

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму**

Набока Ксенія Ігорівна

ПІБ здобувача

КУРСОВА РОБОТА

Організація дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу
тема

Навчальна дисципліна	<u>Ресторанна справа</u> назва навчальної дисципліни
Ступінь освіти	<u>Бакалавр</u> фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр
Галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u> шифр і назва галузі знань
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u> код і найменування спеціальності
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u> назва освітньо-професійної програми
Академічна група	<u>ГРБ-22</u> назва академічної групи

Харків, 2024 рік

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Керівник: Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач
циклової комісії харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і
текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач




Набока К.

підпис здобувача

ПІБ здобувача

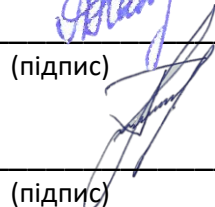
Підсумкова оцінка: 75 (балів)

Члени комісії з захисту:



(підпис)

Н. Л. Аштаєва


(підпис)

К.Р. Гібкін

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Набока Ксенія Ігорівна

ПІБ здобувача

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Організація дитячого недільного бранчу в ресторані
вищого класу

тема курсової роботи

Термін подання
завершеної роботи

06.12.2024 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Графік виконання роботи

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	09.09 – 20.09.2024
Добір та аналіз літератури за обраною темою	23.09 – 04.10.2024
Складання плану курсової роботи	7.10 – 11.10.2024
Написання вступу та I розділу	14.10 – 25.10.2024
Написання II та III розділу курсової роботи	28.10 – 15.11.2024
Написання висновків та оформлення курсової роботи	18.11 – 29.11.2024
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	02.12 – 06.12.2024
Захист курсової роботи	09.12 – 13.12.2024

Завдання видав

Науковий керівник



Наталія Аштаєва

(підпис)

Завдання отримав

Здобувач



Набока К.

(підпис)

ПІБ здобувача

«20» вересня 2024 р.

«20» вересня 2024 р

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	8
РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА.....	12
2.1. Розрахунок меню.....	12
2.2. Організаційні витрати.....	14
2.3. Загальні витрати	15
2.4. Дохідна частина.....	15
2.5. Рентабельність проекту	15
2.6. Висновки	Ошибка! Закладка не определена.
РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА	17
3.1. Технічне оснащення для проведення заходу	17
3.2. Розробка програми	18
3.3. Етапи організації	18
3.4. Планування розстановки столів.....	19
3.5. Обґрунтування прийнятих рішень	19
ВИСНОВКИ.....	21
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	23

ВСТУП

Актуальність дослідження. Сучасний стан ресторанного господарства характеризується динамічними змінами, які відбуваються під впливом соціально-економічних факторів, тенденцій споживчих вподобань і змін в загальному способі життя людей. Ресторанний бізнес став важливою частиною сучасної економіки, а його розвиток безпосередньо пов'язаний із змінюванням потреб та вимог населення, які впливають на стандарт обслуговування, якість їжі та загальну концепцію ресторанних закладів.

Останні роки показали зростання інтересу до концептуально унікальних ресторанів, які пропонують своїм клієнтам не лише їжу, але й емоційний досвід. Сучасний споживач все частіше шукає не лише якісні страви, а й атмосферу, в якій можна провести вільний час. Це спонукає ресторани адаптувати свої стратегії для задоволення цих вимог, включаючи інтеграцію різноманітних культурних аспектів, створення унікального інтер'єру, а також організацію тематичних заходів.

Важливо зазначити, що актуальними стають запити на етичність і екологічну відповідальність у виборі продуктів. Споживачі дедалі більше цікаються якістю їжі, її походженням, а також важливістю здорового харчування. Незважаючи на збільшення інтересу до здорового способу життя, ресторани залишаються важливими місцями соціальної активності, де можна відзначити важливі події, провести час з родиною або друзями.

