



**Київський національний  
торговельно-економічний університет**

**НоReCa:**

**ТОМ 3. КЕЙТЕРИНГ**

*Навчальний посібник  
для студентів вищих навчальних закладів*

*За редакцією доктора економічних наук,  
професора А.А. Мазаракі*

**Київ 2017**

## Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

УДК 640.43  
ББК У 424.14  
Х79

Автори:

А.А. Мазаракі, д-р екон. наук, проф. (вступ, розд. 1, 2, 5), С.Л. Шаповал, канд. техн. наук, доц. (розд. 4 п. 4.3–4.6), С.В. Мельниченко, д-р екон. наук, проф. (розд. 5 п. 5.1), Н.І. Ведмідь, д-р екон. наук, доц. (вступ, розд. 1, розд. 5 п. 5.1), М.Г. Бойко, д-р екон. наук, проф. (розд. 1 п. 1.2, розд. 5 п. 5.2), М.Ф. Кравченко, д-р тех. наук, проф. (вступ, розд. 1, розд. 2 п. 2.2–2.7, розд. 3), М.В. Босовська, д-р екон. наук, доц. (розд. 1 п. 1.3, розд. 5 п. 5.2), Р.А. Расулов, канд. техн. наук, доц. (розд. 4 п. 4.3–4.6), О.М. Григоренко, канд. техн. наук, доц. (розд. 4 п. 4.1), І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доц. (розд. 2 п. 2.6, розд. 4 п. 4.2), М.В. Кулик, канд. екон. наук, доц. (розд. 5 п. 5.3–5.7), Т.Є. Литвиненко, канд. екон. наук, доц. (вступ, розд. 1, розд. 2 п. 2.2–2.7, розд. 3), А.М. Расулова, канд. екон. наук, доц. (розд. 1 п. 1.1–1.2, розд. 2 п. 2.1), Д.В. Федорова, канд. техн. наук, доц. (розд. 1 п. 1.2).

*За редакцією доктора економічних наук, професора А.А. Мазаракі*

Рецензенти: Д.Р. Таубер, д-р наук, проф., ректор Академії готельного управління та ресторанного господарства, м. Познань;  
Є.В. Клименко, д-р техн. наук, проф., проректор з наукової роботи, завідувач кафедри будівельних конструкцій Одеської державної академії будівництва та архітектури;  
Н.Т. Саук, комерційний директор компанії «Експо Кейтеринг» групи компаній «Фігаро Кейтеринг»

*Рекомендовано до друку вченою радою  
Київського національного торговельно-економічного університету  
(протокол № 2 від 30 серпня 2016 р.)*

**HoReCa** : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі,  
X79 С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ :  
Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.  
ISBN 978-966-629-842-6  
DOI: 10.31617/np.knute.2017-1504

Запропоновано унікальні бізнес-рішення щодо генерування ідей, обґрунтування концептів та реалізації ефективних стартапів кейтерингових компаній; трендів фуд-дизайну та фуд-декору; проектування процесів виробництва, тестингу, пакування, транспортування, сервісу, клінінгу, рисайклінгу у сфері кейтерингу; забезпечення енергоощадності та екологічності технологічних, технічних і дизайнерських рішень; підходи до економічного та управлінського моніторингу господарської діяльності та окупності бізнесу.

Професійне видання рекомендовано для менеджерів, власників, інвесторів, а також студентів, викладачів, науковців та усіх, хто хоче досягнути успіху та здобути найвищу професійну майстерність в індустрії кейтерингу.

УДК 640.43  
ББК У 424.14

ISBN 978-966-629-842-6

© Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В., Ведмідь Н.І., Бойко М.Г., Кравченко М.Ф., Босовська М.В., Расулов Р.А., Григоренко О.М., Тарасенко І.І., Кулик М.В., Литвиненко Т.Є., Расулова А.М., Федорова Д.В., 2017  
© Київський національний торговельно-економічний університет, 2017

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b> .....	4
<b>Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ</b> .....	22
1.1. Загальні положення.....	22
1.2. Концепція кейтерингової компанії.....	32
1.3. Види кейтерингу .....	56
<b>Додатки до розділу 1</b> .....	60
<b>Розділ 2. БІЗНЕС-ПРОЦЕСИ</b> .....	103
2.1. Логістика кейтерингової компанії.....	103
2.2. Проектування меню .....	112
2.3. Виробничі процеси .....	125
2.4. Комплектація. Пакування. Фасування .....	131
2.5. Складування. Зберігання .....	137
2.6. Експедиція. Відвантаження. Транспортування .....	142
2.7. Рисайклінг. Сепарація. Утилізація .....	146
<b>Додатки до розділу 2</b> .....	150
<b>Розділ 3. СЕРВІС</b> .....	183
3.1. Сценарій. Схема обслуговування. Управління потоками.....	183
3.2. Меблі. Декор. Посуд. Білизна.....	184
3.3. Обслуговування.....	239
3.4. Клінінг. Санітарно-гігієнічні заходи.....	270
<b>Додатки до розділу 3</b> .....	280
<b>Розділ 4. ТЕХНІЧНІ РІШЕННЯ</b> .....	326
4.1. Приміщення. Зонування території .....	326
4.2. Обладнання .....	330
4.3. Інженерні системи.....	332
4.4. Охорона навколишнього середовища .....	345
4.5. Охорона праці.....	349
4.6. Безпека кейтерингової компанії .....	354
<b>Додатки до розділу 4</b> .....	362
<b>Розділ 5. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА</b> .....	381
5.1. Організаційна структура .....	381
5.2. Управління якістю .....	402
5.3. Обсяги діяльності .....	418
5.4. Основні засоби .....	422
5.5. Персонал та оплата праці .....	424
5.6. Поточні витрати .....	429
5.7. Доходи.....	436
5.8. Прибутки. Ефективність.....	438
<b>Додатки до розділу 5</b> .....	441
<b>СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	444

## ВСТУП

Завершальним етапом магістерської підготовки є написання здобувачами вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» випускного кваліфікаційного проекту, який демонструє рівень засвоєння студентами теоретичних знань і практичних вмінь та навичок, що формують професійні компетенції фахівців за спеціальностями «Технології в ресторанному господарстві» та «Готельна і ресторанна справа», їхню здатність до самостійної роботи в індустрії кейтерингу.

Виконання випускного кваліфікаційного проекту дає можливість оцінити рівень підготовки здобувачів вищої освіти до практичної професійної та науково-дослідної діяльності; ступінь вмінь та компетентностей самостійно вирішувати наукові та практичні проблеми в сучасному кейтерингу; логічно та послідовно викладати матеріал і аргументувати висновки та пропозиції.

*Випускний кваліфікаційний проект* являє собою індивідуальну творчу роботу студента з елементами оригінальної завершеної наукової розробки, що сприяє виявленню креативного мислення у майбутнього фахівця. Випускний кваліфікаційний проект має структуру, викладену в логічній послідовності, основні його положення виносяться для публічного захисту.

*Теми випускних кваліфікаційних проектів* мають бути спрямовані на вирішення регіональних потреб розвитку кейтерингу (подієвого та промислового), відобразити кращі вітчизняні та закордонні тенденції та напрями розвитку. Назва теми має бути стислою, відобразити мету та основний зміст випускного кваліфікаційного проекту.

*Завдання випускного кваліфікаційного проекту* полягає у розкритті питань щодо обґрунтування доцільності проектування, розроблення концепції та вирішення технологічних, сервісних, технічних та економіко-управлінських завдань кейтерингової компанії.

Випускний кваліфікаційний проект складається з *пояснювальної записки та обов'язкового графічного матеріалу (креслень)*. Під час захисту демонстраційний матеріал використовується у графічному, електронному вигляді (відеоматеріали, мультимедіа, презентації тощо).

Пояснювальна записка складається з відповідних розділів, у яких логічно і послідовно розкривається творчий задум проекту, наводиться концепція кейтерингової компанії з урахуванням сучасних тенденцій на ринку, здійснюється проектування бізнес-процесів та сервісу, технічних рішень; здійснюється розроблення пропозицій з управління кейтеринговою компанією та економічне обґрунтування проекту, висновки; необхідні ілюстрації, графіки, діаграми, таблиці, схеми, рисунки тощо. Пояснювальна записка не повинна містити загальновідомих положень, зайвих описів тощо.

Текст пояснювальної записки подається у друкованому вигляді на аркушах формату А4 в рамці шрифтом Times New Roman 14 або Arial 12 пунктів, міжрядковий інтервал 1,5 lines (29–30 рядків на сторінці). Поля: зліва – 25 мм, справа – 10 мм, зверху і знизу – 20 мм. Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту – однаковою.

Структура випускного кваліфікаційного проекту складається із вступної частини, основної частини та додатків (в т.ч. графічних матеріалів).

*Вступна частина:*

- титульний аркуш (дод. В1);
- завдання на випускний кваліфікаційний проект (дод. В2);
- інформаційна картка на випускний кваліфікаційний проект (анотація) (дод. В3);
- зміст;
- перелік скорочень, умовних позначень, термінів;
- вступ.

*Основна частина:*

- розділ 1 «Концепція кейтерингової компанії»;
- розділ 2 «Бізнес-процеси»;
- розділ 3 «Сервіс»;
- розділ 4 «Технічні рішення»;
- розділ 3 «Управління. Економіка»;
- загальні висновки та пропозиції;
- список рекомендованих джерел;
- додатки (в т.ч. графічні матеріали).

*Реферат* (анотація) обсягом 1–2 сторінки українською, російською та англійською мовами (або іншою іноземною мовою, яку вивчав студент) має стисло відображати загальну характеристику та основний зміст випускного кваліфікаційного проекту і містити:

- відомості про обсяг пояснювальної записки, кількість ілюстрацій, таблиць, креслень, додатків і бібліографічних найменувань за переліком посилань;
- мету проекту, застосовані методи та отримані результати (характеристика об'єкта проектування, якісні та кількісні показники, економічний ефект тощо);
- рекомендації щодо використання або (та) результати впровадження результатів досліджень;
- перелік ключових слів (не більше 20).

У *вступі* необхідно розкрити актуальність теми, елементи наукової новизни, вихідні дані для розроблення проекту, мету, предмет та об'єкт дослідження. Обґрунтовують необхідність вирішення обраного завдання.

Слід чітко формулювати мету випускного кваліфікаційного проекту, лаконічно зазначати завдання, які необхідно вирішити для її досягнення.

У меті вказують спеціалізацію кейтерингової компанії, за необхідністю – потужність базового підприємства, район будівництва.

Завдання визначаються поставленою метою і являють собою чітке формулювання послідовних шляхів щодо проектування кейтерингової компанії.

У випускному кваліфікаційному проекті доцільно виділити запропоновані студентом наукові положення або практичні рекомендації, що були здійснені ним особисто, і надати інформацію про їх апробацію.

Практичне значення – це відомості про практичну реалізацію одержаних результатів або рекомендації щодо їх використання.

Розділи повинні бути пов'язані між собою, матеріал має бути послідовним, структурованим та лаконічним. Наприкінці окремих розділів мають бути висновки.

*Основна частина* випускного кваліфікаційного проекту складається з розділів, підрозділів, які пов'язані між собою, а матеріал викладений послідовно та логічно і містить:

- розділ «Концепція кейтерингової компанії» (проведення маркетингових досліджень регіонального ринку продукції та послуг ресторанного господарства у заданому регіоні з метою обґрунтування доцільності проектування кейтерингової компанії з визначеною спеціалізацією; визначення сегменту потенційних споживачів послуг кейтерингу; обґрунтування формату кейтерингової компанії; розроблення концептуальної ідеї кейтерингової компанії, обґрунтування особливостей сервісу і номенклатури кейтерингових послуг; визначення відмінних особливостей бізнес-ідеї проекту;

- розділ «Бізнес-процеси» (опис рішень щодо вибору і обґрунтування меню раціонів харчування або визначеної події; особливостей організації логістичних бізнес-процесів; прогнозування динаміки попиту (добової, тижневої, сезонної); обґрунтування

виробничих процесів створення кулінарної продукції; її комплектації, пакування, фасування, відвантаження та транспортування до місця обслуговування; складування і зберігання сировини та предметів матеріально-технічного призначення, організації процесів рисайклінгу);

– розділ «Сервіс» (розроблення сценарію обслуговування за різними видами кейтерингу та створення схем обслуговування; підбір меблів, посуду, білизни і декору відповідно до концепції та виду кейтерингу; обґрунтування виду, форми і методів обслуговування контингентів споживачів; обґрунтування санітарно-гігієнічних заходів та клінінгу);

– розділ «Технічні рішення» (здійснити опис, зонування і розрахунок площі території для проведення події або організації харчування за місцем роботи, навчання, лікування тощо); визначення інженерно-будівельних рішень базового закладу та будівельно-технічних показників проекту; розрахувати кошторис будівництва та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води); підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію; надати характеристику систем управління охороною праці та навколишнього середовища базового закладу та локації; здійснити підбір обладнання та інженерних систем;

– розділ «Управління. Економіка» (визначення та обґрунтування організаційно-правової форми господарювання кейтерингової компанії; розроблення її раціональної організаційної структури; обґрунтування системи управління якістю кейтерингової компанії; визначення економічного ефекту; окреслення ризиків реального інвестиційного проекту).

Після основної частини наводяться загальні *висновки та пропозиції* щодо відповідності отриманих результатів завданню на випускний кваліфікаційний проект та висунутим вимогам, можливість упровадження або застосування результатів. Тут доцільно використовувати основні положення випускного кваліфікаційного проекту, які здобувачі вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» апробували на наукових конференціях, семінарах, в публікаціях у наукових виданнях.

За результатами власних наукових досліджень готується наукова стаття, яку публікують у «Збірнику наукових статей студентів». Публікація наукової статті – обов'язкова умова для захисту випускного кваліфікаційного проекту.

Виклад змісту кожного розділу випускного кваліфікаційного проекту має бути аргументованим, пояснювальним та науково доказовим.

До *списку використаних джерел* включаються джерела, на які є посилання у тексті. Список складається із законодавчих актів, нормативно-довідкових матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, навчально-методичної та спеціальної літератури, фахових видань, ресурсів інтернету. Джерела можна розміщувати одним із таких способів: у порядку появи посилань у тексті; в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків; у хронологічному порядку.

У *додатках* наводяться графічні матеріали з урахуванням обов'язкових креслень (табл. В1) та допоміжні матеріали у вигляді: копій (в т.ч. наукова стаття, опублікована у «Збірнику наукових статей студентів») документів, витягів із законодавчо-нормативних документів, звітів, результатів соціологічних опитувань, громіздких таблиць, рисунків. Кількість графічних матеріалів – 7 креслень відповідно до завдання на проектування. Склад та перелік аркушів графічної частини випускного кваліфікаційного проекту визначаються завданням на проектування і узгоджуються з керівником та консультантами.

**Перелік графічних матеріалів  
випускного кваліфікаційного проекту**

№ пор.	Найменування
1	<i>Для обох видів кейтерингу</i>
1.1.	Загальні дані
1.2.	План евакуації
1.3.	Ситуаційний план та план благоустрою території базового закладу кейтерингової компанії
1.4.	Компоновочне рішення базового закладу ресторанного господарства кейтерингової компанії з розташуванням технологічного устаткування та обладнання
2	<i>Для подієвого кейтерингу</i>
2.1.	Схема зонування локації події із зображенням напрямів рухів обслуговуючого персоналу та евакуації
2.2.	Дизайн локації події
2.3.	Сервірування і декор спеціалізованих станцій (не менше 3) та варіантів тематичного оформлення та подавання страв (не менше 5)
3	<i>Для промислового кейтерингу</i>
3.1.	Карта доставки раціонів харчування до місць надання послуг
3.2.	Варіанти пакування раціонів харчування для різних контингентів замовників (не менше 3)
3.3.	Схема організації функціональних зон для реалізації продукції та організації споживання в приміщенні на території замовника

Рекомендований *обсяг випускного кваліфікаційного проекту* – 120–130 сторінок. До цього обсягу не входять список використаних джерел та додатки (табл. В 2).

Таблиця В.2

**Рекомендований обсяг випускного кваліфікаційного проекту**

Розділи	Рекомендований обсяг розділів, стр.
Вступ	2–3
Концепція кейтерингової компанії	16–18
Бізнес-процеси	26–28
Сервіс	27–28
Технічні рішення	24–25
Управління. Економіка	23–25
Висновки та пропозиції	2–3
Загальний обсяг проекту	120–130

Оформлення випускного кваліфікаційного проекту має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура і правила оформлення».

Кожну структурну частину випускного кваліфікаційного проекту починають з нової сторінки. Заголовки структурних частин проекту: «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до тексту по центру сторінки. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

# ДОДАТКИ ДО ВСТУПУ

Додаток В.1  
(зразок)

Титульна сторінка випускного кваліфікаційного проекту  
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

на тему:

---

Студента (-ки) \_\_ курсу \_\_ групи,  
спеціальності 181  
«Харчові технології»

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Науковий керівник проекту

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Наукові консультанти

Розділ 1. Концепція кейтерингової  
компанії

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 2. Бізнес-процеси

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 3. Сервіс

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 4. Технічні рішення

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 5. Управління. Економіка

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник освітньо-професійної  
програми

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Київ – 20\_\_

Титульна сторінка випускного кваліфікаційного проекту  
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

на тему: \_\_\_\_\_

**Студента (-ки) \_\_ курсу \_\_ групи,  
спеціальності 241  
«Готельно-ресторанна справа»  
спеціалізації 241.01  
«Готельна і ресторанна справа»**

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

**Науковий керівник проекту**

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

**Наукові консультанти**

Розділ 1. Концепція кейтерингової  
компанії

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 2. Бізнес-процеси

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 3. Сервіс

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 4. Технічні рішення

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Розділ 5. Управління. Економіка

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник освітньо-професійної  
програми

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

**Київ – 20\_\_**

**Завдання на випускний кваліфікаційний проект**

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства  
Спеціальність 181 «Харчові технології»**

**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Спеціалізація 01 «Готельна і ресторанна справа»**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**ЗАВДАННЯ**

**НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ СТУДЕНТА**

**Петручика Олександра Степановича**

(прізвище, ім'я, по батькові)

на тему: «Кейтерингова компанія зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу в Голосіївському районі м. Києва»

Київ – 20\_\_

**1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:**

**«Кейтерингова компанія зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу в Голосіївському районі м. Києва»**

затверджена наказом по університету від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**2. Термін здачі студентом закінченого проекту:** \_\_\_\_\_ р.

**3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:**

**Мета випускного кваліфікаційного проекту:** проектування кейтерингової компанії зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу в Голосіївському районі м. Києва

**Вихідні дані до проекту:**

3.1. Провести маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг ресторанного господарства у заданому регіоні з метою обґрунтування доцільності проектування кейтерингової компанії зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу. На основі результатів короткого огляду соціально-економічної ситуації регіону, аналізу основних гравців на ринку кейтерингових послуг визначити сегмент потенційних споживачів, їхніх уподобань та смаків щодо кейтерингових послуг промислового напрямку. Обґрунтувати формат кейтерингової компанії.

3.2. Розробити концептуальну ідею кейтерингової компанії, обґрунтувавши особливості сервісу і номенклатуру кейтерингових послуг; меню раціонів харчування; види, форми і методи обслуговування контингентів споживачів; відмінні особливості бізнес-ідеї проекту; особливості організації логістичних бізнес-процесів. Спрогнозувати динаміку попиту (добову, тижневу, сезонну).

3.3. Спроекувати виробничі процеси. Розробити виробничу програму, технологію процесів комплектування, пакування та транспортування готової продукції до локації. Обґрунтувати логістичні потоки. Спроекувати процеси рисайклінгу.

3.4. Спроекувати сервісні процеси обраного виду кейтерингу. Створити схему обслуговування. Розробити етапи процесу обслуговування даного контингенту споживачів. Обґрунтувати клінінгові заходи.

3.5. Розробити та обґрунтувати об'ємно-планувальну схему базового закладу. Визначити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм.

3.6. Визначити інженерно-будівельні рішення базового закладу та будівельно-технічні показники проекту; розрахувати кошторис будівництва та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води). Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.

3.7. Розробити заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, з охорони навколишнього середовища базового закладу та локації.

3.8. Визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус кейтерингової компанії; визначити та вибудувати організаційно-управлінську структуру, методи та форми управління. Обґрунтувати систему управління якістю кейтерингової компанії.

3.9. Обґрунтувати обсяги діяльності кейтерингової компанії. Розробити план із праці та спрогнозувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток; спланувати основні економічні показники діяльності. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту. Розробити прогноз результатів фінансової діяльності кейтерингової компанії, виходячи з потреб забезпечення

необхідного соціального і виробничого розвитку. Окреслити ризики реального інвестиційного проекту.

**Об'єкт дослідження:** проект кейтерингової компанії зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу, виробництво готових до споживання страв, послуги з постачання та організації обслуговування зосередженого контингенту споживачів (працівники організацій, установ, учні навчальних закладів).

**Предмет дослідження:** кейтерингова компанія зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу, виробництво 3500 порцій готових страв та 3950 сухих концентратів супів-пюре для харчування зосередженого контингенту споживачів (працівники організацій, установ, учні навчальних закладів)

#### **4. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):**

##### **Вступ**

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

##### **1. Концепція кейтерингової компанії**

- 1.1. Загальні положення
- 1.2. Концепція кейтерингової компанії

##### **2. Бізнес-процеси**

- 2.1. Логістика
- 2.2. Проектування меню
- 2.3. Виробничі процеси
- 2.4. Комплектація. Пакування. Фасування
- 2.5. Складування. Зберігання
- 2.6. Експедиція. Відвантаження. Транспортування
- 2.7. Рисайклінг. Сепарація. Утилізація

##### **3. Сервіс. Клінінг**

- 3.1. Сценарій. Схема обслуговування
- 3.2. Меблі. Декор. Посуд. Білизна
- 3.3. Обслуговування
- 3.4. Клінінг. Санітарно-гігієнічні заходи

##### **4. Технічні рішення**

- 4.1. Приміщення. Зонування території
- 4.2. Обладнання
- 4.3. Інженерні системи
- 4.4. Охорона навколишнього середовища
- 4.5. Охорона праці
- 4.6. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

**5. Управління. Економіка**

- 5.1. Організаційна структура
- 5.2. Система управління якості
- 5.3. Обсяги діяльності
- 5.4. Основні засоби
- 5.5. Персонал. Оплата праці
- 5.6. Поточні витрати
- 5.7. Доходи
- 5.8. Прибутки. Ефективність

**Висновки та пропозиції****Список використаних джерел****Додатки****5. Перелік графічного матеріалу:****5.1. Для подієвого кейтерингу:**

1. Схема зонування локації події із зображенням напрямів рухів обслуговуючого персоналу та евакуації – 1 аркуш;
2. Дизайн локації події – 1 аркуш;
3. Сервірування і декор спеціалізованих станцій (не менше 3) та варіантів тематичного оформлення та подавання страв (не менше 5) – 1 аркуш.

**5.2. Для промислового кейтерингу:**

1. Карта доставки раціонів харчування до місць надання послуг – 1 аркуш;
2. Варіанти пакування раціонів харчування для різних контингентів замовників (не менше 3) – 1 аркуш;
3. Схема організації функціональних зон для реалізації продукції та організації споживання в приміщенні на території замовника – 1 аркуш.

**5.3. Для обох видів кейтерингу:**

4. Компонувачне рішення базового закладу ресторанного господарства кейтерингової компанії з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100 – 1 аркуш;
5. Ситуаційний план М 1:5000 та план благоустрою території базового закладу кейтерингової компанії М 1:500 – 1 аркуш;
6. План евакуації – 1 аркуш;
7. Загальні дані – 1 аркуш.

**6. Консультанти проекту із зазначенням розділів**

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
1. Концепція кейтерингової компанії			
2. Бізнес-процеси			
3. Сервіс			
4. Технічні рішення			
5. Управління. Економіка			

**7. Календарний план виконання випускного кваліфікаційного проекту**

№ пор.	Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання етапів	
		За планом	Фактично
1	Проведення наукових досліджень згідно з ВКП		
2	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень		
3	Концепція кейтерингової компанії		
4	Бізнес-процеси		
5	Сервіс		
6	Управління. Економіка		
7	Оформлення		
8	Попередня презентація		
9	Подання на кафедру		
10	Захист у ДЕК		

**8. Дата видачі завдання:** « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ року

**Керівник випускного кваліфікаційного проекту**

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

**Керівник освітньо-професійної програми**

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

**Завдання прийняв**

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові студента)



**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ**  
**ПРОЕКТ**

Студента: Петручика Олександра Степановича  
(прізвище, ім'я, по батькові)

**Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**  
**Спеціальність 181 «Харчові технології»**

**Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**  
**Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**Спеціалізація 01 «Готельна і ресторанна справа»**

**Тема проекту:** «Кейтерингова компанія зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу в Голосіївському районі м. Києва»

Керівник проекту \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

Термін захисту «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Роботу захищено з оцінкою \_\_\_\_\_

**Анотація**

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект кейтерингової компанії зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу в Голосіївському районі м. Києва, який містить п'ять розділів: «Концепція кейтерингової компанії», «Бізнес-процеси», «Сервіс», «Технічні рішення», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція кейтерингової компанії» сформульовано концепцію кейтерингової компанії, яка має спеціалізацію в промисловому кейтерингу. Проведено маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг ресторанного господарства у Голосіївському районі та обґрунтовано доцільність проектування кейтерингової компанії зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу. На основі результатів аналізу соціально-економічної ситуації району, аналізу основних гравців на ринку кейтерингових послуг визначено сегмент потенційних споживачів, виявлено їхні вподобання щодо кейтерингових послуг промислового напрямку. Обґрунтовано формат кейтерингової компанії.

У розділі «Бізнес-процеси» обґрунтовано меню раціонів харчування для різних контингентів споживачів (працівників організацій, установ, учнів навчальних закладів);

виявлено особливості прогнозування динаміки попиту (добової, тижневої, сезонної); описано особливості організації логістичних бізнес-процесів; обґрунтовано виробничі процеси створення кулінарної продукції, її комплектації, пакування, фасування, відвантаження та транспортування до місць обслуговування споживачів; процеси складування і зберігання сировини та предметів матеріально-технічного призначення, а також процеси рисайклінгу.

У розділі «Сервіс» було створено план обслуговування споживачів, здійснено підбір посуду, транспорту для забезпечення раціонами харчування споживачів; обґрунтовано види, методи та форми обслуговування споживачів за місцем їхньої роботи та навчання.

У розділі «Технічні рішення» здійснено інженерно-будівельні рішення базового закладу кейтерингової компанії та розраховано будівельно-технічні показники проекту; здійснено підбір обладнання та інженерних систем; розраховано кошторис будівництва та експлуатаційні показники проекту; підготовлено документацію для задачі об'єкта в експлуатацію. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки під час експлуатації закладу.

У розділі «Управління. Економіка» визначено та обґрунтовано організаційно-правову форму господарювання кейтерингової компанії; створено раціональну організаційну структуру; обґрунтовано систему управління якістю кейтерингової компанії; визначено економічний ефект та ризики інвестиційного проекту.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на \_\_ сторінках пояснювальної записки та містить \_\_ таблиць і \_\_ рисунків, \_\_ додатків. Графічний матеріал містить \_\_ аркушів.

### **Анотація**

В соответствии с темой и заданием выполнен выпускной квалификационный проект кейтеринговой компании со специализацией в промышленном кейтеринге в Голосеевском районе г. Киева, который состоит из пяти разделов: «Концепция кейтеринговой компании», «Бизнес-процессы», «Сервис», «Технические решения», «Управление. Экономика».

В разделе «Концепция кейтеринговой компании» сформулирована концепция кейтеринговой компании, имеющей специализацию в промышленном кейтеринге. Проведены маркетинговые исследования регионального рынка продукции и услуг ресторанного хозяйства в Голосеевском районе и обоснована целесообразность проектирования кейтеринговой компании со специализацией в промышленном кейтеринге. На основе результатов анализа социально-экономической ситуации района, анализа основных игроков на рынке кейтеринговых услуг определен сегмент потенциальных потребителей, определены их предпочтения относительно кейтеринговых услуг промышленного направления. Обоснован формат кейтеринговой компании.

В разделе «Бизнес-процессы» обосновано меню рационов питания для разных контингентов потребителей (работников организаций, учреждений, учащихся учебных заведений); выявлены особенности прогнозирования динамики спроса (суточной, недельной, сезонной); описаны особенности организации логистических бизнес-процессов; обоснованы производственные процессы создания кулінарної продукції; её комплектації, упаковки, фасовки, отгрузки и транспортирования к местам обслуживания потребителей; процессы складирования и хранения сырья и предметов материально-технического назначения, а также процессы рисайклінга.

В разделе «Сервис» был создан план подготовки и обслуживания потребителей, осуществлен подбор посуды, транспорта для обеспечения рационами питания потребителей; обоснованы виды, методы и формы обслуживания потребителей по месту их работы и учёбы.

В разделе «Технические решения» были осуществлены инженерно-строительные решения базового заведения кейтеринговой компании и рассчитаны строительно-технические показатели проекта; осуществлен подбор оборудования и инженерных систем; рассчитана смета строительства и эксплуатационные показатели проекта; подготовлена документация для сдачи объекта в эксплуатацию. Разработаны мероприятия по охране труда, технике безопасности при эксплуатации базового заведения.

В разделе «Управление. Экономика» определена и обоснована организационно-правовая форма хозяйствования кейтеринговой компании; создана рациональная организационная структура; обоснована система управления качеством кейтеринговой компании; рассчитан экономический эффект и риски инвестиционного проекта.

Выпускной квалификационный проект изложен на \_\_ страницах пояснительной записки и содержит \_\_ таблиц и \_\_ рисунков, \_\_ приложений. Графический материал составляет \_\_ листов.

### **Annotation**

In accordance with the theme and the task final qualifying project catering company which specializing in industrial catering in Holosiivskyi district of Kiev was made. The final qualifying project consists of five sections: «The concept of catering company», «Business Processes», «Service», «Technical Solutions», «Management. Economy».

In the first section «The concept of catering company» the concept of the catering company with specialization in industrial catering was formulated. Marketing research of the regional market of production and restaurant management services in the area Holosiivskyi and expediency of designing catering company specializing in industrial catering were made. On the basis of analysis of the socio-economic situation of the area, analysis of the major players in the market of catering services, segment of potential customers is defined, and their preferences for industrial catering services areas were determined. The format of the catering company was justified.

In the section «Business processes» the menu food rations for the different contingents of users (employees of organizations, institutions, educational institutions, students) was justified; peculiarities of forecasting demand dynamics (daily, weekly, seasonal) were detected; the features of the organization of logistics business processes was describes; by the production processes of creating culinary products its bundling, packaging, packing, shipping, and transportation to the customer service sites; processes of warehousing and storage of raw materials and essential supplies for industrial purposes, as well as the processes of recycling were justified.

In the section «Service» the plan of training and customer service was created; the selection of dishes, transport for diets of consumers was made; the types, methods and forms of customer service at their place of work and study were grounded.

In the section «Technical solutions» the engineering and construction solutions of basic institutions catering company were carried out and construction and technical parameters of the project were calculated; the selection of equipment and engineering systems was carried out; the estimates of construction and operational parameters of the project were calculated; the documentation for commissioning was prepared. Actions on labor protection, safety at establishments operating base were developed.

In the section «Management. Economy» the legal form of managing catering company was defined and justified; a rational organizational structure was created; the quality management system catering company was proved; economic benefits and risks of the investment project were calculated.

Final qualifying project is set out in the explanatory note \_\_ pages and contains \_\_ tables and figures, \_\_ applications. Graphic material contains \_\_ sheets.

**ПОРЯДОК ФОРМУВАННЯ ТЕКСТОВИХ І ГРАФІЧНИХ МАТЕРІАЛІВ  
ВИПУСКНОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ПРОЕКТУ**

Структура проекту	Умовні позначення розділів для штампів тексту і креслень
Титульна сторінка	ТС
Завдання на дипломне проектування	З
Інформаційна картка та анотація	ІК
Загальні дані	ЗД
Зміст	Зміст
Перелік умовних позначень	ПП
Вступ	Вступ
Розділ 1. Концепція кейтерингової компанії	ККК
Розділ 2. Бізнес-процеси	БП
Розділ 3. Сервіс	С
Розділ 4. Технічні рішення	ТР
Розділ 5. Управління. Економіка	УЕ
Висновки та пропозиції	ВП
Список використаних джерел	СВД
Додатки: – додатки до пояснювальної записки – графічна частина	Д ГЧ

Додаток В.5  
(зразок)

				КНТЕУ	181.17	01 - 07	ВКП	ГЧ	10	
				Кейтерингова компанія зі спеціалізацією в промисловому кейтерингу						15
Зав.каф.	Сидоров	5.05.17	Фабрика-кухня на 3500 порцій готових страв та 3950 сухих концентратів супів-пюре	Стадія	Аркуш	Аркушів	5			
Керівник	Петров	5.05.17		Н	2	8	10			
Консульт.	Іванов	5.05.17		Ситуаційний план та план благоустрою території						15
Дипломник	Ніколаєв	3.05.17								
20	20	15	10	70			15	15	20	

Тема випускного кваліфікаційного проекту за наказом

Рік захисту випускного кваліфікаційного проекту

Код спеціальності

№ академічної групи

№ теми випускного кваліфікаційного проекту за наказом

Код ОКР

Назва креслення

Тип і коротка характеристика закладу, що проектується

				КНТЕУ	241.01-17	01 - 07	ВКП	ГЧ	10	
				Кейтерингова компанія зі спеціалізацією в подієвому кейтерингу						15
Зав.каф.	Сидоров	5.05.17	Фабрика-кухня на 5000 бенкетних страв, 100 страв для кави-брейк, 20 ділових обідів	Стадія	Аркуш	Аркушів	5			
Керівник	Петров	5.05.17		Н	2	8	10			
Консульт.	Іванов	5.05.17		Ситуаційний план та план благоустрою території						15
Дипломник	Ніколаєв	3.05.17								
20	20	15	10	70			15	15	20	

Тема випускного кваліфікаційного проекту за наказом

Рік захисту випускного кваліфікаційного проекту

Код спеціальності

№ академічної групи

№ теми випускного кваліфікаційного проекту за наказом

Код ОКР

Назва креслення

Тип і коротка характеристика закладу, що проектується



Рис. 1. Штамп проекту

Додаток В.6  
(зразок)

**Рецензія**

на випускний кваліфікаційний проект на тему: «Кейтерингова компанія зі спеціалізацією у промисловому кейтерингу в Голосіївському районі м. Києва»

студента Петручика Олександра Степановича

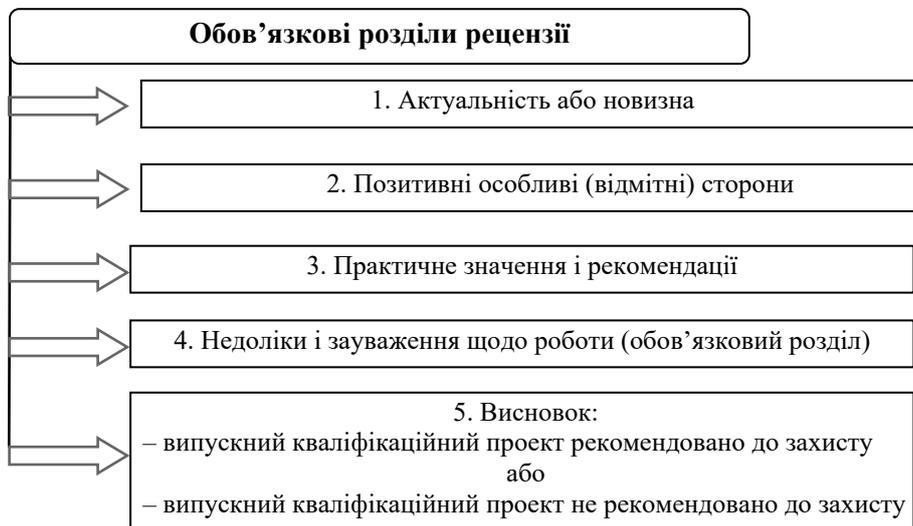


Рис. 2. Структурно-логічна модель рецензії на випускний кваліфікаційний проект

Рецензент \_\_\_\_\_ (посада, організація) \_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Печатка

# Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ

## 1.1. Загальні Положення

Кейтеринг – це вид економічної діяльності з виробництва та постачання готової продукції ресторанного господарства з організацією обслуговування або без неї.

Послуги з кейтерингу – це організація харчування в місці розташування, що обране сторонніми організаціями та фізичними особами, включаючи організацію виїзного обслуговування заходів різноманітного призначення з організацією дозвілля чи без неї.

Суб'єкти ринку кейтерингових послуг:

- спеціалізовані кейтерингові компанії;
- ресторани за спеціальним замовленням;
- заклади ресторанного господарства (ресторани, кафе), для яких кейтеринг є додатковим напрямком господарської діяльності;
- готельні комплекси, що мають у складі заклади ресторанного господарства;
- івент-фірми, агенції з організації приватних та корпоративних заходів, які мають ліцензію на надання послуг ресторанного господарства;
- приватні підприємці, для яких кейтеринг є основним видом діяльності.

Характерна ознака кейтерингу – те, що компанія здійснює організацію харчування не в закладах ресторанного господарства, спеціально спроектованих та організованих для харчування різноманітних контингентів споживачів з наданням послуг організації дозвілля або без них, а на території замовника: на роботі, в навчальних закладах, вдома, на відпочинку, в будь-якому іншому місці за його бажанням.

За кордоном послуги кейтерингу існують понад сто років, проте в Україні кейтеринг – порівняно молода галузь бізнесу, якій не більш як 20 років. Перші вітчизняні кейтерингові компанії «Гетьман-фуршет» та «Обід-доставка» з'явилися в середині 90-х років ХХ століття. Першим закордонним підприємством, яке з'явилося на вітчизняному ринку кейтерингу наприкінці 1990-х, стала німецька компанія «Дуссман-Україна». Обсяг ринку кейтерингу в країні стабільно збільшується, темпи зростання сягають до 20% на рік. Експерти відзначають розвиток кейтерингу в світі на рівні близько 13% щорічно, а обсяг світового ринку кейтерингу оцінюють в 70 млрд доларів США.

Сьогодні на українському ринку кейтерингу працюють як приватні підприємці, що доставляють обіди обмеженої кількості споживачів, так і відомі ресторани, спеціалізовані кейтерингові компанії і представництва великих міжнародних компаній, які обслуговують численні групи споживачів.

До сучасних найвідоміших закладів, які надають послуги кейтерингу в м. Києві, можна віднести: «Фігаро-Кейтеринг», «Знак якості», «Холидей кейтеринг», «Royal Catering Service», «Kordelia», «OJINA CATERING», «ORION Catering» тощо.

Поняття «кейтеринг» визначається в ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» і включено до групи 4.4 «Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях» як ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Ресторан за спеціальними замовленнями – це заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. Також у стандарті зазначено, що такі заклади можуть обслуговувати бенкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо. Таким чином, у стандарті кейтеринг

визначено як окремий вид підприємства ресторанного господарства, а не як додаткову послугу закладу.

Для українського ринку ресторанного господарства такий вид обслуговування мав назву «виїзного обслуговування» або «бенкету поза межами ресторану», був не дуже затребуваним і не мав попиту, але тільки за останні 20 років він отримав широке розповсюдження і став більш досконалим завдяки суттєвим змінам у якості життя, організації дозвілля споживачів та зміцненні матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Кейтеринг має важливу перевагу порівняно з послугами закладів ресторанного господарства – мобільність. Адже послуга харчування здійснюється не в каналах збуту харчової продукції з безпосереднім споживанням її в місці продажу, а за місцем розташування споживача або обраним ним місцем.

Кейтеринг передбачає не тільки доставку заздалегідь приготованої їжі, й повне обслуговування замовників (за їхнім бажанням): декор приміщення (місця події), сервірування столів, обслуговування учасників події, прибирання місця після обслуговування, транспортування використаних предметів матеріально-технічного призначення до базового закладу ресторанного господарства, утилізація відходів.

Відповідно до національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» КВЕД 009:2010 у Секції I «Тимчасове розміщування й організація харчування» в Розділі 56 «Діяльність із забезпечення стравами та напоями» Група 56.2 «Постачання готових страв» включає надання послуг із кейтерингу, пов'язане з постачанням готових страв для подій або протягом визначеного періоду, а також діяльність із доставки продуктів харчування спортивним або іншим установам на основі концесії (рис. 1.1.1).



Рис. 1.1.1. Місце послуг кейтерингу відповідно до національного класифікатора України «Класифікація видів економічної діяльності» КВЕД 009:2010-2016

Характеристику видів економічної діяльності Класу 56.21 «Постачання готових страв для подій» та 56.29 «Постачання інших готових страв» згідно з національним класифікатором України «Класифікація видів економічної діяльності» КВЕД 009:2010-2016 наведено у табл. 1.1.1.

Таблиця 1.1.1

### Характеристика видів економічної діяльності Класу 56.21 та 56.29

Клас 56.21 «Постачання готових страв для подій»	Клас 56.29 «Постачання інших готових страв»
<b>Клас включає:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>надання споживачеві послуг кейтерингу на договірних умовах із доставкою страв у місця, визначені споживачем, з приводу особливої події</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>надання послуг промислового кейтерингу, тобто послуги з надання харчування, засновані на договірних умовах зі споживачем протягом визначеного періоду часу;</li> <li>постачання їжі спортивним та іншим установам на основі концесії (їжу зазвичай готують у головному підрозділі);</li> <li>діяльність контрактних фірм із постачання готової їжі (наприклад, для транспортних компаній);</li> <li>постачання готової їжі спортивним та іншим установам на основі концесії;</li> <li>діяльність їдалень або кафетеріїв (наприклад, для підприємств, офісів, лікарень або шкіл) на основі контракту</li> </ul>
<b>Клас не включає:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Виробництво готових продуктів харчування нетривалого зберігання для їх перепродажу</li> <li>Роздрібну торгівлю продуктами харчування нетривалого зберігання</li> </ol>	

Таким чином, послуги кейтерингу поділяються на два великі різновиди (рис. 1.1.2).



Рис. 1.1.2. Різновиди кейтерингу

Джерело: авторська розробка.

Послуги кейтерингу з *постачання готових страв для подій* (подієвий кейтеринг) можуть включати наведене у табл. 1.1.2.

Таблиця 1.1.2

### Характеристика послуг подієвого кейтерингу

№ пор.	Послуги	Заходи та події	Методи і види обслуговувань
1	Приготування їжі та надання виїзних послуг у локаціях, зазначених замовником (формат «Ресторан виїзного обслуговування»)	<ul style="list-style-type: none"> <li>весілля, ювілеї;</li> <li>корпоративні та приватні вечірки;</li> <li>дні народження;</li> <li>різноманітні event-заходи;</li> </ul>	<p>Обслуговування офіціантами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>бенкет за столом з повним чи частковим обслуговуванням офіціантами;</li> <li>бенкет-фуршет;</li> </ul>

№ пор.	Послуги	Заходи та події	Методи і види обслуговувань
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- різноманітні події на транспорті;</li> <li>- ділові обіди після підписання угод;</li> <li>- організація харчування учасників та гостей конференцій; виставок, ярмарок за місцем їх проведення;</li> <li>- корпоративні тимблдинги тощо</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• бенкет-буфет;</li> <li>• бенкет-коктейль</li> </ul> <p>Комбінований метод:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• бенкет за типом шведського столу;</li> <li>• бенкет-коктейль-фуршет;</li> <li>• кава-брейк;</li> <li>• інші види бенкетів</li> </ul>
2	Приготування їжі поза межами приміщення та виїзне обслуговування в локаціях, зазначених замовником	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пікніки;</li> <li>- барбекю;</li> <li>- шашлики;</li> <li>- тощо</li> </ul>	<p>Самообслуговування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• з наступним розрахунком;</li> <li>• з попереднім розрахунком;</li> <li>• з безпосереднім розрахунком</li> </ul>
3	Послуги з організації дозвілля	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематичні розважальні та шоу-програми;</li> <li>- дискотеки;</li> <li>- анімація;</li> <li>- квести,</li> <li>- з участю тварин тощо</li> </ul>	
4	Консалтингові послуги	<ul style="list-style-type: none"> <li>- майстер-класи;</li> <li>- спеціалізовані семінари тощо</li> </ul>	

Моделі організації *промислового кейтерингу* представлені діяльністю кейтерингових фірм із постачання готової їжі на основі контракту або концесії (рис. 1.1.3).

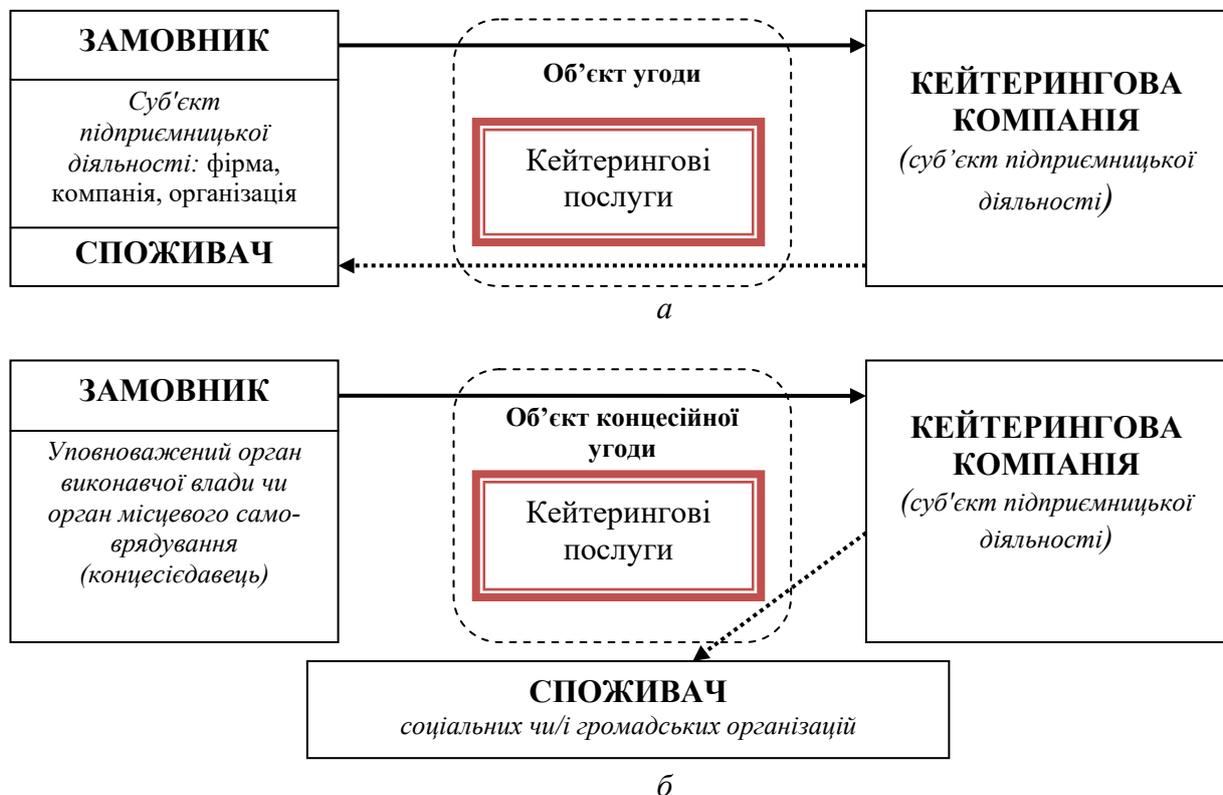


Рис. 1.1.3. Моделі організації промислового кейтерингу на основі:  
а – контракту; б – концесії

Для надання послуг промислового кейтерингу на основі *контракту* може бути організована діяльність їдалень, кафетеріїв, кафе або вендінгової торгівлі готовими стравами для постачання споживачам промислових підприємств, різноманітних фірм, транспортних компаній (бортове харчування, харчування в лаунж зоні аеропортів, у потягах, на автомагістралях, на автозаправних станціях, на водному транспорті тощо). Діяльність на основі контракту здійснюється на умовах письмового договору, що укладається строком від одного дня до одного року і більше між двома підприємницькими структурами: замовником, який одночасно є і споживачем кейтерингових послуг, та кейтеринговою компанією.

Організація кейтерингового обслуговування на основі *концесії* має свою специфіку: держава в особі уповноваженого органу виконавчої влади чи органу місцевого самоврядування (концесіодавець) укладає концесійний договір з кейтеринговою компанією на постачання готової їжі споживачам соціальних та громадських організацій, які є об'єктами державної власності. Таким чином може бути вирішена проблема з організації харчування у соціальній сфері: закладах охорони здоров'я та освіти, спортивних та інших установах, зокрема на виставкових площах, у постійно діючих галереях тощо.

Кейтерингова компанія не виконує роль посередника, а повністю бере на себе забезпечення основних і додаткових послуг.

До основних послуг *кейтерингу* належать:

1. Різноманітні бенкетні заходи з дотриманням особливостей їх проведення.
2. Приготування та доставка продукції ресторанного господарства до місця замовлення, послуги офіціантів в обслуговуванні.
3. Дотримання специфіки оформлення ліній презентації готових страв та напоїв на бенкетних заходах різних видів.

*Додаткові послуги кейтерингу* включають:

1. Послуги з комплексної організації заходу (створення концепції свята, написання сценарію та програми заходу, створення розважальної програми, кастинг артистів, аніматорів тощо).
2. Дизайнерська робота з декору локації проведення заходу.
3. Декор ліній презентації готових страв та напоїв; гастрономічних станцій; столиків для почесних та інших гостей в Welcome-зоні; коктейльній зоні та зоні проведення основного заходу.
4. Технічний супровід заходу відповідно до тематики та концепції:
  - організація світлового рішення;
  - організація музичного супроводу;
  - оформлення арочних конструкцій;
  - організація паркування транспорту гостей заходу, охорони локації проведення заходу;
  - організація санітарно-гігієнічних заходів та клінінгу тощо.

Кейтеринг як вид діяльності суттєво відрізняється від організації планування роботи (виробничої програми) більшості закладів ресторанного господарства, оскільки виготовлення та доставка готової продукції здійснюється виключно на договірних умовах та за попереднім замовленням.

Структурно-логічну схему організації подієвого та промислового кейтерингу наведено на рис. 1.1.4.

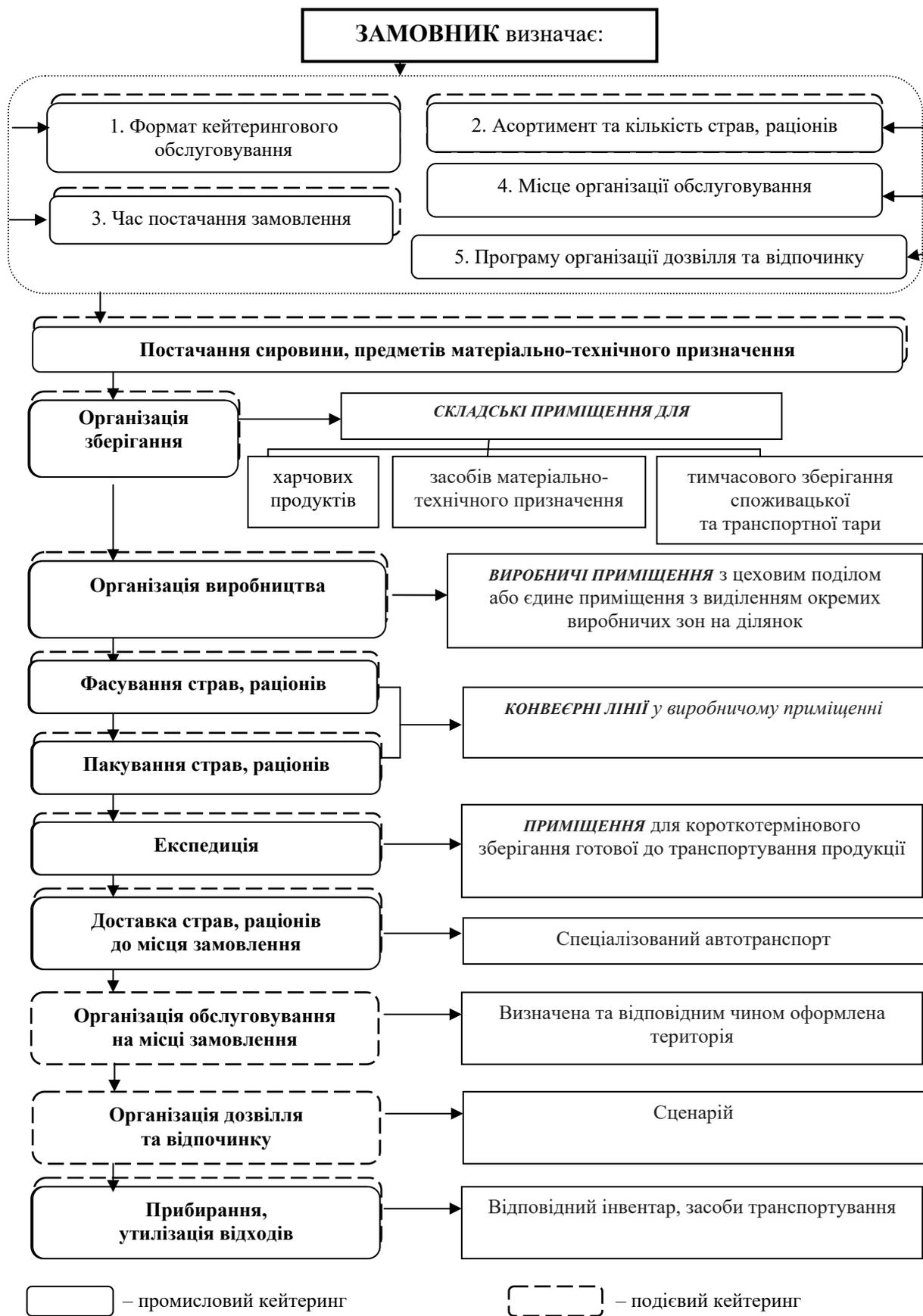


Рис. 1.1.4. Структурно-логічна схема організації подієвого та промислового кейтерингу

Організація і розташування виробничих приміщень і устаткування в них мають відповідати вимогам чинного ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Базовим закладом для виробництва готової продукції може бути один з нижчезазначених видів закладів харчування:

- фабрика-кухня (у структурі може бути їдальня, ресторан, кафе чи кафетерій невеликої місткості. Ці типи ЗРГ можуть бути використаними як за прямим призначенням, так і як плацдарм для короткотермінового тренінгу власного чи залученого персоналу, як шоу-рум з демонстрацією сучасного матеріально-технічного оснащення кейтерингової фірми, як місце для проведення внутрішньофірмових семінарів, презентацій тощо). Виробничі можливості фабрики-кухні за зміну можуть сягати 10–15 тис. страв;

- кулінарна фабрика – підприємство, що виготовляє промисловими методами готові страви з розфасуванням їх у лотки (касалетки) з алюмінієвої фольги, полімерних матеріалів, харчову плівку, блістерну упаковку, пакети тощо. Це підприємство вирізняється високим рівнем механізації та автоматизації виробничих процесів. Продукція реалізується для промислового кейтерингу (здебільшого для виробництва бортового харчування та для іншого транспорту; для харчування в офісах, школах, в лікарнях, на промислових підприємствах, де немає виробництва продукції харчування, розосередженого контингенту споживачів, в тому числі на будівельних майданчиках тощо);

- комбінат харчування – торговельно-виробниче об'єднання з високотехнологічним устаткуванням, що складається з фабрики-заготівельної (заготівельного цеху) та доготівельного підприємства (підприємств): ресторанів, кафе тощо з метою забезпечення харчування великих виробничих промислових підприємств, мережі освітніх установ, населення певної території тощо;

- спеціалізований кулінарний цех з виробництва широкого асортименту кулінарних виробів з різних видів сировини для постачання готових страв до замовників промислового кейтерингу тощо. Має меншу потужність, ніж попередні підприємства;

- інший вид закладу з обов'язковим виділенням в пріоритеті виробничої та складської зон тощо.

