабрикатів		6
Охолоджувальні камери	зберігання напівфабрикатів, відпускання напівфабрикатів у доготівельний цех	підтоварник ПТ-1 стелаж СК-8/6	2 1	1,6 0,48	камера зберігання м'ясо-рибних напівфабрикатів		6
		стіл виробничий RGS 120/7-L стелаж СК-8/6	1 1	0,84 0,48	дефростер		6
			підтоварник ПТ-1 стелаж СК-8/6	2 1	1,6 0,48	камера зберігання овочевих напівфабрикатів, фруктів і зелені	
		завантажувальна комплексного закладу	постачання, розподіл, складування та зберігання сировинних запасів; приймання сировини, товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення	ваги складські Маса-К	1	1,88	завантажувальна

Висновки

Виробнича програма – не лише перелік страв, які будуть готуватися, а стратегічний інструмент управління закладом ресторанного господарства. Вона визначає завантаженість цехів і черговість обробки сировини, схеми переміщення готової продукції, напівфабрикатів та інвентарю між приміщеннями, що дозволяє раціонально планувати використання ресурсів, оптимізувати витрати, забезпечувати стабільну якість обслуговування. При цьому підвищується конкурентоспроможність і адаптивність до змін ринку, створюються передумови для раціонального розподілу навантаження на

персоналу та мінімізації втрат [3, 10]. Не менш важливим є позитивний вплив на ефективне функціонування складського господарства, від вибору постачальників до підбору стелажів і підтоварників. Таким чином, проектування виробничої програми є основою для досягнення економічної ефективності та стабільного розвитку закладу ресторанного господарства.

Література

1. В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Організація ресторанної справи : навч. посіб. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін.] ; за ред А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
3. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник. [Електронний ресурс] / О. А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова та ін. ; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
4. С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
5. Басюк Т. П., Керанчук Т. Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 282 с.
6. О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. Ресторанний менеджмент : підручник. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 279 с.
7. О. А. Кравченко, О. М. Кравченко, Н. А. Водяньська. Використання показників кількості відвідувачів і товарообороту для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Економіка : реалії часу. Серія «Інновації. Інвестиції. Конкурентоспроможність». 2014. № 5 (15). С. 121–127.
8. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
9. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2023. № 8. С. 97–101.
10. І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст] : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

References

1. V. P. Samodai, A. I. Kravchenko. Orhanizatsiia restorannoi spravy : navch. posib. Sumy : Vyd-vo SumDPU imeni A. S. Makarenka, 2015. 424 s.
2. Proektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva : pidruchnyk / [A. A. Mazaraki, S. L. Shapoval, O. M. Hryhorenko ta in.] ; za red A. A. Mazaraki. Kyiv : Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 2017. 184 s.
3. Hotelno-restorannyi biznes : navch. posibnyk. [Elektronnyi resurs] / O. A. Nikolaichuk, N. S. Pryimak, O. A. Simakova ta in. ; red. O. A. Nikolaichuk. Kryvyi Rih : Vyd. DonNUET, 2022. 250 s.
4. S. A. Aleksandrova, L. V. Obolentseva, V. Yu. Svitlychna. Ekonomika hotelno-restorannoho hospodarstva : navch. posibnyk. Kharkiv. nats. un-t misk. hosp-va im. O. M. Beketova. Kharkiv : KhNUMH im. O. M. Beketova, 2022. 142 s.
5. Basiuk T. P., Keranchuk T. L. Ekonomika hotelno-restorannoho biznesu : navch. posib. Kyiv : NUKhT, 2018. 282 s.
6. O. Yu. Davydova, A. I. Usina, I. V. Sehed. Restorannyi menedzhment : pidruchnyk. Khark. nats. un-t misk. hosp-va im. O. M. Beketova. Kh. : KhNUMH, 2014. 279 s.
7. O. A. Kravchenko, O. M. Kravchenko, N. A. Vodianska. Vykorystannia pokaznykiv kilkosti vidviduvachiv i tovarooborotu dlia otsinky konkurentospromozhnosti pidpriemstv restorannoho hospodarstva [Elektronnyi resurs]. Ekonomika : realii chasu. Seriya «Innovatsii. Investitsii. Konkurentospromozhnist». 2014. № 5 (15). S. 121–127.
8. HoReCa : navch. posib. : u 3 t. T. 2. Restorany / [A.A. Mazaraki, S.L. Shapoval, S.V. Melnychenko ta in.] ; za red. A.A. Mazaraki. Kyiv : Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 2017. 312 s.
9. Polotai B. Ya. Eko-trendy v restorannomu biznesi. Industriia turizmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi. 2023. № 8. S. 97–101.
10. I. A. Nazarenko, R. P. Nykyforov, N. V. Lokhman. Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva (Blok 1) [Tekst] : navch. posibnyk. Kryvyi Rih : DonNUET, 2017. 165 s.