У рамках сучасної ресторанної індустрії також спостерігається активний розвиток дитячого сегменту. Діти є частиною різноманітних соціальних заходів, і родини все частіше відвідують ресторани з дітьми. У відповідь на цей тренд ресторани починають розробляти спеціальні програми, які зосереджуються на обслуговуванні дітей. Всі ці зміни свідчать про важливість створення комфортного та безпечного середовища для маленьких відвідувачів, а також намагання задовольнити потреби батьків у виборі відповідних закладів.

Одним із ефективних формату дитячого обслуговування стали недільні бранчі. Це спеціально сплановані заходи, які включають не лише смачні страви, а

й різноманітні розваги, програми з аніматорами, художні майстер-класи, а також можливість брати участь у спільних іграх і конкурсах. Такі заходи формують позитивний імідж закладу, підвищують лояльність споживачів та залучають нових клієнтів.

У контексті вищезазначеного, **метою даного дослідження** є розробка концепції дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу, яка відповідатиме сучасним вимогам ресторанного обслуговування та стане привабливою для малих відвідувачів і їх батьків.

Завданнями дослідження є:

1. Аналіз ринку і вивчення потреб цільової аудиторії – родин з дітьми.
2. Розробка ефективних стратегій для організації дитячого бранчу, що включають меню, обслуговування та розважальні заходи.
3. Оцінка витрат і потенційних прибутків від реалізації концепції недільного бранчу.
4. Визначення методів реклами та просування даного заходу на ринку.
5. Аналіз ризиків та можливих викликів у реалізації проекту.

Об'єктом дослідження є ресторанний бізнес, зокрема заклади, які пропонують послуги організації дитячих заходів. **Предметом дослідження** є організація дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу, що охоплює всі аспекти реалізації заходу: від вибору меню до створення розважальних програм.

Для реалізації дослідження будуть використані такі **методи**:

- Аналіз вторинних даних з наукової літератури, звітів та статистики.
- Опитування батьків щодо їх побажань та очікувань від дитячих заходів у ресторанах.
- Спостереження за організацією подібних заходів у конкурентних ресторанах.
- Розрахунки економічних показників (выточність витрат, прибутків тощо).
- Спілкування з менеджерами закладів у сфері обслуговування для отримання їхньої оцінки та досвіду в організації дитячих заходів.

Таким чином, специфіка та структура сучасного ресторанного бізнесу, разом з актуальними тенденціями і метою даного дослідження, створюють основу для подальшого обґрунтування концепції дитячого недільного бранчу.

Упевненість у доцільності та інноваційності даного заходу стане важливим кроком у формуванні позитивного досвіду для маленьких гостей і їх родин, а також слугуватиме успішною стратегією для залучення нових споживачів до ресторану.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) є невід'ємною частиною розробки будь-якого проекту, зокрема і для організації дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу. Цей документ є вихідним матеріалом, що визначає основні завдання проектування, економічну доцільність реалізації заходу, а також його технічні характеристики та очікувані результати. У цьому розділі розглянемо аспекти, які формують концепцію дитячого бранчу, його потенційні витрати і доходи, а також технічні умови реалізації проекту.

Дитячий недільний бранч є спеціально спланованим заходом для родин, що забезпечує дітей смачними і корисними стравами, а також різноманітними видами розваг. Основне завдання проекту – створити унікальну атмосферу, де діти зможуть насолоджуватись смачною їжею і веселими іграми, а батьки – відпочити та розслабитись у комфортному середовищі.

Таким чином, концепція дитячого бранчу включає:

- Спеціально розроблене меню, яке враховує смаки дітей.
- Організацію дитячих ігор і аніматорів.
- Проведення розважальних майстер-класів.
- Створення затишної і безпечної атмосфери.

Перед реалізацією проекту важливо здійснити аналіз ринку, щоб зрозуміти потреби цільової аудиторії та конкурентне середовище. Актуальність і розвиток дитячих бранчів вказують на зростаючий попит на послуги, які дозволяють проводити час з дітьми в ресторанах.