Кейтерингові компанії для ефективної діяльності здійснюють:

- розроблення та документальне оформлення внутрішніх документів, процедуру та порядок організації кейтерингу, що забезпечувало б прозорість у простеженні процесу надання послуг і координацію усіх виконавців;

- створення стандартів кейтерингу.

Кейтерингові компанії повинні мати у структурі:

- виробничі приміщення з цеховим поділом або єдине виробниче приміщення з виділенням окремих виробничих зон та ділянок;

- експедицію для короткотермінового зберігання готової до транспортування продукції;

- складські приміщення:

- для зберігання харчових продуктів: охолоджені камери (м'ясо-рибна; для гастрономічних продуктів; фруктів, зелені та напоїв) та комори (овочів, бакалійних товарів тощо);

- для зберігання засобів матеріально-технічного призначення: виробничого та господарського інвентарю; столового посуду та наборів, столової білизни, виробів з текстилю та тюле-гардинних виробів; драпірувальних тканин; універсального (спеціалізованого) форменого одягу для виробничого та обслуговуючого персоналу; меблів (столів різних форм, розмірів, призначення та стільців, барних табуретів, офіціантських візків, трей-джеків тощо); візків для меблів; спеціального устаткування (мармітів, чафін-дішів тощо); спеціальних меблів різних форм і з різних матеріалів для презентації страв на гастрономічних станціях, на фуршетних та буфетних лініях і зонах

(Welcome-, аперитивних та коктейльних); мобільного технологічного устаткування (виробничих станцій – робочих місць: універсальних/ спеціалізованих) тощо;

- для тимчасового зберігання споживчої та транспортної тари;
- мийні столового посуду та наборів, кухонного посуду та інвентарю, споживчої та транспортної тари тощо;
- гардероб та душову для персоналу;
- санвузли для персоналу;
- місце для збирання, сепарації та утилізації відходів, яке облаштовано відповідно до санітарних вимог;
- офісну зону, у складі якої є:
  - приміщення для директора та бухгалтера, приміщення каси;
  - приміщення для приймання замовників (офіс-продажу), ведення з ними переговорів та проведення тестінгу меню.

*Тестінг меню* являє собою попередню дегустацію меню або окремих його страв замовником для оцінки смакових якостей, узгодження правил подавання та документального затвердження. Тестінг може відбуватися раз чи двічі за весь підготовчий період, тривалість його не перевищує 2 години. Відбувається здебільшого в приміщенні шоу-руму, учасниками стають представники компанії та замовника.

Кейтерингові компанії, які в діяльності орієнтуються на послуги з постачання готових страв для подій і спеціалізуються на подієвому кейтерингу у форматі off-premise (поза закладом, тобто на лоні природи або на відкритому просторі, просто неба тощо), за місцем здійснення виїзного обслуговування повинні передбачити зонування місця і створення тимчасового виробничого приміщення або майданчики.

- Виробничо-технічної зони з відведенням місць для:
  - персоналу;
  - короткотермінового зберігання меблів, устаткування, столового посуду, наборів, столової білизни, предметів декору та інших засобів матеріально-технічного призначення тощо;
  - короткотермінового зберігання, вилучення з транспортної тари харчової продукції та алкогольних і безалкогольних напоїв, відкоркування споживчих упаковок з готовою продукцією та напоями;
  - доведення до готовності, порціонування, оформлення та підготовки до подавання страв, виробів на напоїв;
  - музикантів, артистів, аніматорів тощо.

Кейтерингові компанії, що здійснюють діяльність на лоні природи, просто неба, зазвичай використовують сучасні тимчасові конструкції: абочні, великі павільйони, тенти, намети формату Luxury, expoDOME, парасолі великого діаметру тощо.

Кейтерингові компанії незалежно від виду надаваних послуг, розвиваючи власну концепцію, повинні дотримуватись вимог:

- матеріально-технічного оснащення. Для забезпечення надання високоякісних послуг з кейтерингу необхідна наявність відповідної матеріально-технічної бази, включаючи базовий заклад, торгово-технологічне устаткування, виробничий, барний та господарський інвентар, меблі для споживання, транспортування та демонстрації (презентації) готових страв. Для здійснення процесів доготовлення продукції харчування на місці надання кейтерингових послуг необхідно застосовувати мобільне технологічне устаткування, а в разі надання послуг кейтерингу вдома у замовника – за домовленістю з ним використовувати устаткування замовника. Кейтерингові компанії здійснюють вибір постачальників харчової продукції, виходячи з критеріїв безпеки і якості на основі тендерів. Усі харчові продукти, що використовуються для надання послуг з кейтерингу, мають відповідати вимогам нормативних документів згідно із законодавством України і їх можна відстежити;

- виготовлення харчової продукції. Умови виготовлення харчової продукції незалежно від виду кейтерингу мають відповідати вимогам ДСТУ та санітарно-епідеміологічним правилам. Харчову продукцію виготовляють відповідно до меню, обраного замовником, і концепції заходу. Харчову продукцію виготовляють відповідно до наявної технологічної документації. Відповідно до формату виїзного обслуговування виробництво харчової продукції може бути організоване в різних умовах:

- поза межами надання послуг кейтерингу (виробничі приміщення базового підприємства кейтерингової компанії);
- із напівфабрикатів різного ступеня готовності на місці надання кейтерингових послуг;
- із сировини на місці проведення заходу.

- транспортування та доставки харчової продукції до місця здійснення заходу (в тому числі і при промисловому кейтерингу). Для транспортування харчової продукції її упаковують у споживчу та/або транспортну тару, маркують і транспортують до місця виїзного обслуговування разом з документами, що розроблені виконавцями кейтерингових послуг.

Транспортна та споживча тара представлена: гастроємностями, термоконтейнерами, термобоксами, термопакетами, ланч-боксами, сумками-холодильниками, сумками-термосами, термосами різної місткості, контейнерами з кришками та без них, коробками, металевими та полімерними ящиками тощо з маркувальними ярликами, які зберігають до закінчення обслуговування заходу. Уся тара має бути сертифікованою, чистою, міцною тощо.

Транспортування здійснюють спеціалізованим автотранспортом (ізотермічним) відповідно із санітарними правилами для закладів ресторанного господарства. Особливі вимоги висувують до ергономічності тари, устаткування тощо;

- обслуговування учасників заходу з дотриманням концепції. Загальні принципи обслуговування відповідають наявним форматам закладів ресторанного господарства. Але велика увага приділяється тематиці заходу і сценарію його здійснення відповідно концепції. Декор приміщення та майданчиків off-premise, сервірування бенкетних столів тощо, формений одяг обслуговуючого персоналу відповідають тематиці заходу і побажанням замовника. Послуга харчування може бути доповнена послугами з організації дозвілля та іншими;

- демонтажу устаткування і клінінгу приміщень та відкритих майданчиків. Ці операції здійснюються власними силами або з залученням сторонніх компаній на умовах аутсорсингу, тобто передачі цих функцій для виконання стороннім спеціалізованим організаціям;

- дотримуватись вимог до персоналу, що залучається до надання кейтерингових послуг. Кейтерингові компанії можуть мати власний виробничий та обслуговуючий персонал або залучений, в тому числі персонал бенкетної служби і служби доставки.

Послуги кейтерингу і умови їх надання мають бути *безпечними для життя і здоров'я* споживачів, забезпечувати збереження їхнього майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, санітарним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, електро-, пожежо- та вибухобезпечності. *Екологічну безпеку* слід забезпечувати дотриманням встановлених вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водозабезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів системи безпеки праці.

Виробничий та обслуговуючий персонал повинен мати відповідну спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил особистої гігієни на виробництві, під час зберігання, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

Надання послуг з кейтерингу необхідно здійснювати у сприятливих екологічних умовах, обслуговування не повинно супроводжуватися погіршенням характеристик природного середовища (засмічуванням території або приміщення, пошкодженням флори та фауни), мати інший негативний вплив на довкілля.

Не дозволяється використання устаткування, що не відповідає екологічній безпеці, засмічування відкритих водоймищ виробничими та побутовими стічними водами без попереднього очищення, стічними водами після миття посуду, тари, інвентарю безпосередньо на прилеглу територію. Кейтерингові компанії повинні облаштовувати для учасників заходів формату off-premise санітарну зону зі встановленням біотуалетів. Здійснюючи виїзне обслуговування на територіях культурно-історичних об'єктів і на природних територіях, що охороняються (курортах, природних парках, заповідниках, ботанічних садах тощо), необхідно дотримуватися законодавства України для пам'яток історії, архітектури та культури.

Характерна особливість кейтерингу – *сезонність*.

Протягом року тематика подієвого кейтерингу і формат його здійснення змінюється і залежить від свят поточного періоду, а також погодних умов.

Існують кілька виражених активних сезонів для здійснення кейтерингу, особливо подієвого.

*Перший активний сезон* – грудень, друга половина місяця і початок січня. Цей період пов'язаний з Різдвяними та новорічними святами. Число замовлень в цей період становить 25–30% загальної кількості. Затребувані формати заходів у цей період – бенкети за столом та фуршети.

*Другий активний сезон* охоплює травень, літні місяці (червень), частково вересень. Переважають заходи, пов'язані з випускними вечорами, весіллями, корпоративними святами на свіжому повітрі. Популярні також заходи з «тімбілдіingu» (побудова команди, або командостворювальний захід). Популярні формати заходів у цей період – пікнік, барбекю, шашлик, бенкет-буфет (фуршет). Кількість замовлень становить 50%.

*Третій пік* характеризується бізнес-активністю і припадає на другу половину лютого, березень, квітень, вересень та жовтень. Здебільшого послуги кейтерингових компаній затребувані на презентаціях, виставках, бізнес-тренінгах, семінарах, прес-конференціях тощо. Основні формати заходів – кава-брейк, ділові ланчі, обіди, коктейль, буфет (фуршет). Кількість замовлень у цей період – 20–25%.

*Найбільш непродуктивними місяцями* для кейтерингових компаній є січень і листопад. На цей період припадає менш як 10% загальної кількості замовлень.

Кейтерингові компанії, що надають послуги промислового кейтерингу, мають більш рівномірне навантаження, за винятком святкових днів (тижнів) для працівників промислових підприємств та учнів навчальних закладів. Під час вимушеного простою ці компанії можуть надавати послуги з організації корпоративних заходів.

Із розвитком новітніх технологій в індустрії гостинності кейтеринг поступово набуває масштабності в організації та проведенні різноманітних заходів, під час яких приготування страв та обслуговування поєднуються з іншими послугами: прокат весільного та урочистого одягу й аксесуарів, спеціальних автомобілів, організація розважальних та концертних програм, стилізований і тематичний дизайн приміщень, оформлення та сервірування столів за допомогою елементів карвінгу, флористичного дизайну, використання льодових скульптур тощо.

Інновації розповсюдилися на приготування та подавання страв і напоїв, що вплинуло на появу останнім часом синтетичного дійства ітертейменту – їжі з розвагами, до якого належать поява «леді фуршет», «леді тейбл», приготування окремих страв або їх завершальних технологічних операцій самими учасниками заходу. Також є окремі спеціалізовані напрями кейтерингу – барний, кальяний, шоколадний та напоїв. Це дало можливість виділити кейтеринг у самостійний різновид бізнесу для компаній та закладів, що спеціалізуються на цьому виді діяльності.

## 1.2. Концепція кейтерингової компанії

Умовою створення успішного підприємства, основна діяльність якого – надання послуг кейтерингу (кейтерингові компанії, організації), є творча частина проекту – ринкова концепція, яка розкриває його бізнес-ідею, характеризується унікальністю для конкретного регіонального ринку і спрямована на задоволення потреб визначеного контингенту споживачів.

Структурно-логічна схема обґрунтування концепції та формату надання послуг кейтерингової компанії включає два етапи з окресленим колом питань, які студент повинен розкрити.

*Етап 1. Маркетингове обґрунтування концепції та формату кейтерингової компанії*

- 1.1. Короткий огляд соціально-економічної ситуації заданого регіону.
- 1.2. Динаміка і основні напрями розвитку підприємств ресторанного господарства.
- 1.3. Аналіз основних гравців на ринку кейтерингових послуг.
- 1.4. Визначення сегменту потенційних споживачів, їхніх уподобань та смаків щодо кейтерингових послуг.

*Етап 2. Концептуальна ідея кейтерингової компанії*

- 2.1. Особливості сервісу і номенклатура кейтерингових послуг.
- 2.2. Меню (бізнес-ланчів, спецзамовлень).
- 2.3. Форми, види і методи обслуговування, сценарії і формати проведення заходів, event-концепції.
- 2.4. Відмінні особливості бізнес-ідеї проекту (*ексклюзивні додаткові послуги*).
- 2.5. Особливості організації логістичних бізнес-процесів.

Студент має обґрунтувати відмінні характеристики та унікальність кейтерингового підприємства, що надає послуги кейтерингу заданого виду (промислового чи подієвого): *особливості сервісу і номенклатура кейтерингових послуг, види обслуговування, сценарії й формати проведення заходів, event-концепції та особливості можливих локацій проведення заходів, види та особливості концепцій меню, дизайну та подачі страв і напоїв для різних форматів обслуговування, послуги дизайну локацій, ексклюзивні додаткові послуги, особливості логістики підприємства*, що нададуть йому ринкові пріоритети у задоволенні потреб цільових сегментів ринку, ідентифікованих за пріоритетними ознаками (*мотивами користування послугами, вимогами до рівня сервісу (рівнем платоспроможного попиту), додатковими потребами, ін.*).

У цьому підрозділі студенти мають обґрунтувати концепцію кейтерингової компанії як інвестиційного проекту: визначити напрями діяльності, цільовий ринковий сегмент споживачів та ціновий сегмент, у якому функціонуватиме кейтерингова компанія; розробити назву підприємства (неймінг), слоган та особливості концепції сервісу. Визначити особливості логістики підприємства: формування банку замовлень і канали збуту послуг, структуру «виробництво – збут» і загальну схему виробничо-сервісних процесів, принципи підбору приміщення, устаткування, інвентарю та персоналу – власні чи орендовані, штатний чи залучений, а також концептуально обґрунтувати технічний супровід надання послуг з кейтерингу.

Для цього студент має надати:

– *характеристику інвестиційної привабливості обраної локації (ринку послуг кейтерингу заданого напрямку – промисловий/подієвий), основних конкурентів та споживчих сегментів ринку.*

Надати характеристику особливостей визначеної завданням на проектування локації. Надати оцінку конкурентному середовищу функціонування кейтерингової компанії та проаналізувати основних конкурентів в обраному ареалі діяльності за видами основних і додаткових кейтерингових послуг, рівнем цін на продукцію та послуги (середня вартість замовлення на особу), цільовою аудиторією, пропозицією додаткових (унікальних) послуг, популярністю серед споживачів. Надати характеристику споживчих сегментів ринку, яким буде надано перевагу. Здійснити ідентифікацію цільової аудиторії споживачів за пріоритетними ознаками (мотивами користування послугами, вимогами до рівня сервісу (рівнем платоспроможного попиту), додатковими потребами тощо);

- *неймінг кейтерингової компанії* (назва має бути доречною, відповідати концептуальній ідеї, нести функціональне та інформаційне навантаження), *логотип і слоган*, що дасть змогу виділити проектувану компанію серед конкурентів та привабити споживачів;

- *концепцію меню і сервісу*.

Розробити номенклатуру основних і додаткових послуг кейтерингової компанії заданого напрямку і встановленого цінового сегменту, обґрунтувати концептуальні особливості пропонованих сервісів.

- *Для промислового кейтерингу* – розробити базовий асортимент фірмової продукції, яка визначатиме унікальність і ринкові переваги підприємства. Визначити концепцію виробництва продукції – використання інноваційних технологій, спеціального устаткування тощо. Визначити перелік видів меню, харчових раціонів та комплексів, окремих видів харчової продукції (кулінарної, кондитерської, ін.) і напоїв, обґрунтувати їх реалізаційну (товарну) форму та споживчі переваги для цільової аудиторії.

- *Для подієвого кейтерингу* – розробити базову номенклатуру основних і додаткових послуг, види обслуговування, сценарії й формати проведення заходів, event-концепції і особливості можливих локацій проведення заходів, види та особливості концепцій меню, дизайну та подачі страв і напоїв для різних форматів обслуговування, пропозицію анімаційних станцій (для welcome-зон), послуги дизайну локацій, ексклюзивні додаткові послуги і театралізовані види обслуговування (наприклад, парад офіціантів, танець офіціантів, офіціанти на парашутах, роликах, ковзанах, офіціанти-клоуни, масажисти, факіри, персонажі театралізованих вистав, фільмів тощо), що визначатиме унікальність і ринкові переваги закладу, описати ексклюзивні технології сервісу, визначити необхідність спеціального обслуговуючого персоналу, розробити концептуальні вимоги до обслуговуючого персоналу, гендерного фактора, компетентності і гостинності персоналу, особливих навичок.

- *логістику кейтерингової компанії*.

- *Для промислового кейтерингу* – обґрунтувати можливі канали збуту послуг промислового кейтерингу та прогностичні обсяги їх реалізації. Визначити тип базового підприємства, його прогностичну потужність (обсяги виробництва продукції, кількість переробленої сировини за добу) з урахуванням перспектив розширення каналів збуту продукції. Розробити схему виробничо-збутової логістики підприємства, обґрунтувати доцільність будівництва власних або оренди складських приміщень, транспортних засобів, ін. Обґрунтувати принципи підбору приміщень, устаткування, інвентарю та персоналу для здійснення кейтерингової діяльності – власні чи орендовані, штатний чи залучений.

- *Для подієвого кейтерингу* – обґрунтувати можливі канали збуту послуг подієвого кейтерингу. Визначити тип базового підприємства, його прогностичну потужність (обсяги виробництва продукції, кількість переробленої сировини за добу) з урахуванням перспектив розширення каналів збуту продукції. Визначити концепцію виробництва продукції – використання інноваційних технологій, спеціального устаткування тощо. Розробити схему виробничо-збутової логістики підприємства, обґрун-

тувати доцільність будівництва власних або оренди складських приміщень, локацій для проведення заходів форматів on-premise (приміщень) та off-premise, транспортних засобів, ін. Обґрунтувати принципи підбору приміщень, устаткування, інвентарю та персоналу для здійснення кейтерингової діяльності – власні чи орендовані, штатний чи залучений. Концептуально обґрунтувати технічний супровід надання послуг подієвого кейтерингу.

Працюючи над концепцією кейтерингової компанії необхідно використовувати нормативно-правові документи (міжнародні та державні стандарти, постанови, рішення державних та регіональних органів управління тощо), достовірну та перевірену інформацію, опубліковану в науковій та науково-методичній літературі, на офіційних сайтах, у науковій періодиці.

Під час роботи над проектом рекомендується використовувати правові та нормативні документи:

- Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.1993 р., № 3682-ХІІ;
- ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»;
- ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення»;
- міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН;
- ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- міждержавний стандарт ГОСТ 30523–97. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- міждержавний стандарт ГОСТ 30524–97. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- стандарти ISO 22000:2005, 22004:2014 «Системы менеджменту безпеки харчових продуктів»;
- статистичний бюлетень «Торговельна діяльність і ресторанне господарство в Україні» (державна служба статистики України – режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>);
- галузеві аналітичні оцінки експертів ресторанного бізнесу і кейтерингу;
- міжнародну систему оцінки готелів та ресторанів (МСО);
- наукову та методичну літературу, фахові періодичні джерела, інтернет-ресурси.

## **Приклад розроблення концепції підприємства промислового кейтерингу у Голосіївському районі м. Києва**

### ***1. Характеристика обраної локації, основних конкурентів та споживчих сегментів ринку***

#### *Характеристика обраної локації (інвестиційної привабливості Голосіївського району м. Києва)*

Голосіївський район один з найбільших за територією у м. Києві, що бере початок у центрі столиці – від Хрещатика. Район розташований між Деміївкою, Добрим шляхом, Теремками, Феофанією і Мишоловкою, охоплює Голосіївський ліс і частину забудови вздовж Голосіївського проспекту і вулиці Васильківської. Територія району –

15 635,56 тис. га, що становить 18,7% загальної площі м. Києва. Чисельність населення у ньому станом на 01.01.2016 – 247,6 тис. осіб.

Інвестиційна привабливість Голосіївського району м. Києва для проектування кейтерингової компанії з надання послуг промислового кейтерингу характеризується наявністю платоспроможних об'єктів бізнесу (потенційних замовників послуг), якими можуть бути:

- офісні працівники промислових, комерційних, торговельних підприємств, банківських установ, ринків;
- заклади ресторанного господарства на промислових, комерційних, торговельних підприємствах, навчальних закладах, які здійснюють реалізацію готової кулінарної і кондитерської продукції, виготовленої на замовлення, або працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності – здійснюють розігрів і порціонування у багатопорційних упаковках, виготовлених на замовлення;
- комерційні і державні підприємства, які здійснюють організацію культурно-масових, спортивних, розважальних заходів на території району (в паркових зонах тощо);
- торговельні підприємства, які пропонують послуги «фуд-зон» з реалізації (та організації споживання) кулінарної і кондитерської продукції, виготовленої на замовлення;
- комерційні підприємства – заклади ресторанного господарства швидкого обслуговування – пункти продажу «їжа на колесах», які здійснюють реалізацію готової до споживання кулінарної і кондитерської продукції у місцях масового скупчення людей – біля станцій метро, кінотеатрів, торговельно-розважальних центрів, у паркових зонах району, біля навчальних закладів, ринків тощо.

З огляду на визначені можливі об'єкти промислового кейтерингу здійснювали характеристику Голосіївського району в плані прицільного пошуку конкурентоспроможних напрямів створення кейтерингового бізнесу.

У Голосіївському районі найбільші паркові масиви: національний природний парк «Голосіївський» загальною площею 4521,29 га, а також Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М. Рильського, парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва «Феофанія», ботанічний сад Національного університету біоресурсів і природокористування України, парк «Лиса гора», лісопаркове господарство «Конча-Заспа», парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва «Виставка досягнень народного господарства України» – нині НК «Експоцентр України». Крім того, тут розташовано Державний музей народної архітектури та побуту України. На території цих об'єктів часто організують масові культурно-розважальні, спортивні, святкові заходи та народні гуляння. Вони можуть стати важливими бізнес-об'єктами (замовниками послуг) проектованої кейтерингової компанії.

Туристична інфраструктура району є найбільшою серед районів м. Києва: 270 туроператорів та турагентів, 14 готелів та 24 інших закладів розміщення, 30 гуртків, об'єднань, секцій та інші суб'єкти туристичної діяльності. Мережа туристичних формувань Голосіївського району м. Києва налічує 26 гуртків закладів освіти, два гуртки в дитячо-юнацьких клубах та два студентських об'єднання вищих навчальних закладів.

На території Голосіївського району м. Києва п'ять кінотеатрів: «Загреб», КП «Дитячий спеціалізований кінотеатр «Салют», лінія кіно «Магелан», «Батерфляй», «СінемаСіті» у ТРК «Океан-Плаза». Торговельна мережа району – 345 торговельних підприємств і 169 закладів ресторанного господарства.

На території району функціонує сім ринків. Один з найбільших у Києві – автомобільний ринок «Центральний» («Чапаєвка»), який займає 22,5 га. Кількість обслуговуючого персоналу ринку – близько 350 осіб, а відвідувачів – більш як 800 осіб щодня. Неповдалік розташовано автомобільний центр «Голосіївський», автосалони «Рено», «Ніссан», «ЗАЗ», «Шевроле».

У Голосіївському районі сконцентровано потужний промисловий потенціал, представлений 80 промисловими підприємствами. Серед них найбільші за чисельністю (табл. 1.2.1):

Таблиця 1.2.1

### Промислові об'єкти Голосіївського району

Назва підприємства	Орієнтовна середньоденна кількість працівників, осіб
ТОВ «Завод універсальних машин»	250
ТОВ «Коверіс Рігід Україна»	150
ПАТ «АБЗ «АБ Столичний»	35
ТОВ «Укршпон»	105
ТОВ «Алкатель-Лусент Україна»	64
ТОВ «Техносервіс-XXI»	54
ПП «Тісо-Продакшн»	65
ДП Київський завод «Імпульс»	350
ТОВ «Європризма»	150
ТОВ «Лінкс-2»	74
ТОВ «Вельта ЛТД»	36
ТОВ «НВФ Елна»	98
ТОВ «Інтертехмонтаж»	110
ПАТ «Київський маргариновий завод»	98
Компанія «Карлсберг Україна»	35
ПрАТ «Імперіал Тобакко Продакшн Україна»	200
ПрАТ «НВП «УКРЗООВЕТПРОМПОСТАЧ»	35
ПАТ «Київська кондитерська фабрика «Рошен»	65
ПрАТ «УХЛ-Маш»	205
ПАТ «Асфальтобетонний завод «АБ Столичний»	75
ВАТ «Завод залізобетонних конструкцій ім. С. Ковальської»	350
ТОВ «АДД-енергія»	125
ТОВ «Компанія ТІТАЛ»	58
ВАТ «Київський ювелірний завод»	65

Середня чисельність промислових працівників у січні-серпні 2015 року становила 8241 особу, частка адміністративно-управлінського персоналу – в середньому 1200 осіб.

У районі функціонують 43 загальноосвітні навчальні заклади: гімназій – три; ліцеїв – чотири; спеціалізованих шкіл – 13; загальноосвітніх – 11; НВК – три; спеціалізованих шкіл-інтернатів – три; шість приватних закладів (ліцей «Гранд»; ПП «Навчальний заклад «Європейський колегіум»; ЗНЗ «Ліко-школа»; «Печерська міжнародна школа»; «Креативна міжнародна дитяча школа»; «Приватний навчально-виховний комплекс «Загальноосвітня школа І–ІІІ ступенів – дитячий садок «Міцва-613»). Загальна кількість учнів району становить 18400 осіб.

Враховуючи високу туристичну привабливість Голосіївського району, популярність його як об'єкта організації культурно-масових розважальних і спортивних заходів, зокрема на території НК «Експоцентр України» та Державного музею народної архітектури та побуту, високу концентрацію ринків, промислових, комерційних, торговельних підприємств у ньому, перспективним є створення у даній локації кейтерингової компанії з надання послуг промислового кейтерингу з орієнтацією як на індивідуальні (однопорційні), так і масові (багатопорційні) замовлення.

### *Характеристика основних конкурентів*

Для визначення напрямів створення концепцій меню та фірмового сервісу проектованої кейтерингової компанії необхідно проаналізувати його основних конкурентів в обраному ареалі діяльності за видами основних і додаткових кейтерингових послуг, рівнем цін на продукцію та послуги (середня вартість замовлення на особу), цільовою аудиторією, пропозицією додаткових (унікальних) послуг, популярністю серед споживачів, які забезпечують аналогічні потреби визначеної цільової аудиторії споживачів.

Сьогодні 170 закладів ресторанного господарства міста Києва надають послуги кейтерингу, з яких 40 – кейтерингові підприємства, основною діяльністю яких є надання послуг з кейтерингу. З метою визначення конкурентного середовища проведено аналіз ринку кейтерингових послуг у Голосіївському районі м. Києва.

Послуги промислового кейтерингу в Голосіївському районі до 2006 р. надавало комунальне підприємство «Шкільне харчування», яке постачало готову кулінарну і кондитерську продукцію навчальним закладам району, а також здійснювало роздрібний продаж готової продукції у місцях проведення спортивно-масових і культурно-розважальних заходів. Нині у Голосіївському районі нема кейтерингових підприємств, які пропонують послуги промислового кейтерингу, що створює певні ринкові переваги і підвищує його інвестиційну привабливість для організації кейтерингового бізнесу.

Проте замовити обід в офіс або у будь-яке інше місце можна, скориставшись інтернет-послугами відомих ресторанних сайтів м. Києва: «Еда. UA. Доставка їжі додому» – <https://eda.ua>; «Замовлення їжі в ресторанах Києва» – <http://restoris.com.ua>; «Екіпаж UA» – <https://ekipazh-service.com.ua>; «Служба доставки їжі – Делівері. Сіті» – <http://delivery-city.com/Kiev/>; «Експрес. Фуд.» – <http://foodex.com.ua> та інші. Послугу «їжа на замовлення» на даний час надають багато різних закладів ресторанного господарства м. Києва, пропонуючи замовити як окремі позиції ресторанних страв, суші, піци, бургери, так і комплексні обіди та бізнес-ланчі різних цінкових сегментів. На сайтах пропонують бізнес-ланчі різноманітного асортименту вартістю понад 25 грн/особу, середня вартість бізнес-ланчу – 45 грн.

За результатами проведених досліджень встановлено, що ринок промислового кейтерингу в Голосіївському районі не представлений наявними підприємствами, а пропозиція кейтерингових послуг закладів ресторанного господарства інших районів міста Києва у вигляді комплексних обідів і бізнес-ланчів представлена за допомогою інтернет-мережі відомих сайтів замовлення їжі.

Таким чином, рівень конкуренції на інтернет-ринку готової продукції за замовленнями в Голосіївському районі високий і відповідає загальному рівню в м. Києві. Проте вільними ринковими нішами є пропозиція напівфабрикатів високого ступеня готовності у багатопорційних упаковках і готової кулінарної й кондитерської продукції для закладів харчування при промислових підприємствах, комерційних, торговельних підприємствах, навчальних закладах, що сприятиме значному зменшенню виробничих площ, витрат на складування, виробництво і обслуговування виробництва даних закладів харчування, а за їх відсутності на підприємствах потребуватиме проектування мінімальних площ допоміжних приміщень для підготовки продукції для реалізації, оскільки продукція потребуватиме лише розігріву та порціонування.

Перспективами розвитку послуг промислового кейтерингу проектованого підприємства може бути забезпечення потреб у якісному і доступному харчуванні споживачів у загальнодоступній мережі закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування Голосіївського району міста – таких форматів закладів масового харчування, як «street food» та «fast food» (пункти продажу «їжа на колесах»), орієнтованих на різні групи споживачів у зонах комплексного торговельного, готельного обслуговування, у парках та зонах відпочинку міста, вздовж автомагістралей, на

заправних станціях, в аеропортах і на вокзалах. У найближчій перспективі можна розглянути можливість формування власної мережі пунктів продажу «їжа на колесах» для забезпечення потреб у якісній та доступній кулінарній продукції споживачів району.

Формування у майбутньому власної мережі масового харчування в Голо-сїївському районі спрямоване на забезпечення і важливої соціальної мети – цінової та територіальної доступності послуг якісного і безпечного харчування для різних груп населення, зокрема малозабезпечених. Крім того, потенціал системи харчування проєктованої кейтерингової компанії у перспективі може бути спрямований на розширення мережі масового харчування, що забезпечуватиме доступним і якісним харчуванням також категорії населення у лікувальних, соціально-медичних закладах та інші організовані колективи в установах державної і комерційної форм власності: школярів, студентів, учнів професійно-технічних закладів освіти, коледжів, дітей у дошкільних навчальних закладах, пацієнтів лікувальних закладів, робітників, службовців, тощо. Таким чином, формування системи масового харчування сприятиме забезпеченню економічної і соціальної ефективності функціонування всієї галузі ресторанного господарства району.

### *Характеристика споживчих сегментів ринку*

Для успішного просування послуг проєктованої кейтерингової компанії необхідно визначити потенційних споживачів послуг промислового кейтерингу на основі сегментації ринку та визначення платоспроможних об'єктів оптової реалізації послуг.

За результатами телефонного опитування керівників промислових, комерційних, торговельних підприємств, банківських установ, навчальних закладів, ринків, розташованих у Голосїївському районі, визначено групи потенційних споживачів послуг промислового кейтерингу проєктованого підприємства:

- *офісні працівники комерційних підприємств, авторинку, туристичних підприємств, банківських установ:*
  - автомобільний центр «Голосїївський», автосалони «Рено», «Ніссан», «ЗАЗ», Шевроле»;
  - банківські установи «ПриватБанк», «Ощадбанк», «Укрсоцбанк»;
  - автомобільний ринок «Центральний»;
  - туристично-інформаційний центр Голосїївського району;
- *заклади харчування при комерційних навчальних закладах району:*
  - ліцей «Гранд»;
  - ПП «Навчальний заклад «Європейський колегіум»;
  - НЗ «Ліко-школа»;
  - «Печерська міжнародна школа»;
- *заклади харчування при промислових підприємствах району:*
  - ТОВ «Коверіс Рігід Україна»
  - ТОВ «Укршпон»
  - ТОВ «Алкатель-Лусент Україна»
  - ТОВ «Техносервіс-ХХІ»
  - ПП «Тісо-Продакшн»
  - Компанія «Карлсберг Україна»
  - ПрАТ «Імперіал Тобакко Продакшн Україна»
  - ВАТ «Завод залізобетонних конструкцій ім. С. Ковальської»;
- *для сегменту HoReCa, зокрема за попередніми домовленостями із ТОВ «Мережа автопричепів «їжа на колесах» – комерційне підприємство, яке здійснює роздрібний продаж гарячих і холодних напоїв власного виробництва, закупної харчової*

і кондитерської продукції через мережу автопричепів – пунктів продажу «їжа на колесах» у місцях масового скупчення людей – біля станцій метро, кінотеатрів, торговельно-розважальних центрів, у паркових зонах району, біля навчальних закладів, ринків тощо;

• *мережа супермаркетів «Еко-маркет», які пропонують послуги «фуд-зон» з реалізації та організації споживання на місці кулінарної і кондитерської продукції, виготовленої на замовлення:*

- супермаркет «Еко-маркет» (Київ, проспект Науки, 4, ст. м. «Деміївська»);
- супермаркет «Еко-маркет» (Київ, вул. Василя Касіяна, 8 ст. м. «Іподром»);
- супермаркет «Еко-маркет» (Київ, вул. Полковника Потехіна, 12, ст. м. «Виставковий центр»);

• *індивідуальні споживачі – замовники готової продукції в асортименті та бізнес-ланчів з сайту кейтерингової компанії.*

З директорами/головними менеджерами зазначених підприємств укладатимуть договори на доставку готової кулінарної продукції або напівфабрикатів високого ступеня готовності затвердженого асортименту за договірними цінами (умови встановлюються з урахуванням побажань замовників). Політика ціноутворення орієнтується на середньоринкові ціни. Середня вартість бізнес-ланчу становитиме від 20 до 45 грн.

Цільовий сегмент споживачів проектного кейтерингового підприємства – працівники офісів, комерційних підприємств, авторинку, туристичних підприємств, банківських установ, учні комерційних навчальних закладів, а також споживачі сегменту HoReCa – ритейл (відділи кулінарії тощо) – перший період – відвідувачі мережі супермаркетів «Еко-маркет»; заклади ресторанного господарства – перший період – споживачі продукції мобільних пунктів продажу «їжа на колесах» у місцях масового скупчення людей – біля станцій метро, кінотеатрів, торговельно-розважальних центрів, у паркових зонах, біля навчальних закладів, ринків, які користуються послугами закладів швидкого харчування з метою задоволення потреби у харчуванні, зокрема під час обідньої перерви, туристичної поїздки, а також під час організації розважальних, спортивних та культурно-масових заходів у даній локації. Для даного сегменту характерний середній рівень доходів, мотиви користування послугами промислового кейтерингу – забезпечення фізіологічних потреб у харчуванні.

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації кейтерингового підприємства, яке надає послуги промислового кейтерингу – готової кулінарної продукції та напівфабрикатів високого ступеня готовності високої якості за демократичними цінами, із середньою вартістю бізнес-ланчу від 20 до 45 грн.

*Конкурентними перевагами підприємства можуть бути:*

- якість, свіжість і натуральність страв, виготовлених з локальної сировини;
- широкий асортимент продукції української, європейської, азіатської кухні;
- демократичні ціни;
- орієнтація на здоровий спосіб життя, виробництво ексклюзивної продукції за інноваційними технологіями відповідно до сучасних рекомендацій дієтологів і нутриціологів, пропозиція раціонів бізнес-ланчів здорового харчування;
- варіабельність та гнучкість споживчих пропозицій і технологічних рішень як для індивідуального споживача, так і для корпоративного замовника;
- достатньо тривалий термін зберігання готової кулінарної продукції (до 14 днів) у результаті використання інноваційних технологій кулінарної обробки та спеціального вакуумного пакування;
- використання інноваційних технологічних рішень і сучасного технологічного устаткування;
- пунктуальність, вчасна і якісна доставка, привітне і ввічливе обслуговування.

Узагальнюючи наведені дані, можна стверджувати, що реалізація концепції кейтерингової компанії дасть змогу:

- створити умови для забезпечення високого рівня конкурентоспроможності на регіональному ринку;
- сформувати конкурентоспроможні послуги кейтерингового підприємства;
- забезпечити інвестиційну привабливість даного бізнес-проекту;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

- *Неймінг.*

Для відображення специфіки кейтерингового підприємства та підкреслення його конкурентних переваг важливими інформаційними критеріями для розроблення неймінгу обрано:

- масштабність підприємства;
- апріорну якість та безпечність продукції;
- орієнтацію закладу на здоровий спосіб життя, врахування сучасних рекомендацій дієтологів і нутриціологів щодо формування здорового раціону харчування під час виробництва продукції та формування раціонів бізнес-ланчів;
- співзвучність, легкість для вимови та запам'ятовування;
- орієнтацію на цінності і потреби цільової аудиторії.

З урахуванням вищенаведених критеріїв запропоновано назву для кейтерингової компанії «HelthyFoodService».

*Неймінг*<sup>1</sup> кейтерингової компанії «HelthyFoodService» спрямований на формування серед потенційних споживачів переконання у якості, безпечності і наявності оздоровчих властивостей пропонованої продукції та скомплектованих раціонів бізнес-ланчів. Отже, неймінг кейтерингової компанії «HelthyFoodService» спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із відчуттям турботи про їхнє здоров'я, а також очікуванням вчасного, комфортного і привітного сервісу.

Розроблено фірмовий *логотип*<sup>2</sup> кейтерингової компанії «HelthyFoodService».

Логотип кейтерингової компанії «HelthyFoodService» відображає органічність, природність і натуральність продукції та послуг компанії. У ньому переважає жовто-зелена кольорова гама у написах, використовуються графічні зображення зелених листочків над першою літерою назви та яблучка, що усміхається, наприкінці виразу.

*Слоган*<sup>3</sup> компанії – «Наші переваги – це переваги, які отримують наші споживачі, користуючись нашими послугами. Тільки якісна, смачна і здорова їжа».

---

<sup>1</sup> Неймінг закладу ресторанного господарства – комплексна система заходів з розроблення назви, що відповідає загальній ідеї і дає змогу ідентифікувати певний заклад, його продукцію та послуги, підкреслюючи їх переваги та новизну, унікальні особливості та конкурентні переваги. Процес неймінгу включає підбір або створення назви закладу та перевірку її на співзвучність, легкість для вимови та запам'ятовування, комплексне дослідження її сприйняття цільовою аудиторією, визначення патентної чистоти фонетики. Звучні, легкі для вимови та запам'ятовування слова, що частково мають конкретне значення і спонукають споживача до сприйняття специфіки продукції та послуг певного закладу ресторанного господарства, – складові успішної назви. (Неймінг: искусство называть : учебно-практическое пособие / Елистратов В.С., Пименов П.А.// Омега-Л, 2012).

<sup>2</sup> **Логотип** (дав.-гр. *ὁ λόγος* – слово, і *ὁ τίπος* – знак, відбиток) – графічний або текстовий символ, який представляє певний конкретний суб'єкт або об'єкт, наприклад компанію, організацію, приватну особу або продукт. Логотип має прямиї стосунок до словесного знака, але одночасно може бути наділений усіма ознаками знака. Комбіновані фірмові/товарні знаки вміщують знаки зображувального й словесного виду. Композиція таких знаків може бути поєднанням: рисунку та слова, рисунку та літери, рисунку та цифри, слів та літер, літер та цифр (Рунге В. Ф. История дизайна, науки и техники : учеб. пособие. Т 1. – М. : Архитектура-С, 2006. – 368 с.).

<sup>3</sup> **Слоган** – стисле формулювання ідеї бренда, рекламний девіз, який передає рекламне повідомлення, частина довгострокової комунікаційної платформи бренда. Вживається в усіх видах

Позиціонування кейтерингової компанії «HelthyFoodService» як підприємства, що надає послуги промислового кейтерингу високої якості за демократичними цінами, доступними для різних контингентів споживачів у середньому ціновому сегменті дасть змогу:

- стимулювати цікавість до послуг підприємства і спонукати споживачів до користування його послугами;
- сформулювати додаткову цінність послуг для споживачів;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.
- *Концепція меню і сервісу.*

Вектор пошуку інноваційних рішень для сучасних підприємств промислового кейтерингу орієнтований сьогодні на досягнення синергетичного ефекту, який об'єднує вимоги максимальної економічної доступності та здорового харчування за умов забезпечення гарантованої продовольчої безпеки. Сучасний зарубіжний досвід дає змогу інтегрувати деякі інноваційні технології в галузь ресторанного господарства України. Аналіз досвіду впровадження новітніх технологій централізованого виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства світу (Cook&Chill – C&C або КЕЧ; Cook&Freeze – C&F; CapKold – від англ. Control Atmosphere Packaging Cold; Cook&Hold – C&H; LLFF – Long Life Fresh Food; ESL – Extended Shelf Life та ін.) показав ефективність їх застосування з метою гарантування мікробіологічної безпеки, високої стабільної якості протягом більш тривалих строків придатності кулінарної продукції на фоні скорочення виробничих площ, витрат енергетичних, трудових і сировинних ресурсів, ефективного використання виробничих потужностей.

Перспективним напрямом удосконалення в цій галузі є обробка сировини при «щадних» температурних режимах з наступним інтенсивним охолодженням, відома як Cook&Chill або CapKold технологія (промисловий Cook&Chill), що дає змогу отримати харчові продукти зі збереженням маси, харчової та біологічної цінності зі збільшеним терміном зберігання. Основним її завданням є створення запасу охолодженої продукції стабільної якості, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам безпеки НАССР і може бути реалізована відповідно до попиту на неї. Технологію CapKold рекомендовано для застосування в харчовій промисловості та дитячому харчуванні міністерством сільського господарства США, дозволена в ЄС, акредитована системою НАССР. Технологію CapKold можна застосовувати у потужних закладах харчування, таких, як фабрики-кухні і комбінати харчування, а у невеликих можна використовувати технологію Cook&Chill, яка не потребує суттєвих змін у технологічних циклах, значного корегування виробничої структури, внутрішньоцехової логістики та системи організації праці.

Усі ці сучасні напрями інноваційних технологій промислового кейтерингу пропонується поступово застосувати й у проектованому кейтеринговому підприємстві «HelthyFoodService».

Особливістю кейтерингової компанії «HelthyFoodService» буде пропозиція широкого асортименту послуг промислового кейтерингу як для індивідуального споживача, так і для корпоративних клієнтів: пропозиція напівфабрикатів високого ступеня готовності у багатопорційних упаковках готової кулінарної й кондитерської продукції для закладів харчування при промислових, комерційних, торговельних підприємствах, навчальних закладах.

Основними товарними формами продукції кейтерингової компанії «HelthyFoodService» (на початковому етапі) передбачаються такі:

- індивідуальні раціони харчування (бізнес-ланчі в асортименті);

- охолоджена кулінарна продукція у групових (багатопорційних) упаковках BULK;
- сухі концентрати супів в індивідуальних упаковках для реалізації торговельним підприємствам та закладам ресторанного господарства швидкого обслуговування, що здійснюють реалізацію продукції через вендингові автомати в офісах, бізнес- і торговельно-розважальних центрах, а також через мережу пунктів продажу харчової продукції (мобільних і стаціонарних).

Як правило, при промислових підприємствах існують підприємства харчування (їдальні). Проте якість харчування у них часто не відповідає сучасним смакам споживачів та вимогам європейського сервісу. Крім того, розрахунки експертів свідчать, що витрати на організацію власної їдальні набагато вищі від вартості замовлення готового харчування на спеціалізованому комбінаті (у кейтерингової компанії). Для користування послугами промислового кейтерингу необхідний мінімальний штат працівників у дотівельних підприємствах харчування замовника, які здійснюватимуть обслуговуючі операції: розігрів харчової продукції (доставленої в охолодженому стані в багатопорційних упаковках), порціонування і реалізацію продукції, прибирання приміщень і миття посуду.

Унікальне теплове і технологічне устаткування кейтерингової компанії «HelthyFoodService» дасть змогу готувати харчову продукцію у великих обсягах для різних груп споживачів: від індивідуальних, до закладів швидкого харчування, підприємств харчування при комерційних і бюджетних установах, підприємств ритейлу, що здійснюють реалізацію закупної кулінарної продукції з організацією споживання на місці або без неї (у спеціальних фуд-зонах торговельних залів продовольчих магазинів і супермаркетів). При цьому споживачі отримують екологічно чистий продукт, у зручній упаковці, з тривалими термінами зберігання (до 14 днів). Усю кулінарну продукцію постачатимуть у спеціальних багатопорційних упаковках BULK, що дає змогу зберегти смак і корисні властивості продукції.

Кейтерингова компанія «HelthyFoodService» пропонуватиме продукцію в упаковках BULK (на основі комбінованих полімерних матеріалів), виготовлених за технологією Sous Vide («під вакуумом»). Вона вирізняється тим, що дає змогу приготувати страви з м'яса, риби, овочів у власному соці й отримати унікальний за смаковими якостями продукт, який має натуральний смак, концентрацію натуральних ароматів, гарантований високий вміст поживних і біологічно активних речовин; тривалий час зберігає свіжість, колір і апетитний зовнішній вигляд. Ця технологія дає змогу збільшити строки придатності до споживання продукції до 30 днів (з дотриманням умов зберігання). Групові багатопорційні упаковки зручні для використання у їдальнях підприємств-замовників: бізнес-центрах, ресторанах, кафе, бистро, шкільних їдальнях, лікарнях, торговельних підприємствах, а також пасажирів авіа-, залізничного, автотранспорту та вдома у споживача (при самостійному формуванні меню для великої родини, при організації домашніх свят і бенкетів, поїздок на дачу тощо) (рис. 1.2.1).



*Рис. 1.2.1. Приклади товарної форми продукції кейтерингової компанії «HelthyFoodService» у багатопорційних упаковках BULK*

Перевагами продукції «HelthyFoodService» буде натуральність (відсутність харчових добавок і консервантів) та чудові смакові властивості, що значно підвищує споживчу цінність продукції. Достатню тривалість термінів придатності кулінарної продукції передбачається забезпечити за рахунок використання інноваційних технологій та вакуумних упаковок продукції, що значно уповільнює розвиток мікрофлори і псування продукції після теплового оброблення при температурі пастеризації і нижчій. Нормативну документацію з обґрунтованими подовженими термінами придатності передбачається затвердити в установленому законодавством порядку.

На базовому виробничому підприємстві «HelthyFoodService» планується впровадження міжнародної системи якості ISO 22000:2005 «Системи менеджменту безпеки харчових продуктів. Вимоги до всіх організацій у ланцюгу виробництва і споживання харчових продуктів». Важливою і безумовною перевагою системи є її властивість не виявляти, а передбачати і запобігати помилкам за допомогою поетапного контролю протягом усього ланцюга виробництва харчових продуктів. Це гарантовано забезпечує споживачам безпечність харчової продукції. Використання на виробництві «HelthyFoodService» системи менеджменту, сертифікованої і побудованої на принципах HACCP, дасть змогу підприємству виробляти продукцію, що відповідає високим світовим вимогам безпеки, здатна конкурувати на сучасному ринку кейтерингу. Крім цього, впровадження ISO 22000:2005 є важливим аргументом для підтвердження виконання нормативних і законодавчих вимог вітчизняного і міжнародного законодавства.

Перевагами використання готової кулінарної продукції «HelthyFoodService» у групових багатопорційних упаковках для корпоративних замовників (підприємств) є:

- скорочення витрат пункту харчування (їдальні, іншого типу закладу ресторанного господарства) на енергоспоживання, воду, стоки, амортизацію устаткування, виробничу діяльність персоналу;
- економія витрат на виробниче устаткування;
- економія витрат на оренду приміщень;
- економія витрат на персонал;
- можливість розширення асортименту продукції, зокрема у підприємствах харчування при промислових підприємствах, навчальних закладах (можливе встановлення роздаткової типу «шведська лінія»), що підвищує якість обслуговування і рівень задоволення потреб споживачів;
- підвищення пропускну здатності підприємства;
- підвищення рівня прозорості і контролю закупівель та виробництва, спрощення процедури замовлення сировини і контролю запасів у складських приміщеннях, скорочення витрат під час зберігання.

Значною перевагою продукції «HelthyFoodService» є апетитний зовнішній вигляд страв та їх смакові властивості. В асортименті продукції будуть страви української, європейської, східної (азійської, кавказької) кухні. Скомплектовані раціони здорового харчування (бізнес-ланчі) будуть представлені в широкому асортименті відповідно до побажань замовників. У них будуть перші страви у вигляді спеціально розроблених концентратів супів-пюре тільки з натуральних інгредієнтів за розробленою «HelthyFoodService» щадною технологією сушіння, яка дасть змогу максимально зберегти корисні поживні та біологічно активні речовини у них. Крім перших страв, гарячі і холодні закуски, салати, основні страви і десерти, напої з окремого меню напоїв (на вибір).

Продукцію доставлятимуть у термічному стані, що зручний для споживача (відповідно до його індивідуальних потреб) – у гарячому й охолодженому – за наявності можливості розігріву в місці споживання. Гарячі страви постачатимуть упакованими у термобокси, у термопортах, холодні (при температурі 2–6°C) – у касалетках.

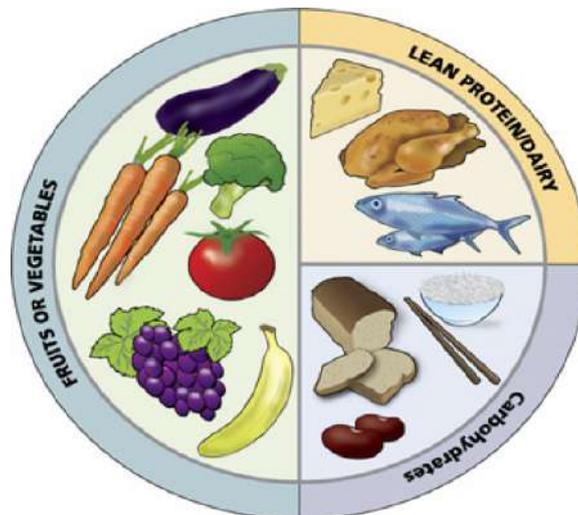


*Рис. 1.2.2. Приклад скомплектованого раціону бізнес-ланчу з гарячою і холодною стравами в наборі*



*Рис. 1.2.3. Приклад скомплектованого раціону бізнес-ланчу з холодними закусками і стравою в наборі*

Буде розроблено також дитяче, вегетаріанське та пісне меню, що забезпечуватиме зростаючі потреби сучасного суспільства. На сайті «HelthyFoodService» буде розділ інтерактивного спілкування зі споживачами та постійного моніторингу їхнього попиту та побажань щодо розширення асортименту продукції, створення нових пропозицій раціонів, наприклад, дієтичного, халяльного, ін. видів харчування. За бажанням окремого замовника пропонуватимуть послуги розроблення індивідуального меню з урахуванням індивідуальних потреб і харчових обмежень замовника. Упаковка скомплектованих раціонів матиме маркувальний ярлик з характеристикою продукції та необхідною інформацією для споживача, а також художнє оздоблення у вигляді піраміди здорового харчування з інформацією про сучасні рекомендації дієтологів щодо складання раціонів оздоровчого харчування і фізіологічні потреби в основних нутрієнтах та енергії. При цьому пропонувані раціони будуть максимально наближені за складом до сучасних рекомендацій науки про здорове харчування.



*Рис. 1.2.4. Приклад графічного зображення раціону здорового харчування на упаковці раціону бізнес-ланчу «HelthyFoodService»*

Крім того, компанія «HelthyFoodService» пропонуватиме широкий асортимент концентратів супів і супів-пюре в індивідуальній упаковці (вагою 40 г) власного виробництва для використання у складі скомплектованих раціонів та пропозиції

у вендингових апаратах у бізнес-центрах, навчальних закладах, бюджетних установах, для сегменту HoReCa, зокрема на першому етапі роботи, постачання у мережу закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування, які здійснюють роздрібний продаж продукції власного виробництва та закупної продукції через мережу автопричепів – пунктів продажу «їжа на колесах» у місцях масового скупчення людей: біля станцій метро, кінотеатрів, торговельно-розважальних центрів, у паркових зонах Голосіївського району, біля навчальних закладів, ринків тощо.

Для виготовлення концентратів супів-пюре, а також для створення заготовок – сухих концентратів сезонної локальної рослинної сировини пропонується організувати спеціалізований цех – сушку з сушильною установкою та спеціальним дозувальним та пакувальним пристроєм. Це дасть змогу підприємству значно економити ресурси під час використання швидкопсувної сезонної продукції у вигляді сухих напівфабрикатів протягом року.