Цільова аудиторія для організації дитячого бранчу охоплює:

- Родини з дітьми різного віку (від 3 до 12 років).
- Молоді батьки, які бажають забезпечити яскраві враження своїм дітям в ресторані.
- Батьки, які шукають якісні послуги по обслуговуванню дітей у закладах ресторанного господарства.

Згідно з результатами ринкового дослідження, 75% батьків вважають за доцільне відвідувати ресторани, де пропонується програма обслуговування для дітей. Це створює велику можливість для реалізації проекту дитячого бранчу.

Ринок ресторанних послуг в Україні стає дедалі більш конкурентоздатним. Серед основних гравців можна виділити:

- Такі заклади, як «Там де хліб», «Казка», «Леопольд», що створюють концепти на базі дитячих заходів.
- Ресторани, що надають можливість проведення свят – днів народжень, депозитів для родинних обідів.

Однак складність конкуренції є одночасно і можливістю – якщо реалізувати правило уникнення шаблонів, пропонуючи унікальні формати обслуговування та активності, це забезпечить успішність проекту.

Для успішної організації дитячого бранчу необхідно правильно прорахувати витрати. Витрати можуть бути класифіковані на постійні та змінні.

Постійні витрати включають статті, які не залежать від обсягу продажів.

Основні пункти:

- Оренда приміщення – 15 000 грн.
- Зарплата персоналу (офіціанти, кухарі) – 20 000 грн. (за період заходу).
- Витрати на комунальні послуги – 3 000 грн.

Змінні витрати залежать від обсягу проведення заходу. Основні пункти:

Стаття витрат	Сума, грн
Закупівля продуктів (на 20 осіб)	10000
Аніматори (оплата)	5000
Реклама (банери, соціальні мережі)	3000
Інші витрати (декор, прилади)	2000
Разом	35000

Таким чином, загальна сума витрат на проведення дитячого бранчу складе 50 000 грн.

Припустимо, вартість участі одного дитини становить 800 грн. Якщо захід відвідає 20 дітей:

Прибуток = Кількість учасників * Вартість участі = 20 * 800 = 16 000 грн.

Однак, враховуючи витрати в розмірі 50 000 грн, проект потребує додаткових джерел прибутку, наприклад, через продаж повноцінних пакетів для родин або рекламних партнерів.

Виходячи з розрахунків, реалізація даного проекту є економічно доцільною за умови залучення оптимальної кількості учасників та вигідних критеріїв співпраці з постачальниками продуктів і аніматорами. Економічна доцільність складатиметься з:

- Розробки гнучкого ціноутворення на бранчі.
- Залучення постійних партнерів для проведення заходів.
- Оптимізації витрат за рахунок використання місцевих продуктів.

Реалізація проекту вимагатиме дотримання ряду технічних вимог. Серед них:

1. Простір: ресторан повинен мати зони для проведення заходів, адаптовані до дітей.
2. Безпека: приміщення повинні відповідати нормам пожежної безпеки та гігієнічним стандартам для організації харчування дітей.
3. Обладнання: необхідне якісне кухонне обладнання для приготування страв, а також зона для проведення активностей.

Для залучення клієнтів важливо розробити рекламну кампанію:

1. Соціальні мережі: просування дитячого бранчу через Facebook, Instagram з акцентом на візуальний контент.
2. Рекламні матеріали: вигідне застосування банерів та постерів у місцях скупчення цільової аудиторії – дитячі садки, школи.
3. Співпраця з блогерами та впливовими особами, які можуть залучити увагу до заходу.

Кожен проект пов'язаний з ризиками. Основними можуть бути недосягнення запланованої кількості учасників, недостатня якість обслуговування, негативні відгуки.

Для зменшення ризиків слід постійно аналізувати відгуки клієнтів та коригувати діяльність, проводити навчання для працівників закладу щодо

специфіки обслуговування дітей, впроваджувати системи зворотного зв'язку для моментального реагування на проблеми.

Техніко-економічне обґрунтування проекту дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу показує його актуальність і доцільність. Заплановані витрати та потенційний прибуток підтверджують можливість успішної реалізації концепції, при цьому враховуючи потреби цільової аудиторії і можливості ринку. Стратегічний підхід до планування всіх аспектів організації допоможе створити якісний та популярний продукт, здатний задовольнити нові запити родин із дітьми у сучасному ресторані.

РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Розрахунок меню

Меню є основою для організації дитячого бранчу, оскільки воно визначає не тільки витрати на закупівлю продуктів, але й рівень задоволеності маленьких гостей та їх батьків. При плануванні меню враховуються смакові уподобання дітей, їх харчові потреби та безпечність страв. Пропонуємо розглянути таке меню:

1. Закуси:

- Фруктові шпажки з різних сезонних фруктів
- Міні-сендвічі з курячим філе, листям салату та помідорами черрі

2. Основні страви:

- Яєчня з сиром і шпинатом
- Спагетті з фрикадельками та томатним соусом

3. Десерти:

- Панна котта з полуницею
- Вафлі з медом та фруктами

4. Напої:

- Свіжовижатий апельсиновий сік
- Молочний коктейль з бананом

Розглянемо розрахунок інгредієнтів необхідних для приготування зазначених страв з урахуванням 30 дітей (щоб врахувати загальний обсяг продажу).

Для розрахунку кількості інгредієнтів скористаємося нормами використання продуктів у дитячому харчуванні (за стандартами) та специфікою дитячого раціону:

Закуси:

- Фруктові шпажки: 150 г фруктів на дитину
- Міні-сендвіч: 70 г хліба, 50 г курки, 15 г салату, 20 г помідор

Основні страви:

- Яєчня: 1 яйце, 20 г сиру, 30 г шпинату
- Спагетті: 70 г спагетті, 60 г м'яса

Десерти:

- Панна котта: 80 г
- Вафлі: 60 г вафлі

Напої:

- Сік: 150 мл
- Коктейль: 150 мл

Загальний розрахунок на 30 дітей для кожної категорії страв:

Таблиця 2.1.1. Розрахунок інгредієнтів

Інгредієнт	г/одиницю	Кількість, од	Сума, г
Закуски			
Фрукти	150	30	4500
Хліб	70	30	2100
Куряче філе	50	30	1500
Салат	15	30	450
Помідори	20	30	600
Основні страви			
Яйце	1 од	30	30 од
Сир	20	30	600
Шпинат	30	30	900
Спагетті	70	30	2100
Фрикадельки (м'ясо)	60	30	1800
Десерти			
Панна котта	80	30	2400
Вафлі	60	30	1800
Напої			
Сік	150 мл	30	4500 мл
Коктейль	150 мл	30	4500 мл

Надалі розглянемо розрахунок закупівельної вартості цих інгредієнтів на основі ринкових цін постачальників. Зазначимо, що купуються продукти, що мають сертифікати якості та відповідають стандартам харчування для дітей. Це передбачає співпрацю з надійними постачальниками, які надають свіжі та екологічно безпечні продукти.

Таблиця 2.1.2. Закупівля інгредієнтів

Продукт	Кількість, кг (л)	Ціна за 1 кг(л), грн	Вартість, грн
Фрукти	4,50	60	270
Хліб	2,1	40	84
Куряче філе	1,5	120	180

Салат	0,45	50	22,5
Помідори	0,6	45	27
Яйця	30 од	2	60
Сир	0,6	130	78
Шпинат	0,9	70	63
Спагетті	2,1	25	52,5
Фрикадельки	1,8	150	270
Панна котта	2,4	100	240
Вафлі	1,8	80	144
Сік	4,5	40	180
Коктейль	4,5	50	225
Разом		-	1996,5

Загальна вартість закупівлі продуктів складає 1996,50 грн.

2.2. Організаційні витрати

Організація branчу включає в себе не лише витрати на продукти, а й витрати на персонал, оформлення приміщення, послуги аніматорів та інші важливі елементи для забезпечення якісного заходу.