Використання сухих рослинних напівфабрикатів з овочевої, грибною та плодово-ягідною сировини у цілорічному виробництві продукції «HelthyFoodService» має такі переваги та можливості:

- 1) використання дешевшої сезонної рослинної сировини для виробництва асортименту продукції протягом усього року;
- 2) мала питома вага напівфабрикатів і, як наслідок, скорочення питомих транспортних витрат під час реалізації;
- 3) скорочення витрат на зберігання – не потребують спеціальних умов;
- 4) тривалі терміни придатності під час зберігання у відповідній упаковці (рослинні продукти – до 3 років);
- 5) максимальне збереження основних поживних і біологічно активних речовин – вітамінів, незамінних амінокислот, антиоксидантних фітонутрієнтів, мінеральних елементів, смако-ароматичних комплексів тощо;
- 6) нові функціонально-технологічні властивості (можливість відновлення молоком, приготування комбінованих напоїв, супів, других страв, десертів);
- 7) забезпечення повноцінного харчування різних груп населення (підвищення поживної та біологічної цінності скомплектованих раціонів харчування);
- 8) створення повноцінних продуктів дитячого харчування та продуктів для харчування хворих на шлунково-кишкові недуги (супи-пюре підвищеної біологічної цінності).

Порівняння переваг висушених супів-пюре і готових страв наведено в табл. 1.2.2.

*Таблиця 1.2.2*

### **Порівняння переваг висушених супів-пюре і готових страв**

Переваги	Сухі концентрати супів	Готові страви
Терміни зберігання	2 роки	2–3 год
Витрати на упаковку	0,6 грн	1,5 грн
Транспортування	без спеціальних температурних умов	у підігрітому стані
Вага	40 г	300 г

Проаналізувавши наведені переваги, встановимо доцільність використання сухих напівфабрикатів супів для використання у складі скомплектованих раціонів та реалізації у мережі HoReCa, зокрема (на перший період) через мобільні точки продажу.

Отже, перевагами кейтерингового підприємства «HelthyFoodService» перед іншими учасниками ринку є не тільки ексклюзивні технології та високотехнологічне устаткування, а й підхід до використання сучасних технологій і устаткування, комбінування

технологічних рішень з метою створення продуктів із властивостями, що можуть забезпечити потреби різних сегментів ринку, що дає додаткові переваги від використання продукції «HelthyFoodService» учаснику будь-якого сегменту споживчого ринку.

- *Логістика кейтерингової компанії.*

Для визначення перспективних каналів збуту і потенційних споживачів послуг промислового кейтерингу проектованого підприємства проведено телефонне опитування керівників промислових, комерційних, торговельних підприємств, банківських установ, навчальних закладів, ринків, розташованих у Голосіївському районі, для визначення потенційного попиту. Обґрунтовано можливі канали збуту послуг промислового кейтерингу та прогнозні обсяги їх реалізації (табл. 1.2.3).

Таблиця 1.2.3

### Канали збуту послуг промислового кейтерингу проектованого підприємства

Канал збуту	Обсяг замовлення на день, порцій	Час доставки замовлення	Відстань до базового підприємства, км	Послуги промислового кейтерингу
Офісні працівники. Офіси комерційних підприємств, туристичних підприємств, банківських установ:  - автомобільний центр «Голосіївський», автосалони «Рено», «Ніссан», «ЗАЗ», «Шевроле»  - банківські установи «ПриватБанк», «Ощадбанк», «Укрсоцбанк»  - туристично-інформаційний центр Голосіївського району	200	12.30	5	Скомплектовані, порціоновані охолоджені обіди (бізнес-ланчі) в індивідуальній упаковці надходять до місця замовлення клієнта в ізотермічному транспорті. На місцях споживання є можливість розігріву продукції (гарячих страв, які упаковані в окремих від холодних касалетках)
	100	12.55	12	
	150	12.45	9	
Працівники автомобільного ринку «Центральний»	250	13.00	6	Скомплектовані, порціоновані гарячі обіди (бізнес-ланчі) в індивідуальній упаковці надходять до місця замовлення клієнта у термопортах в ізотермічному транспорті
Заклади харчування при комерційних навчальних закладах району:  - ліцей «Гранд»  - ПП «Навчальний заклад «Європейський колегіум»  - НЗ «Ліко-школа»  - «Печерська міжнародна школа»	250	12.00	8	Кулінарні страви і вироби у багатопорційній упаковці надходять до місця замовлення в охолодженому стані в ізотермічному транспорті. У закладі харчування здійснюється їх розігрів, порціонування та реалізація
	250	12.15	12	
	250	12.25	7	
	250	12.30	9	
Заклади харчування при промислових підприємствах району:  - ТОВ «Коверіс Рігід Україна»  - ТОВ «Укршпон»  - ТОВ «Алкатель-Лусент Україна»	150	13.00	12	Кулінарні страви і вироби у багатопорційній упаковці надходять до місця замовлення в охолодженому стані в ізотермічному транспорті
	50	12.45	10	
	150	13.30	11	

Закінчення табл. 1.2.3

Канал збуту	Обсяг замовлення на день, порцій	Час доставки замовлення	Відстань до базового підприємства, км	Послуги промислового кейтерингу
- ТОВ «Техносервіс-ХХІ»	100	13.00	7	В закладі харчування установи здійснюється їх розігрів, порціонування та реалізація
- ПП «Тісо-Продакшн»	100	12.45	6	
- Компанія «Карлсберг Україна»	50	13.10	9	
- ПрАТ «Імперіал Тобакко Продакшн Україна»	150	13.00	7	
- ВАТ «Завод залізобетонних конструкцій ім. С. Ковальської»	150	13.15	10	
ТОВ «Мережа автопричепів «їжа на колесах» – 8 од. Роздрібна торгівля на місцях з незначною кулінарною обробкою в автопричепі	300 · 8 = 2400	12.30	7	Реалізація готової кулінарної продукції (гарнірів для супів) у багаторазовій упаковці в охолодженому стані і сухих концентратів супів у індивідуальній упаковці. Відвантаження з експедиції базового підприємства кейтерингової компанії
Мережі супермаркетів «Еко-маркет», які пропонують послуги «фуд-зон» з реалізації та організації споживання на місці кулінарної і кондитерської продукції, виготовленої на замовлення.				Кулінарні страви і вироби у багатопорційній упаковці надходять до місця замовлення в охолодженому стані в ізотермічному транспорті. У допоміжному приміщенні здійснюється їх розігрів та передреалізаційна підготовка
- Супермаркет «Еко-маркет» (Київ, проспект Науки, 8, ст. м. «Деміївська»)	300	12.30	4,5	
- Супермаркет «Еко-маркет» (Київ, вул. Василя Касіяна, 4, ст. м. «Іподром»)	300	13.10	6	
- Супермаркет «Еко-маркет» (Київ, вул. Полковника Потехіна, 12, ст. м. «Виставковий центр»)	300	12.50	12	
Разом, страв/раціонів за день	3500			-
Разом супів з гарнірами, порцій	2400			
Разом концентратів супів-пюре	3950			

Базовим підприємством кейтерингової компанії «HelthyFoodService» з виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, кулінарних і кондитерських виробів обрано фабрику-кулінарію.

Місцезнаходження фабрики-кулінарії – промислова частина Голосіївського району м. Києва, вул. Червонопрапорна, 115 (рис. 1.2.5).



Замовник	Час відправки замовлення	Обсяг замовлення на день, порцій	Тип раціону	Автомобіль
Працівники автомобільного ринку «Центральний»	12.40	250		
Навчальні заклади:				
- ліцей «Гранд»	11.40	250		
- ПП «Навчальний заклад «Європейський колегіум»	11.40	250		
- НЗ «Ліко-школа»	12.00	250		
«Печерська міжнародна школа»	12.00	250		
Промислові підприємства:				
- ТОВ «Коверіс Рігід Україна»	12.10	150		
- ТОВ «Укршпон»	12.10	50		
- ТОВ «Алкатель-Лусент Україна»	13.00	150		
- ТОВ «Техносервіс-XXI»	12.45	100		
- ПП «Тісо-Продакшн»	12.30	50		
- Компанія «Карлсберг Україна»	12.45	150		
- ПрАТ «Імперіал Тобакко Продакшн Україна»	12.45	150		
- ВАТ «Завод залізобетонних конструкцій ім. С. Ковальської»	12.50	150		
ТОВ «Мережа автопричепів «їжа на колесах» – 8 од. Роздрібна торгівля на місцях з незначною кулінарною обробкою в автопричепі.	12.15	300 · 8 = 2400		
- Супермаркет «Еко-маркет» (Київ, проспект Науки, 8, ст. м. «Деміївська»)	12.10	300		
- Супермаркет «Еко-маркет» (Київ, вул. Василя Касіяна, 4, ст. м. «Іподром»)	12.45	300		
- Супермаркет «Еко-маркет» (Київ, вул. Полковника Потехіна, 12, ст. м. «Виставковий центр»)	12.20	300		

Ключові позиції для формування замовлення на кейтерингові послуги:

1. Кількість раціонів за видами та складом.
2. Час початку обідньої перерви на підприємстві.
3. Час доставки раціонів на підприємство.
4. Умови організації обслуговування на місці.
5. Умови організації реверсивної логістики (прибирання після споживання їжі, утилізація відходів).
6. Умови розрахунку.
7. Можливість перегляду меню замовлення, раціонів.

Місце розташування фабрики-кулінарії «HealthyFoodService» обрано не випадково у промисловій частині Голосіївського району, де вартість оренди землі для будівництва трохи нижча, ніж у центральних частинах міста з високою концентрацією туристичних потоків, бізнес- і торговельно-розважальних центрів, підприємств готельного і ресторанного бізнесу. З урахуванням цього планується будівництво фабрики-кулінарії у повному складі рекомендованої цехової структури та інших груп приміщень, а також цеху з виробництва сухих напівфабрикатів і супів-пюре.

Фабрика-кулінарія – це велике підприємство ресторанного господарства, призначене для виготовлення напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів та їх постачання в офіси, мережі доготівельних підприємств промислових, комерційних підприємств, навчальних і лікувальних закладів тощо у сегменті HoReCa, за індивідуальними замовленнями споживачів. До складу фабрики-кулінарії, крім основних цехів, можуть входити цехи з виробництва безалкогольних напоїв, кондитерських виробів, морозива, охолоджених та швидкозаморожених страв, сухих концентратів та інших напівфабрикатів високого ступеня готовності.

Планова продуктивність фабрики-кулінарії – 5 тонн перероблюваної сировини на добу мінімальна, але достатня для безперебійного забезпечення планових об'єктів збуту продукції з плановим розширенням реалізації продукції у навчальних, лікувальних закладах району, промислових підприємствах та у сегменті HoReCa з урахуванням розвитку і подальшого розширення на ринку м. Києва та інтернет-продажу.

Замовлення і придбання продукції можливе як безпосередньо на базовому підприємстві кейтерингової компанії «HelthyFoodService», так і з доставкою до місць споживання на телефонне замовлення, замовлення в інтернеті на сайті компанії або через сайт посередника «Еда. UA. Доставка їжі додому» <https://eda.ua>. Компанія також пропонує варіант співпраці через організацію, яка візьме на себе зобов'язання обладнати їдальню на підприємстві замовника або з реорганізації вже наявної їдальні.

У проєктованому базовому підприємстві кейтерингової компанії «HelthyFoodService» передбачається використання сучасних інноваційних технологій промислового виробництва кулінарної продукції – Cook&Chill; CapKold; Sous Vide («під вакуумом»), що дасть змогу гарантувати мікробіологічну безпеку, високу стабільну якість протягом більш тривалих строків придатності кулінарної продукції зі скороченням виробничих площ, витрат енергетичних, трудових і сировинних ресурсів, ефективно використовувати виробничі потужності кейтерингового підприємства.

Мінімальна комплектація технологічної лінії Cook&Chill, CapKold, Sous Vide з виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції передбачає використання сучасних пакувальних матеріалів (бар'єрних пакетів) і високотехнологічного устаткування: вакуумного апарата, печі пароконвекційного принципу дії, парового котла, універсального дозувальною пристрою, системи інтенсивного охолодження водяного типу (tumbler chiller) або повітряного (для забезпечення Cook&Chill, CapKold технологій).

Основними критеріями обґрунтування комплектації технологічної лінії CapKold устаткуванням є: обґрунтовані обсяги виробництва продукції; широта асортименту напівфабрикатів і готової продукції; формат виробництва (повний цикл та часткове використання напівфабрикатів харчової та переробної промисловості); ступінь підготовки вихідної сировини до виробництва; тип готового продукту за терміном зберігання (продукція, що швидко псується, або тривалого зберігання); розмір виробничих і складських площ; ступінь віддаленості об'єктів реалізації продукції від виробничого-логістичного центру (базового підприємства) та їх матеріально-технічна база для доготування, регенерації і підготовки до споживання готової продукції; бюджет проєкту; інші. Обґрунтування конкретного технологічного рішення і устаткування у межах проєкту має враховувати такі критерії: ступінь ресурсозбереження; оптимального співвідношення ціни і якості устаткування, відповідність бюджету проєкту; відповідність розрахунковій потужності виробництва; високий ступінь надійності та зносостійкості; наявність необхідних санітарно-гігієнічних дозволів і сертифікатів якості відповідно до вимог вітчизняного законодавства.

На основі досліджень теоретичного та практичного матеріалу формується концептуальне рішення кейтерингової компанії «HelthyFoodService» з послугами промислового кейтерингу (табл. 1.2.5) та подієвого (табл. 1.2.6).

**Концептуальне рішення кейтерингової компанії «HelthyFoodService»,  
що надає послуги промислового кейтерингу**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика локації, конкурентів, споживчих сегментів ринку	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Голосіївський
Місце локації	Промислова частина Голосіївського району м. Києва, вул. Червонопрапорна 115
Напрямок кейтерингової компанії	Послуги промислового кейтерингу
Контингент споживачів послуг кейтерингу	Працівники офісів, комерційних підприємств, авторинку, туристичних підприємств, банківських установ, учні комерційних навчальних закладів Голосіївського району, а також споживачі сегменту HoReCa – ритейл (відділи кулінарії тощо), наприклад, відвідувачі мережі супермаркетів «Еко-маркет»; заклади ресторанного господарства – споживачі продукції мобільних пунктів продажу «їжа на колесах» у місцях масового скупчення людей – біля станцій метро, кінотеатрів, торговельно-розважальних центрів, у паркових зонах, біля навчальних закладів, ринків
Основні конкуренти	Кейтерингових підприємств у районі нема, послуги доставки кулінарної продукції з відомих есторанних сайтів м. Києва: «Еда. UA. Доставка їжі додому» <a href="https://eda.ua">https://eda.ua</a> ; «Замовлення їжі в ресторанах Києва» <a href="http://restoris.com.ua">http://restoris.com.ua</a> ; «Екіпаж UA» <a href="https://ekipazh-service.com.ua">https://ekipazh-service.com.ua</a> ; «Служба доставки їжі – Делівері. Сіті» <a href="http://delivery-city.com/Kiev/">http://delivery-city.com/Kiev/</a> ; «Експрес. Фуд.» <a href="http://foodex.com.ua">http://foodex.com.ua</a> та інші
Конкурентні переваги	Перевагами кейтерингового підприємства «HelthyFoodService» перед іншими учасниками ринку є не тільки ексклюзивні технології та високотехнологічне устаткування, а й підхід до використання сучасних технологій і устаткування, комбінування технологічних рішень із метою створення продуктів із властивостями, що можуть забезпечити потреби різних сегментів ринку, що дає додаткові переваги від використання продукції «HelthyFoodService» учасникові будь-якого сегменту споживчого ринку
<i>Неймінг</i>	
Неймінг	«HelthyFoodService»
Логотип	
Слоган	Наші переваги – це переваги, які отримують наші споживачі, користуючись нашими послугами. Тільки якісна, смачна і здорова їжа
<i>Концепція меню та сервісу</i>	
Номенклатура послуг	
Основні	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготування та доставка продукції ресторанного господарства (напівфабрикатів високого ступеня готовності, готової кулінарної і кондитерської продукції, сухих концентратів супів) до місця замовлення</li> </ul>
Додаткові	<ul style="list-style-type: none"> <li>Інформаційно-консультативні послуги</li> <li>Створення певних видів меню на індивідуальне замовлення споживачів: пісного; вегетаріанського; дитячого; халяльного іншого</li> </ul>
Основні товарні форми продукції (на початковому етапі)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Індивідуальні раціони харчування (бізнес-ланчі, скомплектовані обіди для шкільного харчування в асортименті)</li> </ul>

Ознаки концепції	Характеристика ознак
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Охолоджена кулінарна продукція у групових (багатопорційних) упаковках BULK;</li> <li>● Сухі концентрати супів в індивідуальних упаковках для реалізації торговельним підприємствам та закладам ресторанного господарства швидкого обслуговування, що здійснюють реалізацію продукції через вендингові автомати в офісах, бізнес- і торговельно-розважальних центрах, а також через мережу пунктів продажу харчової продукції (мобільних і стаціонарних)</li> </ul>
Меню	Скомплектовані раціони бізнес-ланчів, раціонів шкільного харчування за попередньо обраним меню; циклічне меню
Кулінарні спрямування	Українська, європейська, азіатська, кавказька кухня
Споживчі переваги продукції і послуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Якість, свіжість і натуральність страв (відсутність харчових добавок і консервантів), які виготовлені з локальної сировини, чудові смакові властивості</li> <li>▪ Широкий асортимент продукції Української, європейської, азіатської кухні</li> <li>▪ Демократичні ціни</li> <li>▪ Орієнтація на здоровий спосіб життя, виробництво ексклюзивної продукції за інноваційними технологіями відповідно до сучасних рекомендацій дієтологів і нутриціологів, пропозиція раціонів бізнес-ланчів здорового харчування</li> <li>▪ Варіабельність та гнучкість споживих Пропозицій і технологічних рішень як для індивідуального споживача, так і для корпоративного замовника</li> <li>▪ Достатньо тривалий термін зберігання готової кулінарної продукції (до 14 днів) в результаті використання інноваційних технологій кулінарної обробки та спеціальної вакуумної упаковки</li> <li>▪ Використання інноваційних технологічних рішень і сучасного технологічного устаткування</li> <li>▪ Пунктуальність, вчасна і якісна доставка, привітне і ввічливе обслуговування</li> </ul>
Логістика	
Канали збуту	
Тип базового закладу	Фабрика-кулінарія
Формат виробництва базового закладу	Робота виробництва організована на сировині і частково на напівфабрикатах
Структура виробництва базового закладу	Основне і допоміжне виробництва
Потужність виробництва базового закладу, денна (страв)	3500 порцій готових страв, 3950 сухих концентратів супів-пюре (вагою порції 40 г)
Структура базового закладу	
Функціональні групи приміщень	Основне та допоміжне виробництва; адміністративно-побутові приміщення; складські приміщення: продовольчий та матеріально-технічний склади
Допоміжні споруди	Господарський блок, гараж, сміттєзбірник тощо
Структура приміщень основного виробництва	Заготівельні цехи: м'ясо-рибний, овочевий Доготівельні цехи: холодний, гарячий Спеціалізовані цехи: кулінарний, кондитерський, цех з виробництва сухих концентратів Відділ комплектування замовлень (ланчів, обідів, іншої продукції тощо) Відділ пакування і маркування Мийна кухонного посуду Приміщення добового запасу сировини

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Структура приміщень допоміжного виробництва	Завантажувальна Склад продовольчий: охолоджені камери; неопалювані комори Склад матеріально-технічний Експедиція Мийна столового посуду, термосів, гастроемностей та емностей для страв та раціонів, таць та іншої тари Відділ санітарного оброблення і зберігання пересувних стелажів та термоконтейнерів тощо
Інноваційні технології, їх переваги	Cook&Chill, CapKold, Sous Vide, інноваційні технології виробництва сухих концентратів. Унікальне теплове і технологічне устаткування кейтерингової компанії «HelthyFoodService» дасть змогу готувати харчову продукцію у великих обсягах для різних груп споживачів: від індивідуальних до закладів швидкого харчування, підприємств харчування при комерційних і бюджетних установах, підприємств ритейлу, що здійснюють реалізацію закупної кулінарної продукції з або без організації її споживання на місці (у спеціальних фуд-зонах торговельних залів продовольчих магазинів і супермаркетів). При цьому споживачі отримують екологічно чистий продукт у зручній упаковці, з тривалими термінами зберігання (до 14 днів). Усю кулінарну продукцію постачатимуть у спеціальній багатопорційній упаковці BULK, що дає змогу зберегти смак і корисні властивості продукції
Устаткування основного та допоміжного виробництв, процесів транспортування та надання послуг кейтерингу	Холодильне Теплове Електричне Механічне Немеханічне Вагове Фасувальне Пакувальне
Автотранспорт	Власний автотранспорт з ізотермічним кузовом з надписом «Кейтерингова компанія «HelthyFoodService», можливе відвантаження з базового закладу транспортом замовника (згідно з договором)
Професійно-кваліфікаційний склад операційного персоналу	Завідувач виробництва Інженер-технолог Кухарі 3–4 розрядів; помічники кухарів Дієтолог Фасувальники Пакувальники Експедитор-вантажник Кур'єр Водій

Таблиця 1.2.6

**Концептуальне рішення кейтерингової компанії,  
що надає послуги подієвого кейтерингу**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<i>Характеристика місця розташування</i>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дніпровський район
Адреса	Паркова алея,12

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Напрямок кейтерингової компанії	Послуги подієвого кейтерингу
Контингент споживачів послуг кейтерингу	Усі верстви населення
Ціновий сегмент	Середньociновий
Тип базового закладу	Фабрика-кулінарія
Неймінг	«Sparkling Catering»
Місце локації	
On-premise	У галереях, виставкові приміщення; святкові зали, арт-зони, арт-платформи, мистецькі арсенали, вдома у замовника, у маєтку в кімнатах
Off-premise	Острови, садово-паркова зона, дахи будівель, ботанічні сади, кораблі, в маєтку на пленері
Номенклатура послуг	
Основні	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготування, дотування та доставка продукції ресторанного господарства до місця замовлення, послуги офіціантів в обслуговуванні</li> <li>• Обслуговування заходів та дотримання особливостей їх проведення: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ весілля;</li> <li>➢ ювілеї фірми чи приватної особи;</li> <li>➢ корпоративні та приватні вечірки;</li> <li>➢ дні народження, в тому числі дітей підлітків; домашніх улюбленців тощо;</li> <li>➢ різноманітні event-заходи (подієві) тощо;</li> <li>➢ барбекю, пікнік, шашлик</li> </ul> </li> <li>• Дотримання специфіки оформлення ліній презентації готових страв та напоїв на бенкетних заходах різних видів</li> </ul>
Додаткові	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дизайнерська робота з декору локації проведення заходу: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ облаштування арочних конструкцій тощо;</li> <li>➢ дизайн флористичний;</li> <li>➢ дизайн текстилю;</li> <li>➢ аеродизайн;</li> <li>➢ фаєрдизайн;</li> <li>➢ аквадизайн;</li> <li>➢ світлодизайн;</li> <li>➢ інші види</li> </ul> </li> <li>• Декор ліній презентації готових страв та напоїв, гастрономічних станцій, столиків для почесних та інших гостей в welcome-зоні; коктейльний та зоні проведення основного заходу</li> <li>• Послуги з комплексної організації заходу (створення концепції свята, написання сценарію та програми заходу, розважальної програми, кастинг артистів, аніматорів тощо)</li> <li>• Технічний супровід заходу відповідно до тематики та концепції: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ світлове рішення;</li> <li>➢ організація музичного супроводу;</li> <li>➢ оформлення арочних конструкцій;</li> <li>➢ організація паркування транспорту гостей, охорони локації проведення заходу;</li> <li>➢ організація санітарно-гігієнічних заходів та клінінгу тощо</li> </ul> </li> </ul>
Формати проведення заходів	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бенкет за столом з повним чи частковим обслуговуванням офіціантами;</li> <li>• Бенкет-фуршет;</li> <li>• Бенкет-буфет;</li> <li>• Бенкет-коктейль;</li> <li>• Комбіновані бенкети: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ бенкет за типом шведського столу;</li> <li>➢ бенкет-коктейль-фуршет;</li> <li>➢ коктейль-паті;</li> <li>➢ інші види бенкетів тощо</li> </ul> </li> </ul>

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Формат виробництва базового закладу	Робота виробництва організована на сировині і частково на напівфабрикатах
Структура базового закладу	
Функціональні групи приміщень	Основне виробництво: заготівельні і доготівельні цехи; експедиція; адміністративно-побутові приміщення; складські приміщення: продовольчий та матеріально-технічний склади; гараж; господарські будівлі, сміттєзбірник тощо
Потужність виробництва базового закладу, денна (страв)	6500
Структура приміщень основного виробництва	Заготівельні цехи: м'ясо-рибний, овочевий; Доготівельні цехи: холодний, гарячий; Спеціалізовані цехи: кулінарний, кондитерський; Відділ комплектування замовлень (страв, виробів тощо); Відділ пакування і маркування; Мийна кухонного посуду; Приміщення добового запасу сировини
Структура приміщень допоміжного виробництва	Завантажувальна; Склад продовольчий: охолоджені камери; неопалювані комори; Склад матеріально-технічний; Експедиція; Мийна столового посуду, термосів, гастроемностей та ємностей для страв, таць та іншої тари; Відділ санітарного оброблення і зберігання пересувних стелажів та термоконтейнерів тощо
Меню	Відповідно до обраного виду бенкету
Подавання страв	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Класичне</li> <li>• Екзотичне</li> <li>• Інноваційне</li> </ul>
Устаткування основного та допоміжного виробництв, процесів транспортування	Холодильне; Теплове; Електричне; Механічне; Немеханічне; Нестандартне; Вагове; Фасувальне; Пакувальне
Устаткування для надання послуг кейтерингу та розваг	Устаткування для Dj, Vj; для Fire-show; аква-шоу; розваг для дорослих; розваг для дітей, підлітків; домашніх улюбленців тощо.
Матеріально-технічні засоби для здійснення процесів сервісу	Меблі для сидіння; Меблі для вживання їжі; Меблі для презентації страв і напоїв тощо; Столовий посуд та набори, скло: <ul style="list-style-type: none"> <li>• порцеляна;</li> <li>• метал;</li> <li>• скло;</li> <li>• дерево;</li> <li>• полімерний тощо</li> </ul> Інші предмети сервірування
Автотранспорт	Власний автотранспорт з ізотермічним кузовом з назвою «Кейтерингова компанія «Sparkling Catering»
Професійно-кваліфікаційний склад операційного персоналу	Шеф-кухар; су-шеф; Кухарі 3–5 розрядів; помічники кухарів; Комплектувальники; Фасувальники; Пакувальники;

Ознаки концепції	Характеристика ознак
	Завідувач продовольчого складу; Завідувач матеріально-технічного складу; Офіціанти 3–5 розрядів; Бармени 3–5 розрядів; Інженер з техніки безпеки; Аніматори; V-джей, D-джей тощо; Гардеробники; Паркувальники; Експедитор-вантажник; Кур'єр; Водій

### 1.3. Види і класифікація кейтерингу

Кейтерингові компанії можуть здійснювати діяльність в різних напрямках. Види послуг та локації представлені в додатку А, а ілюстрація видів послуг кейтерингових компаній – в додатку Б.

Кейтеринг класифікується за типом надання послуг: статусом споживача послуг, контингентом замовників, місцем надання послуг, ціновим рівнем, видами обслуговування, номенклатурою основних та додаткових послуг.

Таблиця 1.3.1

#### Класифікація видів кейтерингу

Класифікаційні ознаки	Види
Тип надання послуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тайм-кейтеринг</li> <li>• Плейс-кейтеринг</li> <li>• Транспортний кейтеринг</li> <li>• Кулінарний кейтеринг</li> <li>• Вендінг</li> </ul>
Статус споживача послуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VIP-кейтеринг</li> <li>• Мас-кейтеринг</li> </ul>
Тип (контингент) замовників	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Офісний</li> <li>• Готельний</li> <li>• В&amp;В кейтеринг</li> <li>• Резидентал-кейтеринг</li> <li>• Кейтеринг будівельних майданчиків</li> <li>• Соціальний</li> <li>• Івент-кейтеринг</li> <li>• Весільний тощо</li> </ul>
Місце надання послуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• У приміщенні (on-premise)</li> <li>• Поза приміщенням (off-premise)</li> </ul>
Ціновий рівень	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Преміум</li> <li>• Середньоціновий</li> <li>• Економічний</li> </ul>
Формати обслуговувань	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бенкети за столом</li> <li>• Бенкети біля столу (фуршети)</li> <li>• Комбіновані бенкети</li> <li>• Спеціальні види (кава-брейк, ділові обіди, виставковий кейтеринг; бар-кейтеринг; кенді-бари тощо)</li> </ul>
Номенклатура основних та додаткових послуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Харчування без розваг</li> <li>• Харчування з розвагами</li> <li>• Оренди предметів матеріально-технічного спрямування тощо</li> </ul>

*Тайм-кейтеринг*, або кейтеринг події – обслуговування заходу (івенту): корпоративної вечірки, в тому числі тематичної; святкового заходу; виставки; конференції, з'їзду, симпозіуму, форуму тощо. Даний вид кейтерингу передбачає одноразове надання послуг, орієнтоване на подію.

*Плейс-кейтеринг*, або контрактний – обслуговування віддалено розміщеного підрозділу (офісу) замовника: доставка сніданків, бізнес-ланчів, обідів до офісу корпоративного замовника. Даний вид кейтерингу передбачає постійну роботу на контрактній основі.

*Транспортний кейтеринг* – організація харчування на всіх видах транспорту (авіаційному, залізничному, морському, автомобільному), з організацією регулярних перевезень співробітників компаній та споживачів транспортних послуг. Даний вид кейтерингу передбачає доставку продуктів до місця та часу відправлення та (або) постачання харчовими продуктами на всьому шляху прямування.

*Кулінарний кейтеринг* (cookery) – виробництво і продаж «на виніс» або з доставкою до замовника кулінарної продукції, що планово виробляється. Цей вид можна віднести до промислового. Іноді може проявлятися як роздрібна торгівля готовою кулінарною продукцією. Доставка може здійснюватися силами підрозділу кейтерингової компанії або окремою транспортно-експедиційною компанією. Використовується одноразова упаковка (картон, фольга, фольгокартон, полікарбонат та інші полімерні суміші тощо).

*Вендінг* (англ. *vending* від *Vend* – торгувати (за допомогою автоматів) – продаж харчових продуктів, у тому числі й готових страв, напоїв та виробів за допомогою автоматизованих систем – торговельних автоматів. Цей вид торгівлі включає експлуатацію гастрономічних холодильних вітрин (холодильників) – гастрономічних барів «Gud Food Bar», які розміщують в офісах замовника даної послуги.

Підрунтям для надання такої послуги є:

- віддаленість від інфраструктури індустрії гостинності, в тому числі ресторанного господарства;
- відсутність свіжої, якісної та різноманітної їжі на робочому місці працівників;
- витрачання значної частини робочого часу на пошук їжі та очікування обслуговування тощо.

Також передбачена попередня дегустація страв та виробів за допомогою відповідальних за це кухарів від фірми, що пропонує цю послугу.

Концепцією фірми, що експлуатує гудфудбари, є організація приготування свіжої їжі та продаж її через мережу гастрономічних автоматів в один і той самий день. Її слоган: «Зроблено СЬОГОДНІ Спожито». Доставка продукції здійснюється щодня з 9.00 до 11.00 години. Продукція фудбару – це свіжа та корисна їжа: сандвічі, бейгли, салати, снеки, супи, десерти, в тому числі йогуртові, свіжа випічка, що розміщується на полицях фудбару (компактна у холодильній вітрині) безпосередньо в офісі замовника.

При цьому відводять приміщення або його частину, де встановлюють кафетерійні столи, за якими працівники споживають їжу, або споживають на робочих місцях. Вендінг розповсюджений за кордоном для організації харчування власного персоналу невеликих та середніх готелів для мінімізації витрат часу на їжу.

Меню гудфудбару наведено в дод. В.

*VIP-кейтеринг* – надання послуг обслуговування «luxury» та вищого класу передбачає висококласне обслуговування та «високу» кухню. Найчастіше VIP-кейтеринг – це обслуговування невеликого гурту або одного замовника, передбачає виїзне ресторанне обслуговування з використанням найсучасніших кейтеринг-технологій. Наприклад, організація ділового обіду для почесних гостей (формат приватного прийому) на пароплаві, обслуговування високих за рангом гостей у потягах, приміщеннях стадіону тощо.

*Мас-кейтеринг* – обслуговування масового заходу або великої групи споживачів з використанням стандартизованих підходів та принципів плановості харчового виробництва. Наприклад, на ярмарках, у глядацькій зоні стадіону тощо.

*Офісний кейтеринг* (office catering) – організація харчування співробітників компаній. Співробітники можуть харчуватися у спеціально облаштованій кімнаті або вживати їжу просто на робочому місці, за загальним столом у приміщенні офісу. Даний вид кейтерингу може належати до промислового (якщо харчуванням охоплені усі працівники), а також до індивідуального (якщо одна або кілька осіб користуються даною послугою).

*Готельний кейтеринг* (hotel catering) – організація харчування мешканців готелів в сільській чи приміській місцевості (якщо готель не має власної служби «Food&Beverages»).

*B&B кейтеринг* (bad & breakfast catering) – кейтеринг невеликих готелів, мотелів, які не мають власної служби «Food&Beverages». Сюди можна зарахувати організацію сніданків у хостелах, де кейтерингова компанія за попередніми замовленнями привозить обрані страви на фіксовану суму в зазначений час і місце для їх споживання (дім, офіс, парк). Замовлення можна робити і отримувати цілодобово. (Фірми «Sunrise factory» (<http://sunrisefactory.com/>), «Eat Easy» (<http://www.eateasy.ua/>) тощо).

*Резидентал-кейтеринг* (residential catering) – організація харчування приватних замовників. Чисельність учасників може коливатися в різних межах – від 1 до 50 і більше осіб. Обслуговування може здійснюватися для одного-двох замовників, чотирьох і більше на природі, в саду, на терасі, біля басейну, вдома у вітальні, в бібліотеці тощо. Найчастіше місцем організації проведення заходу є приватний маєток, віла тощо.

*Кейтеринг будівельних майданчиків* (building site catering) – постачання харчування працівникам будівельних майданчиків безпосередньо на об'єкти будівництва.

*Соціальний кейтеринг* – послуги з організації харчування для некомерційних організацій: лікарень, притулків, харчування військових та співробітників інших структур такого ґатунку.

*Івент-кейтеринг* – (event catering) – кейтеринг спеціальних подій (івентів). Може належати до тайм-кейтерингу. Цей вид кейтерингу найпоширеніший серед усіх контингентів замовників. У лексиконі вітчизняних кейтерерів може звучати як подієвий, тематичний.

*Весільний* – специфічний вид кейтерингу. Має особливості організації підготовки і проведення. Частково може належати до тайм-кейтерингу та івент-кейтерингу, може організовуватись і проводитись у різноманітних тематичних стилях.

*Постачання їжі до офісів, робочих місць, додому замовнику, в лікарні* тощо належить до промислового кейтерингу. Постачання додому замовнику може належати до соціального кейтерингу, тут головним чинником виступає ціновий сегмент.

*Кейтеринг у приміщенні (on-premise)* здійснюється здебільшого в гранд-холах готелів, конференц-залах, у фойє, залах театрів, театральних-концертних приміщеннях, павільйонах, зимових садах, палацах, бенкетних, святкових залах, спеціально побудованих, офісних приміщеннях, виробничих цехах, удома в замовника (в кімнаті) тощо. Головною відзнакою є відокремленість приміщення від зовнішнього середовища. Зазвичай кейтеринг у приміщенні здійснюється у форматі бенкетів; кави-брейку; бар-кейтерингу; спеціалізованих видів кейтерингу тощо.

*Кейтеринг поза приміщенням (off-premise)* – різновид кейтерингу, що здійснюється просто неба (в садово-парковій зоні, на галявинах лісу, узбережжях річок, морів, океанів, біля озер, басейнів, на вулицях міст, мостах, біля будинків, у внутрішніх двориках будівель, в тому числі історичних, біля палаців).

Кейтеринг поза приміщенням може здійснюватися у тих самих видах (форматах), що й у приміщенні. Це здебільшого стосується спеціалізованих бенкетів, бар-кейтерингу тощо. Але зазвичай поза приміщенням, особливо на лоні природи, кейтеринг здійснюється у вигляді барбекю, пікніку, шашлику. Для захисту від вітру, дощу та комах і метеликів

кейтерингові фірми використовують тенти, навіси, шатра, парасольки, балдахіни, створюють стіни із захисної тканини. Для зручності гостей і надання можливості для танців на землю стелять підлогу і встановлюють танц-підлогу. Іноді загальну підлогу стелять у зоні для почесних гостей.

На теплоходах, катерах та яхтах кейтеринг здійснюється у форматі бенкетів за столом із частковим або повним обслуговуванням офіціантами, бенкетів-фуршетів, за типом шведського столу та коктейлів тощо.

*Кава-брейк* організується перед початком та в перерві між засіданнями під час проведення семінарів, симпозіумів, конференцій, виставок, презентацій, тренінгів, ділових зустрічей та переговорів, а також інших подібних подій тощо. Може організовуватися в приміщенні та поза його межами.

*Бар-кейтеринг (Bar Catering), або барний кейтеринг* (виїзний бар) – комплексне надання послуг з організації виїзного бару в будь-який час у будь-яке місце на замовлення.

*Кенді-бар (Candy-bar)* може бути як у складі бенкету, так і окремим бенкетом на дитячому чи підлітковому дні народження, виступати як бенкет-десерт тощо.

*Шоколадний фонтан, фруктове дерево та фонтан для напоїв* можуть виступати як частиною подієвого кейтерингу, особливо у складі кенді-бару, так і як самостійний вид кейтерингу і організовуватись у приміщенні і за його межами.

*Чіз-бар (Cheese bar)* здебільшого організується як окрема станція під час бенкету-фуршету, але може бути презентований як самостійний вид кейтерингу.

*Кальянний (сигарний бар)* може бути організований окремо для молоді і людей старшого віку, що розуміються на цьому. Здебільшого сигарний бар організується у приміщенні, а кальянний – і на відкритому повітрі. У другому випадку під час надання послуг сигарного кейтерингу дотримуються правила «3С»: поєднання Coffee, Cognac, Cigar.

Як і кава-брейк, бар-кейтеринг, кенді-бар, чіз-бар тощо можуть організовуватися поза межами приміщення.

Організація обслуговування, сценарії надання послуг кейтерингу буде розглянуто в розд. 3.

## ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 1

Додаток А

### ПОСЛУГИ, ЯКІ МОЖЕ НАДАВАТИ КЕЙТЕРИНГОВА КОМПАНІЯ, ЛОКАЦІЇ ТА ВИДИ СПОЖИВАЧІВ

#### **Виїзне ресторанне обслуговування за замовленням (повносервісне):**

- приготування їжі та надання виїзних послуг;
- приготування їжі поза межами приміщення та виїзне обслуговування.

#### **Локації здійснення кейтерингу:**

- в будь-якому приміщенні, зазначеному замовником, або власних приміщеннях компанії, призначених для обслуговування особливих подій;
- на лоні природи, в будь-якому місці, зазначеному замовником;
- на транспорті;
- в інших місцях.

#### **Постачання харчування до місця замовлення (контракт на постачання готових до споживання страв):**

- постачання готових страв для подій;
- постачання інших готових страв (промисловий кейтеринг).

#### **Організація харчування і обслуговування замовників кейтерингових послуг:**

- **корпоративних замовників, з приводу:**
  - корпоративних свят (день народження компанії; ювілей компанії тощо);
  - корпоративних ділових відносин (підписання угод з партнерами; випуск на ринок продукції компанії; приймання ділових партнерів; конференції, семінари, тренінги, презентації, кава-брейк);
  - навчання та розвитку персоналу компанії (Teambuilding (створення команди), конференції, семінари, тренінги, презентації, кава-брейк);
  - організації корпоративного харчування:
    - ❖ *для всієї фірми:* повноцінного на базі створеного на фірмі повноцінного закладу ресторанного господарства або закладу-роздавального;
    - ❖ *для окремих споживачів* за їхнім бажанням: готовими сніданками; готовими ланчами; готовими обідами; тематичним меню (вареників, пісним та вегетаріанським, кошерним, з урахуванням релігійних особливостей споживачів тощо);
  - корпоративного відпочинку (гала-заходи; тематичні вечірки; зустрічі Нового року; святкування інших свят тощо):
    - ❖ у приміщеннях (конференц-залах, святкових та театральних концертних залах, залах видовищних закладів тощо);
    - ❖ на лоні природи (лісопаркова зона, узбережжя озер, річок, морів, на інших аквазонах);
    - ❖ на транспорті (річкові пароплави, яхти, катери, літаки, потяги, автомобільний транспорт (лімузини) тощо);

- **громадських організацій, з приводу:**
  - святкування шкільних випускних балів;
  - святкування професійних зустрічей членів асоціацій, комітетів тощо;
- **індивідуальних замовників, з приводу:**
  - організації здорового харчування особи і забезпечення її повним раціоном в обраному нею сегменті харчування з урахуванням виду дієти тощо;
  - харчування споживачів у закладах формату коворкінг та вільного простору тощо;
  - організація харчування приватної особи в хостелах тощо;
  - організації харчування окремої сім'ї, в тому числі на основах наукового харчування;
  - харчування приватної особи вдома (в місті чи замиському маєтку тощо);
  - організації сімейних свят (днів народження членів сім'ї, внутрішньосімейні свята тощо);
  - організації ювілеїв особи;
  - організації дитячих свят (для дітей різного віку);
  - організації приватних вечірок (для однієї-двох пар; невеликої кількості людей тощо);
  - організації весілля (молодих пар, осіб різного віку тощо);
  - ритуальних заходів тощо;
- **організація харчування колективів (зосереджених та розосереджених):**
  - на транспорті, в тому числі бортового;
  - на спортивних заходах і змаганнях;
  - робітників підприємств, фірм, установ;
  - студентів вишів та учнів шкіл;
  - пацієнтів стаціонарних лікарень;
  - військових в армії;
  - мешканців притулків;
  - соціально незахищених верств населення тощо;
- **благодійна діяльність:**
  - дитячі свята в дитячих будинках;
  - свята в будинках престарілих тощо;
- **оренда та прокат:**
  - власних святкових приміщень;
  - столового посуду та наборів (скла, порцеляни, металу) для індивідуального сервірування та багатопорційного посуду в асортименті для різноманітних подій; для промислового кейтерингу тощо;
  - ресторанних меблів (столи, стільці, табурети) для подієвого кейтерингу;
  - столового текстилю (скатертини, бенкетні юпки, наперони, доріжки, серветки, чохли на стільці, банти на стільці, м'які сидіння на стільці тощо);
  - інвентарю для бенкетів за столом, бенкетів-фуршетів тощо;

- універсальних конструкцій для складання етажерок будь-яких конфігурацій для страв та виробів на бенкети за столом та групи фуршетів, презентації гарнів, шоколадних фонтанів тощо;
- устаткування для виїзних барів, пікніків, подієвого, весільного кейтерингу;
- обігрівачів, термобоксів, холодильного устаткування тощо;
- підсвічники, в тому числі зі стійками, канделябри, дикирії, менори, жирандолі, шандали на різну кількість свічок; настільні, підлогові тощо;
- підставки для канапе, гірки та фуршетні стійки з підсвічниками, канделябрами від однієї до п'яти свічок;
- електронні світлодіодні LED-свічки;
- оренда гардеробу виїзного, в тому числі мобільного з гапличками «Економ», з плічками «VIP», тремпелів, номерків, вішал підлогових типу «Кактус», вішал на коліщатах двосторонніх, підлогових дзеркал тощо;
- стовпчики (стійки) для огорожі, мобільні (переносні) стійки огорожень (для VIP-заходів позолочені, для інших – хромовані), червоні баясини (канати) з позолоченими кріпленнями для VIP-заходів; ширми різнокольорові з різних матеріалів тощо;
- аксесуарів для весілля в широкому асортименті для різних локацій здійснення кейтерингу;
- арочних конструкцій, великих павільйонів, тентів, наметів формату Luxury, exroDOME, парасоль великого діаметру тощо;
- персоналу: барменів, кухарів, кондитерів, офіціантів, сомельє, фумельє, шоколатьє, аніматорів, діджеїв, віджеїв, шоуменів, артистів оригінального жанру, служби охорони, клінінгу тощо.

### Види кейтерингу



*Рис. 1. Плейс-кейтеринг. Варіанти обідів для офісу корпоративного замовника*

Джерело: а: <http://www.malinalanch.ru/images/10.jpg>  
б: <http://ku-mir.ru/images/static/578764af4e4bd.jpg>



*Рис. 2. Вендінг на транспорті*

Джерело: <http://frenchparis.ru/est/>



а



б



в



г

Рис. 2а. Різновиди бортового харчування

Джерело: а: <http://besedanews.com/wp-content/uploads/2015/02/avia-eda5.jpg>

б: [http://podosinovets.info/\\_nw/28/90454591.jpg](http://podosinovets.info/_nw/28/90454591.jpg)

в: [http://www.etoday.ru/uploads/2008/09/15/airline\\_food\\_etihad\\_airways\\_firstclass\\_abudhabi\\_frankfurt.jpg](http://www.etoday.ru/uploads/2008/09/15/airline_food_etihad_airways_firstclass_abudhabi_frankfurt.jpg)

г: <http://koshkina.pp.ua/wp-content/uploads/2016/03/eda.jpg>



а



б

Рис. 3. Кулінарний кейтеринг. Їжа на виніс (варіанти оформлення)

Джерело: а: <https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcT5GRMQ5TWEomWLgXe4Dv0c1AlnQV2Hjv8--OYRUgGL-v9jz9XZ>

б: <https://www.ekburg.ru/UserFiles/image/news/0/6/12/61299Big.jpg>



Рис. 4. Упаковка для їжі на виніс

Джерело: а: [http://margus.com.ua/img/m859\\_3\\_ru.jpg](http://margus.com.ua/img/m859_3_ru.jpg)

б: <http://pakynok.com.ua/media/thumb/shop/6f/8d/6f8de6502faaa41bb76d0e780358e8d2.ipthumb200xprop.jpg>



Рис. 5. Загальний вигляд гастрономічного бару «Gud. Food Bar»

Джерело: <http://www.gudfood.com.ua/#about>



*Рис. 6. Торговельний автомат у приміщенні для споживання їжі в офісі*

Джерело: <http://идея-малого-бизнеса.рф/wp-content/uploads/2016/05/vendingovyy-apparat-v-lyudnom-meste.jpg>



*Рис. 7. Кілька автоматів в приміщенні для споживання їжі: «вендінг-кафе»*

Джерело: [http://www.infovending.ru/wp-content/uploads/2012/04/IMG\\_0237.jpg](http://www.infovending.ru/wp-content/uploads/2012/04/IMG_0237.jpg)



*Рис. 8. Торговельні автомати в приміщенні офісу*

Джерело: <http://unifiedvendors.com/wp-content/uploads/2011/09/Picture-1.jpg>



*Рис. 9. Вживання їжі на робочих місцях з використанням торговельних автоматів*

Джерело: <http://www.art-vending.ru/images/Kikko&SnakkyRY-1.jpg>



а



б



в

Рис. 10. VIP-кейтеринг формату «бортове харчування»

Джерело: а: <http://peopleandcountries.ru/wp-content/uploads/2015/03/Aviaperelety-po-sisteme-empty-legs-2.jpg>

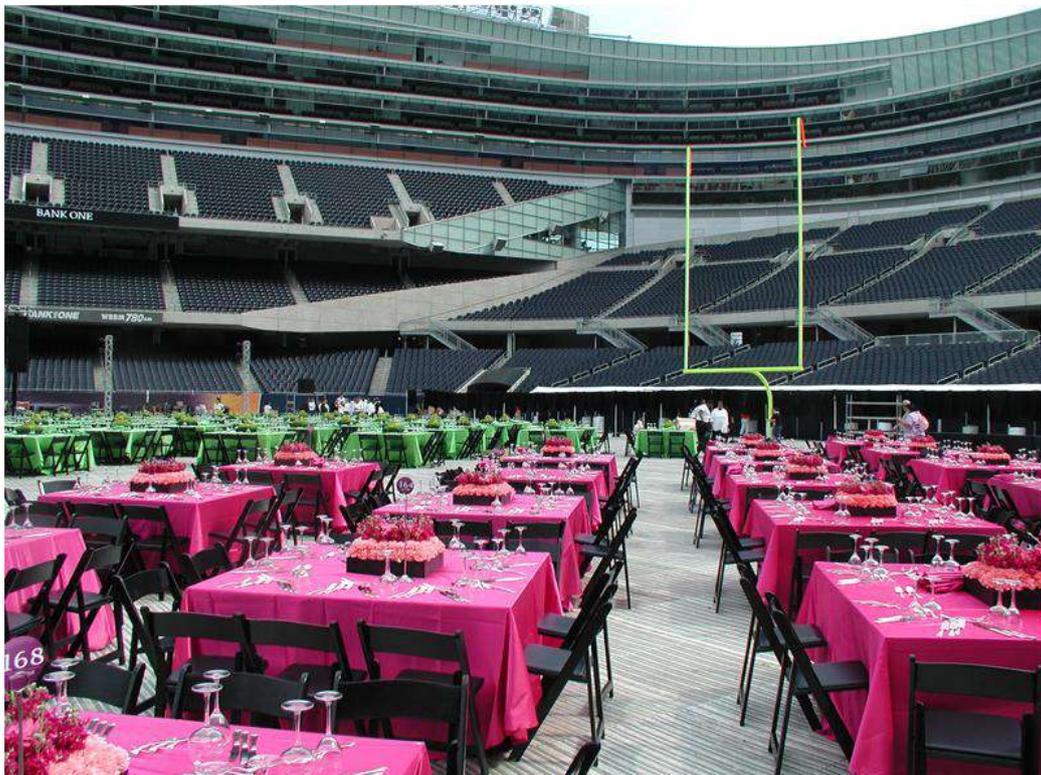
б: [https://files7.adme.ru/files/news/part\\_112/1123760/4989410-8-1000-a542d8629a-1484635054.jpg](https://files7.adme.ru/files/news/part_112/1123760/4989410-8-1000-a542d8629a-1484635054.jpg)

в: [http://pic.carnoc.com/file/130227/tj\\_13022701490149.jpg](http://pic.carnoc.com/file/130227/tj_13022701490149.jpg)



*Рис. 11. VIP-кейтеринг у маєтку біля озера*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/207/Holidays/1149/Lakeside-Luxury>



*Рис. 12. Мас-кейтеринг на стадіоні*

Джерело: : <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/29/StadiumEvent117p1.jpg>



Рис. 13. Корпоративна гала-вечеря

Джерело : <http://www.bbjet.com/Content/photos/photogallery/30/LargeConvention242p3.jpg>



а



б

Джерело: а: [http://mygazeta.com/i/2014/10/64770\\_4.jpg](http://mygazeta.com/i/2014/10/64770_4.jpg)  
б: <http://www.vkysnoemenu.com/wp-content/uploads/2013/07/%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B5-%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D0%B4%D1%8B.jpg>



в



г

Джерело: в: <http://dm.h-cdn.co/assets/16/21/480x623/1464452189-01-comer-en-la-oficina.jpg>  
г: <http://img.blogs.es/ennaranja/wp-content/uploads/2015/09/tuper-oficina-2.jpg>



д



е



ж

Рис. 14. Офісний кейтеринг. Варіанти офісного харчування співробітників

Джерело: д: <http://www.g2go.ru/uploads/images/1-2.jpg>  
е: <http://www.granat-company.ru/images/LunchatWork.jpg>  
ж: <http://www.humanas.es/wp-content/uploads/2015/05/alimentaci%C3%B3n-oficina.jpg>



а) ланч без хліба з пакетованим соком



б) ланч із булочкою

Джерело: а: <http://ugoshaytes.ru/images/gal001/10.jpg>  
б: [http://obed.stolovaya.pro/file/2014/09/obed\\_4.jp](http://obed.stolovaya.pro/file/2014/09/obed_4.jp)



в) обід із хлібом та кондитерським виробом



г) обід із хлібом та кондитерським виробом і пакетиком чаю



д) варіанти офісного харчування з термоконтейнером



е) варіант харчування в картонній та полімерній упаковці

Рис. 15. Варіанти видів офісного харчування і їх упаковки до ланчбоксів

Джерело: в: <http://dostavka-obedov-spb.narod.ru/images/obed2.jpg>  
г: <http://www.colady.ru/wp-content/uploads/2012/10/eda.jpg>  
д: [http://static.baza.farpost.ru/v/1466506883076\\_bulletin](http://static.baza.farpost.ru/v/1466506883076_bulletin)  
е: [http://s.properm.ru/localStorage/news/89/ca/0b/46/89ca0b46\\_resizedScaled\\_817to544.jpg](http://s.properm.ru/localStorage/news/89/ca/0b/46/89ca0b46_resizedScaled_817to544.jpg)



*Рис. 16. Готельний кейтеринг на пленері у теплу пору року*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2094/Marsala-Magic>

*B&B кейтеринг* – (bad & breakfast catering) – кейтеринг невеликих готелів, мотелів, які не мають власної служби «Food&Beverages».



*а) обслуговування гурту учасників*

*Рис. 17. Резидентал-кейтеринг у приватному маєтку*

Джерело: а : <http://old.albatros.travel/userfiles/image/3%20Services/MICE/Cr/Plake2.jpg>



*б) обслуговування пари*

Джерело: <http://catering.villaelenahotel.ru/wp-content/uploads/2015/09/pl013.jpg>



*в) обслуговування приватної вечірки на чотири особи з музичним оформленням*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/206/Floral-Or-Botanical/427/Private-Party-for-Four>



*г) святкування вдома у замовника*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1726/Mercedes-and-Austin>



*д) святкування приватної події в бібліотеці маєтку*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/238/Dinner-in-the-Library>

*Кейтеринг будівельних майданчиків (building site catering) – постачання харчування працівникам будівельних майданчиків безпосередньо на об'єкти будівництва (рис. 18).*



*а) за загальним столом*



*б) роздрібна торгівля*



*в) застосування спеціального настільного устаткування*

*Рис. 18. Постачання харчових продуктів безпосередньо на об'єкти будівництва*

Джерело: а: [http://www.cujosbigsmokebbq.com/blog/wp-content/uploads/2013/09/Cujo\\_Ames\\_Construction\\_Inc-083013-30.jpg](http://www.cujosbigsmokebbq.com/blog/wp-content/uploads/2013/09/Cujo_Ames_Construction_Inc-083013-30.jpg)  
б, в: <http://ww1.hdnux.com/photos/12/05/47/2644456/6/1024x1024.jpg>

Соціальний кейтеринг – послуги з організації харчування для некомерційних організацій: лікарень, притулків, військових та співробітників інших структур такого гатунку (рис. 19 а–г).



а) харчування військових США (шведська лінія)



б) їжа в лікарні (Естонія)



в) їжа в лікарні (Сідней, Австралія)



г) використання приліжкових столиків у лікарнях Німеччини

Рис. 19. Приклади соціального кейтерингу

Джерело: а: <http://4.bp.blogspot.com/-fMHM8BANvx4/VL0-WbE2Wsl/AAAAAAB3DE/JLnKGN38JOg/s1600/FastSto555neEditor1.jpg>

б: [http://hronika.info/uploads/posts/2016-05/1463572865\\_deti.jpg](http://hronika.info/uploads/posts/2016-05/1463572865_deti.jpg)

в: <https://takprosto.cc/wp-content/uploads/b/bolnichnaya-eda-v-raznyh-stranah/8.jpg>

г: <https://takprosto.cc/wp-content/uploads/b/bolnichnaya-eda-v-raznyh-stranah/4.jpg>

д: <http://drprof.ru/wp-content/uploads/2011/01/pitanie-3.jpg>

е: [https://m.patronage.ru/files/patronage/pages/2557/prisposoblenija\\_dlja\\_kormlenija\\_bolnyh.jpg](https://m.patronage.ru/files/patronage/pages/2557/prisposoblenija_dlja_kormlenija_bolnyh.jpg)

*Продовження дод. Б*

*Івент-кейтеринг (event catering)* – кейтеринг спеціальних подій (івентів). Може належати до тайм-кейтерингу (рис. 20 а–б). Цей вид найпоширеніший серед усіх контингентів замовників.



*а) у приміщенні*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/736/Jazz-It-Up736p2.jpg>



*б) гарден паті «У ботанічному саду»*

*Рис. 20. Тематичний захід в стилі «Jazz-It-Up»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/121/Garden-Table>

*Весільний кейтеринг* – специфічний вид. Має особливості організації підготовки і проведення. Частково може належати до тайм-кейтерингу та івент-кейтерингу, може організовуватись і проводитись в різноманітних тематичних стилях (рис. 21).



*Рис. 21. Весілля в стилі «Garden»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2114/Ashley-And-Michael>



*Рис. 22. Весілля у класичному стилі*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2099/Janae-And-Dana>



*Рис. 23. Весілля у стилі «Luxury»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1547/I-Got-Rhythm-Dot--Dot--Dot->



*Рис. 24. Святкування нобелівського бенкету в приміщенні Ратуші*

Джерело: а) <http://stolica-banquetov.ru/content/ra/548x303/articles/original/962c5a9250cd050ffddc86ea204c5eacc6b11cd.jpg>

б) <https://event.ru/wp-content/uploads/2016/02/116.jpg>



а

б

в

Рис. 25. Варіанти бенкетів групи фуршет

Джерело: а: [http://attuale.ru/public/uploads/news/59/big/IMG\\_04aeb2ab0492.jpg](http://attuale.ru/public/uploads/news/59/big/IMG_04aeb2ab0492.jpg)  
б: <http://master-banquetov.ru/wp-content/uploads/2016/03/oficianty-na-prazdnike.jpg>  
в: <http://banquet.spb.ru/assets/images/banquets/fourchette2.jpg>



а



б



в



г



д



е

Рис. 26. Бенкет-коктейль. Подавання напоїв (а, б, в, г) та закусок (д, е) до них

Джерело: а: [http://ul-catering.ru/files/project\\_4438/priemi/1-1priem.jpg](http://ul-catering.ru/files/project_4438/priemi/1-1priem.jpg)

б: [http://www.maitresetsaveurs.com/administrateur/img/id/104841Journee\\_seminaire.jpg](http://www.maitresetsaveurs.com/administrateur/img/id/104841Journee_seminaire.jpg)

в: [http://images.myshared.ru/43/1334638/slide\\_5.jpg](http://images.myshared.ru/43/1334638/slide_5.jpg)

г: [http://2.bp.blogspot.com/\\_1cIdDqV111w/S8hYorVxnJI/AAAAAAAAAVg/tb8pprMqgEo/s1600/etiket.jpg](http://2.bp.blogspot.com/_1cIdDqV111w/S8hYorVxnJI/AAAAAAAAAVg/tb8pprMqgEo/s1600/etiket.jpg)

д: <https://banket.ru/uploads/redactor/images/394474a9a2a8f08f25d54118bd16ad99.jpg>

е: <http://www.8sharov.ru/images/stories/photo/drapirovka/0114.jpg>



Рис. 27. Бенкет «шведський стіл». Подавання напоїв, вибір закусок. Обслуговування

Джерело: <http://www.handymans.ru/images/banket-main.jpg>



а



б



в



г



д



е

Рис. 28. Виставковий кейтеринг. Шведська лінія у виставковому центрі  
а, б – загальний вигляд; в, г – спеціалізовані прилавки для холодних закусок та супів;  
д – спеціалізовані марміти для гарячих страв; е – стіл для наборів)

Джерело: фото автора.

На виставках можуть застосовувати мобільні міні-бари для забезпечення гостей їжею (рис 23-VI).



а

б



в

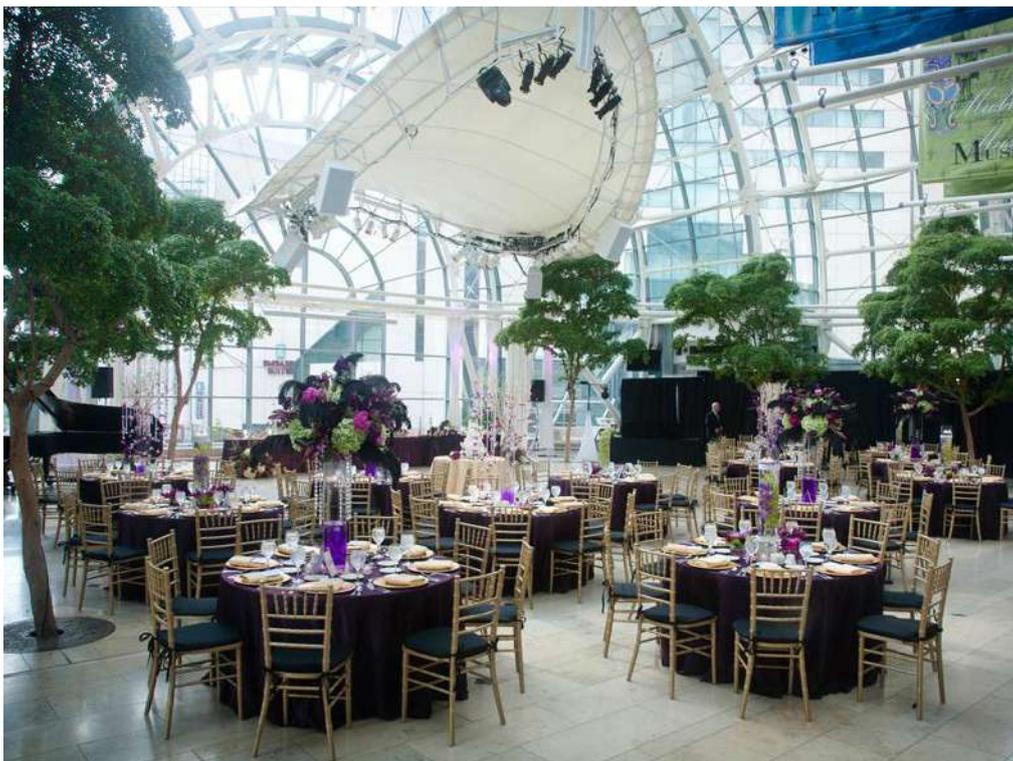
Рис. 29. Загальний вигляд мобільного бару (а), асортимент продукції (б), процес обслуговування (в)

Джерело: фото автора.



Рис. 30. Кейтеринг у приміщенні (on-premise) (формат бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами)

Джерело: [http://amande.ru/files/header\\_bg.jpg](http://amande.ru/files/header_bg.jpg)



а



б

*Рис. 31. Кейтеринг у зимових садах (формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»)*

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1115/Indie-Perfection>

б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2071/Crystal-Garden-Glamour>



*Рис. 32. У святкових залах для церемоній (формат бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами)*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/195/Holiday-Dinner-Bow>



*Рис. 33. У фойє театру (формат «бенкет за типом «шведського столу»)*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1602/Lyrically-Luscious>



*Рис. 34. На ярусах у залі оперного театру (формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»)*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1602/Lyrically-Luscious>



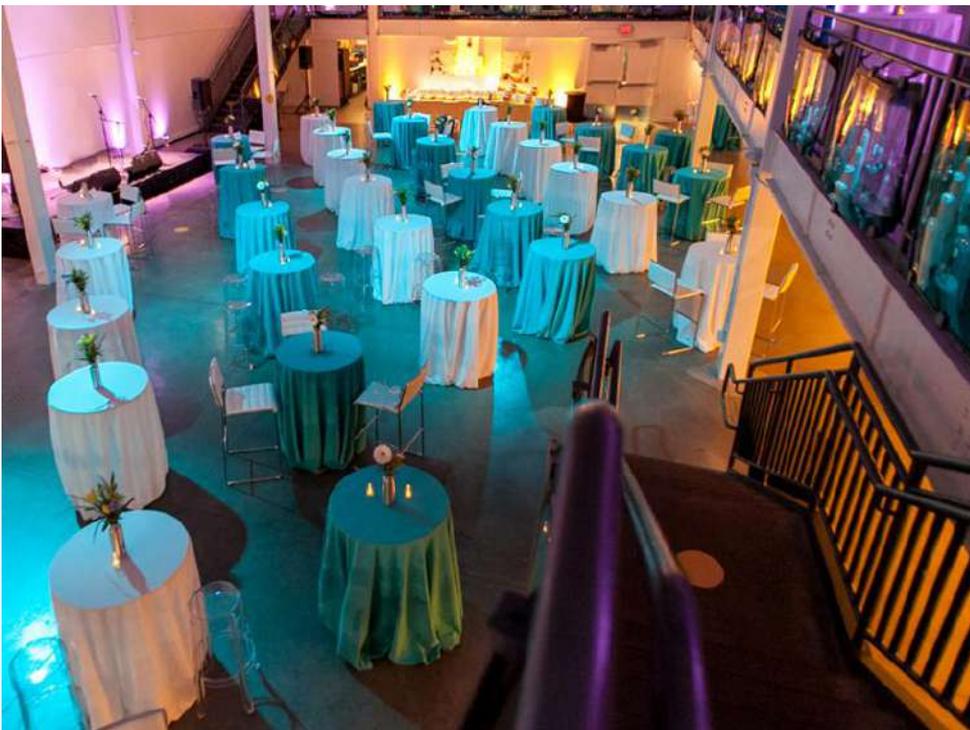
*Рис. 35. Кейтеринг у залі оперного театру (формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»)*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/942/> Joyful-

Noise



*а) формат бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами*



*б) формат «комбінований бенкет» з організацією місць для сидіння*

*Рис. 36. На внутрішніх балконах готелів, у поверхових холах будівель*

Джерело: а: <http://www.bbjinlen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1837/Lindsey-And-Cliff>

б: <http://www.bbjinlen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2037/Art-of-Optimism>



*Рис. 37. У гранд-холі готелю (формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»)*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/201/Bar-Or-Bat-Mitzvahs-And-Quincea%C3%B1eras/323/Luncheon>



*Рис. 38. У приміщеннях павільйонного типу (формат бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами)*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2157/Kristen-And-Matthew>



*Рис. 39. У приміщеннях галерей (формат бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю)*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2146/Hi-Boy-Hijinks>



*Рис. 40. У приміщенні фірми у форматі «бенкету-фуршету»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/16/Joyful-Noise942p1.jpg>



*Рис. 41. У салоні продажу фірми у форматі «бенкету-фуршету»*

Джерело: : <http://www.olimpikhall.ru/images/stories/organizasiya-furshetov/organizasiya-furshetov.jpg>



*Рис. 42. Оформлення барної стійки у стилізованому виді «гарден», формат «бенкет-фуршет» у приміщенні фірми*

Джерело: [bbjlinen.com/Photo/213/Weddings/988/Inside-Garden](http://bbjlinen.com/Photo/213/Weddings/988/Inside-Garden)



*Рис. 43. Оформлення бенкетного столу, формат «бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами».*

Джерело: [http://cdn1.projectwedding.com/1375587779\\_7d89352bf8148e24abd52709415333ec\\_m](http://cdn1.projectwedding.com/1375587779_7d89352bf8148e24abd52709415333ec_m)



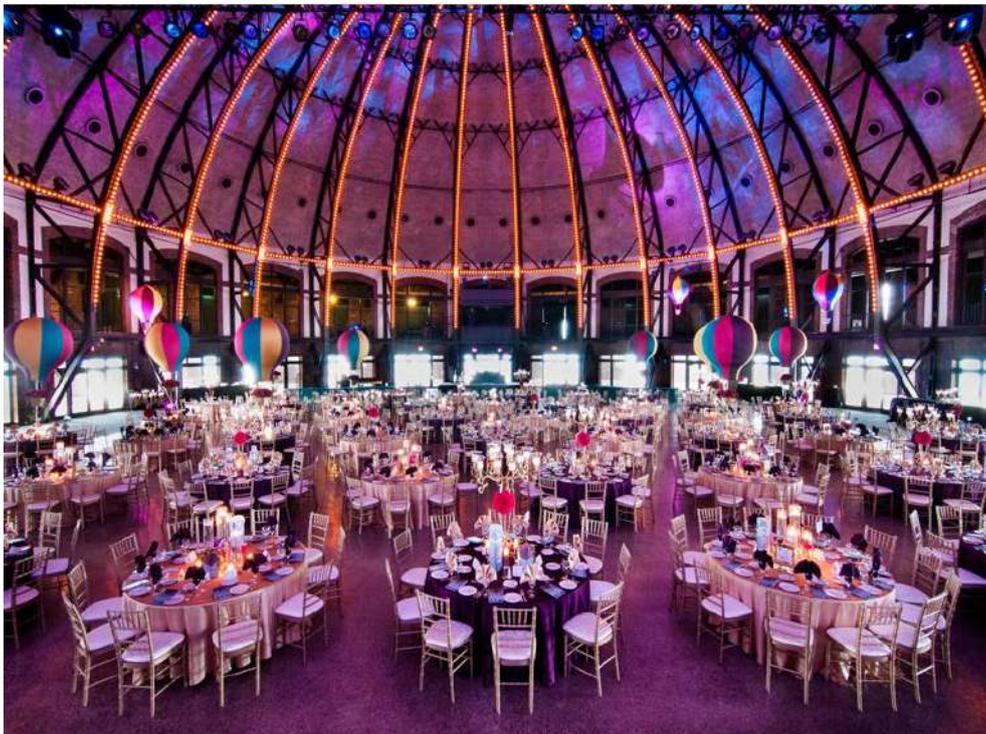
*Рис. 44. У природничих музеях, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/209/Personal-Celebrations/739/Magnificent-Mozambique>



*Рис. 45. В історичних будівлях, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/40/RockefellerMemorialChapelEvent130p1.jpg>



*Рис. 46. На верхніх поверхах будівель (під скляним дахом), формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/1071/> Rise-to-the-Top



*Рис. 47. У представницьких приміщеннях виробничих підприємств, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/750/Royal-Masquerade>

Кейтеринг поза приміщенням (off-premise)



а



б

Рис. 48. Кейтеринг на лоні природи (а) та ботанічному саду (б), формат «бенкет-фуршет»

Джерело: а <http://prosto-catering.com.ua/images/stories/viezdnoy-furshet-kiev.jpg>

б: <http://банкет-фуршетович.рф/imgs/svfur2.jpg>



а



б

Рис. 49. Кейтеринг біля річки (а), та озера (б), формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/803/Pink-in-the-Park>

б: <http://www.obedofis.su/img/catering5.jpg>



*Рис. 50. Тематичний кейтеринг біля моря, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами».*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/745/Pineapple-Pleasure>



*Рис. 51. На мосту у форматі «бенкету за столом», приватний сегмент*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1844/Modern-Moody>



Рис. 52. На даху висотної будівлі у форматі «бенкету-фуршету-коктейлю»

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/201/Bar-Or-Bat-Mitzvahs-And-Quincea%C3%B1eras/205/Skyline-Cocktails>



а



б



в

Рис. 53. На околицях міста (а), (б) у форматі «комбінований бенкет» та видовищних краєвидах, у полях (в), у форматі «бенкет з повним обслуговуванням офіціантами»

Джерело: а та б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/741/Meigs-Field>

в: Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/292/Biltmore-Gardens>



*Рис. 54. У мастках біля басейну*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/823/Lime-Splash>



*Рис. 55. На центральних вулицях міста*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1824/I-Heart-NY-in-NV>



*Рис. 56. На пішохідних вулицях міста*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1532/Roundup-on-Rodeo>



*Рис. 57. У зоні палаців та парків, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/679/Miami-Rhapsody>



Рис. 58. На подвір'ї біля маєтків, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1838/Lusciousness-in-Lagoon>



Рис. 59. У ботанічних садах, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами»

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/201/Bar-Or-Bat-Mitzvahs-And-Quincea%C3%B1eras/448/Luncheon-in-the-Park>



*Рис. 60. У садово-парковій зоні міста, формат «бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами», VIP-сегмент*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/209/Personal-Celebrations/834/Leopard-Luxury>



*Рис. 61. На узбережжі моря, формат «бенкет-фуршет»*

Джерело: <http://artinstyle.ru/wp-content/uploads/2014/10/furshet-e1414149088215.jpg>

**МЕНЮ  
ГАСТРОНОМІЧНОГО БАРУ**

**«GUD FOOD BAR»**

**ЗРОБЛЕНО  
СЬОГОДНІ  
СПОЖИТО**

<b>B A G E L</b>			
<b>Бейгл з лососем</b> Bagel with salmon Бейгл, лосось, свіжі огірки, салат, сир «Філадельфія» Bagel, Salmon, cucumber, fresh salad, cream cheese Philadelphia		<b>40 uah</b>	
<b>Бейгл з тунцем</b> Bagel with tuna Бейгл, салат з тунцем, томати, листя салату Bagel, tuna salad, fresh tomatoes and salad		<b>35 uah</b>	
<b>Бейгл італійський класичний</b> Bagel with salami and ham Бейгл, салямі, шинка, томати, базилік, сир «Філадельфія» Bagel, salami, ham, fresh tomatoes, basil, cream cheese Philadelphia		<b>35 uah</b>	
<b>Crispy Chicken</b> Хрустке куряче філе, медово-гірчичний соус, авокадо, сир «Філадельфія» Chicken, honey and mustard dressing, avocado, cream cheese Philadelphia		<b>35 uah</b>	
<b>Бейгл з шинкою</b> Bagel with ham Бейгл, шинка, листя салату, томати, сир «Філадельфія» Bagel, ham, fresh salad and tomatoes, cream cheese Philadelphia		<b>35 uah</b>	
<b>Бейгл з моцарелою</b> Bagel with mozzarella Бейгл, моцарела, томати, соус песто, рукола, сир «Філадельфія» Bagel, mozzarella, fresh tomatoes, pesto sauce, ruccola, cream cheese Philadelphia		<b>35 uah</b>	
<b>D E S S E R T</b>		<b>S A L A D</b>	
<b>Яблучний пиріг</b> Apple pie	<b>25 uah</b>	<b>Салат «Цезар»</b> Caesar salad	<b>30 uah</b>
<b>Торт «Наполеон»</b> Classic «Napoleon» cake	<b>25 uah</b>	<b>Салат «Грецький»</b> Greek salad	<b>30 uah</b>
<b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b> Cheesecake «New-York»	<b>25 uah</b>	<b>ЗРОБЛЕНО СЬОГОДНІ СПОЖИТО</b>	
<b>Йогуртовий десерт</b> Yoghurt dessert	<b>25 uah</b>		
<b>ЗРОБЛЕНО СЬОГОДНІ СПОЖИТО</b>		<b>S A N D W I C H</b>	
		<b>Сендвіч «Київ»</b> «Kyiv» sandwich	<b>35 uah</b>
		<b>Сендвіч «Нью-Йорк»</b> «New-York» sandwich	<b>35 uah</b>

## Розділ 2. БІЗНЕС-ПРОЦЕСИ

### 2.1. Логістика кейтерингової компанії

Визначальною особливістю кейтерингу є значна територіальна віддаленість місця збуту продукції від виробничої бази кейтерингової компанії. Тому на перший план у кейтеринговому бізнесі висуваються питання транспортної та логістичної організації. Логістика кейтерингу вирізняється не тільки важливим, часто критичним її значенням для успіху бізнесових проєктів, а й підвищеною складністю та відповідальністю. Особливо це стосується значно віддалених від виробничої бази заходів.

У загальному вигляді структура підприємства з кейтерингу та логістична схема його діяльності представлена на рис. 2.1.1.

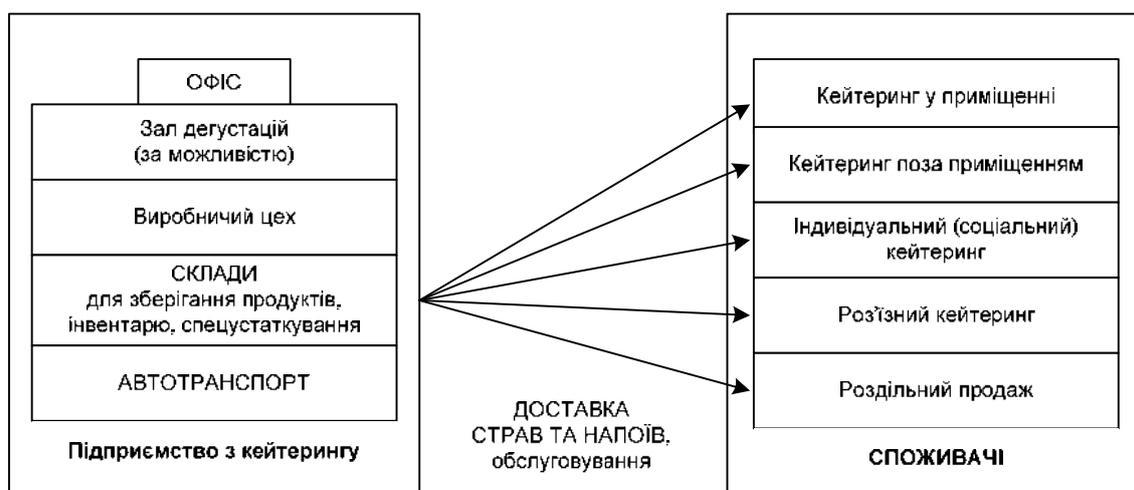


Рис. 2.1.1. Логістична схема кейтерингу [1]

Кожний вид кейтерингу має логістичну специфіку. Чим масштабніший захід з подієвого кейтерингу, чим складніша його організаційна структура, тим складніша логістика і вся підготовча робота. Особливо це стосується проєктів, що передбачають виїзд на великі відстані. Так, трапляються замовлення, що вимагають виїздів на різну відстань – від найближчого передмістя за 10–30 км до інших регіонів на понад 100 км. Такі далекі заходи можуть включати усі формати: коктейлі, буфети, банкети – як у приміщеннях, так і на відкритому повітрі.

Іноді замовник прагне привнести щось індивідуальне у формат обслуговування, тим більше побажань та вимог належить враховувати та брати до уваги кейтеринговій компанії. Звісно, кожний захід, а особливо той, що організується на значній віддаленості від виробничої бази кейтерингового підприємства, обов'язково передбачає ускладнену логістику проєкту незалежно від формату та масштабу. При цьому через велику відстань будь-яка помилка може загрожувати зривом заходу. Полегшення завдання для кейтерингової компанії у даній ситуації може бути досягнуте лише за можливості використання необхідного устаткування на місці, якщо майданчик надає такі умови, що трапляється не завжди.

Основні труднощі полягають не стільки в обслуговуванні, скільки у логістичній підготовці проєкту. З метою його якісної реалізації співробітники кейтерингової компанії обов'язково виїжджають на технічну зустріч під час підготовки, хоча в умовах

<sup>1</sup> Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу // І. Смирнов. – Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка.

роботи на віддалених майданчиках така інспекція є не завжди можливою через її затратність. Брак або недостатня інформація про майданчик, неточні домовленості з представниками замовника на місцях, перешкоди у комунікації можуть потенційно створити великі складнощі в організації логістичного обслуговування самого кейтерингового проекту.

Ще одна проблема кейтерингового обслуговування полягає в тому, що не всюди можливо знайти постачальників справді якісних продуктів у достатньо широкому асортименті для приготування високоякісних страв, адже виїзд до іншого міста чи регіону може означати, що деякі страви не можна приготувати в межах власного виробництва. Крім цього, виникає проблема залучення стороннього персоналу до обслуговування заходу на істотній віддаленості. Найчастіше використання місцевого найманого персоналу є неминучим під час здійснення значних віддалених проектів з кейтерингу, адже перевезення персоналу у значній кількості та супутні великі витрати можуть перетворити такий проект у недоцільний з комерційної точки зору.

Таким чином, ключовим чинником успішної реалізації кейтерингового проекту на значній віддаленості є вміння бенкетних менеджерів організувати чітку взаємодію із залученим персоналом, здійснити якісний інструктаж та контроль їхньої праці.

Промисловий кейтеринг, на відміну від подієвого, характеризується сталою клієнтською базою та прогнозованими асортиментом, обсягами, термінами постачання та умовами обслуговування визначеного контингенту споживачів. У цьому сегменті кейтерингу важливо вчасно налагодити процес поставок, власне логістику, організацію логістичних операцій з навантаження-розвантаження та сортування, утилізації відходів та вивезення тари.

В Україні швидкими темпами розвивається соціальний кейтеринг, який передбачає організацію харчування у навчальних, медичних, військових та виправних закладах. За всіх різниць в економічному статусі, стані здоров'я та традиціях харчування алгоритм забезпечення соціально орієнтованого харчування (школярів, військовослужбовців, робітників, співробітників офісного центру тощо) полягає в його індустріалізації та впровадженні прогресивних технологій. Провідні фахівці галузі підкреслюють необхідність її технічного переозброєння.

Досвід розвинених країн це повністю підтверджує та наводить фантастичні, за нашими мірками, приклади, коли 5–6 кухарів можуть щоденно забезпечити гарячим харчуванням 25–30 тис. осіб. Держава серйозно стурбована станом здоров'я дітей та підлітків. Нинішня система шкільного харчування не забезпечує якісного збалансованого раціону. Як наслідок, виникає цілий букет шкільних хвороб (надмірна вага, анемія тощо) у значного відсотка школярів. Однак здельшого бізнес не може собі дозволити організувати якісну послугу за ті гроші, що пропонує держава. Одна з проблем полягає в тому, що замовники – бюджетні організації – закономірно ставлять вимоги щодо наповненості харчування.

Згідно із законами України, оператори харчування можуть співпрацювати із соціальними закладами тільки у разі перемоги в тендері, який організує профільне міністерство (чи служба) або департамент Мінохорони здоров'я. При цьому основним критерієм є ціна продуктів. Окрім вартості продуктів, оператор харчування також витрачається на персонал та устаткування, яке у держустановах часто застаріле.

Загальновідомо, що основним рушієм соціального сегменту (або комплексу) є держава, яка в усьому світі допускає в цей сегмент приватний бізнес, надаючи йому певні гарантії. Приміром, у Франції приватні інвестиції у створення центральної кухні, що необхідна для обслуговування школи, війська або в'язниці, окуповуються приблизно через 5–10 років. В Україні такої системи поки що немає. *Щодо нашого північного сусіда, то соціальний кейтеринг уже має певний розвиток у сфері харчування в освіті та у закладах охорони здоров'я м. Москви, де на аутсорсинг припадає відповідно 6,2 та*

4,9% цих величезних ринків масового харчування з обсягами відповідно 2,8 та 1,5 млрд євро [2].

Одним із світових лідерів у галузі кейтерингу є компанія «Sodexo», яка має значний досвід у соціальній сфері обслуговування. У світовому вимірі ця компанія застосовує дві моделі діяльності. Перша – через центральну кухню, коли на соціальному об'єкті виконується лише підігрів страв та, можливо, приготування салатів. За другою моделлю, яка виправдала себе в Україні, кухня одного соціального об'єкта готує їжу на кілька інших, приміром, 5–6 найближчих закладів.

Ключовими позиціями для формування логістичних систем кейтерингового обслуговування є:

- 1) кількість потенційних об'єктів-споживачів;
- 2) локація об'єктів-споживачів для визначення віддаленості та тривалості доставки раціонів;
- 3) кількість раціонів за видами та складом (набором продуктів, страв);
- 4) час початку/закінчення обідньої перерви (період організації харчування) на території об'єкта-споживача;
- 5) умови організації харчування та обслуговування на місці: наявність/відсутність доготівельних приміщень (закладу харчування) для подальшого порціонування та оформлення страв; його технічна та технологічна оснащеність; наявність відповідного персоналу тощо;
- 6) умови організації реверсивної логістики (прибирання після споживання їжі, утилізація відходів, збирання використаного посуду та використаної тари);
- 7) технічні характеристики автотранспорту для доставки раціонів: пристосованість для відповідних перевезень; його місткість (вантажопідйомність);
- 8) умови розрахунку;
- 9) можливість перегляду меню замовлення, раціонів.

*Проектування логістичних систем базового підприємства кейтерингової компанії* здійснюють у кілька етапів:

*I етап.* Обґрунтування перспективних каналів збуту і потенційних споживачів. На цьому етапі визначають:

- 1) назви можливих об'єктів-споживачів та їхні адреси;
- 2) орієнтовний щоденний обсяг замовлень, кількість раціонів;
- 3) час початку організації харчування потенційного контингенту (обідня перерва);
- 4) особливості раціонів харчування з урахуванням специфіки споживачів (школярі, пацієнти лікарняних закладів, військові, працівники промислових підприємств тощо).

*II етап.* Обґрунтування оптимальних маршрутів доставки готових раціонів до потенційних споживачів, що передбачає:

- 1) побудову карти (схеми) маршрутів доставки раціонів до об'єктів-споживачів;
- 2) формування маршруту з урахуванням:
  - обсягів доставки;
  - віддаленості об'єктів;
  - часу доставки раціонів та збирання використаного посуду, тари;
  - часу початку/закінчення організації харчування – споживання раціонів;
  - місткості (вантажопідйомності) автотранспорту;
- 3) обґрунтування кількості маршрутів та автомобілів відповідно;

---

<sup>2</sup> Социальное питание: прокормить и прокормиться // HORECA Magazine. – 2011. – № 11. – С. 10–12.

4) економічне обґрунтування доцільності та раціональності розроблених маршрутів.

*III етап.* Розроблення графіка відвантаження раціонів із базового підприємства.

Для визначення перспективних каналів збуту і потенційних споживачів послуг промислового кейтерингу проектного підприємства проведено телефонне опитування керівників промислових, комерційних, торговельних підприємств, банківських установ, навчальних закладів, ринків, розташованих у Голосіївському районі, для визначення потенційного попиту. Результати опитування узагальнено у табл. 2.1.1.

Таблиця 2.1.1

**Потенційні канали збуту послуг промислового кейтерингу проектного підприємства**

Канал збуту	Обсяг замовлення на день, порцій	Вага вантажу, кг*	Відстань до базового підприємства, км	Техніка обслуговування
<i>Офісні працівники:</i> Офіси комерційних підприємств, туристичних підприємств, банківських установ:		0,8 кг/раціон		Скомплектовані, порціоновані охолоджені обіди (бізнес-ланчі) в індивідуальній упаковці надходять до місця замовлення клієнта в ізотермічному транспорті. На місцях споживання є можливість розігріву продукції (гарячих страв, які упаковані в окремих від холодних касалетках)
- автомобільний центр «Голосіївський», автосалони «Рено», «Ніссан», «ЗАЗ», «Шевроле» (вул. Героїв оборони, 4)	200	160	5	
- банківські установи «ПриватБанк», «Ощадбанк», «Укрсоцбанк»	100	80	12	
- туристично-інформаційний центр Голосіївського району	150	120	9	
<i>Працівники автомобільного ринку</i> «Центральний» (Столичне шосе, 104-а)	250	1 кг/раціон 250	6	Скомплектовані, порціоновані гарячі обіди (бізнес-ланчі) в індивідуальній упаковці надходять до місця замовлення клієнта у термопортах в ізотермічному транспорті
<i>Заклади харчування при навчальних закладах району:</i>		0,8 кг/раціон		Кулінарні страви і вироби у багатопорційній упаковці надходять до місця замовлення в охолоджену стані в ізотермічному транспорті. У закладі харчування здійснюється їх розігрів, порціонування та реалізація
- ліцей «Гранд»	250	200	10	
- ПП «Навчальний заклад «Європейський колегіум»	250	200	12	
- НЗ «Ліко-школа»	250	200	7	
- «Печерська міжнародна школа» (вул. Віктора Забіли, 7А)	250	200	9	
<i>Заклади харчування при промислових підприємствах району:</i>		1,0 кг/раціон		Кулінарні страви і вироби у багатопорційній упаковці надходять до місця замовлення в охолоджену стані в ізотермічному транспорті
- ТОВ «Коверіс Рігід Україна»	150	100		
- ТОВ «Укршпон»	50	250		

## Закінчення табл. 2.1.1

Канал збуту	Обсяг замовлення на день, порцій	Вага вантажу, кг*	Відстань до базового підприємства, км	Техніка обслуговування
- ТОВ «Алкатель-Лусент Україна»	150	100		У закладі харчування установи здійснюється їх розігрів, порціонування та реалізація
- ТОВ «Техносервіс-ХХІ»	100	100		
- ПП «Тісо-Продакшн»	50	50		
- Компанія «Карлсберг Україна»	150	150		
- ПрАТ «Імперіал Тобакко Продакшн Україна»	150	150		
- ПАТ «Завод залізобетонних конструкцій ім. С. Ковальської» (вул. Будіндустрії, 7)	150	150		
<i>Мережі супермаркетів «Еко-маркет»</i> які пропонують послуги «фуд-зон» з реалізації та організації споживання на місці кулінарної і кондитерської продукції, виготовленої на замовлення:		0,7 кг/раціон		Кулінарні страви і вироби у багатопорційній упаковці надходять до місця замовлення в охолодженому стані в ізотермічному транспорті. У допоміжному приміщенні здійснюється їх розігрів та передреалізаційна підготовка
- Супермаркет «Еко-маркет» (проспект Науки, 8, ст. м. «Деміївська»)	300	210	4,5	
- Супермаркет «Еко-маркет» (вул. Василя Касіяна, 4, ст. м. «Іподром»)	300	210	6	
- Супермаркет «Еко-маркет» (вул. Полковника Потехіна, 12, ст. м. «Виставковий центр»)	300	210	2	
Разом, страв/раціонів за день	3500	2930		

*Примітка:* \* Маса вантажу залежить від складу (типу) раціонів, особливостей їх комплектування та включає вагу (кг):

- 1) готових страв (продуктів, виробів);
- 2) посуду, у якому доставляють раціони;
- 3) контейнерів для перевезення раціонів.

Побудову карти-схеми доставки раціонів студенту слід починати із нанесення базового підприємства та потенційних об'єктів-споживачів, визначення їх віддаленості один від одного та кейтерингового підприємства із зазначенням відстані (км) та кількості раціонів для кожного закладу (раціонів) (рис. 2.1.2).

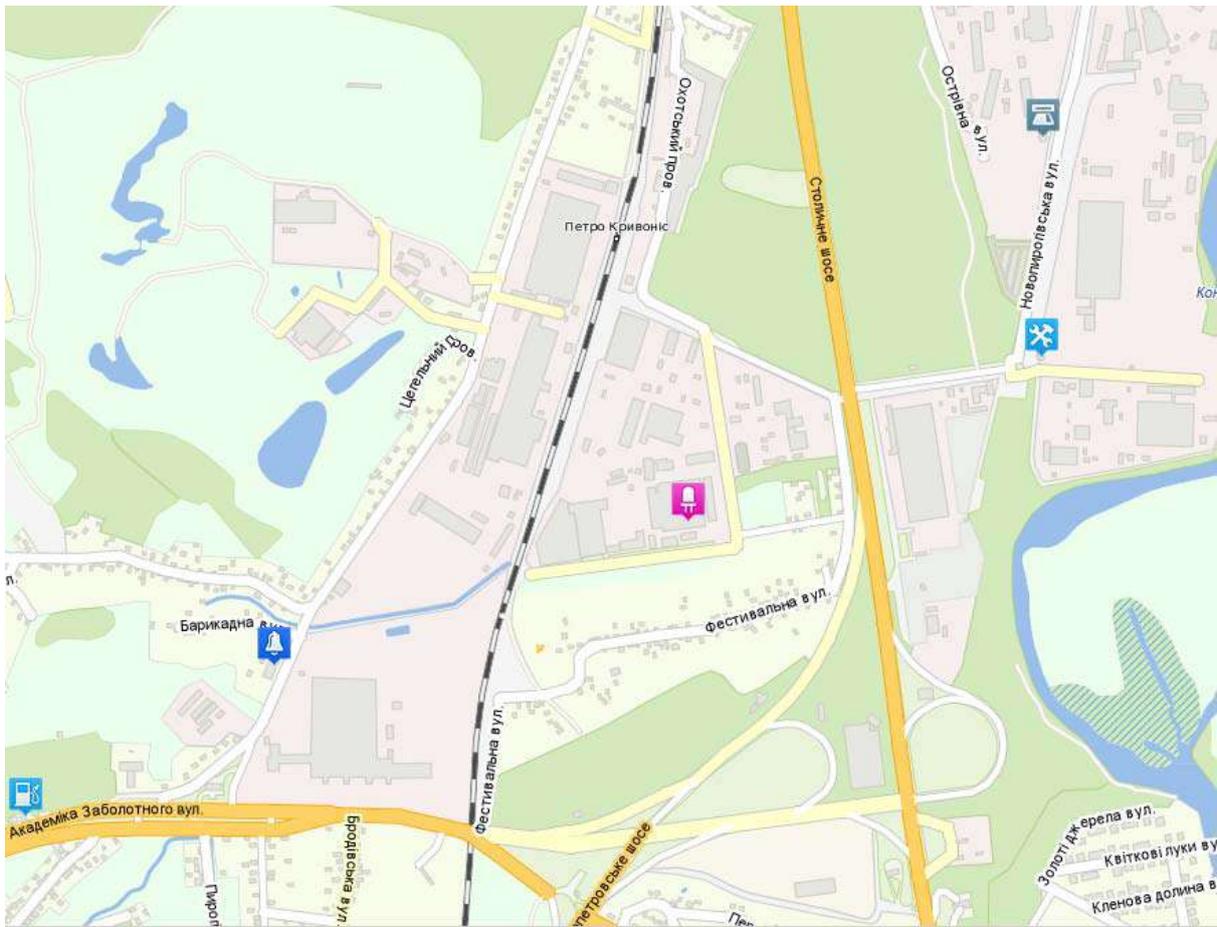


Рис. 2.1.2. Карта (схема) маршрутів доставки раціонів

Базовим підприємством кейтерингової компанії «HelthyFoodService» з виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, кулінарних і кондитерських виробів обрано *фабрику-кулінарію*.

Місцезнаходження фабрики-кулінарії – промислова частина Голосіївського району м. Києва, вул. Червонопрапорна (Пирогівський шлях), 115.

Обґрунтовуючи кількість рейсів та перелік об'єктів-споживачів *i*-го маршруту доставки раціонів, дотримуються певних *обмежувальних умов*:

- тривалість доставки замовлення до потенційних об'єктів-споживачів в одному маршруті (час перебування готових раціонів у дорозі) з урахуванням завантажувально-розвантажувальних робіт, не має *перевищувати 1 год, або 60 хв*;
- час доставки готових раціонів до об'єктів-споживачів, які мають доготівельні приміщення (заклад харчування) для подальшого порціонування та оформлення страв, *становить 15–30 хв*; для інших постачання здійснюється безпосередньо до початку організації споживання їжі за 5 хв;
- маса перевезеного вантажу за один рейс не має перевищувати місткість (вантажопідйомність) автотранспорту;
- швидкість руху автотранспорту по місту в середньому становить 40 км/год.

*Обираючи автотранспорт*, обґрунтовують його технічні характеристики: пристосованість до відповідних перевезень; місткість (вантажопідйомність).

*Маршрути доставки* готових раціонів можна формувати за певними ознаками або їх комбінацією:

1) територіальною, включаючи об'єкти-споживачі, найближче розташовані один до одного;

2) часовою, узгоджуючи час початку/закінчення організації харчування на території об'єктів-споживачів;

3) типом раціону – напівфабрикатів високого ступеня готовності, кулінарних і кондитерських виробів; готових раціонів, наборів продуктів тощо.

Загальну тривалість перебування готових раціонів у дорозі, які доставляють до об'єктів-споживачів  $i$ -го маршруту, розраховують за формулою:

$$T_i = T_i^{3/p} + T_i^D, \quad (2.1.1)$$

де  $T_i$  – тривалість доставки готових раціонів до об'єктів-споживачів  $i$ -го маршруту, хв;

$T_i^{3/p}$  – тривалість завантажувально-розвантажувальних робіт  $i$ -го маршруту, хв (0,2 хв/кг вантажу);

$T_i^D$  – час перебування готових раціонів у дорозі  $i$ -го маршруту, хв.

Час на завантажувально-розвантажувальні роботи  $i$ -го маршруту визначається за формулою:

$$T_i^{3/p} = \sum_{n=1}^N m_i^n \cdot t^{3/p}, \quad (2.1.2)$$

де  $N$  – кількість об'єктів-споживачів, що входять до  $i$ -го маршруту;

$m_n$  – маса вантажу, яка доставляється до  $n$ -го об'єкту-споживача  $i$ -го маршруту, кг;

$t^{3/p}$  – час на завантажувально-розвантажувальні роботи (0,02 хв/кг вантажу), хв.

Перевірка обмежувальної умови щодо перевезеного вантажу в  $i$ -ому маршруті та вантажопідйомності автотранспорту здійснюється за формулою:

$$\sum_{n=1}^N m_i^n \leq ВПА, \quad (2.1.3)$$

де  $\sum_{n=1}^N m_i^n$  – загальна маса вантажу  $i$ -го маршруту, кг;

$ВПА$  – вантажопідйомність автотранспорту, кг.

Якщо обмежувальна умова задовольняється (формула 2.1.3), то необхідно розрахувати час перебування готових раціонів у дорозі  $i$ -го маршруту за формулою 1.4. Інакше необхідно переглянути маршрут, включаючи інші об'єкти-споживачі.

$$T_i^D = \frac{\sum_{i=1}^N S_i^n \cdot 60}{v}, \quad (2.1.4)$$

де  $S_i^n$  – відстань між  $n$ -ми об'єктами-споживачами  $i$ -го маршруту, км;

$v$  – швидкість руху автотранспорту по місту (40 км/год).

Необхідно перевірити обмежувальну умову щодо тривалості доставки готових раціонів до об'єктів-споживачів  $i$ -го маршруту з урахуванням завантажувально-розвантажувальних робіт за формулою 2.1.1.

Якщо  $T_i \leq 60$  хв, то маршрут приймається;

$T_i > 60$  хв, то маршрут необхідно переглянути, включаючи інші об'єкти-споживачі.

Розрахунки проводять доти, доки до складу маршрутів не будуть включені всі об'єкти-споживачі. На карті-схемі наносять усі запропоновані маршрути із зазначенням напрямку руху автотранспорту під час доставки готових раціонів та зворотного маршруту (реверсивної логістики), які студент виділяє різними кольорами.

Можливо, доведеться прийняти рішення про відмову певному замовнику через значну віддаленість або з інших причин.

Завершальним етапом формування логістичної системи кейтерингового підприємства є розроблення графіка *відвантаження раціонів* (табл. 2.1.3). Для цього необхідно ознайомитись з умовами та особливостями організації споживання раціонів (харчування) на місці (на території об'єкта-споживача) (табл. 2.1.2).

Таблиця 2.1.2

### Вихідні дані для розрахунку маршрутів доставки раціонів

Замовник	Обсяг замовлення на день, порцій	Умови організації харчування*	Час початку обідньої перерви	Можливий час доставки
- Автомобільний центр «Голосіївський», автосалони «Рено», «Ніссан», «ЗАЗ», «Шевроле»	200	Відсутність закладу харчування	12.10	12.05
- банківські установи «ПриватБанк», «Ощадбанк», «Укрсоцбанк»	100		12.25	12.20
- туристично-інформаційний центр Голосіївського району	150		12.25	12.20
Працівники автомобільного ринку «Центральний»	250	Відсутність закладу харчування	12.40	12.35
Навчальні заклади:				
- ліцей «Гранд»	250	Заклад харчування	12.00	11.30
- ПП «Навчальний заклад «Європейський колегіум»	250		12.15	11.45
- НЗ «Ліко-школа»;	250		12.25	11.55
- «Печерська міжнародна школа»	250		12.30	12.00
Промислові підприємства				
- ТОВ «Коверіс Рігід Україна»	100	Заклад харчування	13.00	12.30
- ТОВ «Укршпон»	250		12.45	12.00
- ТОВ «Алкатель-Лусент Україна»	100		13.00	12.30
- ТОВ «Техносервіс-XXI»	100		12.45	12.30
- ПП «Тісо-Продакшн»	50		13.00	12.30
- Компанія «Карлсберг Україна»	150		12.45	12.30
- ПрАТ «Імперіал Тобакко Продакшн Україна»	150		13.10	12.50
- ВАТ «Завод залізобетонних конструкцій ім. С. Ковальської»	750		12.30	12.00

## Закінчення табл. 2.1.2

Замовник	Обсяг замовлення на день, порцій	Умови організації харчування*	Час початку обідньої перерви	Можливий час доставки
- Супермаркет «Еко-маркет» (проспект Науки, 8, ст. м. «Деміївська»)	300	Відсутність закладу харчування	12.30	12.25
- Супермаркет «Еко-маркет» (вул. Василя Касіяна, 4, ст. м. «Подрум»)	300		13.10	13.05
- Супермаркет «Еко-маркет» (вул. Полковника Потехіна, 12, ст. м. «Виставковий центр»)	300		12.50	12.45

*Примітка:* \* Умови організації харчування та обслуговування на місці: наявність/відсутність доготівельних приміщень (закладу харчування) для подальшого порціонування та оформлення страв; його технічна та технологічна оснащеність; наявність відповідного персоналу тощо.

## Таблиця 2.1.3

## Графік відвантаження раціонів із базового підприємства

Замовник	Адреса	Обсяг замовлення на день, порцій	Тривалість, хв	Протяжність, км	Автомобіль
<b>Маршрут №1</b>					
- Автомобільний центр «Голосіївський», автосалони «Рено», «Ніссан», «ЗАЗ», «Шевроле»		200			
- банківські установи «ПриватБанк», «Ощадбанк», «Укрсоцбанк»;		100			
- туристично-інформаційний центр Голосіївського району		150			
Працівники автомобільного ринку «Центральний»		250			
<b>Навчальні заклади:</b>					
- ліцей «Гранд»		250			
- ПП «Навчальний заклад «Європейський колегіум»		250			
- НЗ «Ліко-школа»		250			
- «Печерська міжнародна школа»		250			
<b>Промислові підприємства</b>					
- ТОВ «Коверіс Рігід Україна»		150			
- ТОВ «Укршпон»		50			
- ТОВ «Алкатель-Лусент Україна»		150			
- ТОВ «Техносервіс-ХХІ»		100			
- ПП «Тісо-Продакшн»		50			
- Компанія «Карлсберг Україна»		150			
- ПрАТ «Імперіал Тобакко Продакшн Україна»		150			

Закінчення табл. 2.1.3

Замовник	Адреса	Обсяг замовлення на день, порцій	Тривалість, хв	Протяжність, км	Автомобіль
- ВАТ «Завод залізобетонних конструкцій ім. С. Ковальської»		150			
Супермаркет «Еко-маркет» (проспект Науки, 8, ст. м. «Деміївська»)		300			
Супермаркет «Еко-маркет» (вул. Василя Касіяна, 4, ст. м. «Іподром»)		300			
Супермаркет «Еко-маркет» (вул. Полковника Потехіна, 12, ст. м. «Виставковий центр»)		300			

Таблиця 2.1.4

### Характеристика розроблених маршрутів

Замовник	Адреси замовників	Час відвантаження	Маса вантажу, кг	Протяжність, км	Тривалість рейсу, хв	Автомобіль
Маршрут №1						
Маршрут №2						
Маршрут №3						

Студенти повинні виконати завдання і зробити відповідні висновки:

1. Розрахувати час доставки до кожного із замовників.
2. Розробити графік відвантаження раціонів із базового підприємства.
3. Визначити кількість та вантажопідйомність автомобілів для доставки.
4. Намалювати карту доставки та схематично показати маршрут.
5. Прорахувати затрати пального.

## 2.2. Проектування меню

Для кожного виду кейтерингу кейтерингові компанії пропонують відповідне меню. Зазвичай використовують такі варіанти формування меню заходу. По-перше, замовнику можуть пропонувати кілька варіантів базового меню для різних форматів обслуговування. Замовник корегує меню і може додавати інші страви з асортиментного переліку, що є у кейтерингової компанії. По-друге, менеджер з роботи із замовниками може мати повний асортимент страв, які виготовляє кейтерингова компанія і їх можна використати для створення меню відповідного заходу. Замовник не ознайомлюється з усім асортиментним переліком страв кейтерингової фірми, а менеджер використовує його для підготовки індивідуального варіанта меню після першої зустрічі із замовником. Кейтерингові фірми повинні мати розроблені базові меню для різних форматів обслуговування.

Створення меню для різних форматів обслуговування залежить від концепції кейтерингової компанії, цінового сегменту, в якому вона працює, власне формату обслуговування заходу, часу проведення, кількості учасників заходу, професіоналізму шеф-кухаря, наявності відповідного устаткування та команди кухарів різної спеціалізації та кваліфікації. Меню має певну форму і структуру

У меню подають назву груп страв і страв із зазначенням інгредієнтів, вихід однієї порції в грамах і ціну однієї порції в гривнях. Інколи зазначають загальну вагу

усієї групи страв, наприклад, кількість грамів холодних страв і закусок, гарячих закусок, основних гарячих страв, десерту, напоїв, хлібобулочних та кондитерських виробів.

У деяких випадках кейтерингові фірми створюють меню на одну особу в гривнях у діапазоні від економічного, середнього, преміум та VIP-класу.

У меню також може бути фотографія страви чи набору страв.

У табл. 2.2.1 наведено приклад розрахунку виробничої програми для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 150 учасників, локація формату on-premise.

Таблиця 2.2.1

**Приклад розрахунку виробничої програми для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 150 учасників, локація формату on-premise**

Назва груп страв і страв із зазначенням інгредієнтів	Вихід порції, штук, виробів на одну особу, г
Холодні страви і закуски	
Холодні закуски (в асортименті):	6 шт.
– млинчики з креветками та вершковим соусом «Велюте»	60
– м'ясне асорті з овочами та духмяними спеціями (буженина у гірчичному маринаді, подається з медово-гірчичним соусом; копчена індичка зі стеблом селери, листям салату; сиров'ялене куряче філе в стилі «Карпачо»)	50
– асорті сирів («Пармезан», «Дор-блю», «Маасдам») з волоськими горіхами, червоним виноградом, крекерами, фізалісом та квітковим медом	30/20
– закуска «Балкани» (баклажанні рулетки з домашнім сиром, волоськими горіхами та зеленню)	20
– букет із свіжих овочів (свіжі соковиті огірки, помідори, солодкий різнокольоровий перець, редис, асорті свіжої салатної зелені)	50
– асорті солінь та маринадів (солоні та мариновані огірки, помідори чері мариновані, квашена білокачанна капуста, часник маринований, черемша маринована)	25
Салати	2 страви
– салат «Цезар» з креветками (коктейльні креветки, салат-мікс, сир «Пармезан», часникові потапці, соус «Цезар»)	75
– салат «Вальдорф» з куркою, селерою, яблуком, волоськими горіхами та цитрусово-вершковою заправкою	75
Основна гаряча страв з гарніром	
Основна гаряча страв	1 страв
– «Бесаме» (стейк із телятини у м'ятному маринаді з мигдалем)	130
Гарнір складний	1 вид гарніру
– запечені овочі «Соте» (ріпчаста цибуля, помідори, баклажани, цукіні, різнокольоровий солодкий перець)	120
Десерт*	125
– фруктовий салат із сезонних фруктів (яблуко, груша, виноград, апельсин)	125
Напій власного виробництва	300
– чай (чорний, зелений);	200
– кава заварна;	100
– цукор, вершки, лимон	10/15/7
Борошняні кулінарні вироби	1 виріб
– пиріжки з дріжджового тіста з капустою	40
Хлібний буфет	90
– пшеничні булочки з посипкою з кунжуту та льону	60
– бородинський хліб	30
Разом на одну персону, страв/напоїв, грам	910/332

\* Кейтерингова компанія може робити подарунок у вигляді безплатного десерту чи презентації страви з використанням феєрверку чи бенгальських вогнів, або креативного варіанта подавання кількох страв тощо.

Кейтерингова компанія може запропонувати замовникові спочатку обрати із кількох цінових сегментів один, пропонуючи йому комерційну пропозицію (табл. 2.2.2).

Таблиця 2.2.2.

### Комерційна пропозиція для бенкету-фуршету для різних цінових сегментів

Групи страв	Вихід порції, г/мл	Цінові сегменти, кількість найменувань/вихід порції, г, мл		
		Економічний	Середньо-ціновий	Преміум
Холодні міні-закуски на вибір в асортименті	15–40	3/15–25	3/15–25	3/15-40
Холодні закуски	20–60	6/20–50	5/20–50	7/20–60
Салати в бокалах (на вибір в асортименті)	75	–	1/75	2/2*75
Гарячі закуски (на вибір в асортименті)	100	–	1/100	1/100
Гарнір (на вибір в асортименті)		–	1/120	1/120
Десерт в асортименті (на вибір)	15–20	–	1/15	2/2*15
Чай (чорний, зелений), цукор, лимон	200/10/7	–	1/200/10/7	1/200/10/7
Кава заварна (кава-машина), цукор, вершки	100/10/15	–	1/100/10/15	1/100/10/15
Пиріжки з начинкою в асортименті (на вибір)	40	1/40	–	–
Хлібний кошик (бородянський хліб та пшеничні булочки з посипкою з кунжуту та льону)	30/60	1/30/60	1/30/60	1/30/60
Комплімент від компанії (асорті сезонних фруктів)	120	1/120	1/120	150
Разом, г/ мл		580	775/342	995/342
Пропозиція чинна за умови замовлення понад персон		60	40	30

Кейтерингові фірми можуть пропонувати меню залежно від релігійних свят, постів, кошерне, етнічних кухонь, спеціалізованих барів (пивних, смузі, фреш, кенді, кальяних, сигарних тощо), для дитячих свят, приватних вечірок тощо. Варіанти різних видів меню з різним ціновим сегментом наведено у додатку Г, особливості меню різних видів заходів – у дод. Д.