Для якісного і безперервного обслуговування branчу буде залучено:

- 2 кухарі (по 500 грн за захід)
- 4 обслуговуючих офіціанти (по 300 грн за захід)
- Загальний кухар
- Менеджер заходу (700 грн)

Отже, загальна заробітна плата складе:

Кухарі: $500 \text{ грн} \times 2 = 1000 \text{ грн}$

Офіціанти: $300 \text{ грн} \times 4 = 1200 \text{ грн}$

Менеджер: 700 грн

Разом: $1000 + 1200 + 700 = 2900 \text{ грн}$

Залучення аніматорів є необхідним для забезпечення розважальної програми для дітей. Наймання двох аніматорів:

- Аніматор: 600 грн за 3 години
- Розрахунок: $600 \text{ грн} \times 2 = 1200 \text{ грн}$

Інші організаційні витрати:

- Оренда приміщення: 5000 грн

- Декорування та організація ігрової зони: 1500 грн
- Рекламна кампанія (банери, соціальні мережі): 2000 грн
- Закупівля витратних матеріалів та інвентарю: 1000 грн

2.3. Загальні витрати

Всі витрати на організацію дитячого бранчу підсумовуються в наступній таблиці:

Таблиця 2.3.1. Загальні витрати

Стаття витрат	Сума, грн
Закупівля продуктів	1996,5
Заробітна плата персоналу	2900
Послуги аніматорів	1200
Оренда приміщення	5000
Декор та обладнання для заходу	1500
Рекламні витрати	2000
Інвентар та витратні матеріали	1000
Загалом	15596,5

2.4. Дохідна частина

Розрахунки доходної частини проекту базуватимуться на ціні квитка для участі, що складає 1000 грн за дитину. Планується залучити до бранчу 30 дітей, що забезпечить основний дохід:

$$\text{Основний дохід} = 30 \text{ дітей} \times 1000 \text{ грн} = 30000 \text{ грн}$$

Крім того, можливі додаткові доходи:

- Продаж сувенірів: 10 грн на дитину, 30 дітей = 300 грн
- Фото-зони та миттєве друкування фото: 20 грн на дитину, 30 дітей = 600 грн

Загальний дохід буде:

$$\text{Основний дохід (30 000 грн)} + \text{Додатковий дохід (900 грн)} = 30 900 \text{ грн}$$

2.5. Рентабельність проекту

Розрахунок прибутку:

$$\text{Прибуток} = \text{Дохід} - \text{Загальні витрати}$$

$$\text{Прибуток} = 30 900 \text{ грн} - 15 596.50 \text{ грн} = 15 303.50 \text{ грн}$$

Рентабельність проекту підтверджує його життєздатність та перспективність, оскільки плановий прибуток перевищує витрати. Коректно розраховані витрати на персонал, правильне ціноутворення та стратегічні маркетингові дії сприяють створенню прибуткового проекту.

Розрахункова частина проекту забезпечує раціональне оцінювання витрат та доходів, що дозволяє розробити ефективну стратегію для дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу. Комплексний підхід до організації, включаючи логістичне планування, витрати на персонал, розважальні програми, дозволяє досягти високої рентабельності та залучити велику кількість клієнтів, забезпечуючи позитивні враження для родин з дітьми.

РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА

3.1. Технічне оснащення для проведення заходу

Ефективне технічне оснащення є однією з головних передумов для проведення успішного заходу, оскільки воно впливає на комфорт відвідувачів, зручність роботи персоналу та якість обслуговування в цілому. Для організації дитячого бранчу необхідно забезпечити кухонне обладнання. Для приготування страв на бранч знадобиться високоякісне кухонне обладнання:

- Печі та плити для приготування різноманітних основних страв.
- Пароконвектомати для випікання та збереження смакових якостей продуктів.
- Холодильники та морозильні камери для зберігання свіжих продуктів.
- Кухонні процесори та блендери для приготування змішаних напоїв і десертів.