#### Промисловий кейтеринг

(послуги з надання харчування, засновані на договірних умовах зі споживачем протягом визначеного періоду часу)

##### ➤ Транспортний кейтеринг

Обслуговування пасажирів авіатранспорту харчуванням здійснюється на борту літака тривалістю рейсу понад 1,5 год. Види бортового харчування кейтерингових компаній у провідних країнах наведено в дод. Е.

Організація харчування та обслуговування пасажирів на повітряному транспорті значно відрізняється від наземного харчування через те, що:

– між підприємством харчування та пасажирами (кінцевими споживачами) немає прямого зв'язку, тому підприємство укладає угоди з авіакомпанією, яка надає послуги з перевезення пасажирів;

– кожна авіакомпанія пропонує свої специфічні послуги харчування залежно від національних, регіональних особливостей, країни, в яку летить повітряне судно;

– частота харчування залежить від дальності польоту: чим триваліший переліт, тим більше пасажир споживає продукції харчування, різної за асортиментом. Наприклад, переліт до Америки триває 10 год., тому авіакомпанія пропонує пасажиром кілька раціонів: сніданок, обід і другий обід-вечерю; переліт до Москви триває 1 год 40 хв, тому пропонують тільки обіди;

– залежно від типу повітряного судна на борт може бути представлено харчування як у гарячому, так і холодному вигляді. Так, на літаках типу Боїнг-327, Як-42, Іл-410, Ан-24, Фалкон-20, Cessna-20 нема духових шаф, тому авіакомпанія замовляє харчування для пасажирів та членів екіпажу, яке не потребує підігріву;

– виробництво, постачання страв та організація харчування на борту повітряного судна мають відповідати міжнародним та вітчизняними стандартам і вимогам організації обслуговування пасажирів в аеропортах та на літаках;

– асортимент страв та вид харчування залежить від вартості авіаквитка та рівня обслуговування під час перельоту. Залежно від цього авіаперевізники поділяють пасажирів на три групи: першого класу, бізнес-класу та економ-класу. Вартість харчування включається у ціну авіаквитка;

– виробництво та реалізація готових страв залежить від розкладу польотів;

– частота, раціон харчування залежить від фізичних можливостей пасажирів, пов'язаних з їхньою фізіологією, станом здоров'я, особистими побажаннями. Наприклад, людина, хвора на шлункові недуги або цукровий діабет, не може вживати певні продукти. Представник авіакомпанії під час замовлення харчування враховує це, наприклад: до Стокгольма на наступний день заброньовано 10 квитків бізнес-класу, 100 квитків економ-класу, з них у бізнес-класі летить один пасажир, хворий на діабет, і три пасажирів, які не вживають м'яса. У такому разі їм буде замовлено спеціальне харчування відповідно до їхніх дієт.

За міжнародними нормами і стандартами, підприємство харчування кейтерингової компанії постачає на борт повітряного судна раціони для пасажирів бізнес- та економ класу (дод. Ж та З), а також може додатково постачати дієтичне харчування (дод. І та ІІ).

Таким чином, харчування на повітряних суднах можна класифікувати за певними ознаками: раціоном харчування, контингентом споживачів, замовником.

*За раціоном харчування* виокремлюють: сніданки, обіди, обіди-вечері, а також звичайний та дієтичний раціон (дод. Ж, З, І та ІІ).

*За контингентом споживачів* розрізняють харчування для пасажирів та екіпажу. До складу екіпажу входять: капітан, перший помічник, штурман та стюардеси. Залежно від типу повітряного судна команда може бути і більшою. Раціон харчування екіпажу відрізняється від страв, що пропонують пасажиром, крім того, для капітана готують окремий набір продуктів.

*За замовником* харчування поділяється на харчування, яке замовляє авіакомпанія, і те, що надається пасажиром (екіпажу) чартерного рейсу.

Функції та перелік послуг, які може надавати підприємство з організацією бортового харчування, значно відрізняються від тих, що пропонують звичайні заклади ресторанного господарства, за методами організації, обсягом робіт і тривалістю. До їх складу входить:

- прийняття замовлення на харчування від представників авіакомпаній;
- приготування харчування згідно із замовленням;
- обслуговування повітряного судна;
- обслуговування пасажирів після зльоту.

На рис. 2.2.1–2.2.2 наведено варіанти обслуговування пасажирів у салоні літака міжнародних авіаліній.



а



б

Рис. 2.2.1. Обслуговування в салоні літака пасажирів бізнес-класу  
а – стюардами, б – послуга «Flying Chef»\*

\* Flying Chef (англ. – шеф-кухар, що на борту літака доготовує страви і пропонує послуги харчування пасажиром бізнес-класу)

Джерело: а: <http://skift.com/wp-content/uploads/2013/08/D120-18-C216-P1.jpg>

б: [http://blogzona.hu/wp-content/uploads/egekura/2015/06/tk\\_business.jpg](http://blogzona.hu/wp-content/uploads/egekura/2015/06/tk_business.jpg)



а



б

Джерело: а: [http://www.fotostranik.com/wp-content/uploads/2013/04/pitanie-v-samoliete03-1\\_mini.jpg](http://www.fotostranik.com/wp-content/uploads/2013/04/pitanie-v-samoliete03-1_mini.jpg)

б: <http://aviasovet.ru/blog/wp-content/uploads/2014/04/%D0%A4%D0%BE%D1%82%D0%BE-%E2%84%96-33.jpg>



в



г

Джерело: в: [http://kidpassage.com/data/static/55images/Hand%20baggage%20Meal\\_01.jpg](http://kidpassage.com/data/static/55images/Hand%20baggage%20Meal_01.jpg)

г: [http://russiamilitaria.ru/uploads/post-367-1185179021\\_thumb.jpg](http://russiamilitaria.ru/uploads/post-367-1185179021_thumb.jpg)

Рис. 2.2.2. Обслуговування харчуванням на борту літака  
(VIP-пасажирів: а – однієї особи; б – пари; в–г – дітей різного віку)

Послуги харчування також можуть пропонувати перед зльотом у лаунж-зоні.  
Класифікацію та характеристику меню дієтичного харчування на борту літака наведено в дод. І.

➤ *Корпоративний кейтеринг*

Організація харчування працівників на території установи може здійснюватися шляхами:

❖ приготування обідів в офісі замовника (облаштування приміщення під їдальню з відведенням необхідних функціональних зон та/або буфету);

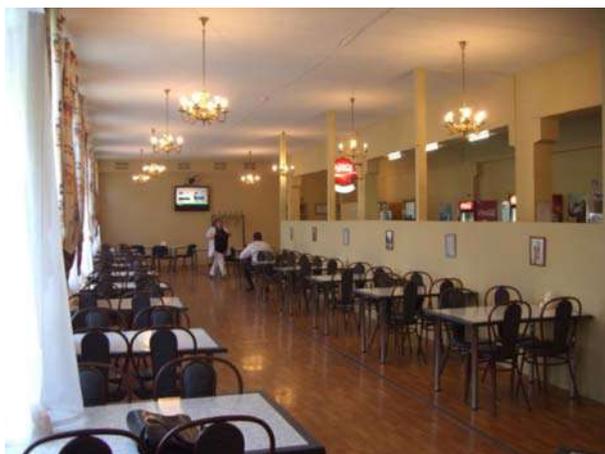
❖ доставка напівфабрикатів з наступним доведенням страв до готовності та їх роздавання (облаштування приміщення під їдальню з відведенням необхідних виробничої зони та зони живання їжі та/або буфету з місцями для сидіння або кафетерійних столів) (рис. 2.2.3);

❖ доставка готових обідів в одноразовому посуді з полімерного матеріалу або еко-посуду з харчової фольги.

Таку доставку можна організувати двома способами:

1) представники кейтерингової компанії та фірми-замовника розробляють кілька варіантів скомплектованих обідів (4–5 страв у кожному, враховуючи хліб);

2) кейтерингова компанія передає фірмі-замовнику меню на тиждень, і кожний робітник робить власне замовлення на свій смак (рис. 2.2.4).



а



б

Джерело: а: <http://avm-luxury.ru/uploaded/avm-luxury-031.jpg>

б: <http://www.aurora-catering.ru/upload/medialibrary/617/617ed5071c1b394ea376060ba3dffa31.JPG>



в



г

Джерело: в: <http://avm-luxury.ru/uploaded/avm-luxury-030.jpg>

г: [http://www.best-lunch.ru/f/solutions/illustration\\_01.jpg](http://www.best-lunch.ru/f/solutions/illustration_01.jpg)



д



е

Джерело: д: [http://ul-catering.ru/files/project\\_4438/korp/16-1korp.jpg](http://ul-catering.ru/files/project_4438/korp/16-1korp.jpg)  
е: <http://tk-igronik.ru/wp-content/uploads/kitchen.jpg>



ж

Джерело: ж: <http://kylinarocka.ru/wp-content/uploads/2014/01/Eda-v-ofise.jpg>

*Рис. 2.2.3. Приміщення із зонами для роздачі та вживання їжі в офісах (а–в); виділення зони касового обслуговування (г); формування зони роздачі їжі (д–е), на дальньому плані встановлено лінію теплового устаткування для виконання процесів доготування страв); харчування на робочому місці стравою в одноразовій упаковці (ланч-боксі)(ж)*

Варіанти скомплектованих обідів, що постачають з фабрики-кухні до офісу, дуже різноманітні і представлені на рис. 2.2.4.



*a*



*б*



*в*



*г*



*д*



*е*

Джерело: а: [http://minsk.ekomissionka.by/content/2014/20140717/visitor/images/201407/f20140717185532-286\\_604.jpg](http://minsk.ekomissionka.by/content/2014/20140717/visitor/images/201407/f20140717185532-286_604.jpg)  
б: <http://www.teremok-ua.com/images/stories/Kompleksnye-obedy-21.jpg>  
в: <http://obed-info.ru/img/11.JPG>  
г: <http://obed-info.ru/img/12.JPG>  
д: <http://obed-info.ru/data/IMG0991.JPG>  
е: <http://obed-info.ru/data/IMG0972.JPG>



Ж



З



И



К



Л

Джерело ж: <http://moskva.doski.ru/i/85/23/2852300.jpg>  
з: [https://www.2do2go.ru/uploads/full/b30279fd4cce0cd5b0a399113b10c02f\\_w960\\_h2048.jpeg](https://www.2do2go.ru/uploads/full/b30279fd4cce0cd5b0a399113b10c02f_w960_h2048.jpeg)  
и: [http://www.ua.all.biz/img/ua/service\\_catalog/more/3481\\_dostavka\\_obedov\\_v\\_ofis\\_dostavka\\_edy\\_v\\_ofis\\_dom\\_kiev\\_ukraina.jpeg](http://www.ua.all.biz/img/ua/service_catalog/more/3481_dostavka_obedov_v_ofis_dostavka_edy_v_ofis_dom_kiev_ukraina.jpeg)  
к: [http://do.ngs.ru/preview/market/76237d10c553f303bebec41bd4106de6\\_1420633521\\_1000\\_750.jpg](http://do.ngs.ru/preview/market/76237d10c553f303bebec41bd4106de6_1420633521_1000_750.jpg)  
л: <http://www.mb-2.ru/sites/default/files/images/pict180611.jpg>



М

Н



О

Джерело: м: [http://kickymag.ru/sites/default/files/styles/840m/public/images\\_text/a1e487ed6cb587ca496c6a28a94fa034.jpg?itok=TU9EQ36Q](http://kickymag.ru/sites/default/files/styles/840m/public/images_text/a1e487ed6cb587ca496c6a28a94fa034.jpg?itok=TU9EQ36Q)

н: [http://mobbit.info/media/5/warmbag\\_1.jpg](http://mobbit.info/media/5/warmbag_1.jpg)

о: <https://lh3.googleusercontent.com/D8pXo1JnimgDBZs780swxNsU8Qi3zOXRK2Ze5cfxt5MfwqlBNsDOmWnVCyD9BRwX8TE03Q=s106>

Рис. 2.2.4. Загальний вигляд замовлених обідів у блистерній упаковці і їх варіанти (а–н); денний раціон харчування з проекту «Eat easy – ваш сервіс доставки здоров'я» (о)

Скомплектовані обіди можуть мати різну упаковку:

- кожна страва скомплектованого обіду має власну роздільну;
- все замовлення запаковано в одну загальну форму з ємностями для кожної страви.

➤ *Індивідуальний кейтеринг*

Як приклад можна навести:

❖ існування проекту «Eat easy – ваш сервіс доставки здоров'я».

Меню для 5-разового вживання їжі розробляє фахівець-дієтолог для щоденних варіантів: 1200 ккал, 1500 ккал, 2200 ккал, вегетаріанський, спортивний, бізнес, індивідуальний та easy detox. Меню пропонують на день або за умов включення в програму на тиждень, а меню easy detox пропонують на термін не більш як 3 дні.

Раціон харчування представлено на рис. 2.2.4;

❖ існування проекту «CHAMPION fitness meal».

Меню включає на вибір: скомплектований обід; салати; десерти.

У скомплектованому меню пропонується на вибір три позиції: білок (курка la France; Golden Chick за фірмовим рецептом; курка паприкаш; філе минтая; ніжна

куряча печінка, індичка); вуглеводи (нешліфований рис; булгур с яйцем; рис з овочами; червоний гострий рис; гречка з грибами; ароматний рис з яйцем); клітковину (стручкова квасоля; мікс із броколі та цвітної капусти; брюссельська капуста).

Салати представлені морським салатом «Туна»; салатом з курячою печінкою та булгуром; овочевим салатом з куркою. Десерти – білковим манником зі смородиною; рулетом білковим з начинкою із кисломолочного сиру; вівсяним кексом з яблуком та бананом; манником з банановим пюре. Доставка здійснюється з 12:00 до 15:00 год.

➤ *Замовлення харчування для всієї сім'ї на визначений період або послугу кухаря й офіціанта для організації харчування або організації святкової події.*

Промисловий кейтеринг може мати соціальну спрямованість і реалізуватись у вигляді харчування пацієнтів у лікарнях, військових закладах та учнів шкіл і дитячих садків тощо (рис. 2.2.5).

Варіанти меню для пацієнтів у лікарнях світу наведено в дод. К.



а



б



в



г



д



е



ж



з

Джерело а: <http://cdn.fishki.net/upload/post/201508/03/1616339/934f51928bad70f6a4ecfcade2c1164d.jpg>  
 б: [http://static.ukrinform.com/photos/2016\\_01/thumb\\_files/630\\_360\\_1452514492-2810.jpg](http://static.ukrinform.com/photos/2016_01/thumb_files/630_360_1452514492-2810.jpg)  
 в: [http://img.gazeta.ru/files3/785/8130785/12642518\\_1692144881054322\\_7575246002549348574\\_n2-pic905-895x505-26143.jpg](http://img.gazeta.ru/files3/785/8130785/12642518_1692144881054322_7575246002549348574_n2-pic905-895x505-26143.jpg)  
 г: <http://dndz.com.ua/wp-content/uploads/2016/02/230-6.jpg>  
 д: [http://anapa16mdou.ucoz.ru/\\_si/0/81294239.jpg](http://anapa16mdou.ucoz.ru/_si/0/81294239.jpg)  
 е: <http://s10.stc.all.kpcdn.net/share/i/12/9701111/>  
 ж: <http://www.volynnews.com/files/news/2016/09-02/200739/60.jpg>  
 з: [http://cafe-future.ru/files/img\\_9810\\_1.jpg](http://cafe-future.ru/files/img_9810_1.jpg)

*Рис. 2.2.5 Соціальна спрямованість промислового кейтерингу.  
 Варіанти оформлення лінії роздавання страв для військових їдалень (а–в);  
 харчування в дитячих садках (г–д) та школах (е–з)*

Кейтеринговій фірмі слід мати достатньо велике портфолію з пропозиціями страв, виробів та напоїв із презентацією фото найбільш розповсюдженого подавання їх гостям і зазначенням виходу порції на одну особу та її ціни.

У деяких випадках кейтерингові фірми пропонують фото страв для вже сформованого меню найбільш поширених подій (весілля, ювілей, день народження дитини, романтичне паті, святкування корпоративної вечірки тощо) із зазначеною назвою страви та її виходом.

Відповідно до події і обраного меню розраховується загальна вартість бенкету із зазначенням заходу, кількості та обсягу їжі й напоїв (без урахування алкогольних) і вартості на одну персону (табл. 2.2.2).

Розрахунок вартості бенкету включає дохід, який має отримати компанія від своєї діяльності, і відображає ціновий сегмент, у якому вона працює. Компанія може також зазначати мінімальну кількість учасників бенкету, для якої може бути створене дане меню.

Кейтерингові компанії для створення більш довірливих відносин із замовником можуть запропонувати тестинг меню, дегустацію.

*Тестинг меню* (англ. testing – дегустація) – маркетингова акція із залучення уваги замовника до страв у меню шляхом його апробації (дегустації) до замовлення з розповідями про їх якісні характеристики. Тестинг дає змогу ознайомити потенційного замовника зі стравами (виробами, напоями) або нагадати вже знайомому з ними замовнику про їх смак, якість, споживчі властивості тощо.

*Мета тестингу* – створити інтерес та прагнення, що спонукають до взаємодії з конкретною протестованою (продегустованою) стравою чи набором страв (виробів, напоїв тощо), сформувані сприятливе ставлення до кулінарного спрямування кейтерингової фірми загалом та окремих страв (напоїв, виробів), викликати бажання замовити дане меню і створити прихильність саме до цієї кейтерингової компанії.

Тестинг (дегустація) обраних страв проводиться після вибору замовником основних позицій меню.

Тестинг дає змогу замовнику отримати можливість продегустувати страву (виріб, напій), ознайомитися зі ступенем професіоналізму шеф-кухаря, особисто впевнитися в якості та оцінити оформлення даних страв та отримати задоволення від страви (виробу, напою), перш ніж замовник прийме рішення про згоду вибору даного виду меню.

Під час тестингу можна обговорити *анімацію (демонстраційне приготування страв, кулінарне шоу, китчен-шоу)*. *Шеф-кухар* або *кухари* в присутності гостей готують одну-дві страви, демонструючи кулінарне мистецтво. Тут можна застосувати відкритий вогонь. Техніку фламбування можуть продемонструвати *офіціанти*, готуючи десерт фламбе, а також *бармени*, готуючи багатопорційні коктейлі в техніці доміно або коктейлі, подаючи які, використовують техніку флейринг, вогонь тощо. Також можна застосувати елементи театрального дійства та циркові номери під час подавання десертів, тортів тощо.

*Завдання тестингу* полягає у стимулюванні впевненості у замовника, що запланований захід відбудеться на якісному і належному рівні; в забезпеченні позитивного іміджу компанії та демонстрації відкритості її кулінарного спрямування; в ознайомленні великої кількості замовників зі стравами (виробами, напоями), що виробляються в даній кейтеринговій компанії; у збільшенні обсягів реалізації кулінарної продукції, а також в усвідомленні замовником правильного рішення щодо вибору кейтерингової компанії.

За результатами тестингу замовник приймає рішення про замовлення даного меню або окремих страв безпосередньо в офісі кейтерингової компанії, у спеціальному приміщенні для дегустації або облаштованому для цього місці.

Тестинг меню за бажанням замовника і згодою компанії можна здійснювати 1–2 рази. Замовнику можна запропонувати не всі страви одразу, а певну їх кількість; або на другу дегустацію пропонують страву чи страви, приготовані з урахуванням зауважень і побажань замовника.

Після створення меню та погодження його із замовником здійснюється розрахунок сировини для його виконання.

Таблиця 2.2.2

**Розрахунок вартості бенкету  
(пропозиція дійсна за умови замовлення понад 30 осіб)**

Назва заходу	Маса страв і напоїв на одну персону, г, мл	Вартість на одну персону, грн
Меню бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами		750
Загальна кількість страв у меню – 13 найменувань	910	включено
Напої власного виробництва	330	включено
Столи		додатково
Стілець із чохлам		додатково
Стрічка декоративна для спинки стільця		додатково
Сервірування текстилем, посудом, наборами		включено
Обслуговування		включено
Оренда скла	три види скла: горілчана чарка, винний келих, фужер для води	включено

Вартість замовлення – 750 грн на одну персону включає усі витрати з доставки, оренди та прокату необхідного інвентарю, столового посуду, скатертин, наперонів, чохлів та декоративної стрічки для стільця; з обслуговування кухарями, барменами та офіціантами, оренди ресторанного посуду та святковому оформленню бенкетних столів.

Загальна вартість усього заходу містить повний пакет послуг:

- транспортування посуду, устаткування та інвентарю до місця події;
- транспортні витрати в місті;
- оформлення та дизайн простору святкової зали і тимчасової кухні;
- роботу офіціантів, кухарів та технічного персоналу протягом 6 годин.

Кейтерингова компанія може зазначити, що така пропозиція має попередній характер. Зміст пропозиції та вартість заходу можна буде уточнити під час погодження із замовником. Після остаточного погодження складають угоду, зміни до якої можна внести не пізніше, ніж за 3 банківські дні до дати проведення заходу.

Меню складають у кількох примірниках, одне з яких віддають замовнику, одне направляють до бухгалтерії, по одному залишається у бенкетного менеджера (адміністратора) та менеджера з продажу в досьє. Для швидкості доцільно використовувати комп'ютерні технології.

### **2.3. Виробничі процеси**

У цьому підрозділі студент повинен визначити особливості виробничих процесів базового закладу. За основу треба брати вид кейтерингу, яким буде займатися кейтерингова компанія; меню, яке компанія пропонуватиме споживачам як комерційну пропозицію, ціновий сегмент, у якому планує працювати компанія, а також майбутні можливості у виборі локацій для здійснення обслуговувань.

З урахуванням досвіду праці кейтерингових компаній на вітчизняному та закордонному ринках кейтерингу до узагальненого меню включають: холодну закуску, гарячу закуску, основну гарячу страву, гарнір, десерт, хлібобулочні вироби власного виробництва. Ці види груп страв і диктують напрям організації виробничих процесів. За умов невеликої кількості страв кожної групи йтиметься про створення універсальних робочих місць, за умов розширення обсягів виробництва робочі місця можуть ставати спеціалізованими і кількість їх зростає, що приводить до створення технологічних ліній, ділянок, відділень у безцеховій структурі, а в подальшому – до створення цехової структури базового закладу.

Залежно від обсягів виробництва, що плануються, набір виробничих приміщень може бути у таких варіаціях цехів:

- заготівельний, доготівельний з відповідними відділеннями;
- м'ясо-рибний, овочевий, кулінарний;
- м'ясо-рибний, гарячий, холодний, кондитерський;
- м'ясо-рибний, кулінарний, кондитерський;
- цех доробки напівфабрикатів, кулінарних цех;
- цех доробки напівфабрикатів, гарячий, холодний, кондитерський;
- інші варіанти.

Загальну структурно-технологічну схему базового закладу кейтерингової компанії – фабрики-кулінарії представлено на рис. 2.3.1.

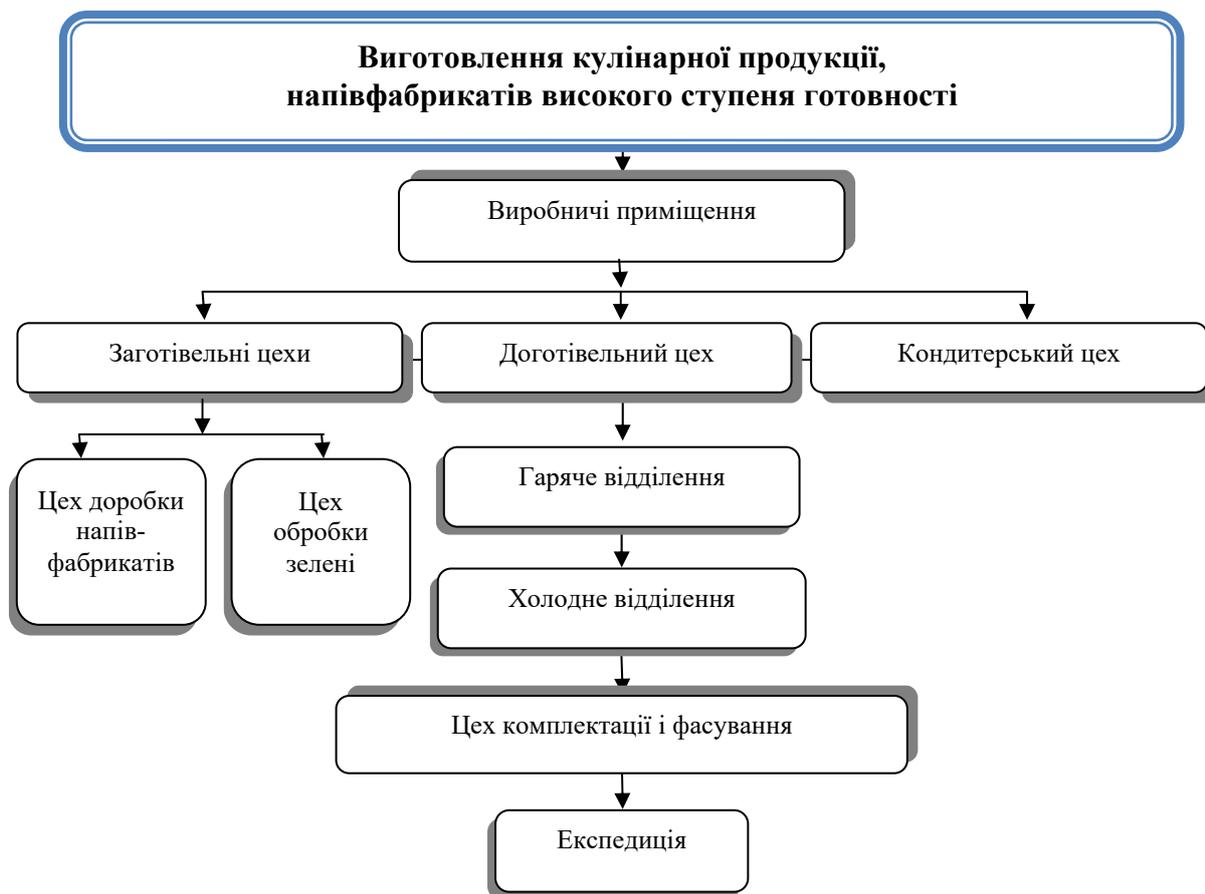


Рис. 2.3.1. Загальна структурно-технологічна схема базового закладу кейтерингової компанії

Студент повинен визначитися з процесами виробництва кулінарної продукції відповідно до концепції кейтерингової компанії.

*Кейтерингові компанії працюють, використовуючи такі моделі виробничих процесів:*

1) виробництво *готових до споживання страв і виробів* відбувається на базовому підприємстві (фабриці-кулінарії), далі страви порціонують в індивідуальний або багато-порційний посуд; декорують; вакуумують; транспортують до локації, там в підсобному виробничому приміщенні знімають вакуумну плівку і страви сервірують на столи або подають різними методами (за умов обслуговування офіціантами або самообслуговування);

2) на базовому підприємстві кейтерингової компанії відбувається виробництво *кулінарних напівфабрикатів високого ступеня готовності*; які далі завантажують до гастроремностей; охолоджують; вакуумують; завантажують до спеціалізованого транспорту і транспортують до локації, де вивантажують; у спеціальному виробничому приміщенні, створеному під обслуговування заходу, здійснюють процеси рефінішінгу в спеціалізованому устаткуванні і страви порціонують в індивідуальний або багатопорційний посуд; декорують і подають із застосуванням різних методів (за умов обслуговування офіціантами або самообслуговування);

3) на базовому підприємстві відбувається *виробництво кулінарних напівфабрикатів низького ступеня готовності*; здійснюється їх охолодження; завантаження до гастроремностей; пакування/вакуумування; завантаження до спеціалізованого транспорту і транспортування до локації; вивантаження; у спеціально облаштованому місці на спеціалізованому устаткуванні (або на відкритому вогні) здійснюють процеси доробки

напівфабрикатів у готові до споживання страви, порціонування в індивідуальний або багатопорційний посуд, декорування і подавання різними методами (за умов обслуговування офіціантами або самообслуговування);

4) кейтерингова компанія сповідує модель виробництва *готової до споживання продукції на локації з використанням праці учасників тематичних заходів різного формату*. Виробничий персонал компанії може здійснювати лише певні операції: механічне оброблення сировини – сортування, калібрування, миття тощо або їх не здійснювати. Усі технологічні процеси під наглядом шеф-кухаря та/або су-шефа здійснюють учасники заходу на локації.

Перша і друга моделі виробничих процесів характерні повною мірою як для подієвого, так і для промислового кейтерингу, третю можна використовувати в промисловому кейтерингу (харчування некомерційних організацій, офісне харчування з використанням їдальні-роздавальні). Четверта модель характерна для подієвого кейтерингу та корпоративних заходів (тімбілдинг, семінари, конференції, різні види коучингу тощо).

Відповідно до концепції кейтерингової компанії і обраної моделі виробничих процесів студент здійснює графічне зображення схеми технологічного процесу виробничої трансформації сировини (напівфабрикатів) у готову до споживання продукцію.

Виробничу діяльність студент описує і розраховує відповідно до алгоритму, наведеному в підручнику «HoReCa. Ресторан».

Якщо кейтерингова компанія має спеціальний транспорт, облаштований під базовий заклад, то студент наводить схему виробничо-торговельної структури закладу-автомобіля (рис. 2.3.2).

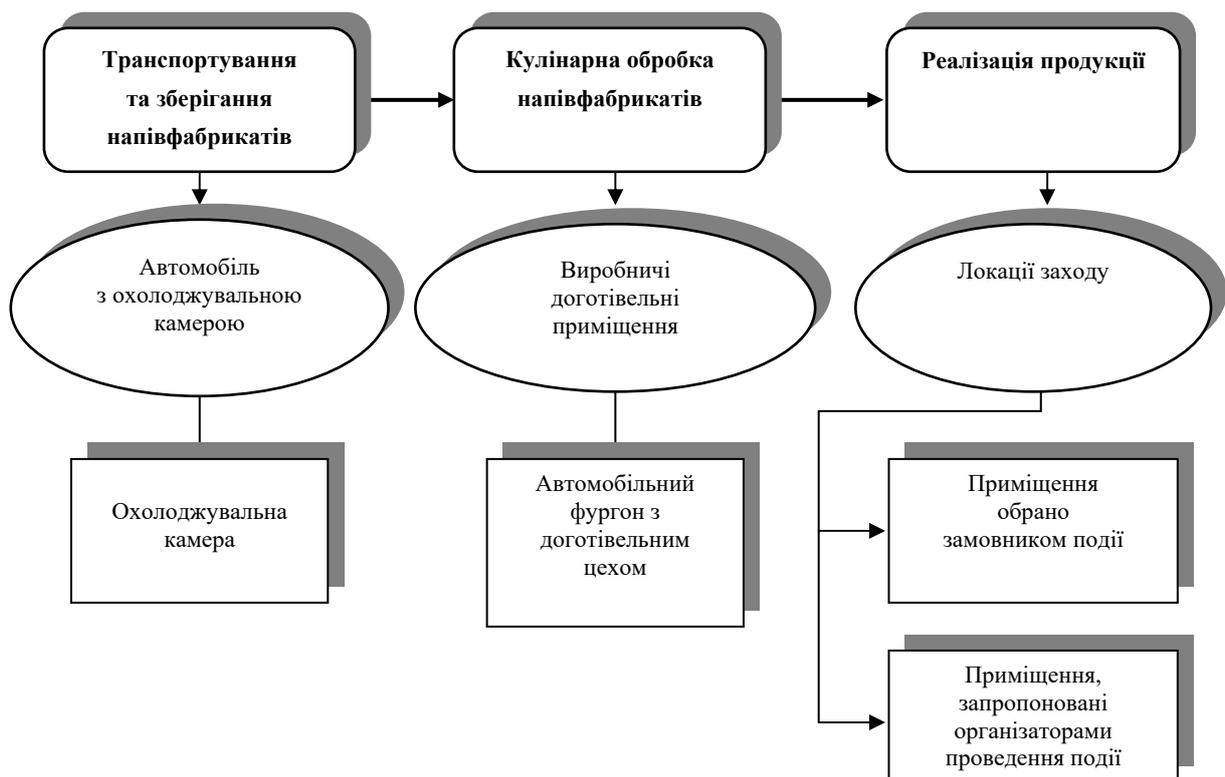


Рис. 2.3.2. Схема виробничо-торговельної структури закладу

Організацію технологічних процесів наведено у табл. 2.3.1.

Приклад: меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами; формат заходу – бенкет off-premise; локація – зелена зона околиці міста; кількість учасників заходу – 150 осіб.

Таблиця 2.3.1

### Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції

Технологічні лінії	Технологічні операції	Назва страви, напівфабрикату	Завантаження, порцій, кг	Необхідне устаткування (тип)	Кваліфікація працівника
Приготування салатів	Змішування	Салат з морепродуктів	50 порц.	Стіл виробничий	Кухар IV розряду
		Салат «Пікантний»	50 порц.	Стіл виробничий	Кухар IV розряду
		Салат «Болгарський»	50 порц.	Стіл виробничий	Кухар IV розряду
	Порціонування та оздоблення	Салат з морепродуктів	50 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Салат «Пікантний»	50 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Салат «Болгарський»	50 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
	Нарізання	Лимон (напівфабрикат)	2,25 кг	Стіл виробничий, мийна ванна	Кухар IV розряду
Приготування холодних страв і закусок	Порціонування та оздоблення	Асорті м'ясне	100 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Асорті овочеве	100 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Печериці фаршировані	100 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Бутерброд із червоною ікрою	150 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Маслини	100 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Лимон, страва	75 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
Приготування гарячих закусок	Доведення до готовності	Жульєн курячий	75 порц.	Пароконвектомат, духовна шафа	Кухар IV розряду
		Крученики із грибами	75 порц.	Пароконвектомат, духовна шафа	Кухар IV розряду
	Порціонування та оздоблення	Жульєн курячий	75 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Крученики із грибами	75 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
Приготування гарнірів	Доведення до готовності	Картопля по-домашньому	75 порц.	Пароконвектомат	Кухар IV розряду
		Рис з овочами	75 порц.	Пароконвектомат	Кухар IV розряду
	Порціонування та оздоблення	Картопля по-домашньому	75 порц.	Стіл виробничий	Кухар IV розряду
		Рис з овочами	75 порц.	Стіл виробничий	Кухар IV розряду
Приготування основних гарячих страв	Доведення до готовності	Медальйони із судака	75 порц.	Пароконвектомат, духовна шафа	Кухар IV розряду
		Філе куряче з ананасами й сиром	75 порц.	Пароконвектомат, духовна шафа	Кухар IV розряду

Закінчення табл. 2.3.1

Технологічні лінії	Технологічні операції	Назва страви, напівфабрикату	Завантаження, порцій, кг	Необхідне устаткування (тип)	Кваліфікація працівника
	Порціонування та оздоблення	М'ясо по-французьки	75 порц.	Пароконвек-томат, духовна шафа	Кухар IV розряду
		Медальйони із судака	75 порц.	Пароконвектомат, духовна шафа	Кухар IV розряду
		Філе куряче з ананасами й сиром	75 порц.	Пароконвектомат, духовна шафа	Кухар IV розряду
		М'ясо по-французьки	75 порц.	Пароконвек-томат, духовна шафа	Кухар IV розряду
Приготування десертів	Доведення до готовності	Запечені яблука з медом	100 порц.	Пароконвектомат, духовна шафа	Кухар IV розряду
	Порціонування та оздоблення	Запечені яблука з медом	100 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду
		Фрукти свіжі	100 порц.	Стіл виробничий	Кухар V розряду

Після аналізу даних таблиці 2.3.1 визначається тип і характеристика устаткування, яке наводиться у таблиці 2.3.2.

Таблиця 2.3.2

### Підбір устаткування для забезпечення процесу виробництва готової продукції у виробничому цеху закладу-автомобіля

Назва устаткування	Марка, тип	Кількість, шт	Розміри, мм			Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	висота	
Гаряче відділення						
Плита електрична з духовкою	ESK-47/1K	1	800	700	875	0,56
Пароконвектомат	SCC-201	1	791	879	1782	0,70
Стелаж для гастроремностей	ГНТ – 14	2	770	588	850	0,91
Стіл виробничий	LTGR 7/6	1	700	600	900	0,42
Бачок для відходів	БВ-50	1	500	500	600	0,25
Холодне відділення						
Стелаж для гастроремностей	ГНТ – 14	1	770	588	850	0,45
Стіл виробничий	LTGR 7/6	2	700	600	900	0,84
Стіл з мийною ванною	LLGS1V-12SX/6	1	1200	600	900	0,72
Бачок для відходів	БВ-50	1	500	500	600	0,25
Усього						4,59

Виходячи з того, що холодне відділення є складовою пересувної кухні, яка розміщена у причепі вантажівки, ширина його, за нормами, які зазначені у Правилах дорожнього руху, не повинна перевищувати 2,5 метра. Також враховувати потрібно те, що ширина обраного обладнання не перевищує 1 м, приймаємо прохід між стіною та лінією обладнання 1,5 метра. Беручи до уваги товщину стін та відстані, на яку повинно бути віддалене обладнання від стіни під час його монтування.

Також враховуючи обмежені можливості у розміщенні, обладнання створюється одна лінія довжиною 7 метрів.

Розрахунок площі виробничого цеху зводиться до визначення корисної площі, зайнятої устаткуванням, за формулою 2.3.1 і оформлюється у вигляді таблиці 2.3.3.

$$S_3 = \frac{S_{\text{уст.}}}{k}, \quad (2.3.1)$$

де  $S_{\text{уст.}}$  – площа, зайнята під технологічним та нейтральним устаткуванням, м<sup>2</sup>;  
 $k$  – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35–0,4).

$$S_3 = \frac{4,59}{0,35} = 13,11 \approx 13 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.3.3

### Характеристика устаткування виробничого цеху закладу-автомобіля

	Тип	Характеристика	Марка	Габаритні розміри, мм		Кількість, шт	Площа обладнання, м <sup>2</sup>
				Довжина	Ширина		
Необхідне устаткування	Технологічні лінії						
	<i>Приготування холодних закусок та салатів, холодних десертів</i>						
	Стелаж для гастроємностей	Для зберігання та транспортування гастроємностей	ГНТ-14	770	588	1	0,45
	Стіл виробничий	Каркас із полицею	LTGR 7/6	700	600	2	0,84
	Стіл з мийною ванною		LLGS1V-12SX/6	1200	600	1	0,72
	Загальна площа						2,01
	<i>Приготування гарячих закусок, основних гарячих страв та гарнірів, гарячих десертів</i>						
	Плита електрична з духовкою	4-конфорочна	ESK-47/1K	800	700	1	0,56
	Пароконвектомат	На 20 гастроємностей	SCC-201	791	879	1	0,70
	Стелаж для гастроємностей	Для зберігання та транспортування гастроємностей	ГНТ-14	770	588	2	0,91
Стіл виробничий	Каркас з полицею	LTGR 7/6	700	600	1	0,42	
Загальна площа						2,58	
Допоміжне, настільне	Бачок для відходів	Для збирання відходів	БВ-50	500	500	2	0,5
	Машина для нарізання гастрономічних товарів	Для нарізання гастрономічних товарів	Старт-220	400	450	1	0,18
	Загальна площа						0,68

Після здійснення всіх розрахунків розраховується вся площа під устаткуванням шляхом підсумовування результатів. Допоміжне устаткування не враховується, тому що машина для нарізання гастрономічних товарів розміщена на виробничому столі, а бачок для відходів – під столом.

Для виконання замовлення необхідно підібрати виробничий інвентар, який використовується для технологічних операцій тощо.

Дані зводяться до таблиці 2.3.4.

Таблиця 2.3.4

### Підбір виробничого інвентарю для виконання замовлення

Відділення виробничого цеху, технологічні лінії	Технологічні операції	Назва інвентарю із зазначенням місткості і розміру	Кількість, одиниць
Холодне відділення <i>Приготування холодних закусок та салатів, холодних десертів</i>	Змішування Порціонування та оздоблення Нарізання	Дошки розподільчі для сирих, відварених продуктів; ложки для порціонування салатів, ікри; ножі для нарізання сирих овочів; ніж для намазування ікри на бутерброд тощо	З урахуванням кількості кухарів, що зайняті на даному технологічному процесі
Гаряче відділення <i>Приготування гарячих закусок, основних гарячих страв та гарнірів, гарячих десертів</i>	Доведення до готовності Порціонування та оздоблення	Ложки соусні на 75 мл для укладання жульєну в кокотниці; виделка куховарська; виделка зі скидувачем; лопатки для основних гарячих страв з риби, м'яса, курки та гарніру; ложки для викладання продукції та десерту із дек до сервіровочних тарілок тощо	З урахуванням кількості кухарів, що зайняті на даному технологічному процесі

Інвентар в деяких випадках використовують для кількох технологічних операцій та виробничих процесів, тому його треба розраховувати на кожен операцію чи виробничий процес, щоб уникнути в години найбільшого завантаження зайвих втрат робочого часу внаслідок очікування кухарем інвентарю, який використовується в даний час.

Студент повинен описати місце зберігання інвентарю і правила його маркування, щоб уникнути порушень вимог санітарії та гігієни на робочому місці.

У цьому розділі необхідно розставити устаткування у відповідних цехах з виділенням технологічних ліній, ділянок, робочих місць. Також необхідно здійснити графічне зображення організації робочого місця (місць) виробничих приміщень.

## 2.4. Комплектація. Пакування. Фасування

У промисловому кейтерингу комплектація замовлення (ланчів, обідів, денних раціонів тощо) здійснюється за рахунок використання механізованих ліній.

Комплектувати замовлення споживачам можна різними способами.

За мінімального асортименту і великого обсягу замовлення доцільним буде використання гастроємностей із кришками різних розмірів, у які укладають вироби, транспортують до місця реалізації (офіси, лікарні, школи, дитячі садки тощо), де в спеціальному приміщенні порціонують страви і направляють до лінії роздачі. Порціонувати страви можна кількома способами: по-перше, в одноразову тару (блістерну упаковку), по-друге, у порцеляновий столовий посуд відповідного розміру і функціонального призначення. В офісному кейтерингу перший варіант отримання замовлення дає змогу споживачам їсти безпосередньо на робочому місці або в спеціально пристосованому приміщенні чи за межами офісу на вільному повітрі (звичайно під час обідньої перерви). Другий варіант отримання замовлення передбачає організацію споживання співробітниками у спеціально облаштованому приміщенні, яке функціонує тільки під час обідньої перерви. Така організація харчування передбачає неширокий асортимент

обідньої продукції: один-два варіанти скомплектованих видів харчування, яке складається з холодної страви чи закуски, супу, основної гарячої страви, десерту та напою власного виробництва і хлібобулочного виробу.

У разі широкого асортименту і невеликого обсягу замовлення доцільною буде комплектація замовлень в індивідуальну тару. Страви комплектують на виробництві в гарячому цеху на конвеєрі у спеціальні ємності, до яких належать полімерні багаторазові судки різної форми, ланчбокси, термоси для холодних і гарячих страв тощо. Скомплектовані замовлення укладають на пересувні стелажі і транспортують до місця призначення.

Якщо кейтерингова компанія надає послуги одній фірмі, то збирання використаного посуду можна здійснювати або кількома годинами пізніше, або наступного дня. У разі обслуговування кейтеринговою компанією кількох фірм використаний посуд збирають на зворотному шляху.

Фасування можна здійснювати у гастроємності, а також в індивідуальні лотки, касалетки, судки тощо. Доцільно використовувати систему таблет-харчування – це сучасна індивідуально-порційна система, яка передбачає комплектування для кожного споживача індивідуальної таці з визначеним набором страв (рис. 2.4.1). Як правило, система таблет-харчування використовується у соціальному кейтерингу (лікарні, притулки), але її можна застосовувати і в транспортному кейтерингу, особливо бортовому харчуванні. Теплоізолювані таці Tablotherm з порцеляновим посудом також використовуються у соціальному та інших видах кейтерингу (рис. 2.4.2).



а

б



в

Рис. 2.4.1. Система таблет-харчування Menu-Mobil: візки-таці (а, б) та контейнери із неіржавної сталі з ізолюваними гарячим та холодним відсіками (в)

Джерело: <http://www.fischer-bini.ru/equipment/menu-mobil/>



Рис. 2.4.2. Теплоізолювані таці Tablotherm з порцеляновим посудом

Джерело: <http://www.rproject.ru/equipment/cambro/>

Структуру послуг під час надання соціального промислового кейтерингу у великій лікарні наведено в табл. 2.4.1.

Таблиця 2.4.1

### Структура послуг лікарні при наданні соціального промислового кейтерингу

Контингенти споживачів послуг	Вимоги до обслуговування контингентів споживачів
Пацієнти	Обслуговування на тацях з їжею, порціонованою на кухні в контейнерах, що підігріваються
Лежачі хворі, що потребують спеціальної дієти	Індивідуальні страви відповідно до спеціальних вимог та інструкцій. Подавання страв здійснюється на ліжкових столиках, в деяких випадках пацієнти потребують допомоги обслуговуючого персоналу
Амбулаторні або хворі, що одужують	Індивідуальні страви, що пропонують в їдальні, або ті, що розносять на візках
Персонал лікарні	Кафетерій з самообслуговуванням з одним чи більше прилавками
Консультанти	Обслуговування в окремих їдальнях
Нічний персонал	Продаж гарячих страв або замовлення страв
Відвідувачі	Продаж закусок та продуктів, які можна приготувати негайно
Додатково	Продаж напоїв та закусок

Організацію послуг харчування в медичному закладі та загальну схему організації робочого процесу наведено в дод. Ж.

Фасування можна здійснювати у відповідних цехах, якщо обсяг замовлення невеликий. Інакше фасувати можна у спеціальному приміщенні – відділі (цеху) комплектування замовлень (рис. 2.4.3).



а



б

*Рис. 2.4.3. Цех комплектування замовлень*

Джерело: а: [http://img-fotki.yandex.ru/get/6523/22567690.3bc/0\\_81b61\\_a7a64e92\\_XL](http://img-fotki.yandex.ru/get/6523/22567690.3bc/0_81b61_a7a64e92_XL)  
б: <http://astanaairport.kz/wp-content/uploads/2014/02/bort2.jpg>



*Рис. 2.4.4. Конвеєрна лінія в цеху комплектації*

Джерело: [http://krabov.net/uploads/posts/2016-03/1458128356\\_01.jpg](http://krabov.net/uploads/posts/2016-03/1458128356_01.jpg)



а



б

*Рис. 2.4.5. Операції комплектування індивідуальних ланч-боксів*

Джерело: <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRvB2lLw0HR3nmuHjptctD1kWnpmlOatvKx5DI67NZvinVCus>

У приміщенні цеху комплектації облаштовують конвеєрну лінію, на якій в індивідуальну тару складають замовлений ланч (обід тощо). Індивідуальною тарою можуть бути термоси для холодних та гарячих страв, лотки з кришками, одноразові блістерні упаковки, ланч-бокси тощо.

Страви фасують у відповідну тару, яку складають у контейнери (рис. 2.4.6).



Рис. 2.4.6. Термоконтейнери Камбро з індивідуально оформленими тацями

Джерело: а: [http://www.rproject.ru/img/eq/cambro/MDC1520T16\\_Meal\\_Delivery\\_s.jpg](http://www.rproject.ru/img/eq/cambro/MDC1520T16_Meal_Delivery_s.jpg)



а

б

в)

Рис. 2.4.7. Термоконтейнери Камбро з гастроємностями Gastronorm, однокамерний (а) та двокамерний (б), для перевезення супів (в)

Джерело: <http://www.rproject.ru/equipment/cambro/>



Рис. 2.4.8. Термоконтейнери Камбро для напоїв

Джерело: <http://www.rproject.ru/equipment/cambro/>

Існує також система підтримання температури гарячих страв за допомогою системи Hotbox у приміщенні та під час транспортування (табл. 2.4.2).

Таблиця 2.4.2

### Варіанти використання системи Hotbox у кейтерингу

Hotbox	У виробничих цехах	У торговельній залі	У лікарнях (офісах)	
Застосування	Нагрівання перед відправкою – страви залишаються гарячими під час транспортування	Для споживачів, що повільно споживають їжу, – страви залишаються постійно гарячими протягом усього часу вживання ними їжі	У будь-який момент скомплектовані обіди мають ту саму температуру, яка передбачається у правилах споживання страв	
Потреба (крім Hotbox та посуду)	Hotbox стелажна система (виготовлення за замовленням) або транспортний візок, High-Power-станція	High-Power-станція	Транспортний візок, High-Power-станція	
Максимальна кількість	30 Hotbox/комплект	1 Hotbox	30 Hotbox/комплект	
	В автомобілі			
Hotbox	З транспортними візками	Зі стелажними системами, зробленими за замовленням	З рамами для перенесення	Із запальником
Використання	Транспортні візки завантажують у виробничих цехах (кухні), встановлюють в автомобіль і підключають до акумуляторної станції	Замовлені стелажні системи фіксують у автомобілі і там підключають до акумуляторної станції	Транспортні візки завантажують у виробничих цехах (кухні), встановлюють в автомобіль і підключають до акумуляторної станції	За допомогою запальника можна нагрівати до 5 Hotbox

Hotbox	В автомобілі			
	З транспортними візками	Зі стелажними системами, зробленими за замовленням	З рамами для перенесення	Із запальником
Потреба (окрім Hotbox та посуду)	Транспортний візок, акумуляторний бокс із зарядним пристроєм, кабель	Замовлена стелажна система, акумуляторний бокс із зарядним пристроєм, кабель	Транспортний візок, акумуляторний бокс із зарядним пристроєм, кабель	Трансформатор напруги, розподільча станція, High-станція
Максимальна кількість	50 Hotbox	50 Hotbox	50 Hotbox	5 Hotbox

Можна використовувати систему регенерації страв Contactline. Це інтелектуальна техніка контактної нагріву з використанням вбудованої в таці температурної сенсорики. Завдяки зоні нагріву тепло цілеспрямовано подається до посуду з гарячими стравами. Гарячі страви накриваються теплоізолювальними ковпаками. Передачі тепла та запахів між компонентами скомплектованого обіду нема. Візки Contactline мають місткість 16, 20, 24 або 30 таць.

Також можна застосовувати систему транспортування Menu Mobil ECO Classic – надійні компактні таці для транспортування скомплектованих обідів з охолодженими та гарячими компонентами: відмінні теплоізоляційні властивості, ударостійкість, полегшена вага, можливість миття в мийних машинах, привабливий зовнішній вигляд, основа таці – жорсткий корпус із міцного пінопропілену. Компактні бокси для транспортування страв мають місце для встановлення табличок з надписами «Дієтичне меню», «Дієта № 10» тощо.

Також використовують пакувальне та вагове устаткування, вакуумні упаковки для подієвого кейтерингу – для доставки готових страв на місце події.

Студенти повинні обрати варіанти пакування та фасування відповідно до виду кейтерингу і тематики заходу. Необхідно розрахувати кількість таць для промислового кейтерингу (лікарні, будинки людей похилого віку тощо), термобоксів і пересувних пристроїв для забезпечення харчуванням пацієнтів.

## 2.5. Складування. Зберігання

У даному розділі студент повинен описати процеси складування і зберігання в базовому підприємстві кейтерингової компанії, визначитися з видами складських приміщень і описати організацію їх роботи.

До уваги береться структура складського господарства, що поділяється на дві частини:

- 1) продовольчий склад;
- 2) матеріально-технічний склад.

Для зберігання харчових продуктів і напівфабрикатів облаштовують продовольчий склад з охолодженими камерами та неохолоджуваними коморами, приміщенням для комірника. З урахуванням того, що для виконання замовлення подієвого

кейтерингу необхідна велика кількість засобів матеріально-технічного призначення, деякі кейтерингові фірми створюють спеціалізовані складські приміщення для зберігання: столового посуду, наборів, скла; столової білизни та текстилю, в тому числі для декору; склад для меблів та устаткування для пересування вантажів; для збірно-розбірних конструкцій.

Для зручності здійснення процесів приймання харчових продуктів на зберігання облаштовують завантажувальну.

Студент повинен визначитися з переліком складських приміщень і здійснити розрахунки з визначення їх площі. Для зберігання треба підібрати необхідне устаткування та інвентар, який використовується у складському господарстві. Дані заносять до відповідних таблиць.

Розрахунок продовольчого складу базується на розрахунку кількості сировини, необхідної для виконання замовлення. Алгоритм розрахунку сировини для подієвого та промислового кейтерингу однаковий.

Основою розрахунку кількості сировини  $Q$  є меню заходу (при подієвому кейтерингу) або раціону замовлення (при промисловому), кількість порцій кожної страви і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (2.5.1):

$$Q = \frac{n \cdot g_p}{1000}, \quad (2.5.1)$$

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

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

Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунково-продуктову відомість (табл. 2.5.1) і наводиться у додатках до випускного кваліфікаційного проекту.

Таблиця 2.5.1

### Розрахунково-продуктова відомість

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски				.....	Разом, кг
	Назва страви (кількість порцій)		Назва страви (кількість порцій)		тощо	
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	.....	

На основі розрахунково-продуктової відомості складають таблицю добової потреби у харчових продуктах (напівфабрикатах, купованих товарах) за товарними групами для виконання замовлень (промисловий, подієвий кейтеринг) (табл. 2.5.2).

**Приклад розрахунку потреби у харчових продуктах за товарними групами  
для виконання замовлення промислового чи подієвого кейтерингу**

Товарна група	Вид харчових продуктів, напівфабрикатів	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина	I категорії, заморожена	
	Вірізка яловича	Охолоджена	
	Свинина, лопатка	М'ясна, заморожена	
	Корейка	Охолоджена	
	Вірізка свиняча	Охолоджена	
	.....		
Риба та морепродукти	Осетрина патрана	Охолоджена	
	Дорада	Охолоджена	
	Філе судака	Заморожене	
	Креветки тигрові	Заморожені	
	Кальмари	Заморожені	
М'ясна та рибна гастрономія	.....		
Молоко, молочні і жирові продукти	.....		
Овочі	.....		
Фрукти	.....		
Бакалійні товари	.....		
Напої алкогольні	.....		
Напої безалкогольні та слабоалкогольні			
Інші			

Далі студент повинен здійснити розподіл харчових продуктів в охолоджені камери і неопалювані комори і зазначити температурний режим і відносну вологість, що забезпечують їх зберігання відповідно до умов. Дані заносять до табл. 2.5.3.

Таблиця 2.5.3

**Організація зберігання харчових продуктів для виконання замовлення  
промислового та подієвого кейтерингу**

Найменування харчових продуктів	Назва охолоджених камер/ неопалюваних комор	Температурний режим	Відносна вологість, %%	Вид устаткування	Спосіб зберігання
Вірізка яловича	М'ясо-рибна камера	0...+2 °C	75–80		
Свинина, лопатка					
Корейка					
Вірізка свиняча					

Найменування харчових продуктів	Назва охолоджених камер/неопалюваних комор	Температурний режим	Відносна вологість, %%	Вид устаткування	Спосіб зберігання
Осетрина патрана		0...-2 °C	85-90		
Дорада					
Філе судака					
Креветки тигрові					
Кальмари					
.....					

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування сировинних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів (табл. 2.5.4).

Таблиця 2.5.4

### Управління сировинними і продуктовими запасами базового підприємства кейтерингової компанії

Назва сировини	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
<i>Сировина/група сировини</i>			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Вид постачальника (виробник/посередник, вітчизняний/закордонний);</li> <li>▪ форма постачання, спосіб доставки, вид маршруту;</li> <li>▪ термін замовлення;</li> <li>▪ час постачання (год.);</li> <li>▪ співвідношення «ціна/якість»</li> <li>▪ вид тари, упаковки, умови повернення;</li> <li>▪ інше</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ оперативне управління;</li> <li>▪ рівномірне постачання;</li> <li>▪ поповнення запасів до максимуму</li> </ul>

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення подають у вигляді таблиці (табл.2.5.5). У разі потреби схему можна доповнити або скоротити (згідно з концепцією діяльності кейтерингової компанії).

Відповідно до визначених обсягів сировинних і продуктових запасів потрібно визначити просторове, матеріально-технічне і кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпуску.

Для розрахунку матеріально-технічного складу необхідно визначити кількість відповідних предметів матеріально-технічного забезпечення виконання замовлення.

Деякі предмети і аксесуари сервірування тематичних столів можуть зберігатися в так званих шоу-румів або дегустаційній залі чи тренінговому центрі тощо. Основна кількість предметів матеріально-технічного забезпечення зберігається на стелажах і підтоварниках, у підвісному стані тощо.

Студент повинен здійснити розрахунок необхідного устаткування для зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення за видами: столовий посуд (тарілки за видами та розміром, набори основні та допоміжні за видами, скло за видами); столова білизна (за видами, розмірами і кольорами: скатертини, мольтон, наперони, ранери, серветки, ручники, рушники); текстиль: драпірувальні тканини за видом і призначенням, бенкетні юпки різного кольору; меблі в розібраному стані, шатри в розібраному стані тощо. Усі матеріали вписують у таблицю.

Таблиця 2.5.5

## Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні		Просторові			
		Тип, марка устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м <sup>2</sup>	Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	
Завантажувальна	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів</li> <li>▪ Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Розвантажувальний пристрій</li> <li>▪ Вантажний візок</li> <li>▪ Складське немеханічне устаткування</li> <li>▪ Ваги товарні</li> <li>▪ Інші види устаткування</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Завантажувальна</li> <li>▪ Приміщення комірника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Комірник</li> <li>▪ Вантажник</li> </ul>	
Склад	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення</li> <li>▪ Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення</li> <li>▪ Санітарне оброблення та ремонт тари</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Складське немеханічне устаткування;</li> <li>▪ Складське холодильне;</li> <li>▪ Ваги настільні;</li> <li>▪ Ваги товарні;</li> <li>▪ Мийні ванни</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Комори для зберігання при знижених температурах та звичайних умовах;</li> <li>▪ Комора-мийна тари</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Комірник</li> <li>▪ Вантажник</li> </ul>		
Експедиція	Відпуск продукції для реалізації на локації	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Складське немеханічне устаткування;</li> <li>▪ Складське холодильне;</li> <li>▪ Ваги настільні;</li> <li>▪ Ваги товарні</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Експедиція</li> <li>▪ Склад готової продукції</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Експедитор</li> </ul>	

Примітка: визначаючи професійно-кваліфікаційний склад, необхідно зазначити коло посадових обов'язків відповідно до типу і концепції закладу.

## 2.6. Експедиція. Відвантаження. Транспортування

З базового підприємства кейтерингової компанії здійснюється відпуск скомплектованої продукції для організації харчування. Сюди можуть належати такі види кейтерингу: мас-кейтеринг, кулінарний, транспортний, офісний, готельний, В&В кейтеринг, соціальний (у лікарнях, школах, дитсадках, армії, притулках тощо), кейтеринг будівельних майданчиків. За місцем надання послуг превалює кейтеринг у приміщенні (on-premise), а кейтеринг будівельних майданчиків у весняно-літній сезон може бути поза приміщенням (off-premise).

Для відпуску обідньої продукції в базовому закладі відводять окреме приміщення – експедицію. Площа приміщення залежить від обсягів продукції, що реалізується.

Експедицію, як правило, організують на першому поверсі базового закладу поблизу виробничих цехів. Приміщення, що входять до групи експедиції, необхідно розташовувати єдиним блоком із завантажувальною платформою і боксом для автомашин.

До експедиції входять такі приміщення:

- відділ приймання замовлення (диспетчерська);
- охолоджені камери для короткотермінового зберігання готової продукції, скомплектованих замовлень;
- комори кондитерських та хлібобулочних виробів зі стелажами;
- приміщення комплектації замовлень з пересувними контейнерами та стелажами;
- приміщення приймання і розбирання транспортної та експлуатаційної тари із транспортером секційним стрічковим;
- мийна експлуатаційної тари з машинами для миття функціональних ємностей, для миття контейнерів та стелажів; ваннами мийними, виробничими столами;
- приміщення для зберігання тари;
- кімната експедитора.

На основі замовлень, отриманих від потенційних споживачів послуг промислового кейтерингу в диспетчерській, в експедиції складають замовлення на отримання страв за асортиментом і кількістю з гарячого, холодного, кулінарного та кондитерського цехів.

У диспетчерській замовлення приймають заздалегідь шляхом спілкування по телефону або електронною поштою. Спілкування електронною поштою доцільно, тому що вона працює в режимі 24/7. Спілкування телефоном дає можливість більше дізнатися про кейтерингову компанію і напрями її діяльності, уточнити деякі деталі щодо меню, технології приготування тощо. Прийняті замовлення направляють до виробничих цехів для виконання. Відпуск кожної партії страв з експедиції оформляють розхідними накладними. Експедиційну тару з виробами та стравами маркують і запломбовують. Отримана тара надходить до мийного відділення, де в мийних машинах або ваннах ретельно промивається і на пересувних стелажах направляється до приміщення для сушіння. Потім тару повертають до виробничих цехів для подальшого використання. Загальне керівництво роботою експедиції здійснює начальник. Готові страви з виробничих цехів завантажують у тару і транспортують за замовленням.

Для забезпечення якості продукції під час транспортування готову продукцію пакують.

### *Вакуумне пакувальне обладнання*

Використання вакуумної упаковки для кулінарної продукції в галузі кейтерингу дає змогу:

- продовжити терміни зберігання різних продуктів у 2–5 разів;
- запобігти втраті вологи в продуктах;
- захистити продукти від окислення;

- запобігти доступу сторонніх запахів до продуктів у плівці;
- забезпечити компактне зберігання.

Для вакуумного пакування продукції використовують певні пристрої.

Безкамерні вакуумні пакувальні машини (повітря відкачується з пакета, в якому розміщено продукт) відрізняються відсутністю обмежень щодо розміру продукту, що пакується, достатньо високою швидкістю роботи, порівняно низькою вартістю (рис. 2.6.1 а).

Недоліки таких машин у тому, що з їх допомогою не можна упакувати рідкі продукти. Також неможливо упакувати кілька пакетів одночасно. Для пакування необхідно використовувати лише гофровані всередині пакети. У цих машинах неможливо досягнути високого ступеня вакуумування. Камерні машини (повітря відкачується з камери, в якій розміщується цілком пакет чи контейнер з продуктом) відрізняються високим ступенем вакуумування (до 99%). Дають змогу упакувати кілька пакетів одночасно, що істотно підвищує продуктивність (рис. 2.6.1 б). Можуть бути підлогові та настільні, однокамерні та двокамерні.

До вакуумного пакувального обладнання належать спеціалізовані машини для запаювання лотків (рис. 2.6.1 в). Управління циклом запаювання автоматичне, максимальний розмір лотків: 420х280х150 мм. Передбачено 10 програм роботи, а також можливості пакування в захисне газове середовище.



а

б

в

Рис. 2.6.1. Вакуумні пакувальні машини

а – безкамерні; б – камерні; в – для запаювання лотків

Джерело <http://kprojekt.com.ua/upakovochnoe-oborudovanie/zapayschik-lotkov/zapayschik-lotkov-besser-vacuum-autogas.html>

Набувають популярності термоформувальні машини (термоформувальні лінії), в яких формовка, наповнення та запечатування здійснюється на одному і тому ж обладнанні (рис. 2.6.2). Використовуються для вакуумної чи газонаповненої упаковки і запаювання таких харчових продуктів, як ковбасні вироби, м'ясна нарізка, овочі, птиця, маринована продукція, напівфабрикати, хліб та бакалія. Формування контейнера відбувається з нижньої плівки товщиною до 600 мкм. Машина забезпечує повністю автоматичну упаковку продуктів одного і того ж виду. Переваги термоформувальних машин полягають у малій витраті матеріалу, можливості автоматизації процесу пакування, високій продуктивності.



*Рис. 2.6.2. Термоформувальна машина*

Джерело: <http://adcomfg.com/machine/ctf-440vx>

### *Автотранспорт*

У кейтерингу найширше використовують автомобільний транспорт, який поділяється на транспорт загального призначення і спеціалізований для перевезення певного виду вантажу з кузовом спеціальної конструкції.

За вантажопідйомністю автотранспорт поділяється на такі види:

- особливо малої – до 1 тонни;
- малої – 1–2 тонни;
- середньої – 2–5 тонн;
- великої – 5–10 тонн;
- особливо великої – більше 10 тонн.

Активно використовують мінівени, мікроавтобуси, фургони на шасі, фургони-трейлери.

Для перевезення великої кількості готових страв, в тому числі рідких, використовують спеціалізовані фургони, обладнані закріпленими стелажми або полицями з бортиками.

Розрізняють два види автотранспорту для доставки продуктів: автомобілі з ізоtermічним кузовом та автомобілі-рефрижератори.

У спеціалізованому автомобілі з ізоtermічним кузовом, що ще має назву фургон-ізоtermа, робочий температурний режим від  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$  забезпечується за рахунок використання утеплювачів: для стін – екструдованого полістиролу, для підлоги – поліуританової заливки.

В авторефрижераторах з ізоtermічним об'ємом  $2\text{--}120\text{ м}^3$  підтримується температура від  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Для забезпечення необхідного температурного режиму в охолоджувальному об'ємі використовується холодильна установка.

За необхідності автомобільний транспорт може бути оснащений власним бортовим підйомником. Усі автомобільні підйомники поділяються на пневматичні, електрогидравлічні та електромеханічні. Пневматичний механізм використовується за ваги авто не більш ніж 6 тонн.

Основними складовими автомобільних підйомників є привід і піддон, що являє собою масивний плоский майданчик для транспортування вантажу. Діапазон переміщення піддону зазвичай невеликий – від рівня поверхні землі до рівня днища кузова вантажного авто.

Загальний вигляд автомобіля із заповненим термоконтейнерами кузовом наведено на рис. 2.6.3. та 2.6.4.



*Рис. 2.6.3. Загальний вигляд термоконтейнерів в автомобілі*

Джерело: <https://cambromfg.files.wordpress.com/2014/05/filled-with-cambros.png>



*Рис. 2.6.4. Завантаження кузова автомобіля термоконтейнерами*

Джерело: <https://cambromfg.files.wordpress.com/2013/11/catering-platesafe-camracks-cambro.jpg>

За своєчасну доставку і розрахунок оптимальних маршрутів у кейтеринговій компанії повинен відповідати спеціаліст. До його функцій входить розрахунок і складання графіка часу заїзду і виїзду кожної машини з точністю до хвилини, маршрут її пересування по місту. Він доповідає про наявність тягучок на дорозі та радить варіанти об'їзних шляхів.

Студент повинен розробити етапи навантаження, розвантаження на місці здійснення кейтерингових послуг та завантаження транспорту до відправки у базовий заклад.

Транспортування предметів матеріально-технічного забезпечення і кулінарної продукції має здійснюватись окремими видами транспорту.

## **2.7. Рисайклінг. Сепарація. Утилізація**

Ресторанний бізнес незалежно від масштабів та виду робить внесок у проблему твердих відходів, яка постійно зростає у всьому світі. Піклуватися про навколишнє середовище не завжди легко і недешево, але альтернатива – забруднення води, землі тощо – призводить до найгірших наслідків не тільки будь-якої країни, а й цілого світу.

У рестораторів і кейтерерів зокрема є причини піклуватися про зменшення обсягів сміття.

- Економія коштів. Для вивезення меншої кількості сміття потрібна менша кількість сміттєвозів, а проміжки часу між спорожненням баків зростають. Крім того, частину відходів можна перетворити у компост і використовувати в подальшому для удобрювання рослин, скорочуючи витрати на добрива.

- Захист навколишнього середовища. Харчові відходи, які викинуто в місця для відходів або на сміттєзвалища, виділяють метан, смердять, приваблюють здичавілих тварин, а як наслідок – розмножуються пацюки і зростає загроза появи епідемій тощо.

У міждержавному стандарті 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования» зазначено, що послуги ресторанного господарства (а кейтеринг належить до ресторанного бізнесу) мають бути безпечними, екологічними, слід дбати про чистоту доквілля.

Безпека послуги – комплекс властивостей послуги (процесу), за яких вона під впливом внутрішніх та зовнішніх небезпечних (шкідливих) факторів впливає на споживача, не наражаючи його життя, здоров'я та майно на ризик.

Охорона доквілля – захист його від несприятливого впливу властивостей послуги, продукції.

Екологічність продукції (послуг) – комплекс властивостей продукції, послуг, за яких здійснюють вплив на доквілля, не наражаючи його на ризик.

- Дотримання законів. Законодавці висувають дедалі суворіші вимоги до управління твердими відходами, і до ресторанного бізнесу, а особливо кейтерингу, зростає увага.

- Переваги у зв'язках з громадськістю. Якщо ресторатор (кейтерер) бере на себе зобов'язання зробити внесок у збереження навколишнього середовища, це справляє враження на споживачів послуг кейтерингу. Споживачі стають свідомими і відчувають причетність до збереження доквілля, намагаються повторити це у себе вдома тощо. Іноземні замовники кейтерингу, особливо європейського регіону, будуть сприймати вітчизняних рестораторів (кейтерерів) цивілізованими і надійними у справах.

Українська спілка рестораторів (у перспективі – кейтерерів) повинна тісно співпрацювати зі службами з охорони навколишнього середовища в плані проекту інтегрованої системи управління відходами, яку слід адаптувати під різні заклади ресторанного господарства та кейтерингові компанії.

Інтегрована система складається з кількох компонентів:

- скорочення кількості речовин, що потрапляють у відходи;
- повторне використання і рециклінг;
- перетворення відходів у компост;
- використання відходів як палива або їх спалювання;
- використання сміттєзвалища.

Мета всіх цих заходів – запобігання забрудненню. Скорочення кількості речовин, що потрапляють у відходи, означає, що від самого початку створюється менше відходів і зменшується їх токсичність.

Причини появи значних відходів у кейтерингу:

- перевиробництво (замовлення понад міру);
- занадто різноманітне меню;
- залишки їжі (недоїдки);
- коливання рівня продажу.

Служби з прибирання, як штатні, так і залучені, проводять сепарацію відходів одночасно з прибиранням та більш ретельно після повернення з місця проведення заходу, якщо функцію клінінгу не передано на аутсорсинг.

Сепарація (лат. *separatio* – розподіл) – процеси розподілу змішаних різнорідних частин.

Для прискорення подальшої сепарації під час прибирання власними силами чи залученим персоналом клінінгових фірм необхідно одразу ж поділяти відходи на групи:

- пластикові пляшки та пластикова тара;
- скляні відходи;
- макулатура;
- органічні відходи;
- деревина;
- пластмаси;
- змішане сміття.

Подальшу сепарацію на базі потрібно здійснювати за такими видами твердих відходів (побутового сміття):

- 1 – скляні пляшки,
- 2 – тонкий пластик,
- 3 – товстий пластик,
- 4 – картон,
- 5 – змішане сміття,
- 6 – залізні банки,
- 7 – папір,
- 8 – полістирол,
- 9 – скло,
- 10 – батареї,
- 11 – метал,
- 12 – органічні відходи,
- 13 – упаковки «Тетрапак»,
- 14 – тканина,
- 15 – туалетне сміття.

Рециклінг (рисайклінг) (син. *рециклізація*, англ. *Recycling*) – повернення відходів у процеси техногенезу (грецьк. *techné* – мистецтво, ремесло та *genesis* – народження, походження), тобто походження та зміни ландшафтів під впливом виробничої діяльності людини. Прямий техногенний вплив на навколишнє середовище здійснюють господарські об'єкти (кейтерингові компанії) під час безпосереднього контакту з нею в процесі природокористування або скидання в неї відходів. Рециклінг – один з елементів утилізації відходів, яка є частиною їх переробки. Рециклінг – повторне використання відходів за тим самим призначенням (наприклад, скляних пляшок після їх відповідної безпечної обробки та маркування (етикетування) або шляхом повернення відходів після відповідного оброблення до виробничого циклу (наприклад, бляшаних банок – у виробництво сталі; макулатури – паперу та картону тощо).

Відходи діяльності поділяються на дві групи:

- вторинні матеріальні ресурси – не можна використати за прямим призначенням, але вони потенційно придатні для повторного використання для отримання сировини чи виробів і можуть бути вторинною сировиною;
- вторинні енергетичні ресурси – відходи, які використовують повторно з виділенням теплової та/або електричної енергії, не є вторинною сировиною.

До вторинної сировини належать:

- макулатура: папір, картон, газети, текстиль, упаковка;
- скло: склотара, склобій;
- металобрухт: чорний, кольоровий, дорогоцінний;
- хімікати: кислоти, луги, органіка;
- нафтопродукти: олива, бітум, асфальт;
- електроніка: вироби, плати, акумулятори, ртутні лампи, дроти;
- пластмаси: поліетилентерефталат (ПЕТ), полівінілхлорид (ПВХ), поліетилен високого тиску (ПВТ) та низького (ПНТ), АБС-пластик, полістирол (ПС);
- гума;
- біологічна: харчові відходи, жири, асенізація;
- деревина: сучки, стружка, листя;
- будівельна: цегла, бетон;
- стічні води.

Для можливості подальшої переробки відходів студентам необхідно провести їх сепарацію після проведеного кейтеринговою компанією заходу і визначити кількість харчових відходів, побутового сміття, інших видів твердих відходів, а також вид і кількість тари та пакувальних матеріалів за видами, що не повертаються до постачальника і їх можна здати службам зі збирання, а також кількість вторинної сировини (табл. 2.7.1).

- Макулатура;
- скляні відходи;
- пластмаса;
- деревина;
- органічні відходи;
- змішане сміття.

Таблиця 2.7.1

### Сепарація відходів після кейтерингового заходу (подієвий кейтеринг)

Назва групи відходів	Назва видів відходів	Місця отримання відходів			Одиниці виміру, кг, шт.	Обсяг відходів
		Тара	Відходи під час виробництва	Відходи під час обслуговування		
Макулатура	папір					
	картон					
	газети					
	текстиль					
	упаковка					
	...					
Скло	склотара					
	склобій					
	...					
Пластмаса	пластикові пляшки					
	пластикові тарни					
	...					

Назва групи відходів	Назва видів відходів	Місяця отримання відходів			Одиниці виміру, кг, шт.	Обсяг відходів
		Тара	Відходи під час виробництва	Відходи під час обслуговування		
Деревина	сучки, гілки					
	листя					
	...					
Органічні відходи	харчові відходи					
	...					
Інші відходи	...					

Під утилізацією відходів розуміють використання відходів на різних стадіях життєвого циклу продукції (первинне використання) та поводження з відходами даної продукції від їх збирання та захоронення та/або знищення; забезпечення первинного та/або вторинного використання чи переробки відходів, упаковки та старих або забракованих виробів і матеріалів.

Процес утилізації може здійснюватись у таких напрямках:

- фудшеринг (Food Sharing);
- перетворення відходів у компост;
- спалювання;
- вивезення на сміттєзвалища.

Фудшеринг (англ. Food Sheering) – це система (організація, компанія, проект), яку організували в Німеччині (Берліні), спрямована на порятунок від сміттевого бачка їжі.

Їжа, яка підпадає під фудшеринг, належить до готової до споживання, їстівної, смачної, але термін перебування якої на роздачі закінчився. Також її не можна використовувати в харчуванні, це заборонено Санітарними правилами на нормами для закладів ресторанного господарства. За домовленістю з керівництвом закладу ресторанного господарства фудсейвери (англ. Food Savers), тобто члени команди, що займаються фудшерингом, за певним узгодженим графіком збирають їжу і розпоряджаються нею на власний розсуд, але не продають у відкритій мережі, що заборонено правилами здійснення цієї діяльності.

Напрямки здійснення фудшерінгу:

- фудсейвери використовують їжу за прямим призначенням для себе та родини, знайомих та їх родин;
- для харчування самотніх людей похилого віку, інвалідів тощо;
- для постачання харчування у притулки для бездомних;
- для постачання харчування в притулки бездомних тварин тощо.

Головною відмінністю є не проект соціальної допомоги, а елементарний порятунок їжі від викидання її на смітник. До збирання їжі долучаються відповідно зареєстровані члени (фудсейвери), які об'єднуються за певними ознаками (графіком відвідування місць; часом збирання їжі; спеціалізацією на видах їжі тощо).

Кейтерингові компанії після проведення заходу можуть запропонувати організаторам на вибір: забрати невикористану їжу або самим, або отримати у них дозвіл на передачу неспожитої їжі фудсейверам, але і в жодному разі не викидати їжу на смітник.

## Додатки до розділу 2

*Додаток Г*

### ВИДИ МЕНЮ

#### БЕНКЕТ ЗА СТОЛОМ З ЧАСТКОВИМ ОБСЛУГОВУВАННЯ ОФІЦІАНТАМИ

##### (КЛАСИК «ГУРМАНІЯ»)

###### **Холодні страви та закуски**

Рибне асорті (сьомга слабосолонна, палтус слабосолоний, осетрина гарячого копчення, лимон, петрушка берлінська)

М'ясне асорті (окіст, буженина, ковбаса сирокочена, мариновані сливи, зелень петрушки)

Салат «Павутинка» (крабове м'ясо, васалі, ікра масаго)

Теляча печінка з грибами, заправлена пікантним соусом

Салат «Тирольський» (смажені овочі-барбекю: шампінйони, перець червоний, цукіні, баклажан зі скибочками свинячої вирізки, заправлені оливковою олією та лимоном)

###### **Основні гарячі страви**

Сьомга, запечена в бананово-вершковому соусі

Антрекот австрійський (м'якуш яловичини в ніжному соусі)

Куряче філе, фаршироване прошуто, обсмаженим часником та сухими помідорами

###### **Гарнір**

Картопля, запечена з грибами та кропом

Рис з овочами (кукурудза, зелена цибуля, морква, кабачки)

###### **Десерт**

Морозиво пломбір з фруктами (банан, ананас, апельсин)

Тістечка бісквітні в асортименті

#### БЕНКЕТ ЗА СТОЛОМ З ЧАСТКОВИМ ОБСЛУГОВУВАННЯ ОФІЦІАНТАМИ

##### CHINA-MENU

###### **Холодні страви та закуски**

Салат із морської капусти з ароматом східних спецій

Салат зі свіжих огірків з кунжутним соусом

Салат із пекінської капусти з арахісом

Салат із грибів моер

Овочеве асорті із китайської капусти, грибів моер, помідорів і свіжих огірків

###### **Гарячі закуски**

Креветки в кисло-солодкому соусі

Смажене м'ясо креветок з горішками кеш'ю

Кільця кальмара, обсмажені в клярі

**Основні гарячі страви**

Філе судака в клярі з кисло-солодким соусом  
Судак в устричному соусі  
Тигрові креветки, маринований бамбук, сяньгу на вокі  
Смажені королівські креветки в часниковому соусі  
Свинина в гостро-солодкому соусі  
Свинина в кисло-солодкому соусі з ананасом  
Смажена курка по-сичуаньськи  
Хрустка курка зі спеціями  
Смажена капуста броколі  
Смажені гриби сяньгу з бамбуком  
Пельмені зі свининою та китайською капустою  
Млинці з куркою, грибами та пагонами бамбука

**Гарніри**

Смажений рис по-джендуйськи  
Крохмальна локшина з овочами, кунжутом і заправкою

**Десерт**

Яблуко в карамелі  
Банани в карамелі  
Ананаси в карамелі

**МЕНЮ**

**ПІКНІКА-БАРБЕКЮ  
(1425 г / 1000 мл)**

**Холодні страви та закуски (300 г)**

Лосось норвезький, маринований в тайських травах  
Корзина з овочів та садової зелені: помідори, огірки, солодкий перець, редис, кріп, базилік, кінза, листя салату  
Маринади: малосольні огірки, солоні помідори, маринований часник, мариновані баклажани, маслини, оливки  
Рулетики з баклажанів з горіхами та часниковим соусом

**Супи**

**(готують у присутності гостей на відкритому вогні) (250 г)**  
Царська юшка з трьох видів риби (лосось, судак, білий амур)

**Основні гарячі страви**

**(готують у присутності гостей на відкритому вогні) (400 г)**  
Шашлик із лосося, маринований у білому вині з додаванням соку лайма  
Шашлик з курки в лимонно-часниковому маринаді з додаванням оливкової олії  
Крильця курки гриль під соусом «Теріяки»  
Ароматний узбецький плов

**Гарнір (100 г)**

Овочі-барбекю: баклажани, солодкий перець, цибуля

**Соуси (25 г)**

Ткемалі  
Сацебелі  
Барбекю

**Хлібний кошик (150 г)**

Хліб бородянський  
Лаваш вірменський

**Десерт (200)**

Фрукти: яблука, груші, черешня  
Ягоди: суниця, ожина  
Тістечка в асортименті

**Напої (1000 мл)**

Мінеральна вода (з газом та без) (500 мл)  
Фруктові соки пакетовані в асортименті (500 мл)

**МЕНЮ**

**ВИЇЗНОГО СМУЗІ-БАРУ ТА ФРЕШ-БАРУ**

**Смузі:**

«Ягідний вибух» (йогурт, малина, яблучний сік, смородина)  
Малиново-суничний (малина, суниця, яблучний сік)  
Персиковий смузі (персик, апельсиновий сік)  
Грушево-манговий смузі (груша, манго, апельсиновий сік)  
«Мелодія дині» (диня, кавун, апельсиновий сік, цукровий сироп) (сезонний)  
Мандариновий смузі (мандарин, банан, йогурт)  
Ягідний смузі (вишня, суниця, банан, вишневий сік)  
«Фруктовий ансамбль» (ананас, груша, яблуко, апельсин, цукровий сироп)

**Фреші:**

Апельсиновий  
Грейпфрутовий  
Ананасовий  
Морквяний  
Яблучний  
Грушевий

### Особливості меню різних видів заходів

**Шведський стіл** (або буфет) створений для того, щоб обслуговувати велику кількість гостей без додаткового персоналу і великої кухні. Розрахунок напоїв становить: аперитиви – 2 бокали на одну особу, якщо подавати тільки вино – 1 л на одну особу, пиво – по 2 л. Попит на безалкогольні напої зростає із підвищенням температури повітря, зі збільшенням кількості жінок і в середньому становить 2 пляшки на одну особу, якщо додатково пропонують соки, розрахунок становить 0,5 л на одну особу. В меню шведського столу обов'язково передбачають наявність безалкогольного аперитиву, а також гарячі напої з розрахунку 2 чашки кави моко на одну особу.

Класичні елементи шведського столу: хліб, блюдо із сиром, кошик з фруктами і кава.

Хліб – нейтральний продукт, який підходить як для закусок, так і для основної страви або десерту з сиром. Тому хліб має бути обов'язково на початку столу і в кінці поряд із сиром. Розрахунок хліба становить 80–100 г, у тому числі білого та булочок, наприклад, французький білий хліб, круасани, хліб з висівками, з горіхами, кунжутом, солоні кренделі, а також пряний хліб з висівками до сиру. Частину хліба краще покласти на дерев'яну дощечку зі спеціальним ножом.

Таріль із сиром обов'язкова для класичного шведського столу. Розрахунок становить 50 г сиру на одну особу. Пропонується щонайменше 4 види сиру, зокрема класичного типу: твердий (ементальський, чедер, пармезан), нарізний (гауда, мааздам), зі шляхетною пліснявою (рокфор, горгонзола), м'який (брі, камамбер). Сир краще подавати одним шматком на дерев'яній або мармуровій дошці, поряд – кілька нарізаних шматочків. Класичну поєднанням – таріль з виноградом, також сир можна пропонувати до пікантних закусок – помідори, огірки або фрукти (інжир, груша, диня).

Кошик з фруктами є чудовим декоративним і смачним елементом шведського столу. Фрукти, які можна пропонувати: яблука, груші, апельсини, ананас, диня, виноград. Від надто соковитих фруктів, наприклад манго, краще відмовитися.

Кава є обов'язковим завершальним елементом столу. Класична кава моко з цукром, у виняткових випадках – з вершками, а також можна пропонувати еспreso. До кави можна пропонувати цукерки, солодку випічку.

### Приклади меню для шведського столу

Назва	Меню	Напої
Екзотичний (східний) шведський стіл	Огірковий салат «Райта» Салат із помідорів з базиліком Суші Весняні руляди Арахісовий соус Маринована курка з кунжутом Смажений рис Екзотична печеня Кокосове бланманже із соусом з манго Морквяна халва	<b>Аперитив:</b> сінгапурський слінг або джин з тоніком, або тропічний коктейль (без алкоголю) <b>До їжі:</b> пиво, міцне біле вино (сухе токайське, пряне ельзаське, бургундське); червоне вино (бордо), тропічні фруктові соки <b>До кави моко:</b> сливовиця, рисове вино, маотай (китайська горілка)
Зелений шведський стіл	Королівські креветки зі шпинатом Спаржа з бринзою у листовому тісті Пінний суп з кервелем Заливне з броколі з копченою грудинкою Індички	<b>Аперитив:</b> коктейль з лікеру ківі, лимонного соку і мінеральної води або шампанське з кружальцем ківі

Назва	Меню	Напої
	Соус з авокадо з базиліком Філе з зеленню цибулі порей Зелений картопляний салат Кисло-солодкий салат зі шпинату Мариновані ківі з безе Піна з авокадо і лайму	<b>До їжі:</b> легке біле вино (шаблі) <b>До кави моко:</b> зелені лікери: з ківі, м'яти, бенедиктин
Рибний шведський стіл	Весняний салат з копченою лососяною Тімбали з лососини з кремом з авокадо Штрудель з морських продуктів Делікатесний буябес Песто Крем з часнику з шафраном «Равлики» з оселедця з піною з редису Маринована камбала із солодким перцем Полуниця з сиропом із ревеню Пиріг з марципанової маси з черешнею	<b>Аперитив:</b> крюшон з білого сухого вина, шампанського і мінеральної води з лимоном <b>До їжі:</b> сухе міцне біле (шаблі, рислінг) або рожеве вино (роз д'анжу) <b>До кави моко:</b> лікер (амарето), коньяк
Середземноморський шведський стіл	Хліб з оливками Смажений солодкий перець, кабачки цукіні запечені гриль Маринована бринза моцарела Салат із пшеничною крупною і продуктами моря Телятина у виноградних листках Зелений соус з тунцем Маринована цибуля порей Салат з локшиною Крем з сиру рикотта з динею та фісташками Фруктовий салат у карамелі	<b>Аперитив:</b> кампарі з содовою і апельсиновим соком або кюрасо блю з тоніком або безалкогольний коктейль <b>До їжі:</b> білі легкі вина (фраскати), червоні вина (к'янті), рожеві вина (матє роз), мінеральна вода, соки <b>До кави моко:</b> абсент, грапа
Вегетаріанський шведський стіл	Суп-пюре з гарбуза Таріль з салатами різних видів Вінегрет з горіхами Легкий густий соус із травами Грецький пиріг Рулади з баклажанів з поленою Запечені гриби Фарширований кабачок цукіні Фламе (пиріг) з горіхами та виноградом Крем із сиру маскарпоне і брусниці з шоколадом Сливи у портвейні з коричним кремом	<b>Аперитив:</b> херес фіно, айвовий або яблучний сік <b>До їжі:</b> пиво, червоне терпке вино (божоле), мінеральна вода, соки <b>До кави моко:</b> лікер (вишневий, червоносмородиновий), настоянка на польових травах, фруктова горілка
Десертний шведський стіл	Блюдо з сиром Горіховий саварен із фруктами Мариновані ківі з безе Апельсинове желе Шоколадна піна Винний крем з волоськими горіхами Пікантні профітролі Літній пудинг	<b>Аперитив:</b> крюшон з шампанського і мінеральної води, фруктові соки <b>До їжі:</b> десертні білі та червоні вина, мускатне шампанське <b>До кави моко:</b> лікер (вишневий)

## Приклади меню для проведення певних заходів

Назва	Меню	Напої
Сніданок з шампанським	Міцний грибний бульйон Сердечка з песто Пиріг з креветками Філе з оселедця у вершках з манго Артишоки з яєчним кремом Фаршироване куряче філе Карпачо з яловичини Маленькі коржики з пахти Здобний пиріг Апельсинове желе	<b>Напої:</b> сухе шампанське, різноманітні фруктові соки
Свято вина	Осінній паштет Соус із тушкованих слив Булочки з лісовими горіхами і яблуками Порося з гірчичним соусом Огірки у сметані Польовий салат з буряком Різнокольоровий картопляний салат Яблука мариновані у червоному вині Винний крем з волоськими горіхами	<b>Аперитив:</b> сильноохолоджений піно-дешарент (суміш коньяку і незбродженого молодого вина), виноградний сік з лимонним соком або мінеральною водою <b>До їжі:</b> молоде вино біле або червоне чи рожеве (роз д'анжу), червоне (божоле, бургундське), фруктові соки, мінеральна вода <b>До кави моко:</b> коньяк, грапа
Дружній аперитив	3 види канапе: з редисом, паштетом, сирокопченою ковбасою; тости з анчоусами, чорнослив з беконом, ковбаса і сир на шпажках	анісовий лікер, вермут, молоде вино
Дружній прийом-коктейль	5 видів канапе: «Ніцца», з анчоусами, з двома видами шинки, з сирокопченою ковбасою, зі швейцарським сиром; листкові сандвічі з паштетом з м'яса кроля, тарталетки по-лотаринзьки, міні-тости з шинкою, гарячі канапе з сиром «Сен-Марселін», тарталетки з вишнею, тарталетки з апельсином	будь-які ігристі вина, фруктові соки
Прийом-коктейль «Surprise»	Збиті яйця з ікрою, гаряча слойка з рокфором, мідії, запечені з крес-салатом, равлики з грибами, курячі крильця з карі, кокосовий горіх з бананами, пончики з чорносливом під соусом з чорної смородини	коктейль «Бронкс», шампанське; чай з пуншем
Гала-коктейль	5 видів канапе: зі спаржею, з червоною ікрою, з крабами, з авокадо, з сирокопченою шинкою і динею; «їжачок» із грейпфрута з закусками на паличках, «їжачок» з закусками з копченої риби, канапе з перепелячими яйцями, жульєн з морського гребінця з овочами, бріюші з солодким м'ясом, хлібний сундучок з сюрпризом, тістечка з кремом-суфле і міні-тарталетки з фруктами, шоколадні цукерки, печиво і фруктові цукерки	шампанське, віскі, фруктові соки
Сирний коктейль	Швейцарський сир «Дофіне», бріюші із мусом з рокфору, сирне заварне печиво по-бургундськи, смажений камамбер, міні-тости по-швейцарськи, сирні горішки	сухе біле вино – рислінг, мюскаде, бургундське аліготе, фруктові соки

Назва	Меню	Напої
Закусочний стіл по-провансальськи	Коктейль з кавуна і дині, міні-булочки з начинкою, листкові сандвічі по-провансальськи, свіжі овочі з анчоусним соусом, міні-піца в асортименті, фаршировані сардини, маринована скумбрія, торт з інжиром, таралетки з лимоном і апельсином	анісовий аперитив, рожеве провансальське вино, лимонад
Стіл з рибою та морепродуктами	3 види канапе: з ікрою червоною, з копченим вугром, з креветками, листкові сандвічі з паштетом з лосося, збиті яйця з м'ясом морського їжака, морський гребінець з грибами, шашличок з лина з карі, смажені креветки, мідії у фритюрі, гарячі устриці зі щавлем, бретонський салат, малинова шарлотка	мюскаде або будь-яке інше біле вино, фруктові соки
Стіл у сільському стилі «Country style»	Виноградний салат, салат з капусти з гусячою печінкою, кульки з печінки, паштет з м'яса кролика, листковий пиріг «Сент-Антуан», заливна шинка з зеленню, мариновані огірки, маринована вишня, пікулі, шампінйони у маслі з естрагоном, головка сиру брі, горіхове тістечко, грушева шарлотка	молоді білі та червоні вина, наливки, фруктові соки
Інтернаціональне свято	Салат «Магараджа», американський салат, іспанська закуска з яєць, пісочні таралетки по-шотландськи, млинцеві тістечка по-турецьки, маринований оселедець по-скандинавськи в кисло-солодкому соусі, млинці під соусом «Севрюга», барабулька по-східному, бріюші по-антільськи, пончики зі сливовим варенням по-фінськи під мальтійським соусом	сангрія, портвейн або херес, віскі або горілка, будь-яке ігристе вино, коктейль антільський
Родинне свято «Family Party»	Консоме з зірочками із моркви та місяцем з кольрабі Заливне з копченої форелі з яблуками Ростбіф з зеленню Тушкована цибуля з портвейном Печена картопля Крем-фреш із зеленню Легкий фруктовий салат з йогуртом Червоно-зелений салат зі спаржею Полуничний торт з йогуртом Шоколадна піна	<b>Аперитив:</b> шампанське; соки; мінеральна вода або лимонад <b>До їжі:</b> легке напівсухе біле вино (мюлер-тургау, біле бургундське), легке червоне (бордоліно), соки, мінеральна вода <b>До кави моко:</b> коньяк, фруктові горілка, зелений бітер
Свято в саду «Garden Party»	Холодний суп з кабачків цукіні та яблук Маринована копчена форель Хрін з брусницею Маринована грудинка індички з солодким перцем Піна з солодкого перцю Картопля з розмарином у глиняному горщечку Овочевий гарнір Зелений соус Кавун з начинкою Літній пудинг	<b>Аперитив:</b> шипуче вино з тим'яном, лимонад <b>До їжі:</b> пиво, біле вино, сидр, мінеральна вода <b>До кави моко:</b> фруктова горілка

Назва	Меню	Напої
Чайний стіл (хай-ті) «Tea five o'clock»	Горіховий саварен із фруктами Торт «Чорний принц» Апельсиновий пиріг Ягідні кораблики Дріжджова бабка з горіхами Пиріг з кисломолочним сиром і виноградом Фаршировані помідори Пікантні профітролі Таріль із сандвічами	<b>Аперитив</b> мінеральна вода, тонік, херес <b>До їжі:</b> портвейн або токайське <b>До чаю:</b> червоне вино віскі та мінеральна вода (для тих, хто відчуває спрагу після чаю)
Низькокалорійне меню «Fitness»	Гаспачо по-андалузьки, чотири види канапе: з крес-салатом, із сирими шампінйонами, із зеленою стручковою квасолею, із сиром; кабачки «Антиби», сирі овочі з лимоном і мигдалем, сандвічі з качаним салатом і швейцарським сиром; кавун, фарширований фруктами	сидр, огірково-томатний коктейль, вишнево-грейп- фрутовий коктейль

### Приклади меню для проведення барбекю та бранчу

Барбекю	Бранч
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сандвічі зі свинини</li> <li>• Ребра смажені на барбекю</li> <li>• Печені ребра з соусом «барбекю»</li> <li>• Капустяний салат</li> <li>• Американський картопляний салат</li> <li>• Салат з чорних бобів, кукурудзи і помідорів</li> <li>• Кукурудзяні коржички «Хашапі»</li> <li>• Терпка приправа з кукурудзи</li> <li>• Південний кукурудзяний хліб</li> <li>• Коржички на кефірі</li> <li>• Шаховий пиріг</li> <li>• Персиковий пиріг</li> <li>• Шоколадний кекс</li> <li>• Яйця, зварені накруто</li> <li>• Смажена курка</li> <li>• Салат із макаронів із сиром фета і оливками</li> <li>• Салат з трьох видів квасолі</li> <li>• Салат зі свіжих фруктів</li> <li>• Шоколадне печиво</li> <li>• Вівсяне печиво з шоколадною стружкою</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кошик з кавуна з фруктами</li> <li>• Смажені нектарини з глазур'ю з малинового оцту</li> <li>• Шматочки яблук з маслом</li> <li>• Диня з шинкою «Сірано»</li> <li>• Фруктовий суп</li> <li>• Спагеті із середземноморським соусом</li> <li>• Рис з фореллю з пікантним соусом</li> <li>• Кекси з крабами</li> <li>• Фахітас з яловичиною</li> <li>• Печінка з ріпчастою цибулею</li> <li>• Фрітата з артишоками</li> <li>• Кіш з помідорами і козиним сиром</li> <li>• Ячня з сиром</li> <li>• Омлет по-селянськи</li> <li>• Яйця «бенедиктин», «beatрис», по-флорентійському</li> <li>• Тушковані кабачки з петрушкою і часником</li> <li>• «Бублик» з лососини</li> <li>• Сосиски з курки та яблук</li> <li>• Стейки з хамона, смажені на барбекю або грилі</li> <li>• Картопляні оладки</li> <li>• Солодкі млинчики з сиром кисломолочним</li> <li>• Бельгійські вафлі</li> <li>• Оладки з лимоном і маком</li> <li>• Французькі тости з начинкою</li> <li>• Торт із млинчиків</li> <li>• Недільний кекс</li> <li>• Банановий десерт</li> <li>• Апельсиновий хлібець із сушеною журавлиною або з курагою і пеканом</li> <li>• Апельсиновий кекс із ромом</li> </ul>

## Приклади меню фуршетів в етнічному стилі (пора року – літо)

Види фуршетів в етнічному стилі	
<p><b>Французький фуршет</b>  <i>Холодні страви та закуски:</i> салат з копченої форелі; паштет з копченого вутра з мармеладом з баклажана; паштет з качки з горіхами і зеленим перцем-горошком; вінегрет зі спаржі, салат із зелених бобів із шампінйонами і приправою з волоського горіха; масло вершкове  <i>Основні гарячі страви:</i> млинці з ікрою; лосось «Гравлак», вкритий хроном; філе ред-снапера, приготовлене на парі із соусом естрагон; биточки з баранини з овочевим рагу; смажена грудинка качки із грушами і соусом із рожевого перцю горошком; домашні сосиски та картопляний салат; смажена картопля з цибулею; артишоки по-грецьки; рис «Пілат»  <i>Десерти:</i> полуничний «Наполеон», піраміда із заварних тістечок, набір апетитних французьких тістечок, шоколадно-трюфельний торт, салат зі свіжих фруктів, десерт «Сюзана»  <i>Хлібний кошик:</i> свіжовипечені булочки та багети</p>	<p><b>Мексиканський фуршет</b>  <i>Холодні страви та закуски:</i> салат із зелені, картопляний салат по-мексиканськи, салат із бобів, салат з маленьких креветок і авокадо, сирі овочі, сира маринована риба  <i>Основні гарячі страви:</i> лосось, маринований в текілі; запечена макрель з соусом із петрушки; шматочки філе яловичини в мексиканському соусі; смажені на грилі курячі шашлички «Юкатан» з папайо-томатною салсою; чилі кон карно; мексиканський рис; пюре з квасолі; кукурудза «Фієста»; смажений солодкий перець з горіховим соусом  <i>Десерти:</i> мигдальний торт «Постре де Алмендра», крем із манго, салат зі свіжих фруктів, заварний крем з корицею, горіховий торт «Пекан»  <i>Хлібний кошик:</i> пікантний кукурудзяний хліб з вершковим маслом; блакитні та золоті кукурудзяні чипси з пюре з авокадо і салсою</p>
<p><b>Сучасний американський фуршет</b>  <i>Холодні страви та закуски:</i> салат із крабового м'яса; салат із морепродуктів; асорті з копчених м'ясних виробів; каліфорнійський салат «Цезар»; салат із яблука, волоського горіха, селери, ананаса з майонезом та збитими вершками «Вальдорф»; салат із копченої курки; салат із червонокочанної капусти з пікантним майонезом; німецький картопляний салат; асорті з свіжих овочів; асорті сирів  <i>Гарячі закуски:</i> запечені медальйони із атлантичного лосося; вирізка з яловичини, смажена на грилі з соусом із зеленого перцю-горошку; картопля, запечена з вершками з сиром  <i>Десерти:</i> салат зі свіжих фруктів; нью-йоркський сирний пиріг з чотирма соусами; горіховий пиріг «Пекан»; яблучний пиріг; брауні  <i>Хлібний кошик:</i> хліб житній, пшеничний, із сумішшю насіння</p>	<p><b>Американський пікнік</b>  <i>Холодні страви та закуски:</i> салат «Цезар»; салат із білокачанної капусти з морквою та пікантним майонезом «Коулслоу»; салат із бобів; асорті зі свіжих овочів  <i>Гарячі закуски:</i> теплий салат із коричневого рису, кукурудзи та овочів, смажених на грилі; пікантні запечені боби; хот-доги і гамбургери, приготовлені на грилі з різними гарнірами  <i>Десерти:</i> домашній лимонний пиріг; пиріг зі свіжою полуницею зі збитими вершками; шоколадне печиво; фруктовий пиріг «Коблер»  <i>Додаткові страви на вибір:</i> стейки з лосося, смажені на грилі з горіховим соусом; яловичі стейки з овочами на грилі; котлети зі свинини, смажені на грилі з яблучним соусом; куряча грудка, смажена на грилі з лимонно-базиліковою олією  <i>Хлібний кошик:</i> кукурудзяний хліб і асорті булочок</p>
<p><b>Італійський фуршет</b>  <i>Холодні страви та закуски:</i> ун паніно аль прошутто; асорті морепродуктів з лимоном та зеленню; салат з коктейльних креветок і авокадо; асорті з італійських копчених м'ясних виробів; салат зі свіжих помідорів зі свіжим базиліком; салат «Цезар»; салат із маринованих овочів; оливки та маслини; асорті італійських сирів з горіхами та грушею  <i>Гарячі закуски:</i> смажені рулетки з телятини, фаршировані копченою шинкою зі шпинатом; шматочки смаженої курки з томатним соусом з овочами; вегетаріанська лазанья, рис по-міланськи; запечені баклажани з томатним соусом і сиром  <i>Десерти:</i> шоколадний трюфельний торт; теплий кекс із кукурудзяного борошна, мигдалю і лимона; салат зі свіжих фруктів; «Тірамісу»; тарталетки із полуницею  <i>Хлібний кошик:</i> ла паньйота; ла фруста; іль грисіно</p>	<p><b>Український фуршет</b>  <i>Холодні страви та закуски:</i> канапе з оселедцем; охолоджене відварене філе лосося; асорті з копчених м'ясних виробів та домашньої ковбаси; салат «Столичний»; фаршировані беконно-сирною сумішшю яйця; овочі асорті (шматочки огірків та помідорів, солодкого перцю, зеленої цибулі); малосольні огірки; мариновані гриби; соломка з моркви, ріпи, стебла селери у вершковому майонезі; салат з буряку, чорносливу, волоських горіхів з майонезом  <i>Гарячі закуски:</i> домашня ковбаса з томатним соусом; шашлички з маринованої баранини; голубці з м'ясом і пшоном; бефстроганов з грибами і сметаною; котлети по-київськи; рис із приправами; смажена картопля по-домашньому;  <i>Десерти:</i> десерт з полуниці та морозива; торт «Київський»; набір шоколадних цукерок «Вечірній Київ»  <i>Хлібний кошик:</i> хліб український, бородянський та булочки європейські</p>

**Карта аперитивів:**

- Плодові, овочеві соки
- Пиво
- Дубильні, плодові білі та рожеві вина
- Сухе і напівсухе шампанське
- Змішані (купажні) вина
- Анісові напої (пастіс)
- Класичні продукти аперитивів (вермут, кампарі)
- Класичні напої-аперитиви з бару (джин-тонік)
- Передобідні коктейлі (шот-дрінкс, шутери)

**Карта пива:**

- Безалкогольне
- Легкі сорти
- Пшеничні сорти
- Пиво, притаманне певній країні-виробнику (як правило, країні, в якій розташовано заклад)
  - Пиво з підвалів
  - Пльзенське
  - Старі сорти
  - Мартовське (Німеччина, Австрія)
  - Пиво-козел
  - Солодове
  - Міцні сорти
  - Ель
  - Портер
  - Стоутс (Ірландія, США, Данія)
  - Монастирське пиво (Бельгія)

**Карта чаю:**

- Листовий (ферментований (чорний), напівферментований, неферментований (зелений)) – сорти розташовують за країнами-виробниками: Китай, Індія
- Брокер і Фаннінгс (FВOP, OP, BOPF)
- Чайні суміші (східна, англійська)
- Ароматизовані чаї (яблучний, з бергамотом, апельсиновий, манго, вишневий)
- Плодові та лікарські (альпійський, карпатський, каркаде, з фенхелю, з шипшини, з чорниці, ромашковий)
- Чайні напої: гарячі з алкоголем (чай-гrog, чай-пунш), холодні без алкоголю (чай з льодом, чай з перцевою м'ятою, каркаде)

**Карта кави:**

- Гарячі кавові напої без вмісту алкоголю (чорна, моко, по-віденськи, по-турецьки, капучино тощо)
- Гарячі кавові напої із вмістом алкоголю (по-парицьки, по-ірландськи, корето)
- Холодні кавові напої без вмісту алкоголю, з морозивом (кава-глясе)
- Холодні кавові напої із вмістом алкоголю (кава з льодом дельчіно, мазагран)

**Карта бару:**

- Аперитиви
- Шері
- Портвейни
- Передобідні коктейлі
- Коктейлі із солодкого або сухого шампанського
- Стандартні коктейлі
- Коктейлі групи «пік-мі-ап»
- Пообідні коктейлі (діджестиви)
- Безалкогольні коктейлі (моктейлі)
- Віскі (шотландське, ірландське, канадське, бурбон)
- Коньяки
- Гроги, пунші,
- Арманьяки
- Бренді
- Горілка
- Джин
- Ром (білий, темний)
- Текіла
- Фруктовий бренді (з фруктів або ягід)
- Лікери
- Білі та червоні вина
- Шампанське сухе і солодке
- Пиво
- Безалкогольне пиво
- Безалкогольні напої (мінеральні та фруктові води, лимонади, соки, смузі)

**Види бортового харчування різних класів  
провідних світових авіаліній**

Назва авіакомпанії	Економ-клас	Бізнес-клас
Japan Airlines	 <p>A photograph of a Japan Airlines economy class meal served on a white tray. It includes a main dish with salmon, rice, and vegetables, a side salad with cucumbers and tomatoes, and a small bowl of soup.</p>	 <p>A photograph of a Japan Airlines business class meal served in a black tray with multiple small yellow bowls. The meal consists of several small portions of food, including what appears to be a main course, vegetables, and a dessert.</p>
Air France	 <p>A photograph of an Air France economy class meal on a tray. It features a large sandwich, a bowl of salad, a bowl of chicken and vegetables, and a glass of water.</p>	 <p>A photograph of an Air France business class meal served on a white plate. The meal includes a main dish with meat and vegetables, a side salad, and a glass of wine.</p>
Ana Airlines	 <p>A photograph of an Ana Airlines economy class meal on a black tray. It includes a main dish with rice and meat, a side salad, and a small bowl of soup.</p>	 <p>A photograph of an Ana Airlines business class meal served in a black tray with multiple small white bowls. The meal consists of several small portions of food, including a main course, vegetables, and a dessert.</p>
Emirates Airlines	 <p>A photograph of an Emirates Airlines economy class meal on a white tray. It includes a main dish with salmon, rice, and vegetables, a side salad, and a glass of juice.</p>	 <p>A photograph of an Emirates Airlines business class meal served on a white plate. The meal includes a main dish with salmon, rice, and vegetables, a side salad, and a glass of wine.</p>

Назва авіакомпанії	Економ-клас	Бізнес-клас
Thai Airways	 <p>A meal tray from Thai Airways Economy Class. It features a large rectangular plate with white rice, a portion of meat, and vegetables. To the left is a long, golden-brown fried item. Above the main plate are three small round bowls containing different types of Thai-style salads and a small dessert. A Thai Airways logo is visible on the tray.</p>	 <p>A meal tray from Thai Airways Business Class. The main dish is served in a dark, rectangular tray with a variety of meats, vegetables, and rice. It is accompanied by several small bowls of side dishes, including what appears to be a fruit salad and a dessert. There is also a glass of orange juice and a cup of coffee on the tray.</p>
British Airways	 <p>A meal tray from British Airways Economy Class. The main dish is a fish fillet in a yellow sauce, served with vegetables. There are also some bread rolls and a small bowl of dessert. A small container of 'Pasta' is visible on the tray.</p>	 <p>A meal tray from British Airways Business Class. The main dish is a steak served with a large portion of vegetables and a bread roll. There is also a glass of red wine and a glass of water on the tray.</p>
Turkish Airlines	 <p>A meal tray from Turkish Airlines Economy Class. The main dish is a plate of rice with a tomato-based sauce and two pieces of meat. There are also some side dishes, including a small bowl of salad and a small container of dessert. A 'hamidag' container is visible on the tray.</p>	 <p>A meal tray from Turkish Airlines Business Class. The main dish is a plate of meat, vegetables, and a bread roll. There are also some side dishes, including a small bowl of salad and a small container of dessert.</p>
Air Canada	 <p>A meal tray from Air Canada Economy Class. The main dish is a plate of meat, vegetables, and a bread roll. There are also some side dishes, including a small bowl of salad and a small container of dessert. A 'CANADIA' container is visible on the tray.</p>	 <p>A meal tray from Air Canada Business Class. The main dish is a plate of meat, vegetables, and a bread roll. There are also some side dishes, including a small bowl of salad and a small container of dessert. There is also a glass of water and a glass of wine on the tray.</p>