Високоякісний посуд та інвентар є невід'ємною частиною ресторанного обслуговування. Для дитячого бранчу рекомендується використовувати:

- Порцеляновий або термостійкий кольоровий посуд для створення яскравого враження для дітей.
- Спеціальні дитячі набори столових приборів, що відповідають принципам безпеки та зручності.
- Прилади для сервірування й презентації страв, зокрема тарілки, глечики, чашки.

Зони для розваг також повинні бути правильно обладнані для забезпечення безпеки та задоволення маленьких гостей:

- М'які модулі та килими для ігор і активності.
- Проектори та екрани для демонстрації мультфільмів та анімацій.
- Обладнання для заціпок, малювання, ліплення.

3.2. Розробка програми

Розробка програми спирається на інтеграцію різних аспектів, що забезпечують успішність заходу. Вона повинна бути цікавою, інтерактивною і залучати дітей до активної участі.

Тематичний підхід сприяє оптимальному залученню дітей, оскільки кожен бранч має пропонувати нову цікаву тему:

- «Свято піратів» з пошуком скарбів.
- «Космічна пригода» з дослідженням планет і зірок.
- «Наукова лабораторія» з веселими експериментами.

Кожна тема обумовлює вибір реквізитів, прикрас приміщення та сценарій розваг. Залучення професійних аніматорів є неодмінною умовою для організації бранчу інтерактивні ігри та забави на тему свята; майстер-класи з хендмейду або кулінарії, які відповідають тематиці; конкурси, вікторини з розподілом сувенірів для найактивніших учасників.

Музика є важливою частиною атмосфери заходу. Займемось підбором динамічної музики, відомі дитячі пісні або організуємо живий виступ дитячих музичних гуртів.

3.3. Етапи організації

Чітке планування та організація всіх етапів підготовки і проведення дитячого бранчу забезпечують скоординованість робіт і ефективну реалізацію проекту.

Підготовка приміщення:

- Приготування і декорування залу відповідно до тематики.
- Переносне обладнання для ігор, проектор, екрани.
- Організація ігрових зон із м'якими подушками.

Підготовка кухні та меню:

- Закупівля продуктів за тиждень до заходу, приготування згідно меню.
- Залучення шеф-кухаря для виконання особливих замовлень.
- Тестування страв для привабливого та безпечного подання.

Координація персоналу:

- Заздалегідь провести інструктаж персоналу відносно специфіки обслуговування дітей.
- Ролі чітко визначено - офіціанти, аніматори, кухарі.
- Встановлення відповідальних за окремі етапи (наприклад, зустріч гостей, показ мультфільмів).

3.4. Планування розстановки столів

Раціональне планування розстановки столів впливає на комфортність перебування гостей в залі, а також на ефективність обслуговування.

Необхідно дотримуватись принципу доступності та зручності:

- Столи розташовуються по периметру залу, залишаючи центр вільним для активностей.
- Рекомендується використовувати квадратні столи для 4-6 дітей.

Зони для дорослих. Врахування потреб батьків, що відвідують бранч:

- Окрема зона зі столами розташована неподалік, однак у тиші від активних зон.
- Використання комфортних меблів, диванчиків для дорослих.

Для надання достатньої кількості вільного простору для зручного пересування необхідно залишити широкі проходи між столами та, можливо, обладнати окремі маршрути для пересування аніматорів і обслуговуючого персоналу.

3.5. Обґрунтування прийнятих рішень

Раціонально обладнаний простір і продумані організаційні заходи сприяють успішному проведенню дитячого недільного бранчу. Використання високоякісного обладнання та інвентарю дозволяє забезпечити безпеку і комфорт перебування дітей. Інтеграція тематичних підходів додає процесу взаємодії з дітьми нових градусів і креативності.

Етапи організації, що передбачають координацію персоналу і заходи, пов'язані з підготовкою меню та складанням програми, дозволяють акумулювати

різні ресурси для створення унікального досвіду для відвідувачів. Виконання завдань на високому рівні забезпечить не лише рентабельність заходу, а й підвищить репутацію закладу, що в свою чергу, залучить нових клієнтів та партнерів у майбутньому.