Назва авіакомпанії	Економ-клас	Бізнес-клас
Singapore Airlines	 <p>A meal tray for Singapore Airlines Economy Class. It includes a main dish with chicken, vegetables, and rice, a side of bread, a small bowl of soup, a glass of orange juice, and a small container of dessert.</p>	 <p>A Business Class meal served on a white plate with a silver rim. The meal consists of a main dish with meat, vegetables, and sauce, a side of bread, and a glass of water.</p>
Aegean Airlines	 <p>An Economy Class meal tray for Aegean Airlines. It features a main dish of pasta with sauce, a side of bread, and a small container of dessert.</p>	 <p>A Business Class meal served on a white plate. The meal includes a main dish with meat, vegetables, and sauce, a side of bread, and a small container of dessert.</p>
Korean Airlines	 <p>An Economy Class meal tray for Korean Airlines. It includes a main dish with meat, vegetables, and rice, a side of bread, a small bowl of soup, and a small container of dessert.</p>	 <p>A Business Class meal served on a white plate. The meal consists of a main dish with meat, vegetables, and sauce, a side of bread, and a small container of dessert.</p>
Lufthansa	 <p>An Economy Class meal tray for Lufthansa. It includes a main dish with meat, vegetables, and rice, a side of bread, a small bowl of soup, and a small container of dessert.</p>	 <p>A Business Class meal served on a white plate. The meal consists of a main dish with meat, vegetables, and sauce, a side of bread, and a small container of dessert.</p>

Назва авіакомпанії	Економ-клас	Бізнес-клас
American Airlines		
Air China		
Aeroflot		

Джерело: <http://www.adme.ru/zhizn-kuhnya/kak-vyglyadit-eda-na-bortu-samoleta-v-20-aviakompaniyah-1180210/>

## Варіанти бортового харчування для пасажирів бізнес-класу

Найменування груп страв та страв	Вихід, г, шт.
<b>Раціон харчування (з гідробіонтів)</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Осетрина відварена	30
Лимон	10
Оливки	5
Зелень, листя зеленого салату	5
<b>Салат</b>	
Крабові палички	20
Огірки свіжі	20
Маїс (кукурудза) консервований	10
Зелень петрушки	2
Майонез	20
<b>Основна страва</b>	
Креветки, запечені з твердим сиром	180
<b>Десерт</b>	
Бісквітне тістечко	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	2*50
Масло вершкове фасоване	1 шт. (10 г)
Сир плавлений фасований	1 шт.
Майонез фасований	1 шт. (20 г)
Сіль	1 шт.
Цукор	1 шт.
Перець	1 шт.
<b>Раціон харчування для мусульман</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Лосось слабосолоний	20
Крабові палички	20
Маслини	5
Зелень, листя свіжого салату	5
<b>Салат</b>	
Огірки свіжі	20
Помідори свіжі	20
Перець червоний солодкий свіжий	10
Зелень петрушки, листя свіжого салату	5
<b>Основна страва</b>	
Сьомга філе припущена (або смажена)	100
Рис відварений	60
Маїс (кукурудза)	40
<b>Десерт</b>	
Тістечко сухе	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	50
Сир плавлений фасований	1 шт. (18 г)
Джем фруктовий фасований	1 шт. (30 г)
<b>Раціон харчування для пасажирів, хворих на діабет</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Креветки відварені	20
Лосось холодного копчення	40
Оливки	10
Лимон	10
Зелень, листя свіжого салату	5

Найменування груп страв та страв			Вихід, г, шт.		
<b>Салат</b>					
Огірки свіжі			30		
Помідори свіжі			30		
Перець червоний солодкий свіжий			10		
Зелень петрушки, кропу			3		
<b>Основна страва</b>					
Філе курки відварене			100		
Рис відварений			60		
Цвітна капуста відварена (або морква)			40		
<b>Додатковий набір</b>					
Хліб діабетичний			50		
Сир плавлений фасований			1 шт. (18 г)		
Цукор діабетичний			2 шт.		
<b>Вегетаріанське харчування (варіанти 1–2)</b>					
<b>Холодна закуска</b>					
Сир плавлений			20		
Сир «Косичка»			20		
Сир твердий			20		
Виноград			10		
Зелень, листя свіжого салату			5		
<b>Салат</b>					
Капуста пекінська			10		
Сир «Едигейський»			10		
Перець свіжий			20		
Горошок зелений консервований			20		
Зелень петрушки			2		
<b>Основна страва</b>					
Перець, фарширований овочами	Лазанья з овочами		150	200	
Битки соєві			2*30		
Масло зелене			5		
<b>Десерт</b>					
Тістечко			40		
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»			30		
Масло вершкове фасоване			1 шт.		
Джем фруктовий			1 шт.		
Сіль			1 шт.		
Цукор			1 шт.		
Перець			1 шт.		
<b>Гарячий сніданок (варіанти 1–3)</b>					
<b>Холодна закуска</b>					
Філе індички х/к	Балик «Дарницький»		20	30	
Сир «Камамбер»	Сир «Дублет»		20		
Сир плавлений для сандвіча			10		
Помідори чері	Інжир консервований		1 шт.	20	
Горіх волоський	Маслини		5	5	
Зелень, листя свіжого салату			5		
<b>Основна страва</b>					
Омлет (у формі піріжка)	Сосиска, загорнута в цукіні	Тюфтельки з яловичини	80	60/20	2*20
Ковбаска домашня	Картопляні крокети	Квасоля в томаті	30	2*30	40/20
Перець солодкий гриль	Млинці з сирковою масою	Ячна каша	30	2*40	60
Масло зелене		Масло зелене	5	5	5

Найменування груп страв та страв			Вихід, г, шт.		
Гриби цілі смажені	Гриби цілі смажені		30	20	
<b>Десерт</b>					
Салат фруктовий (персик консервований, груша консервована)	Салат фруктовий (персик консервований, ківі свіже, суниця свіжа)	Салат фруктовий (апельсин свіжий, виноград свіжий, суниця свіжа)	40 40	40 30 10	40 30 10
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»				30	
Масло вершкове фасоване				1 шт.	
Джем фруктовий				1 шт.	
Вершки фасовані				1 шт.	
Сіль				1 шт.	
Цукор				1 шт.	
Перець				1 шт.	
<b>Холодний сніданок для пасажирів бізнес-класу</b>					
<b>Холодна закуска</b>					
Ікра лососева в таргалетці				10/10	
Осетрина відварена				30	
Корнішон				15	
Лимон				10	
Зелень, листя свіжого салату				5	
<b>Холодна страва</b>					
Балик яловичий				20	
Ковбаса брауншвейгська				20	
Філе індички х/к				30	
Сир голандський				40	
Крнсервовані кукурудзяні качани				10	
Листя свіжого салату				5	
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»				30	
Масло вершкове фасоване				1 шт.	
Вершки фасовані				1 шт.	
Кетчуп				1 шт.	
Джем фруктовий				1 шт.	
Сіль				1 шт.	
Цукор				1 шт.	
Перець				1 шт.	
<b>Холодний обід</b>					
<b>Холодна рибна закуска</b>					
Лосось слабосолоний				40	
Креветки відварені				20	
Перець червоний солодкий свіжий				5	
Лимон				10	
Маслини				10	
Листя салату				5	
<b>Холодна закуска з м'ясної гастрономії</b>					
Балик «Дарницький»				20	
Ковбаса с/к				20	
Філе індички х/к				10	
Сир «Чедер»				20	
Корнішон маринований				15	
Перець солодкий свіжий				5	
Зелень, листя свіжого салату				5	

Найменування груп страв та страв	Вихід, г, шт.
<b>Салат</b>	
Капуста білокачанна	20
Перець солодкий свіжий	20
Горошок зелений консервований	20
<b>Десерт</b>	
Тістечко бісквітне	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	30
Шоколад	1 шт.
Масло вершкове фасоване	1 шт.
Вершки фасовані	1 шт.
Кетчуп	1 шт.
Майонез фасований	1 шт.
Сіль	1 шт.
Цукор	1 шт.
Перець	1 шт.
<b>Гарячий обід (варіант 1)</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Ікра лососева в тарталетках	10/10
Масляна х/к	20
Королівські креветки	2*20
Лимон	10
Оливки	5
Зелень, листя свіжого салату	5
<b>Салат</b>	
Огірок свіжий	30
Помідори свіжі	30
Маслини	10
<b>Основна страва</b>	
Рагу з лосося та коктейльних креветок	50/20
Соус паровий	30
Локшина зелена (на всю касалетку)	60
Каперси	5
Зелень петрушки	2
<b>Десерт</b>	
Тістечко бісквітне	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	30
Шоколад	1 шт.
Масло вершкове фасоване	1 шт.
Вершки фасовані	1 шт.
Майонез фасований	1 шт.
Сіль	1 шт.
Цукор	1 шт.
Перець	1 шт.
<b>Гарячий обід (варіант 2)</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Ковбаса «Язикова»	30
Балик «Дарницький»	30
Рулет курячий	20
Помідор чері	20
Огірок свіжий	20
Зелень, листя свіжого салату	5
<b>Салат</b>	
Печериці	30

Найменування груп страв та страв	Вихід, г, шт.
Перець червоний солодкий свіжий	20
Огірок свіжий	20
<b>Основна страв</b>	
Філе тріски «Кляр»	2*40
Соус білий	30
Локшина біла	60
Кускус	20
Зелень петрушки	2
<b>Десерт</b>	
Тістечко бісквітне	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	30
Шоколад	1 шт.
Масло вершкове фасоване	1 шт.
Вершки фасовані	1 шт.
Кетчуп	1 шт.
Майонез фасований	1 шт.
Сіль	1 шт.
Цукор	1 шт.
Перець	1 шт.
<b>Гарячий обід (варіант 3)</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Крабове м'ясо	30
Лосось слабосолоний	20
Лимон	10
Оливки	5
Зелень, листя свіжого салату	5
<b>Салат</b>	
Огірок свіжий	30
Помідор свіжий	40
Зелень, листя свіжого салату	5
<b>Основна страв</b>	
Лосось у спеціях	75
Картопля молода відварена в шкаралупі	40
Соус паровий	30
Морква відварена, нарізана кубиками	40
Горошок консервований припущений	20
Зелень петрушки	2
<b>Десерт</b>	
Тістечко бісквітне	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	30
Шоколад	1 шт.
Масло вершкове фасоване	1 шт.
Вершки фасовані	1 шт.
Майонез фасований	1 шт.
Сіль	1 шт.
Цукор	1 шт.
Перець	1 шт.
<b>Гарячий обід (варіант 4)</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Кульки рибні відварені холодні	2*20
Лосось холодного копчення	30
Лимон	10
Оливки	5
Зелень, листя свіжого салату	5

Найменування груп страв та страв		Вихід, г, шт.	
<b>Салат</b>			
Капуста пекінська		20	
Перець червоний солодкий свіжий		20	
Горошок зелений консервований		30	
<b>Основна страва</b>			
Рулет зі свинини з куркою (шарами)		80	
Соус томатний		30	
Рисові кульки		2*20	
Спаржа відварена		20	
Перець гриль		20	
<b>Десерт</b>			
Тістечко бісквітне		40	
<b>Додатковий набір</b>			
Перепічка «Українська»		30	
Шоколад		1 шт.	
Масло вершкове фасоване		1 шт.	
Вершки фасовані		1 шт.	
Майонез фасований		1 шт.	
Сіль		1 шт.	
Цукор		1 шт.	
Перець		1 шт.	
<b>Гарячий обід (варіанти 5–6)</b>			
<b>Холодна закуска</b>			
Балик «Дарницький»		30	
Філе курки, смажене в спеціях		40	
Перець солодкий червоний		20	
Маслини		10	
Зелень, листя свіжого салату		5	
<b>Салат</b>			
Боби відварені червоні		30	
Перець червоний солодкий		20	
Огірок свіжий		20	
<b>Основна страва</b>			
Тріска відварена	Курка, фарширована волоським горіхом	2*25	80
Соус паровий	Соус карі	30	30
Креветки королівські	Рис «Bosto»	30	40
Броколі відварена	Горошок зелений припущений	15	20
Картопля молода відварена	Шампіньйони цілі	50	4 шт.
<b>Десерт</b>			
Тістечко бісквітне		40	
<b>Додатковий набір</b>			
Перепічка «Українська»		30	
Шоколад		1 шт.	
Масло вершкове фасоване		1 шт.	
Вершки фасовані		1 шт.	
Майонез фасований		1 шт.	
Сіль		1 шт.	
Цукор		1 шт.	
Перець		1 шт.	
<b>Гарячий обід (варіант 7)</b>			
<b>Холодна закуска</b>			
Філе індички консервоване		30	
Ковбаса «Столична»		30	
Кукурудзяні качани консервовані		10	

Найменування груп страв та страв	Вихід, г, шт.
Маслини	10
Зелень, листя свіжого салату	5
<b>Салат</b>	
Сир «Адигейський»	30
Перець червоний солодкий свіжий	20
Огірок свіжий	20
<b>Основна страва</b>	
Лосось відварений	75
Соус білий з кропом	30
Рис «Bosto» зі шпинатом	35/5
Бєбі-морква відварена	20
Броколі відварена	20
Гілочка кропу	2
<b>Десерт</b>	
Тістечко бісквітне	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	30
Шоколад	1 шт.
Масло вершкове фасоване	1 шт.
Вершки фасовані	1 шт.
Майонез фасований	1 шт.
Сіль	1 шт.
Цукор	1 шт.
Перець	1 шт.

Додаток 3

## Варіанти бортового харчування для пасажирів економ-класу

Найменування груп страв та страв	Вихід, г, шт.
<b>Раціон харчування (з гідробіонтів)</b>	
<b>Холодна закуска</b>	
Крабові палички	30
Лимон	10
Оливки	5
Зелень	5
<b>Основна страва</b>	
Лосось відварений	75
Рис відварений	40
Маїс (кукурудза)	40
Масло зелене	5
Зелень петрушки	2
<b>Десерт</b>	
Бісквітне тістечко	40
<b>Додатковий набір</b>	
Перепічка «Українська»	30
Майонез фасований	1 шт. (20 г)
Сіль	1 шт.
Цукор	1 шт.
Перець	1 шт.
<b>Раціон харчування для мусульман</b>	
<b>Салат</b>	
Огірки свіжі	20
Помідори свіжі	20

Найменування груп страв та страв		Вихід, г, шт.	
Перець червоний солодкий свіжий		10	
Зелень петрушки, листя свіжого салату		5	
<b>Основна страва</b>			
Філе риби відвареної (або смаженої)		100	
Рис відварений		60	
Маїс (кукурудза)		40	
<b>Десерт</b>			
Тістечко сухе		40	
<b>Додатковий набір</b>			
Перепічка «Українська»		50	
Сир плавлений фасований		1 шт. (18 г)	
Джем фруктовий фасований		1 шт. (30 г)	
<b>Раціон харчування для пасажирів, хворих на діабет</b>			
<b>Салат</b>			
Огірки свіжі		20	
Помідори свіжі		20	
Перець червоний солодкий свіжий		10	
Зелень петрушки, кропу		5	
<b>Основна страва</b>			
Філе курки відварене		80	
Рис відварений		40	
Броколі відварена		20	
Зелень петрушки		2	
<b>Додатковий набір</b>			
Хліб діабетичний		50	
Сир плавлений фасований		1 шт. (18 г)	
Цукор діабетичний		2 шт.	
<b>Вегетаріанське харчування (варіанти 1–2)</b>			
<b>Салат</b>			
Соя відварена		20	
Перець солодкий свіжий		20	
Огірок свіжий		20	
<b>Основна страва</b>			
Фарфареle відварені	Гуляш із сої	50	80
Шампіньйони нарізані відварені	Рис з овочами	30	80
Овочеve асорті відварене (спаржа, кукурудза, горошок, морква)		80	
Соус білий		30	
<b>Десерт</b>			
Тістечко		40	
<b>Додатковий набір</b>			
Перепічка «Українська»		30	
Масло вершкове фасоване		1 шт.	
Джем фруктовий фасований		1 шт.	
Майонез фасований		1 шт.	
Сіль		1 шт.	
Цукор		1 шт.	
Перець		1 шт.	
<b>Легкий сніданок (сандвіч) (варіанти 1–2)</b>			
Булка		40	
Масло вершкове		10	
Сир твердий «Дуплет»	Сир «Паворті»	20	
Свинина х/к	Філе індички х/к	20	

Найменування груп страв та страв			Вихід, г, шт.		
Огірок свіжий	Перець солодкий свіжий		10		
Зелень, листя салату			10		
<b>Холодний сніданок (варіанти 1-3)</b>					
<b>Холодна закуска</b>					
Філе індички х/к	Балик свинячий	Філе індички х/к	20	30	40
Балик «Дарницький»	Сир твердий	Ковбаса с/к	20	40	40
Сир твердий	Огірок свіжий	Сир твердий	30	20	40
Огірок свіжий	Перець солодкий свіжий	Перець солодкий свіжий	10	10	10
Перець солодкий свіжий	Маслини		5	10	
Зелень, листя салату	Зелень, листя салату	Зелень, листя салату	10	5	5
<b>Десерт</b>					
Салат із консервованих фруктів	Фруктовий салат: ананас консервований; салат із консервованих фруктів	Фруктовий салат: персик консервований; груша консервована	80	40 40	40 40
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»	Перепічка «Українська»		30	30	
Масло вершкове фасоване	Масло вершкове фасоване		1 шт.	1 шт.	
Вершки фасовані	Вершки фасовані		1 шт.	1 шт.	
Кетчуп фасований	Кетчуп фасований		1 шт.	1 шт.	
Сіль			1 шт.		
Цукор			1 шт.		
Перець			1 шт.		
<b>Гарячий сніданок (варіанти 1-3)</b>					
<b>Основна страва</b>					
Сосиска відварена	Омлет зі шпинатом	Омлет з копченостями	60	80	80
Омлет	Крокети картопляні	Соя, зелений горошок	80	2*30	60/10
Гриби смажені	Квасоля-паприкаш	Соус білий	20	40/20	30
Перець солодкий гриль		Помідор гриль	10		30
Масло зелене	Масло зелене		5	5	
<b>Десерт</b>					
Салат із консервованих фруктів	Персик консервований	Фруктовий салат: груша консервована; салат фруктовий консервований	80	80	40 40
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»			30		
Масло вершкове фасоване			1 шт.		
Вершки фасовані			1 шт.		
Сир плавлений фасований			1 шт.		
Сіль			1 шт.		
Цукор			1 шт.		
Перець			1 шт.		
<b>Холодний обід (варіанти 1-3)</b>					
<b>Холодна страва</b>					
Рулет курячий	Бургер рибний	Філе курки смажене в спеціях	100	50	80

Найменування груп страв та страв			Вихід, г, шт.		
Гриби цілі смажені	Рис відварений з лечо	Баклажани консервовані	15	20/20	30
Цукіні гриль	Лимон свіжий	Горошок зелений	30	10	20
Перець червоний солодкий свіжий	Маслини	Кукурудза	5	2 шт.	20
Зелень, листя салату	Зелень, листя салату	Зелень, листя салату	10	10	10
<b>Салат</b>					
Огірок свіжий	Огірок свіжий	Огірок свіжий	30	20	20
Помідор свіжий	Соя відварена	Кукурудза консервована	20	20	20
Перець солодкий свіжий	Перець червоний солодкий свіжий	Перець солодкий свіжий	10	20	20
Зелень петрушки			2		
<b>Десерт</b>					
Тістечко бісквітне			40		
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»			30		
Масло вершкове фасоване			1 шт.		
Вершки фасовані			1 шт.		
Кетчуп фасований			1 шт.		
Майонез фасований			1 шт.		
Сіль			1 шт.		
Цукор			1 шт.		
Перець			1 шт.		
<b>Гарячий обід (варіанти 1–3)</b>					
<b>Салат</b>					
Перець солодкий свіжий	Перець солодкий свіжий	Перець червоний солодкий свіжий	20	20	20
Огірок свіжий	Огірок свіжий	Горошок зелений	20	20	20
Помідор свіжий	Маїс	Маїс	20	20	20
<b>Основна страва</b>					
Пудинг м'ясний	Котлета куряча	Котлета «Україна»	80	80	80
Соус білий	Масло зелене	Масло зелене	30	5	5
Крокети	Паста пенне	Рис відварений	40	40	40
Горошок зелений	Горошок зелений	Овочева асорті: морква, спаржа, горошок зелений, маїс	20	20	40
Маїс	Морква кубиками		20	20	
Зелень петрушки	Зелень петрушки		2	2	
<b>Десерт</b>					
Тістечко бісквітне			40		
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»			30		
Масло вершкове фасоване			1 шт.		
Вершки фасовані			1 шт.		
Майонез фасований			1 шт.		
Сіль			1 шт.		
Цукор			1 шт.		
Перець			1 шт.		
<b>Гарячий обід (варіанти 4–6)</b>					
<b>Салат</b>					
Огірок свіжий	Огірок свіжий	Горошок зелений	20	30	20
Соя відварена		Листя салату зеленого	20		20

Найменування груп страв та страв			Вихід, г, шт.		
Перець червоний солодкий свіжий	Перець солодкий свіжий	Перець червоний солодкий свіжий	20	30	20
<b>Основна страва</b>					
Яловичина тушкована	Філе птиці по-строганівськи	Свинина тушкована	80	75	80
Соус томатний	Соус білий	Соус томатний	30	30	30
	Цвітна капуста відварена	Рататуй		20	40
Картопля, відварена в шкаралупі	Волоські горіхи		10	20	
Лечо	Рис з овочами: морква, горошок зелений		40	40/10/10	
Зелень петрушки	Зелень петрушки	Зелень петрушки	2	2	2
	Масло зелене			5	
<b>Десерт</b>					
Тістечко бісквітне			40		
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»			30		
Масло вершкове фасоване			1 шт.		
Вершки фасовані			1 шт.		
Майонез фасований			1 шт.		
Сіль			1 шт.		
Цукор			1 шт.		
Перець			1 шт.		
<b>Раціон харчування для дітей до 3 років</b>					
М'ясне консервоване харчування			40		
Сирок плавлений			25		
Масло вершкове			10		
Фрукти свіжі (або фруктовий салат)			100		
Перепічка «Українська»			50		
Крекер вершковий			20		
Йогурт			100		
Сік «Сандора» пакетований в асортименті			200		
<b>Раціон-меню для дітей від 3 до 12 років</b>					
<b>Холодна закуска</b>					
Сир твердий			50		
Зелень, листя салату зеленого			50		
<b>Салат</b>					
Овочі свіжі: огірок, помідор, зелень			40/40 20		
<b>Основна страва</b>					
Птиця смажена			100		
Картопля відварена			80		
Маїс			20		
<b>Десерт</b>					
Кекс			40		
<b>Додатковий набір</b>					
Йогурт фруктовий			100		

Найменування груп страв та страв			Вихід, г, шт.		
Фрукти свіжі			100		
Перепічка «Українська»			50		
<b>Гарячий обід (варіанти 4–6)</b>					
<b>Салат</b>					
Огірок свіжий	Огірок свіжий	Горошок зелений	20	30	20
Соя відварена		Листя салату зеленого	20		20
Перець червоний солодкий свіжий	Перець солодкий свіжий	Перець червоний солодкий свіжий	20	30	20
<b>Основна страва</b>					
Яловичина тушкована	Філе птиці по-строганівськи	Свинина тушкована	80	75	80
Соус томатний	Соус білий	Соус томатний	30	30	30
	Цвітна капуста відварена	Рататуй		20	40
Картопля відварена в шкаралупі	Волоські горіхи		10	20	
Лечо	Рис з овочами: морква, горошок зелений		40	40/10/10	
Зелень петрушки	Зелень петрушки	Зелень петрушки	2	2	2
	Масло зелене			5	
<b>Десерт</b>					
Тістечко бісквітне			40		
<b>Додатковий набір</b>					
Перепічка «Українська»			30		
Масло вершкове фасоване			1 шт.		
Вершки фасовані			1 шт.		
Майонез фасований			1 шт.		
Сіль			1 шт.		
Цукор			1 шт.		
Перець			1 шт.		

### Класифікація та характеристика меню дієтичного харчування на борту літака

Коди	Найменування	Допускається	Не допускається
VGGML	Вегетаріанське	Овочі і фрукти всіх видів	М'ясо, риба, тваринні продукти
AVML	Азіато-вегетаріанське	Овочі і фрукти всіх видів	М'ясо, риба, тваринні продукти
WVML	Західно-вегетаріанське	Овочі, фрукти і молочні продукти	М'ясо, риба, тваринні продукти
VLML	Лакто-вегетаріанське	Овочі, фрукти і молочні продукти	М'ясо, риба, тваринні продукти
HNML	Хінді меню	Курка, баранина, риба, молочні продукти, овочі	Яловичина, телятина з сиром
MOML	Мусульманське	Фрукти, овочі, курка	Свинина, алкоголь
KSML	Кошерне	Кошерна їжа	Не кошерна їжа
BBML	Для малюків	Спеціальні страви для малюків	Алкоголь
CHML	Дитяче харчування	Негострі страви	Алкоголь
NLML	Безлактозне	Фрукти, овочі, м'ясо всіх видів	Молочні продукти
LSML	Зі зниженим вмістом солі	Продукти без солі, з низьким вмістом жиру	Сіль, горіхи, алкоголь, солоний маринад
LCML	Зі зниженим вмістом калорій	Пісне м'ясо, риба, сирі овочі, фрукти, молочні продукти з низьким вмістом жиру	Жирне молоко, жирна риба, м'ясо, цукор, макаронні вироби, десерти, сухофрукти
LFML	Зі зниженим вмістом холестерину	Курка, пісне м'ясо, нежирні молочні продукти, сирі овочі, фрукти	Жирні продукти, ячні жовтки, жирні молочні продукти
FPML	Фруктове	Фрукти, овочі всіх видів	–
DBML	Діабетичне	Яблука, груші, пісне м'ясо, молочні продукти	Банани, виноград, ананас, жирне м'ясо, цукор, мед, хліб
SFML	Морепродукти	Риба всіх видів, фрукти, овочі	М'ясо

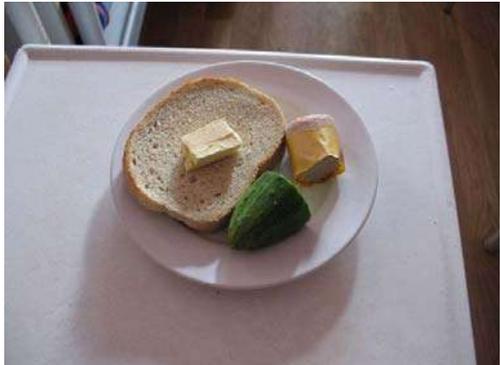
## Додаток II

Кейтерингова компанія АТ «Богемія-Лазне» (м. Карлові Вари, Чехія) пропонує кейтерингові послуги авіакомпаніям, що виконують регулярні та чартерні рейси з Карлових Вар, і крім стандартного харчування для економічного та бізнес класу, узгоджених з даним перевізником, такі види дієтичного, особливого та дитячого харчування.

Коди	Найменування
DYML	Молочне харчування
GFML	Безглютенова дієта
HFML	Харчування з підвищеним вмістом харчових волокон
LSML	Несолена дієта
LFML	Безхолестеринова дієта з низьким вмістом жиру
LCML	Некалорійне харчування
BLML	Щадна дієта
NLML	Дієта без вмісту лактози
SFML	Страва з морепродуктами
VLML	Вегетаріанське молочно-яєчне харчування
VGML	Вегетаріанське харчування без молочних продуктів
BBML	Дитяче харчування до 2 років
CHML	Дитяче харчування з 2 років

Їжа в лікарнях у різних країнах

<p><b>Естонія</b></p> <p>М'ясо, тушене з капустою, свіжий салат, картопляне пюре, молоко та пиріжок з кисломолочним сиром</p>	 <p>A hospital meal tray from Estonia. It features a white plate with a portion of meat and cabbage, a side of potato mash, a fresh vegetable salad, and a small bowl of milk. A roll with a spread is served on a separate plate.</p>
<p><b>Сідней, Австралія</b></p> <p>Гарбузовий суп, тушена курка, зелений горошок, картопляне пюре, хліб, вершкове масло, абрикоси</p>	 <p>A hospital meal tray from Sydney, Australia. The meal includes pumpkin soup, a chicken breast, green peas, potato mash, a slice of bread, butter, and apricots. A 'health cuisine' logo is visible on the packaging.</p>
<p><b>Париж, Франція</b></p> <p>Курка, тушена з кабачками, салат з лососем, торт, багет</p>	 <p>A hospital meal tray from Paris, France. It consists of a chicken breast with zucchini, a salmon salad, a slice of cake, and a baguette.</p>
<p><b>Дубай, ОАЕ</b></p> <p>Відбивна зі спагеті, салат, суп, хліб, йогурт, торт, вода</p>	 <p>A hospital meal tray from Dubai, UAE. The meal includes a chicken patty with spaghetti, a vegetable salad, a bowl of soup, a slice of cake, and a glass of water.</p>
<p><b>Німеччина</b></p> <p>Шніцель з макаронами, салат, чай з пирогом</p>	 <p>A hospital meal tray from Germany. It features a schnitzel with spaghetti, a vegetable salad, a small bowl of soup, and a glass of milk.</p>

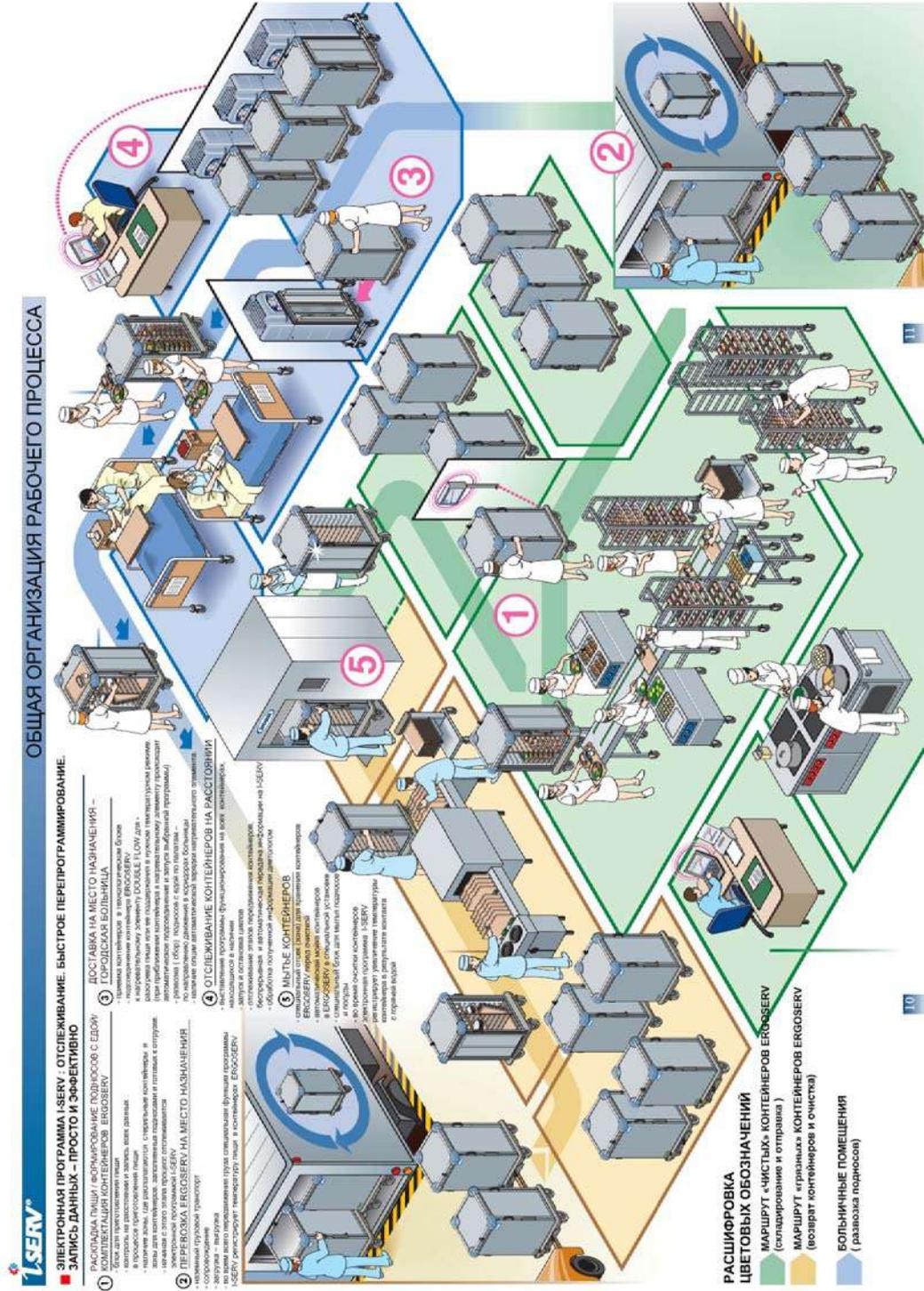
<p><b>Швеція</b></p> <p>Курка з рисом та овочами, апельсин, склянка води</p>	
<p><b>Норвегія</b></p> <p>Котлета, салат, хліб з вершковим маслом, чай, вода</p>	
<p><b>Масачусетс, США</b></p> <p>Курячий суп, свіжий салат, апельсин</p>	
<p><b>Польща</b></p> <p>Ковбаса, хліб з вершковим маслом, шматочок огірка</p>	
<p><b>Мельбурн, Австралія</b></p> <p>Тушені шматочки ягняти, картопляне пюре, броколі, кукурудза, суп, сандвічі, булочка з вершковим маслом, фрукти</p>	

<p><b>Токіо, Японія</b></p> <p>Різна локшина, овочі, м'ясо, риба, суп, фрукти</p>	
<p><b>Токіо, Японія</b></p> <p>Суп, курка, рис, консервовані овочі</p>	
<p><b>Великобританія</b></p> <p>Суп мінестроне, пиріг з яловичиною та цибулею, тушені овочі, банан</p>	
<p><b>Малайзія</b></p> <p>Смажена курка з вермішеллю</p>	

<p><b>Річмонд, Канада</b></p> <p>Тушена свинина, китайська капуста, рис, молоко, диня, напій, вода</p>	
<p><b>Нью-Йорк</b></p> <p>Котлети з лосося з шафрановим соусом та рисом, шматочок гарбуза зі спаржею, суп, чай і банановий пиріг</p>	
<p><b>Джакарта, Індонезія</b></p> <p>Курка, макарони, яйця, бульйон, рисова каша</p>	

Джерело: <http://mirfactov.com/bolnichnaya-eda-v-raznyih-stranah-mira/>

## Організація послуг харчування в медичному закладі



## Розділ 3. СЕРВІС

### 3.1. Сценарій. Схема обслуговування. Управління потоками

Створення сценарію і його дотримання є важливою складовою діяльності кейтерингової компанії. Дуже велика увага під час створення сценарію, вибору тематики заходу надається зонуванию локації в частині облаштування простору і декору бенкетної зони.

Варіанти розміщення столів та елементів озеленення на локаціях формату on- та off-premise проведення кейтерингу подано в дод. М, а схеми розсаджування учасників за бенкетними столами на заходах на локаціях того самого формату із зосередженим розміщенням – в дод. Н.

Приблизну схему, що описує процеси організації і проведення заходу з кейтерингу, наведено в дод. О. Цю схему створює студент самостійно, і вона може бути альтернативною.

У табл. 3.1.1 подано типовий сценарій підготовки та проведення корпоративного заходу у вигляді бенкету-фуршету в локації формату on-premise.

Таблиця 3.1.1

#### Типовий сценарій організації підготовки та проведення корпоративного свята (бенкету-фуршету) в приміщенні культурно-видовищного закладу

Час (год, хв)	Операції	Виконавці
<b>Напередодні</b>		
8.00–9.00	Завезення меблів, елементів декору інтер'єру та декорацій (за необхідності), посуду, білизни на місце проведення заходу	Водії, вантажники
9.30–11.30	Розвантажування, перенесення у приміщення, монтаж сцени, звукового та світлового обладнання сцени та приміщення, встановлення піротехнічних засобів	Вантажники, робітники спеціалізованих фірм
11.45–12.30	Розставляння меблів, елементів декору інтер'єру та декорацій (за необхідності) за планом	Вантажники, дизайнери, офіціанти
12.30–18.00	Прасування скатертин, юпок, драпірування столів, прикрашання приміщення	Дизайнери, офіціанти
<b>День проведення заходу</b>		
13.00	Прихід персоналу, переодягання у санспецодяг та санспецвзуття (кухарі)	Метрдотелі, (адміністратори), хостес, офіціанти, бармени, кухарі, прибиральники
13.15–14.30	Сервірування столів, бару (буфету, стійки бару)	Метрдотелі, (адміністратори) офіціанти, бармени, хостес
14.30–15.25	Завезення та приймання закусок і холодних страв, напоїв	Офіціанти, бармени, кухарі, вантажники, водії
15.30–16.00	Дооформлення страв (за необхідності), винесення страв на столи до зали	Кухарі, офіціанти, бармени, хостес
16.10–16.30	Підготовка персоналу до роботи, переодягання у формені одяг та взуття тощо	Метрдотелі, (адміністратори) офіціанти, бармени, хостес
16.30–16.45	Інструктаж перед обслуговуванням, перевірка генеральної готовності обслуговуючого персоналу	Метрдотелі, (адміністратори)
18.00–18.30	Початок свята. Зустріч гостей	Хостес, офіціанти
18.30–22.00	Розважальна програма	Артисти, хостес
18.30–22.00	Обслуговування гостей під час розважальної програми, прибирання використаного посуду	Офіціанти, бармени, хостес,
18.30–19.00	Завезення і розвантажування гарячих закусок і страв	Водії, вантажники, кухарі
18.50–19.20	Порціонування гарячих закусок і страв	Кухарі

Час (год, хв)	Операції	Виконавці
19.25–20.00	Досервірування столів, подання гарячих закусок і страв	Метрдотелі, (адміністратори), офіціанти
20.10–20.50	Обслуговування гостей, прибирання використаного посуду, порціонування десерту	Офіціанти, бармени, кухарі
20.50–21.30	Досервірування столів, подавання десерту, вивезення «палаючого» торта, розрізання і подавання його гостям, прибирання використаного посуду	Офіціанти, бармен, хостес
21.35–21.50	Порціонування, винесення і подавання гарячих напоїв (чаю, кави) та/чи холодних напоїв (кави-глясе, холодного чаю, мінеральної газованої та негазованої води)	Кухарі, офіціанти, бармен, хостес
22.00–23.30	Дискотека, відеошоу, лазерне шоу	DJ (діджей), VJ (віджей)
23.30–23.40	Святковий феєрверк на честь корпоративного свята	Робітники спеціалізованих фірм
23.40–24.00	Кінець корпоративного свята і прощання з гостями, їх проводи	Метрдотелі (адміністратори), хостес
22.30–1.00	Прибирання та сортування посуду, складання меблів, завантаження на спеціальний транспорт, транспортування до закладу (бази), прибирання приміщень	Офіціанти, бармени, кухарі, вантажники, водії, прибиральники

Під час проведення певних видів бенкетів або прийомів студент може додатково скласти карту аперитиву, пива, кави, чаю тощо. Для певних видів бенкету, наприклад, за типом шведського столу студент може надати схему розміщення страв на столі.

#### *Управління потоками*

Для здійснення контролю пересування персоналу на заході заздалегідь розробляють графік зустрічі, заїзду, час переодягання персоналу у формений одяг, маршрути його пересування та харчування.

Заздалегідь визначають місця виходу офіціантів до зали чи місця, де здійснюється обслуговування; їх маршрути до місць почесних гостей та інших. Визначають також маршрути пересування офіціантів, якими до технічного приміщення вони проходять через єдиний вхід, а решта співробітників рухаються за визначеним маршрутом через бенкетну залу (чи місце, де здійснюється обслуговування).

Для управління потоками руху устаткування здійснюється контроль на кожному етапі пересування, включаючи завезення, вивезення, розміщення в залі та технічному приміщенні відповідно до відомості на устаткування, що видається.

Контроль витрачання напоїв здійснює відповідальна особа на кожному етапі роботи шляхом обліку кількості порожньої тари.

### **3.2. Меблі. Декор. Посуд. Білизна**

Розкриваючи цей розділ, студент повинен звернути увагу на відповідність підбору предметів матеріально-технічного забезпечення проведення даного заходу його тематиці або відповідним послугам, які надає споживачам кейтерингова компанія.

Характеризуючи приміщення, де має відбутися обраний захід, необхідно:

- зазначивши місця розташування бенкетних чи святкових залів, якими можуть бути підвальне приміщення, перший поверх, другий та інші верхні поверхи, хол, балкон, галерея, дах тощо, дати їх характеристику і здійснити зонування;
- надати короткий опис оздоблення інтер'єру, враховуючи концепцію та стиль заходу, що обраний для виконання випускного кваліфікаційного проекту. Необхідно описати дизайн приміщення відповідно до події чи заходу.

Розкриваючи даний параграф, студент також повинен обґрунтувати підбір і особливості меблів, посуду, білизни і декору залежно від виду кейтерингу та концепції заходу.

## Меблі

Меблі умовно поділяються на дві групи:

1. Для сидіння та вживання їжі.
2. Для зберігання, презентації і транспортування посуду, страв.

*Меблі для сидіння та вживання їжі* представлені такими видами:

- столи: бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний, столик-таця на ліжку;
- меблі для сидіння: стілець, напівкрісло, лава-диван, табурет барний.

*Меблі для зберігання, презентації і транспортування посуду, страв у залах приміщень* бувають таких видів:

- пересувні столики трей-джеки;
- пересувні столики для фуршетних конусів;
- пересувні столики для весільного торта;
- столики-драбини для презентації страв;
- підставка на підлогу під відерце з шампанським, іншими винами;
- візок-стелаж для збирання використаного посуду.

Меблі мають бути зручними, комфортними та за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташування мають гармоніювати з архітектурним і декоративним оформленням місця проведення заходу.

Для промислового кейтерингу в разі встановлення відносин між кейтеринговою компанією та замовником послуг (корпорацією, офісом, навчальним закладом, некомерційними установами тощо) на основі концесії чи контракту можна використати:

- облаштовані заклади ресторанного господарства різного типу (від ресторанів, барів, буфетів, їдалень до фастфудів) і класу (люкс, вищого, першого) для ресторанів та барів (наприклад, заклади ресторанного господарства при стадіоні «Донбас-Арена» тощо);
- облаштована їдальня-роздавальня з торговельною залом в приміщеннях офісу для забезпечення харчуванням впродовж дня робітників;
- облаштовані місця в приміщенні для вживання їжі (некомерційні установи, школи, дитячі садки тощо);
- інші варіанти.

Якщо однією з головних послуг кейтерингової компанії в промисловому кейтерингу є послуга харчування, то вимоги до меблів висувають такі: міцність, витривалість, зручність у користуванні, легкість, стійкість до високої температури тощо.

У подієвому кейтерингу за умов транспортування меблів до локації проведення заходу висувають такі умови: меблі мають бути збірно-розбірними і водночас легкими, тобто такими, щоб один вантажник міг одночасно занести чи винести не менш як 7–10 одиниць. Зазвичай складані стільці фабричні, а збірно-розбірні меблі кейтерингові компанії роблять на замовлення. Для подієвого кейтерингу виду on-premise використовують так звані садово-паркові меблі (пластикові, плетені з лози, ротангові тощо).

Стільці, крісла, дивани мають відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто правильно підібраними за висотою, шириною та глибиною сидіння.

Столи використовують різних форм: круглі, овальні, прямокутні, квадратні. Головна вимога до них, як і до стільців, – міцність, легкість, трансформація, розбірність. Головна вимога до столів, які використовують для бенкетів за столом, – вони мають бути місткими. Один стіл будь-якої форми розраховують на 8–12 осіб. Так легко розрахувати кількість обслуговуючого персоналу, тому що норматив гостей на одного офіціанта дорівнює цим цифрам. Іноді на заходах формату on-premise використовують столи різної форми (рис. 3.2.1).



а) корпоративний захід організовано в концертному залі



б) корпоративний захід організовано в оперному театрі

Рис. 3.2.1. Використання столів різної форми на бенкеті за столом на корпоративному заході формату on-premise

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/817/Mass-Animals>

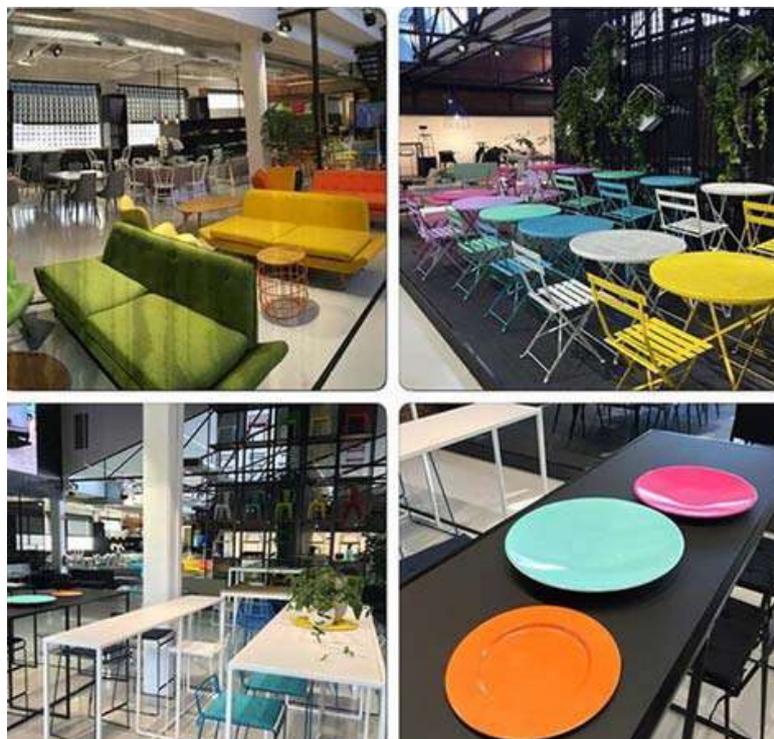
б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/942/Joyful-Noise>

Розташування столів диктує конфігурація приміщення. Столи ставлять з урахуванням зручності та естетичної привабливості, тому їх можна вважати одним з елементів декору внутрішнього простору. Столи круглої форми розміщують ближче до центру, а на периферії розставляють столи квадратної і прямокутної форми у радіальному напрямку. Іноді багатомісні прямокутні столи ставлять ближче до центру в радіальному напрямку, а круглі – по краях.

Останнім часом з'явився тренд у модних меблях: пластикові прозорі, але міцні стільці мають попит на тематичних заходах: молодіжних весіллях, різноманітних паті тощо (рис. 3.2.2).



*а) прозорі стільці-невидимки*



*б) в моді кейтерингу кольорові металеві меблі та прямокутні коктейльні столи*



в) альтернативні меблі – сучасний тренд в індустрії кейтерингу



г) авторські колекції бенкетних меблів

Рис. 3.2.2. Модні тренди у меблях у світовій індустрії кейтерингу

Джерело: а: <http://www.bbjinelen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/792/Colors-in-Bloom>  
 б, в, г: [https://vk.com/shef\\_catering?z=photo-69162959\\_336804941%2Fphotos-69162959](https://vk.com/shef_catering?z=photo-69162959_336804941%2Fphotos-69162959)

Кількість стільців відповідає кількості учасників івенту, але інколи трапляються непередбачені ситуації, тому потрібен запас. Кількість і форму столів обирають відповідно до тематики заходу. Столи можуть мати різну форму: круглу, квадратну, овальну, прямокутну і місткість від 2 до 12 місць (табл. 3.2.1)

Таблиця 3.2.1

### Характеристика бенкетних меблів

Назва меблів	Розміри (мм)			
	Діаметр	Висота	Ширина	Довжина
Бенкетні столи	900–1200	760–780	950–1500	900–2200
Фуршетні столи	1500	900–1050	1200–1500	2000–3500
Серванти для офіціантів		850–900	450–500	1000
Підсобні столики		740–760	600	850–900
Візки для фламбування страв	900	760–960	400–550	450–100
Трей-джеки		960	450–480	400

Кількість меблів для подієвого кейтерингу з визначеної тематики студент повинен оформити в табл. 3.2.2.

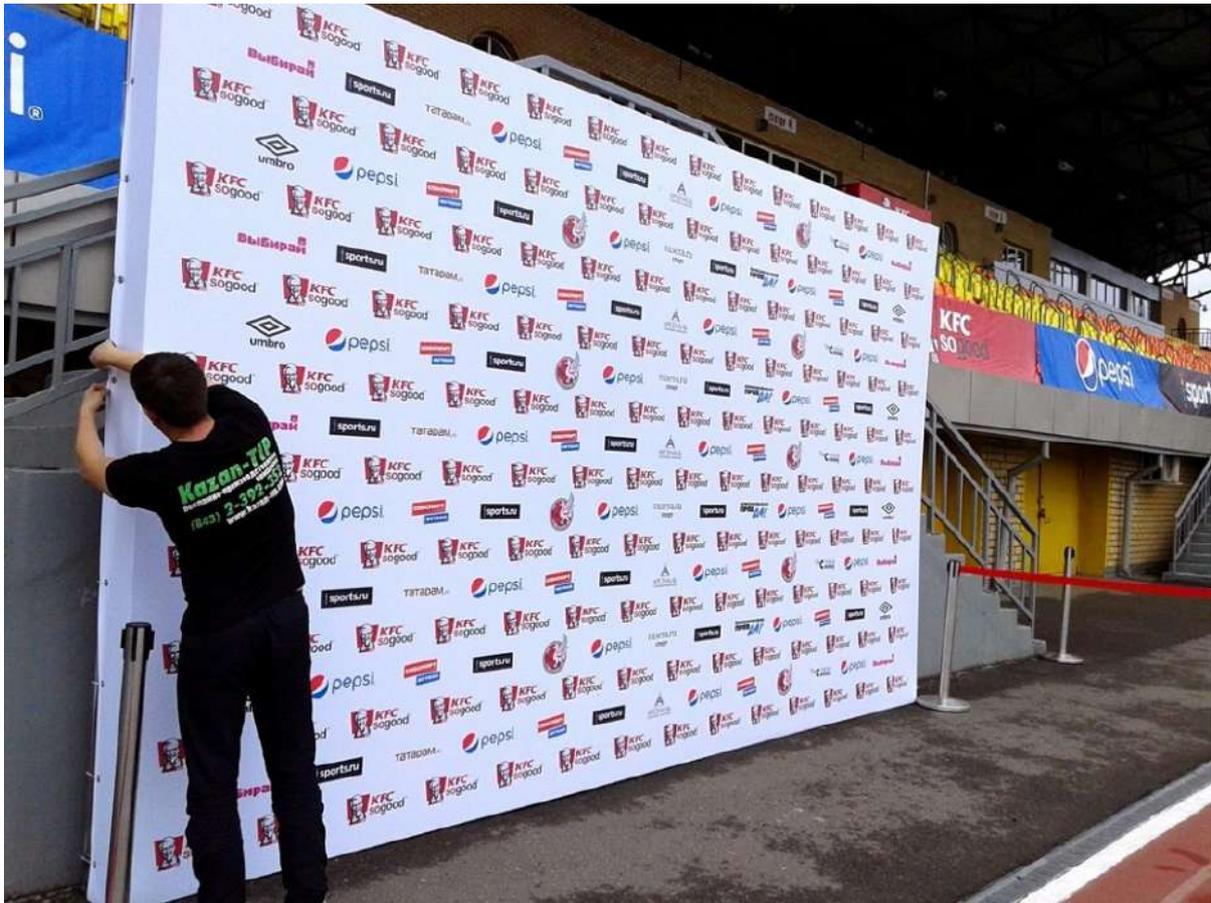
Таблиця 3.2.2

### Підбір меблів та визначення зон для обслуговування учасників тематичного заходу (корпоративна вечірка в стилі «OSCAR», бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами на 80 персон у приміщенні)

Тип меблів, призначення	Розміри, Ø, мм	Кількість меблів, одиниць	Резерв	Загальна кількість
Для фотозони				
Press Wall (фотозона, святковий банер)	2200×2000	1	-	1
Для «Welcome» (аперитивної) зони				
Кафетерійні столи (круглі)	1300×1000	8	-	8
Для зони бенкету				
Стіл круглий (8-місний)	1200×780	10	-	10
Стілець дерев'яний складаний	400×500	80	5	85
Трей-джеки	450×400×960 480×960	5	2	7
Для зони бару				
Барна стійка		1	-	1
Стіл прямокутний	1500×780	2	-	2

Фотозона – це місце, де збираються учасники заходу для здійснення початку фотосесії для них; місце, де учасники роблять фото на згадку про подію. У цій зоні починає працювати професійний фотограф. Цю зону облаштовують спеціальною спорудою, яка має назву прес-вол і відразу ж заявляє про тематику заходу, бренд фірми чи торгову марку або ім'я ювіляра чи імена молодят тощо.

Прес-вол (Press Wall – з англ. стіна з друком) являє собою мобільну конструкцію з банерного полотна з будь-яким друкованим зображенням і каркаса для оформлення простору заходів. Розмір прес-волу може коливатися в межах: 2×2 м; 3×2 м; 3×2,5 м; 4×2 м. Прес-вол має назву святковий банер, фотозона. Прес-вол має ще більш поширену назву як бренд-вол. Цю назву здебільшого використовують для корпоративних подій. Використовується як фон для фото- та відеозйомки на різноманітних заходах усіх учасників подієвого кейтерингу (рис. 3.2.3).



*Рис. 3.2.3. Монтаж бренд-волу перед заходом*

Джерело: <https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRpQuD49ONjfbweJDCiacyh9hRGDff1rROwQU-5HSB3FgnJPRnE>

Фотозону можна облаштувати святковими банерами з різних матеріалів: грифельної (крейдової) дошки, живих та штучних квітів, колажний, з отворами як віконця тощо. Бренд-вол також може бути двостороннім (дод. П).