Планування розстановки столів з урахуванням вільного простору забезпечить зручність пересування, а поділення залу на тематичні зони сприятиме покращенню якості обслуговування. Усе це разом формує сприятливе середовище для успішного проведення заходу, яке враховує побажання клієнтів та дотримання норм гостинності та ресторанних практик. Ефективне розв'язання організаційних задач, побудоване на основі сучасних практик ресторанного бізнесу, стане основою для реалізації унікального проекту, що зможе задовольнити поточні та перспективні запити споживачів

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження, спрямоване на організацію дитячого недільного бранчу в ресторані вищого класу, дозволило розглянути різні аспекти цього проекту, від теоретичних концепцій до практичних розрахунків та планування. У ході дослідження були розроблені рекомендації та висновки, які можуть бути використані для успішної реалізації проекту.

Організація дитячих заходів, таких як недільний бранч, відповідає сучасним тенденціям у ресторанному бізнесі, де споживачі цінують не лише якість страв, але й створення унікального досвіду для всієї родини. Цільова аудиторія, що включає родини з дітьми, демонструє зростаючий попит на подібні заходи, що підтверджує економічну доцільність проекту.

Розроблене меню враховує смакові уподобання дітей та здорове харчування, що важливо для залучення батьків до відвідання закладу. Поєднання яскравих, різноманітних страв із високоякісних інгредієнтів створює привабливу пропозицію, що підкреслює унікальність бранчу.

Розрахунок витрат та доходів свідчить про можливість досягнення прибутковості проекту за рахунок оптимізації витрат та ефективного ціноутворення. Особливу роль у цьому відіграє правильна організація закупівельної логістики та раціональне використання ресурсів.

Ефективна організація простору та технічне оснащення є важливими для забезпечення високого рівня обслуговування і задоволення потреб усіх гостей закладу. Технологічна оснащеність є запорукою зручності як для персоналу, так і для відвідувачів, сприяючи створенню позитивного враження від заходу.

Впровадження структурованих етапів організації роботи персоналу, а також інтеграція розважальних програм залучає дітей до активної участі в бранчі. Залучення професійних аніматорів та тематичний підхід підвищують зацікавленість дітей і, відповідно, їх батьків.

Створена атмосфера бранчу, у поєднанні із високою якістю страв та обслуговування, сприяють формуванню лояльності клієнтів до ресторану.

Задоволені клієнти схильні до повторних візитів та рекомендації місця своїм знайомим, що формує позитивний імідж закладу.

Чітке планування витрат, врахування всіх аспектів проекту, включаючи технічні та організаційні, дозволяє забезпечити сталий фінансовий стан проекту. Імплементовані стратегії дозволяють успішно керувати ресурсами та підвищувати рентабельність заходу.

Узагальнені результати дослідження показали, що в умовах правильно організованої концепції та за рахунок інтеграції передових практик ресторанного бізнесу, організація дитячого недільного бранчу може стати успішним та прибутковим проектом. Розроблені рекомендації можуть бути використані для подальшої оптимізації подібних заходів та впровадження інших інноваційних проектів у сфері ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
2. Організація виробництва в закладах харчування: навч. посіб. Миколаїв: МНАУ, 2020. 220 с.
3. Організація і техніка обслуговування: навч. посіб. для учнів ПТНЗ. Київ: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с.
4. Як скласти меню для ресторану або кафе. Poster POS. URL: <https://joinposter.com/ua/post/rozrobka-menyu-dlya-kafe> (дата звернення: 02.11.2024).
5. Збірник рецептур страв. Упорядник: Є. Клопотенко. URL: https://school22.rv.ua/doc/zbirnik_klopotenka.pdf (дата звернення: 03.11.2024)
6. Організація ресторанної справи: навч. посіб. Кременчук: КДПУ, 2011. 337 с.
7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Вінниця: ВПУСП, 2023. 250 с.
8. Управління ресторанним господарством як складовою сфери послуг. Підприємництво та інновації. 2019. №3. С. 29–35.