Бренд вол декорується елементами аеродизайну, фітодизайну та різноманітними свічками, стрічками, тематичними меблями тощо (дод. П).

Поблизу фотозони розташовують другу зону, що має назви – аперитивна, коктейльна або Welcome-зона, де учасники заходу зустрічаються, знайомляться, спілкуються, пригощаючись аперитивами широкої лінійки: від прохолодної води до шампанського тощо.

В аперитивній зоні можна облаштувати бари або подають аперитив офіціанти.

В аперитивній зоні розміщують фуршетні (кафетерійні) столики здебільшого круглої форми, відповідно задрапіровані і прикрашені квітами, різноманітними свічками, морськими камінцями та штучними кристалами тощо. Інколи біля них розміщують барні стільці для людей похилого віку тощо. Welcome-зона територіально відокремлюється проходом або місцем її розташування (на вулиці, біля басейну тощо), може бути на першому поверсі споруди. Через зону аперитиву проходять усі учасники заходу. Приклади зонування простору для виділення зони аперитиву в приміщенні та на природі наведено на рис. 3.2.4.



*а) загальний вигляд приміщення з виділеною зоною для аперитиву*



*б) Welcome-зона в приміщенні*



*в) зонування території на лоні природи під тентом*



*г) зонування території на відкритому повітрі*



*д) Welcome-зона перед входом*



*е) Welcome-зона комбінована в залі*



*ж) коктейльна зона*



*з) зона аперитиву на тематичному заході на оптовому складі*

*Рис. 3.2.4. Зонування приміщення та території під бенкет*

Джерело: а) та б): <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/218/Cocktails>

в: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/940/Hawaiian-Gathering>

г: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/741/Meigs-Field>

д, е: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/671/LA-Chic>

ж, з: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_364545389%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_364545389%2Falbum-17410563_00%2Frev)

До меблів, що використовують офіціанти під час обслуговування учасників заходів, належать офіціантські візки, підсобні столики. Останні дуже розповсюджені на подієвому кейтерингу у вигляді трей-джеків або триджеків. Трей-джеки (триджеки) використовують як підсобні столики (рис. 3.2.5).

Меблі для роботи офіціантів у залах та інших місцях – це здебільшого трей-джеки.



а) з деревини

б) з металу і полімерних матеріалів

Рис. 3.2.5. Варіанти трей-джеків

Джерело: а: <http://vkusologia.ru/posuda/barnyj/tridzhek-v-restorane.html>

б: [http://mebelofficekiev.kiev.ua/images/stories/PACKLADHAJA/Liga\\_raskladnoy\\_stol/BSL-Y80-1.jpg](http://mebelofficekiev.kiev.ua/images/stories/PACKLADHAJA/Liga_raskladnoy_stol/BSL-Y80-1.jpg)

Приклад використання триджеків під час обслуговування корпоративного заходу наведено на рис. 3.2.6.



Рис. 3.2.6. Приклад використання триджеків на гала-заході (на передньому плані)

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/201/Bar-Or-Bat-Mitzvahs-And-Quincea%C3%B1eras/242/Large-Convention>

Розрахунок кількості меблів для заходів різного типу під час подієвого кейтерингу ведуть аналогічно розрахункам для відповідних бенкетів у закладах ресторанного господарства.

Площа для розрахунку зали для проведення бенкету визначається за нормативами: 1,4–2,2 м<sup>2</sup> на місце (учасника події).

До складу зали можуть входити такі зони:

- естрада (для музичних та шоу-програм) – 8–10 м<sup>2</sup>;
- танцмайданчик у залі (в разі включення цієї розваги до сценарію події) – 0,125–0,2 м<sup>2</sup> на одне місце;
- проходи в залі (мінімальні відстані між торцями столів чи стільцями):
  - ✓ основний – 1,2–1,5 м;
  - ✓ додатковий (розподілення потоків учасників, офіціантів) – 0,9–1,2 м;
  - ✓ підхід до місць за бенкетним столом – 0,6–0,8 м.

Розрахунок площі зали чи іншої локації, де буде відбуватись обслуговування тематичного заходу, здійснюється за нормативом площі на одну особу:

- на бенкеті за столом – 1,5–2 м<sup>2</sup>;
- на бенкеті-фуршеті – 0,4–0,6 м<sup>2</sup>.

Мінімальні розміри місця за столом на одного учасника на бенкеті за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами – 800–1000×700 мм.

Розрахунок функціональної довжини бенкетного столу студенти проводять за формулою:

- при лінійному розташуванні бенкетного столу з одностороннім підходом:

$$L = l \cdot N, \quad (3.2.1)$$

де  $l$  – довжина одного куверта, м;

$N$  – кількість гостей бенкету, осіб.

- при лінійному розташуванні бенкетного столу з двостороннім підходом:

$$L = \frac{l \cdot N}{2}, \quad (3.2.2)$$

де  $l$  – довжина одного куверта, м;

$N$  – кількість гостей бенкету, осіб.

- при розташуванні бенкетного столу у вигляді літер Т, П, Ш:

$$L = l_1 \cdot N_1 + \frac{l_2 \cdot N_2}{2}, \quad (3.2.3)$$

де  $l_1$  – довжина одного куверта почесного гостя, м;

$N_1$  – кількість почесних гостей бенкету, осіб;

$l_2$  – довжина одного куверта для інших гостей, м;

$N_2$  – кількість інших гостей бенкету, осіб.

*Зону бенкету* можна облаштовувати різноманітними спорудами, на яких презентують страви, напої та вироби. Ці незвичні споруди одночасно є елементом декору, який розкриває тематику заходу та слугує елементом атрактивності для учасників (рис. 3.2.7).



а) загальний вигляд кенді-бару



б) порціювання морозива



в) презентація фуришетної лінії



г) підготовка сайд-беку для столу почесних гостей

Рис. 3.2.7. Організація тематичної вечірки (Кіно про Стару Одесу) кейтеринговою компанією «Фігаро»

Джерело: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_400010527%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_400010527%2Falbum-17410563_00%2Frev)

**У промисловому кейтерингу**, особливо якщо це некомерційні організації – лікарні, будинки для людей похилого віку тощо, для харчування споживачів, які не можуть ходити, а також тих, хто потребує сторонньої допомоги під час вживання їжі, використовують приліжкові та столики на ліжку. Варіанти приліжкових та столиків на ліжку наведено на рис. 3.2.8.



а



б

Джерело: а: [https://lh3.googleusercontent.com/q34l9952yGI\\_bAbATA7eKQnU\\_Odbe1IHmVNtGIM\\_S1D8\\_kAVoJ-Kn3EG-HNKkd6OJbTD7w=s151](https://lh3.googleusercontent.com/q34l9952yGI_bAbATA7eKQnU_Odbe1IHmVNtGIM_S1D8_kAVoJ-Kn3EG-HNKkd6OJbTD7w=s151)

б: [https://lh3.googleusercontent.com/TQRAWg1T6UK8QY\\_\\_OILpgd008p4f\\_mHf3PI-W2Ap\\_FmQNVsfHG9fTa3fAuSiULaWz9ZJ=s114](https://lh3.googleusercontent.com/TQRAWg1T6UK8QY__OILpgd008p4f_mHf3PI-W2Ap_FmQNVsfHG9fTa3fAuSiULaWz9ZJ=s114)



б



з



д

Джерело: в: [https://www.patronage.ru/files/patronage/pages/2557/prisposoblenija\\_dlja\\_kormlenija\\_bolnyh.jpg](https://www.patronage.ru/files/patronage/pages/2557/prisposoblenija_dlja_kormlenija_bolnyh.jpg)  
 г: <http://drprof.ru/wp-content/uploads/2011/01/pitanie-3.jpg>  
 д: <https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRD12kwm-O-7Z-qxelnB9D4jaP60XAzq3s4Q8TQfMkGdSgYIRW6>

*Рис 3.2.8. Загальний вигляд столиків на ліжку (а, б, в, г) та приліжкових (д) столиків у лікарнях*

Також велику увагу приділяють меблям (столам та стільцям) для дитячого і шкільного харчування, враховуючи вік та особливі вимоги до правил санітарії та гігієни.

**У промисловому кейтерингу іншого спрямування – офісному (office catering)** – організації харчування співробітників компаній силами кейтерингових компаній – співробітники можуть харчуватися у спеціально облаштованій кімнаті (рис. 3.2.9 а, б) або на загальному столі (в) в приміщенні офісу чи у спеціально організованих кафетеріях, їдальнях-роздавальнях. Тут можна використовувати торгові автомати (вендінговий кейтеринг), кафетерійні столики, столики для вживання їжі тощо (рис. 3.2.9). Тоді застосовують усі ті меблі, що в закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням.



Рис. 3.2.9. Варіанти офісного харчування співробітників

Джерело: а [http://mygazeta.com/i/2011/02/64770\\_4.jpg](http://mygazeta.com/i/2011/02/64770_4.jpg)

б: <https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQjd87wc7B55RfM8plv1NlhYWvuDlSIPz5wjtq63QaAXRelImU6XA>

в: <http://montinyak.ru/wp-content/uploads/2011/10/office.jpg>

г: <https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRmL930P4xn04HO2Z6Ymq6vegdE9Y0Q2vvBA-KvK4m9pMLRRzqp7w>

## Декор

Декору та дизайну приміщення та інших локацій для здійснення подієвого кейтерингу кейтерингові компанії приділяють дуже велику увагу, значно більшу, ніж у промисловому. Це об'єктивно, хоча діяльність кейтерингової компанії з постачання готової їжі спортивним та іншим установам на основі концесії або діяльність їдалень чи кафетеріїв (наприклад, для підприємств, офісів, лікарень або шкіл тощо), організованих кейтеринговими компаніями на основі контракту, потребує певного ступеня організації простору для споживачів під час споживання ними кулінарної продукції. Так дизайн приміщення для організації споживання вимагає використання певних видів елементів декору, що може за всіх інших рівних умов вплинути на позитивне сприйняття офісними працівниками діяльності саме цієї кейтерингової компанії як конкурентної на ринку кейтерингових послуг у даному сегменті й бажання залишитися її споживачами послуг тривалий час.

Декор (від лат. *decoro* – пристойність, сумісність) – сукупність елементів, що становлять зовнішнє оформлення архітектурної споруди або її інтер'єрів. Декор розуміємо як оформлення інтер'єру приміщення.

Дизайн (від англ. *design* – проектувати, креслити, замислювати, а також проект, план, рисунок) – діяльність із проектування естетичних властивостей промислових

виробів, а також результат цієї діяльності (дизайн інтер'єру приміщення, ландшафтний). Дизайн вирішує соціально-технічні проблеми функціонування людей у предметному середовищі шляхом раціональної побудови його візуальних та функціональних властивостей.

Дизайн приміщення чи локації в усіх видах кейтерингу створюють елементи декору, які відповідають тематиці заходу в подієвому кейтерингу чи обраним стилям облаштування простору приміщення для споживання кулінарної продукції на території замовника послуг харчування у промисловому.

Оформлення простору приміщення для споживання їжі на офісній території має відповідати меті його створення, тобто реалізації послуги харчування та відповідному ціновому сегменту, в якому працює кейтерингова компанія. Доцільним є використання таких стилів: мінімалізм, біодизайн, іноді – лофт. Останній доречний у коворкінг-центрах, де головна увага приділяється організації робочих місць, але зовсім не доречний під час організації приміщення для споживання їжі в лікарнях, школах, дитсадках. Для останніх доречне застосування мінімалізму, біодизайну, а для дитячих садків – з елементами казкового стилю чи фентезі тощо.

Декор – це сукупність елементів прикрашання, що створює дизайн внутрішнього простору приміщення чи території місця проведення виїзного обслуговування відповідно до концепції й тематики заходу.

До декору належать: тенти, текстильні вироби, квіти, повітря, вода, штучні конструкції колір, світло тощо.

*Тентові споруди. Шатра.* Дуже поширені в організації подієвого кейтерингу on-premise у весняно-літній сезон (рис. 3.2.10). Тентові споруди кейтерингова компанія може придбати для подальшої роботи, а може взяти у оренду.



Рис. 3.2.10. Тентові споруди для подієвого кейтерингу on-premise.

Джерело: <http://www.kordelia.kiev.ua/arenda-shatrov-tentov-palatok>

*Декор фотозони* може включати аеродизайн, флордизайн, свічки та інші елементи (рис. 3.2.11).



*а) аеродизайн прес-волу*



*б) декор фотозони ліхтариками*

Джерело: а: [http://www.by.all.biz/img/by/service\\_catalog/34961.jpeg](http://www.by.all.biz/img/by/service_catalog/34961.jpeg)

б: <https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcT2mi-YTc63XCkU1r84EvYFmiHhn8wwUHjMKnbTCU8Ibj4bKa0V>



*в) дизайн фотозони з використанням стрічок*

Джерело: в: [http://snova-prazdnik.ru/wp-content/uploads/2014/09/fotozona\\_06.jpg](http://snova-prazdnik.ru/wp-content/uploads/2014/09/fotozona_06.jpg)



*г) оформлення фотозони для тематичного весілля*

Джерело: г: [http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone\\_4.jpg](http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone_4.jpg)

*Рис. 3.2.11. Декорування фотозони із застосуванням різних елементів дизайну*

Декорування зони аперитиву полягає у виборі форми столів і їх декорування. Столи, що використовують для цієї зони, можна також використовувати для кавибрейк, а також як допоміжні в організації харчування учасників конференцій за місцем проведення у форматі шведського столу або інколи в організації бенкетів-фуршетів тощо. На рис. 3.2.12. наведено варіанти форми столів і їх декорування текстилем та елементами флордизайну в зоні аперитиву та на інших заходах.



а



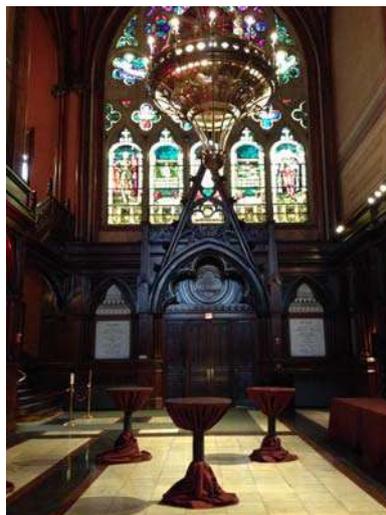
б



в



г



д



е



ж

з

Рис. 3.2.12. Варіанти форми і декорування столів у зоні аперитиву

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/824/Poolside-Florals>  
 б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/671/LA-Chic>  
 в: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2146/Hi-Boy-Hijinks>  
 г: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2136/Hill>  
 д: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1578/Harvard-Harmony>  
 е: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/838/Happy-Memory>  
 ж: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1847/Event-Creative-Food-for-Thought-BBJ>  
 з: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2037/Art-of-Optimism>

Варіанти драпірування кафетерійного столу для зони аперитиву наведено на рис. 3.2.13.



а

б

в

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1424/Cheers-at-CHM>  
 б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1972/Caspian-Ceas>  
 в: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1998/Capped-Off>



г



д



е

Джерело: г: <http://www.bbjinlen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/648/Buckled-Up>  
д): <http://www.bbjinlen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2005/Beachy-Florals>  
е): <http://www.bbjinlen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1975/Bali-High>



ж



з

Джерело: ж: <http://www.bbjinlen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1985/Asian-Royalty>  
з: <http://www.bbjinlen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1066/All-Lined-Up>



*i*

Джерело: *i*: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1343/Art-Institute-Exquisiteness>



*к*



*л*



*м*



*н*

Джерело: *к-н*: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1438/Cameo-Tori-Sheath-And-Topper>



о) приватна паті біля моря

Джерело: о): [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_378291002%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_378291002%2Falbum-17410563_00%2Frev)

Рис. 3.2.13. Варіанти драпірування кафетерійного столу для зони аперитиву

В усіх приміщеннях, особливо в оформленні тематичних подій, використовують текстиль як декор бек-сайду, стелі, колон, стін, сходинок, перил, столів, стільців тощо. Текстиль використовують у декорванні приміщень, наметів, виїзних реєстрацій шлюбу тощо (рис. 3.2.14). Часто використовують поряд з текстилем і підсвітку (LED-світильники) (рис. 3.2.15 а та б).



а) на палубі пароплава



б) на лоні природи

Рис. 3.2.14. Декорвання текстилем усієї атрибутики виїзного весілля

Джерело: а, б): <http://www.service-catering.net/oformlenie-zalov>



*а) декор стелі прямокутними полотнами*



*б) радіальне прикрашення стелі*



*в) декорування павільйонів*



*г) комплексне декорування наметів текстилем*



*д) намет з відкритими стінами і фуршетними столами*

*Рис. 3.2.15. Декор текстилем стелі у приміщенні (а, б) з підсвіткою смуг та в павільйоні (в) і наметах (г, д)*

Джерело: а:<http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/390>

б: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/396>

в: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/314>

г: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/318>

д: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/catalog/category/4>

Найчастіше текстильний декор використовують для колон, перил, бек-сайдів місць почесних гостей, балконів, терас тощо (рис. 3.2.16, 3.2.17).



а) тканина з пелюстками квітів



б) одностороннє декорування перил тканиною зі стрічками



в



г



д



е

Рис. 3.2.16. Декорування колон, перил, балконів, дахів тканиною (а, б, в, д, е) та квітами (г)

Джерело: а : <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/393>

б: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/388>

в: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/403>

г: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/395>

д: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_224769232%2Falbum-17410563\\_109217665%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_224769232%2Falbum-17410563_109217665%2Frev)



в

г

*Рис. 3.2.17. Варіанти оформлення тканинами бек-сайду та столу для почесних гостей (молодь)*

Джерело: в: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/387>  
г: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/385>

Дуже часто для підвищення статусності заходу, також відповідно до тематики заходу і роботи кейтерингової компанії у середньому та преміум-сегментах, а також під час проведення заходу в класичному стилі використовують чохла на стільці, спинки: їх прикрашають стрічками, бантами, штучними чи живими квітами. Іноді використовують одночасно і чохла, які можуть бути однотонними та контрастними, і банти на спинку стільця, які також можуть бути не тільки однотонними та контрастними, а й відрізнятися від кольору чохла на кілька тонів. Банти на спинках стільців можуть як торкатися підлоги, так і не спускатися нижче самої спинки або її середини.

Стрічки зав'язують різноманітним способом: навскоси, однією чи двома стрічками, зав'язуючи в банти різної форми, навіть на чохла ззаду зав'язують стрічки просто на вузлик. Також використовують всілякі прикрашені штучними кристалами чи іншим чином спеціальні затискачі, пряжки тощо, що поліпшує зовнішній вигляд не тільки стільця, а й приміщення загалом. Інколи використовують чохла, що надягають лише на спинку стільця, залишаючи ніжки відкритими. Цей варіант можливий тоді, коли стільці нові і мають красиві ніжки. Варіанти оформлення стільців різнокольоровими чохлами, стрічками та бантами, а також декор текстилем, наведено в дод. Р.

#### *Флордекор (фітодизайн)*

Дуже часто використовують квітковий декор, так званий флордекор чи фітодизайн столів та приміщення, використовуючи квіти в горщиках та вазонах, кущі і деревця. Варіанти флордекору представлено в дод. С.

Флористичний та фітодизайн представлено букетами різної форми, композиціями, суцвіттями, пелюстками не тільки на столах, підлозі, повітрі, а й на чохлах, стрічках та бантах стільців. На рис. 3.2.18 та 3.2.19 представлено флордекор столу в приміщенні та в куточку парку.



а

б

Рис. 3.2.18. Флористичний дизайн столу в приміщенні (а) і куточка парку (б)



а) із квітів та плодів

б) із квітів, свічок і ламп

Рис. 3.2.19. Флордекор бенкетних столів

Джерело: а: <http://www.bbjinlin.com/Photo-Gallery/>

б: <http://www.bbjinlin.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/942/Joyful-Noise>

Дерева та кущі в діжках також популярні в декоруванні внутрішнього простору приміщення чи створенні ландшафтного дизайну поза приміщенням (рис. 3.2.20, 3.2.21).



а) стилізована у вигляді «інсайд гарден»



б) у класичному стилі

Рис. 3.2.20. Фітодизайн барних стійок у різних стилях у приміщенні, формат бенкет-фуршет

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/988/Inside-Garden>

б: [https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQGrfhrJZfJ\\_QKnqjGAcDRr\\_BJSEsa2Fj2bc3Hdjy\\_9Zfc1-dFa](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQGrfhrJZfJ_QKnqjGAcDRr_BJSEsa2Fj2bc3Hdjy_9Zfc1-dFa)



а) пальми у діжках у гранд-холі готелю



б) листяні дерева на ярусах готелів, конференц-залів



в) весільний бенкет в стилі «гарден» у святковій залі

Рис. 3.2.21. Фітодизайн приміщень для заходів у форматі бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/201/Bar-Or-Bat-Mitzvahs-And-Quincea%C3%B1eras/323/Luncheon>

б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1837/Lindsey-And-Cliff>

в: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2114/Ashley-And-Michael>

Вази, вазони, діжки, вази на підлогу – все це слугує як прикрашанню приміщення, так і зонуванню його і території поза його межами (рис. 3.2.22).

Створюються зони танц-майданчика або естради для музичних ансамблів та артистів шоу-бізнесу.



*Рис. 3.2.22. Зонування приміщення вазонами з квітами*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1596/Gina-And-Jeff>

### *Декор кенді-бару*

Декор кенді-бару як головного бенкетного столу для дітей, підлітків, молоді, а також як додаткового на весіллях, приватних паті, корпоративних вечірках тощо має особливості колористики, декору, форми та подавання страв і виробів. Використовують незвичайні конструкції і презентацію виробів (рис. 3.2.23) і варіанти колористики, декору та оформлення виробів (рис. 3.2.24).



*а) незвичайні конструкції*

*б) кенді-бар тематичної вечірки в піратському стилі*

*Рис. 3.2.23. Нестандартні конструкції та презентація виробів кенді-бару*

Джерело: <http://www.boss-wedding.com.ua/index.php/uslugi/kendi-bar>



в) біло-блакитна гама

г) кольорові вироби

Рис. 3.2.24. Варіанти колористичної гами виробів кенді-бару

Джерело: <http://www.boss-wedding.com.ua/index.php/uslugi/kendi-bar>

Приклади декору і оформлення, а також колористичне вирішення кондитерських виробів для днів народження дітей різного віку і статі, а також молоді й учасників корпоративної вечірки наведено на рис. 3.2.25 та 3.2.26.



а

б



в

Рис. 3.2.25. Варіанти оформлення приватного дня народження дівчинки на пленері у маєтку: маленької дитини (а), молодшого шкільного віку на терасі (б) та хлопчика молодшого шкільного віку (в) у приміщенні

Джерело: <http://www.boss-wedding.com.ua/index.php/uslugi/kendi-bar>



а) шоколадна тематика

б) різнобарв'я

Рис. 3.2.26. Варіанти оформлення кенді-бару і презентації кондитерських виробів для молоді

Джерело: <http://www.boss-wedding.com.ua/index.php/uslugi/kendi-bar>

### Декор Cheese bar

У моду входить організація *Cheese bar* – столу з асортиментом сирів, легких закусок, хлібців зернових та з іншими начинками, асортиментом меду, джемів та фруктів. Особливий попит організація *Cheese bar* має в організації пікніків, тематичних заходів на відкритому повітрі тощо, але може виступати як окрема станція на бенкетах-фуршеттах або комбінованих бенкетах (рис. 3.2.27).



Рис. 3.2.27. Станція *Cheese bar* в процесі функціонування

Джерело: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_385286489%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_385286489%2Falbum-17410563_00%2Frev)

### Фуд-декор (фуд-дизайн)

Фуд-декор (фуд-дизайн) останнім часом дуже поширився серед кейтерингових компаній. До фуд-декору належить не тільки презентація страв на фуршетних столах, окремих спеціалізованих станціях за видами продукції на них, а й спеціалізовані столи, на яких розміщуються:

- весільний торт (коровай);
- глінтвейн;

- піраміди (гірки) з шампанським, вином тощо;
- фонтани:
  - шоколадний;
  - винний;
  - соковий;
  - лимонадний тощо;
- фруктове дерево;
- фігури в техніці карвінгу;
- квіти з карамелі;
- квіти з мастики;
- фігурки з карамелі та мастики;
- леді-суші (леді-тейбл, суші-герлз);
- леді-мартіні;
- інші.

Спеціалізовані столи відповідно драпірують і декорують квітами, свічками тощо. Приклади столу для весільного торта наведено на рис. 3.2.28.



а

б

в

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/778/Valentine-Wishes>  
 б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1547/1-Got-Rhythm-Dot--Dot--Dot->  
 в: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1246/Happy-75th>



г

д

Джерело: г: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/977/Fall-Fete>  
 д: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1591/Erika-And-Chris>

Рис. 3.2.28. Варіанти оформлення спеціалізованих столів під весільний торт

На спеціалізованому столі можна сервірувати закуски, глінтвейн, піраміди з шампанським, вином, капкейками, шоколадні та інші фонтани, квіти та фігурки з карамелі й мастики тощо (рис. 3.2.29).



*а) закусочний стіл  
для корпоративної вечірки*

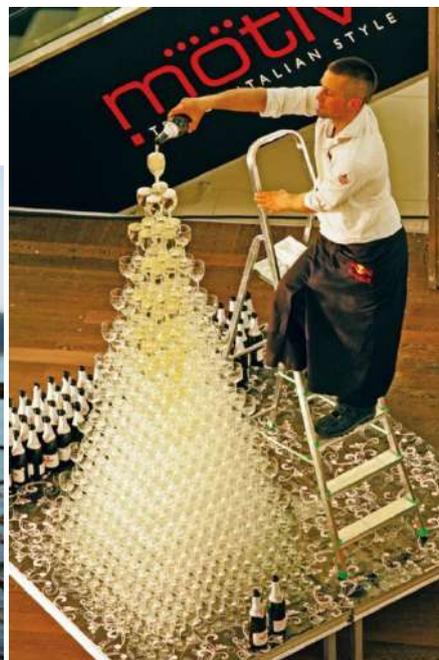


*б) стіл для глінтвейну*

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/378/Appetizer-Table>  
б: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_397914042%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_397914042%2Falbum-17410563_00%2Frev)



*в) піраміда з шампанським*



*г) створення піраміди*

Джерело: в: [http://oki-doki.com.ru/upload/information\\_system\\_4/8/2/5/item\\_825/information\\_items\\_825.jpg](http://oki-doki.com.ru/upload/information_system_4/8/2/5/item_825/information_items_825.jpg)  
г: [http://www.colors.life/upload/blogs/a8/9f/a89fb54ade50f7ac62e2af330deb8f46\\_RSZ\\_690.jpg](http://www.colors.life/upload/blogs/a8/9f/a89fb54ade50f7ac62e2af330deb8f46_RSZ_690.jpg)



д) шоколадний фонтан і фруктова пальма



е) винний фонтан

Джерело: д: <https://image.jimcdn.com/app/cms/image/transf/dimension=1920x400:format=jpg/path/s02e6b2480c36b0e3/image/i2ce9d37ffae05929/version/1460382334/image.jpg>  
 е: <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQBWSXANRTmxaRKPV2J1LyyQrRglJm SztAjWFg95uhNuxqlomO>



ж) весільний карвінг



з) композиції з карвінгу

Джерело: ж): <http://tkalez.com/wp-content/uploads/2012/11/arbuz-kitai.jpg>  
 Джерело: з): [http://artfox.by/images/interesting/interesting\\_1\\_3.jpg](http://artfox.by/images/interesting/interesting_1_3.jpg)



і) букет квітів з карамелі



к) карамельний кошик з конваліями

Джерело: і: [http://www.detskiy-mir.net/images/fotoprikols/4168\\_big.jpg](http://www.detskiy-mir.net/images/fotoprikols/4168_big.jpg)  
 к: <http://buketkonfet.ru/custom/uploads/goods/476/full/537a0e0a6469f.jpg>



л) торт з фігурками з цукрової мастики



м) піраміди з капкейків та мафінів

Джерело: л): [http://lasunia.com/wp-content/uploads/images/hudozhestvonnaya\\_lepka\\_na\\_desert-ili\\_ukrashenie\\_tortov\\_mastikoj\\_5.jpg](http://lasunia.com/wp-content/uploads/images/hudozhestvonnaya_lepka_na_desert-ili_ukrashenie_tortov_mastikoj_5.jpg)

м): [http://kviti-kviti.pp.ua/foto/2/image\\_794.jpg](http://kviti-kviti.pp.ua/foto/2/image_794.jpg)



н) піраміди-бапти з макаронів та кейк-попсів

Джерело: н): <http://www.cakery.ru/design/sov/sov2587.jpg>

Рис. 3.2.29. Приклади декору спеціалізованих столів

Поєднуючи споживання їжі з розвагами, кейтерингові компанії пропонують специфічну послугу – *ітертеймент*, що означає їжу з розвагами. Ця послуга поширена на тематичних, приватних закритих вечірках, дитячих днях народження, молодіжних паті тощо. Деякі кейтерингові фірми, пропонуючи ітертеймент, балансують на межі загальноприйнятих моральних норм. Організувати такі дійства варто, коли учасники тематичних заходів приблизно одного віку, мають приблизно однаковий світогляд, сповідають приблизно однакові моральні цінності, інакше деякі дії кейтерингових компаній можуть спричинити в непередбачених учасників шок і навіть обурити їх, дехто може образитися. Усі дії кейтерингові компанії повинні обговорити з замовником заздалегідь.

Екзотичними видами меблів можуть слугувати і так звані леді-фуршет, містер-фуршет, живі столи, тобто своєрідний симбіоз жінки-господині, що вміє пригостити тим, що стоїть на її спідниці-столі. На фуршетному столі, яким є її спідниця, виставляють бокали з вином та іншими алкогольними напоями, можна розставити закуски до напоїв. «Леді-фуршет» може демонструвати багатоярусні торти, чайні та кавові столи тощо. Ця конструкція може пересуватися за рахунок коліс або бути статичною. Такі види меблів вносять елемент розваги, цікавості для учасників тематичного заходу, здебільшого костюмованого (рис. 3.2.30).



*а) леді-фуршет, живі фігури на костюмованих вечірках*

*б*

Джерело: а: [http://www.apvisit.ru/files/1/holiday-art\\_ru.jpg](http://www.apvisit.ru/files/1/holiday-art_ru.jpg)  
 б: [https://lh3.googleusercontent.com/XqhzuS7ldzDcZOo7KZ5MG8oPEQbM\\_iuG7ixw4vXnat47wGllaLJdUIgckUB1FfoAjtQQGVA](https://lh3.googleusercontent.com/XqhzuS7ldzDcZOo7KZ5MG8oPEQbM_iuG7ixw4vXnat47wGllaLJdUIgckUB1FfoAjtQQGVA)



*б) леді-фуршет задекорована відповідно до тематики заходу*

Джерело: б: <http://www.turbotext.ru/uploads/redactor/images/44527aff4f4b2eba58182b7d877bcb2a.jpg>



*в) пані-аперитив у національному вбранні*

Джерело: в: <http://www.norenko.com.ua/admin/uploads/big/32882693.jpg>



*г) леді-фуршет на пленері*

Джерело: г): [http://partyfon-amur.ru/d/530936/d/img\\_0655.jpg.jpg](http://partyfon-amur.ru/d/530936/d/img_0655.jpg.jpg)



*д) леді-фуришет стилізована під тематику вечірки*

Джерело: д): <http://proprazdniki.com/uploads/d90cb916d15b4abfcd775a92e9945411.jpg>



*е) леді-бар, що може рухатись залом*

Джерело: е): [http://images.kz.prom.st/8197083\\_w640\\_h640\\_155000.jpg](http://images.kz.prom.st/8197083_w640_h640_155000.jpg)



*ж) Дід Мороз-фуршет*

Джерело: ж: <http://anti-tamada.ru/info/wp-content/uploads/2014/04/HNY3-1024x768.jpg>



*з) леді-фуршет, оригінальне розміщення і оформлення відповідно до локації й тематики заходу*

Джерело: з: <https://www.google.com.ua/search>



*і) леді-фуршет, аперитив на дзеркалі*



*к) альтернативний спосіб подавання аперитиву*

Джерело: і: <https://www.google.com.ua/search>  
к:з: <https://www.google.com.ua/search>



*л) леді-фуршет в аперитивній зоні*

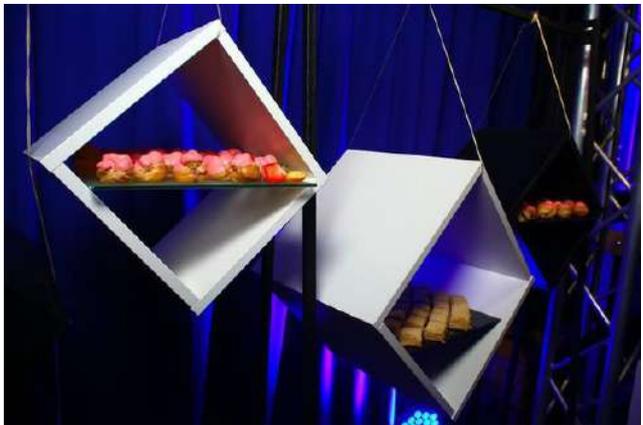
Джерело: л: <https://www.google.com.ua/search>

*Рис. 3.2.30. Приклади застосування живих меблів у різних варіантах і їх декор*

Останнім часом дуже поширені стилі «еко» та «лофт» у декорі простору локацій кейтерингу. В декорі приміщення або іншої локації використовують драбини, дошки, коробки, фанеру, підтоварники, соломку, стружку дерева, розпил на дерев'яні кругляші, мішковину, мереживо, ганчір'я, папір тощо. Варіанти декору бенкетів формату фуршет у приміщенні, здійснені кейтеринговою компанією «Фігаро», наведено на рис. 3.2.31.



*а) центричне та б) периметральне розташування фуршетних столів і бару*



*в) розміщення барної та г) кулінарної продукції у квадратах відповідно до тематики вечірки «Чорний квадрат»*

Джерело: а, б: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_397914042%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_397914042%2Falbum-17410563_00%2Frev)  
 в, г: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_394237493%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_394237493%2Falbum-17410563_00%2Frev)



*д) декорування бару на вечірці з різдвяною тематикою е) презентація страв*

Джерело: д, е: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_397914042%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_397914042%2Falbum-17410563_00%2Frev)



ж) організація бару на тематичній вечірни



з) презентація страв

Джерело: ж, з: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_388226134%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_388226134%2Falbum-17410563_00%2Frev)



и) презентація фуршетних страв на зрізах деревини на тематичній вечірни

Джерело: и: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_384507241%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_384507241%2Falbum-17410563_00%2Frev)



к) презентація фуршетних порціонованих страв на дерев'яних коробах на даху



л) бар на даху



*м) презентація страв на розпилах деревини*



*н) бар на яхті, приватна паті*

Джерело: к–н: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_380848296%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_380848296%2Falbum-17410563_00%2Frev)



*о) бенкетний декор у стилі Chanel*



*п) декор у мінімалістичній кольоровій гамі*



*р) інноваційне структурування простору для бенкету-фуршету*

Джерело: о–р: [https://vk.com/shef\\_catering?z=albums-69162959](https://vk.com/shef_catering?z=albums-69162959)

*Рис. 3.2.31. Варіанти декору простору і меблів бенкетів на різних локаціях*

*Аеродекор (аеродизайн)* – це прикрашання приміщення різноманітними повітряними кульками та виробами з них. До нього належать:

- летючі кульки з гелієм;
- тематичне оформлення кульками приміщення;
- композиції та фігури з кульок;
- арки та фонтани з повітряних кульок;
- сітка з кульками;
- прикрашання водної поверхні басейну;
- прикрашання форменого одягу офіціантів кульками з логотипом кейтерингової компанії, що обслуговувала захід, тощо. Приклади аеродекору наведено на рис. 3.2.32 та 3.2.33.



а



б



в



г) аеродизайн вітрини бутіка на відкритті

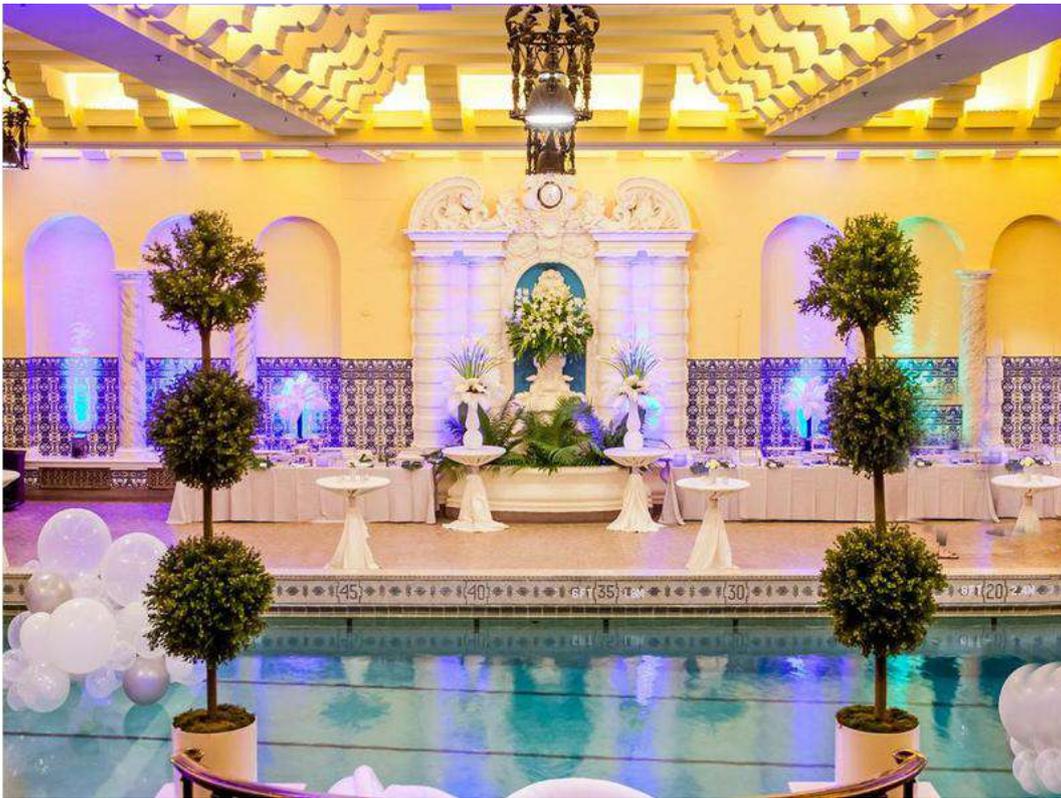
*Рис. 3.2.32. Декорування столів квітами, свічками та повітряними кульками у приміщенні (а, б, г) та на відкритому повітрі (в)*

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/1071/Rise-to-the-Top>

б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1602/Lyrically-Luscious>

в: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_382628087%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_382628087%2Falbum-17410563_00%2Frev)

г: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_370117797%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_370117797%2Falbum-17410563_00%2Frev)



*Рис. 3.2. 33. Паті біля басейну в стилі «Великий Гетсбі», преміум-кейтеринг*  
Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1171/Gatsby-Revived>

Варіанти аеродекору з повітряних кульок наведені на рис. 3.2.34 та 3.2.35, аеродекор у форменому одязі – на рис. 3.2.36.



*Рис. 3.2.34. Фонтани з кульок на стовпчиках*  
Джерело: <http://www.atmosfera-decor.ru/index/view/id/447>



*Рис. 3.2.35. Фігурки з повітряних кульок для оздоблення інтер'єру тематичної вечірки*

Джерело: <http://nwp.com.ua/images/stories/b8.jpg>



*Рис. 3.2.36. Аеродекор у форменому одязі персоналу з брендом компанії*

Джерело: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_374663162%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_374663162%2Falbum-17410563_00%2Frev)

### *Файєр-декор (декор живим вогнем)*

Живий вогонь для декору використовують у вигляді свічок, китайських ліхтариків, плаваючих свічок у вазах з водою та пелюстками. На відкритому повітрі роблять ватри тощо. Приклади декорування столів та приміщення свічками і живим вогнем наведено на рис. 3.2.37–3.2.39.



а



б

*Рис. 3.2.37. Декор столів свічками*

Джерело: а: <http://stat8.blog.ru/1r/0f055aa0c1732a2268274feda894b18a>

б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/>



*Рис. 3.2.38. Декор Wellcome-зони свічками в закритих підсвічниках, формат коктейль-пати в піднебесі*

Джерело : <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/201/Bar-Or-Bat-Mitzvahs-And-Quincea%C3%B1eras/205/Skyline-Cocktails>



*Рис. 3.2.39. Декор вогнем бенкетних страв*

Джерело: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_399220202%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_399220202%2Falbum-17410563_00%2Frev)

### *Декор світлом*

Декор приміщення та іншої локації здійснення кейтерингових послуг світлом наведено на рис. 3.2.40.



*а) у приміщенні*



*б) в патіо*



*в) в наметі*

*Рис. 3.2.40. Декор світлом приміщення (а) та внутрішнього дворику (б)*

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/736/Jazz-It-Up>

б: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_384507243%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_384507243%2Falbum-17410563_00%2Frev)

в: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_375628400%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_375628400%2Falbum-17410563_00%2Frev)

### *Інші предмети декору*

Одним з елементів функціонального декору можуть слугувати *проекційні екрани на стінах*, інформація на яких має розважальний або ознайомчий характер (рис. 3.2.41), декоративні подушки, клітки із співучими птахами, навіть домашні улюбленці тощо.



*Рис. 3.2.41. Святкування інавгурації американського президента Барака Обами*

Джерело: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/735/Obama-Inaugural-Celebration>

*Іграшки, подушки, домашні тварини, конфеті, декоративні клітки для птахів, живі статуї тощо* також слугують елементами декору приміщення, розкриваючи тематику заходу.

Ці види декору є елементами для подієвого кейтерингу, в більшості випадків – для тематичного та весільного. Наприклад, кліткою з птахом прикрашають фотозони, арки, весільний стіл тощо. Варіанти декорування кліток наведено на (рис. 3.2.42). Інші види декору – на рис. 3.2.43.



*Рис. 3.2.42. Декоративна клітка для птахів як елемент декору для подієвого кейтерингу*



а



б



в



г

Джерело: а–г: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_397914042%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_397914042%2Falbum-17410563_00%2Frev)

Рис. 3.2.43. Варіанти іншого декору приміщення тематичних заходів

Усі обрані студентом варіанти декору, що відповідають тематиці заходу, слід оформити в таблицю 3.2.3.

Таблиця 3.2.3

### Декор і дизайн локації (приміщення, іншої території)

Назва виду дизайну	Зона приміщення чи іншої території	Назва елемента дизайну відповідного виду	Наочне зображення
Аеродизайн, флордекор, дизайн текстилю тощо	Вхід до зали	Арка з повітряних кульок двох кольорів: білого та червоного Червоного кольору килим на сходах	
	Фотозона	Прес-вол з друкованою тематикою події Фонтан з повітряних кульок двох кольорів на стовпчиках Квіти в горщиках по обидва боки доріжки до прес-волу	
	Welcom-зона	На кожному круглому кафетерійному столику, задрапірованому в контрастну тканину, у букеті з білих троянд у високій вазі одна червона повітряна кулька і дві свічки в низькому підсвічнику	

Назва виду дизайну	Зона приміщення чи іншої території	Назва елемента дизайну відповідного виду	Наочне зображення
	Барна зона	Прикрашена букетом з кульок у вигляді квітів по обидва боки бару, на барі – висока тонка ваза з молочного скла з однією трояндою червоного кольору	
Тощо	Інші зони		

## Посуд

Посуд, що використовується в кейтерингу, розрізняють за видами, цінним сегментом, форматом проведення заходу, тематикою, можливістю здійснювати швидко поповнення, якщо розіб'ється під час подій чи транспортування тощо.

Вимоги до посуду, що використовується в подієвому кейтерингу, такі:

- міцність, ударостійкість;
- відсутність реакції з агресивним середовищем;
- легкість;
- простота в санітарному обробленні;
- можливість здійснювати високе складування на бенкетах – стекейбл;
- відповідність виду страви;
- універсальність.

Ці вимоги диктує формат проведення заходу: бенкет за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-фуршет, спеціалізовані, універсальні та комбіновані бенкети, кави-брейк, ділові обіди, виставковий кейтеринг, локації проведення заходів тощо.

За видами матеріалу, з якого зроблений посуд, він класифікується на порцеляновий, гончарний та майоліковий, скляний, металевий, з полімерної маси, паперовий, з фольгокартону, дерев'яний тощо (дод. Т).

Призначення посуду таке саме, як при ресторанному обслуговуванні в повносервісних ресторанах. На рис. 3.2.44 наведено приклад сервірування столів.



Рис. 3.2.44. Стоси тарілок по 20 шт., вставлені у коробку

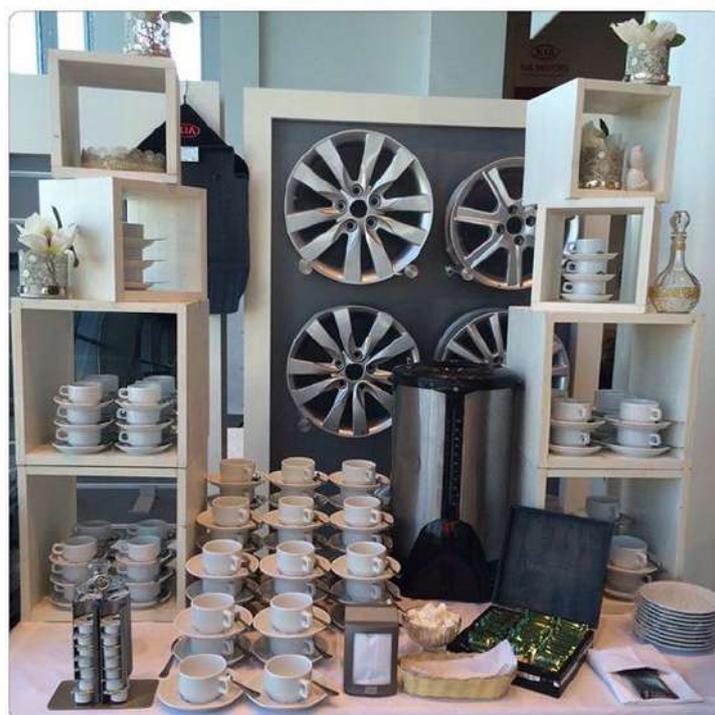
Джерело: [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_397914042%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_397914042%2Falbum-17410563_00%2Frev)



*Рис. 3.2.45. Використання порцелянового та скляного посуду*

Джерело : [http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563\\_357152334%2Falbum-17410563\\_00%2Frev](http://vk.com/club17410563?z=photo-17410563_357152334%2Falbum-17410563_00%2Frev)

У цьому підрозділі студент повинен відповідно до меню заходу обрати відповідний посуд для подавання страв та сервірування столу.



*Рис. 3.2.46. Декор і викладка на чайній станції*

Джерело: [https://vk.com/shef\\_catering?z=albums-69162959](https://vk.com/shef_catering?z=albums-69162959)

Норми посуду на особу більші, ніж під час організації бенкетів у повносервісних ресторанах. З урахуванням можливих втрат під час транспортування тощо норма посуду збільшується на 3–5%.

Для подієвого кейтерингу використовують якісну порцеляну, скло (кришталь), метал (неіржавна сталь Cr/Ni 18/10, мельхіор, нейзильбер) залежно від цінового сегменту подієвого кейтерингу.

## Білизна

Для декору столів на бенкети за столом, бенкети-фуршети тощо використовують столову білизну. Обираючи столову білизну, обов'язково потрібно враховувати її якості:

- тканина має добре піддаватися санітарно-гігієнічній обробці;
- витримувати високі температури та бути міцною;
- легко піддаватися прасуванню;
- добре утримувати вологу.

До столової білизни належать: мольтон, скатертина, наперон, юпки, доріжки (ранери), серветки (рис. 3.2.47).



а) приклад повного комплекту столової білизни



б) фрагмент декорування куверту

в) загальний вигляд столів

Рис. 3.2.47. Варіанти декору столів

Джерело: а: <https://www.google.com.ua/search?q=%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B5%D1%80%D1%8B&rls=com.microsoft:en-US&tbn=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKewjvYPZyPrLAhXDDywkHYQmA0sQsAQIIQ&biw=1024&bih=485#imgcr=fQ-rCr6FnBn1mM%3A>

б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1838/Lusciousness-in-Lagoon>

в: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/142/Dinner-Event>

Декором для столової білизни слугують тканини (шифон, органза тощо), квіти живі та штучні, шнури, пряжки, свічки тощо. Мольтон, скатертина проста різних розмірів і форми (кругла, квадратна, прямокутна тощо), юпки, ранери, серветки мають таке саме призначення, як у стаціонарних закладах ресторанного господарства для організації повсякденного та бенкетного обслуговування.

До матеріалу, з якого зроблено столову білизну, висуваються вимоги: міцність у оброблянні, витривалість, збереження фактури та кольору, немнучість, легкість у прасуванні тощо.

Останнім часом одним з модних складових декору стали ранери і наперони.

*Ранер (бігунок)* – це доріжка на стіл. Ранер є варіацією вузького наперону, що покриває поверхню столу. Ранери можна постелити на скатертину, наперон, просто на стільницю без скатертини, щоби підкреслити фактурність столу. Ранер використовують для краси (декору), а також для візуальної корекції пропорцій столу. Постелений впоперек довгого столу, ранер зробить його зорозво коротшим, буде здаватися, що люди по різні боки столу перебувають ближче одне до одного. Ранер можна стелити навхрест, паралельно, впоперек прямокутного столу. Ранер має добрий вигляд як на вузьких довгих столах, що виставлені літерами «П» або «Т», так і на прямокутних і круглих (рис. 3.2.48).



*Рис. 3.2.48. Варіанти розміщення наперону і ранеру на скатертині столів різної конфігурації*

Джерело : [https://www.google.com.ua/search?q=%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B5%D1%80%D1%8B&rls=com.microsoft:en-US&tbn=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKewjtvYPZyPrLAhXDDyw\\_KHYQmA0sQsAQIIQ&biw=1024&bih=485#imgrc=v-0JjAG4mAou0M%3A](https://www.google.com.ua/search?q=%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B5%D1%80%D1%8B&rls=com.microsoft:en-US&tbn=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKewjtvYPZyPrLAhXDDyw_KHYQmA0sQsAQIIQ&biw=1024&bih=485#imgrc=v-0JjAG4mAou0M%3A)

Ранери найчастіше використовують для декору весільних столів на лоні природи, без використання скатертини як елемент тематичного весілля в еко-стилі, а також для тематичних заходів, приватних вечірок тощо.

Ранером може слугувати тканина, мереживо, мішковина, трава, мох, квіти, сторінки книжки тощо (3.2.49).



*а) ранер із тканини з квітами*



*б) ранер із тканини*

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/849/Glorious-Gathering>



*в) ранер, постелений навхрест*



г

Джерело: г): <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2001/Food-Trucked>



*д) ранер на круглому столі*



*е) ранер із квітів у композиції з сіном*

Джерело: д: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/741/Meigs-Field>  
 е: <http://www.livemaster.ru/topic/151369-ranner-novyj-vzglyad-na-oformlenie-stola>



ж) ранер з мішковини



з) ранер із квітів



і) з суміші квітів і сіна

Джерело: ж – і: <http://onewed.ru/media/cache/43/ba/43ba9f0c60f6a956c1eda41df0a13832.jpg>



к) ранер з газет та сторінок книжок



л) квітковий ранер на лоні природи і в приміщенні



м) ранер зі стрічок

Джерело: к–м: <http://www.livemaster.ru/topic/151369-ranner-novyy-vzglyad-na-oformlenie-stola>

Рис. 3.2.49. Варіанти використання ранеру на столах різної форми і в різних локаціях

### Розрахунок предметів для індивідуального та групового сервірування

Для сервірування столів у подієвому кейтерингу використовують різноманітний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування здійснюють за дод. Т та У відповідно до виду, локації, тематики заходу та формату обслуговування і наводять у табл. 3.2.4.

Таблиця 3.2.4

#### Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для (тематика заходу)

Назва	Розміри, мм, місткість, см <sup>3</sup> , порцій	Призначення	Кількість
Порцеляно-фаянсовий			
Металевий (алюмінієвий, неіржавна сталь, мельхіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою)			
у тому числі посуд			
набори			
Керамічний (гончарний, майоліковий)			
Скляний (кришталевий)			
у тому числі посуд			
чарки, келихи, фужери, склянки			

Назва	Розміри, мм, місткість, см <sup>3</sup> , порцій	Призначення	Кількість
Із полімерних матеріалів			
Дерев'яний			
Паперовий			
Із фольгованого картону			
Із природного каменю			
Столова білизна (мольтон, скатертини, фуршетні юпки, серветки, ручники, рушники)			

### 3.3. Обслуговування

Обслуговуванню учасників заходу в подієвому кейтерингу приділяється велика увага кейтерингових компаній.

У загальному вигляді передбачається здійснення таких видів робіт:

- зустріч із замовником, узгодження загального плану дій і укладання угоди про співпрацю;
- вибір і узгодження локацій заходу;
- розроблення меню і розрахунок його вартості;
- проведення тестингу;
- планування простору для заходу, зонування території та підготовка плану технічного приміщення за потребою;
- складання сценарію (планування часу на здійснення заходу, складання схеми обслуговування учасників, графіків етапів здійснення кейтерингу, управління потоками);
- організація процесу обслуговування заходу (складання транспортного плану, списків персоналу із зазначенням обсягів робіт, схем завезення та вивезення харчових продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення, проведення інструктажів з персоналом та координація зі службами замовника).

Обслуговування заходу відбувається відповідно до розробленого сценарію. У процесі надання кейтерингових послуг можна виділити чотири етапи в роботі, кожний з яких має власну структуру.

#### *Етап 1. Загальна підготовча робота*

- Чітко визначити територіальні обмеження, що відводитимуться під організацію подієвого кейтерингу (тематичного заходу).
- Визначити місця розташування функціональних зон, розробити план-схему їх розміщення.
- Узгодити питання водозабезпечення, електропостачання, кондиціонування тощо (за необхідністю).
- Узгодити питання аварійних виходів, пожежної та екологічної безпеки.
- Вирішити питання розташування на місці проведення заходу приміщень для персоналу, доготівельних тощо.
- Можливості коректування сценарію заходу (за необхідністю, з залученням чи без замовника).

Місця розташування функціональних зон наведено на рис. 3.3.1.

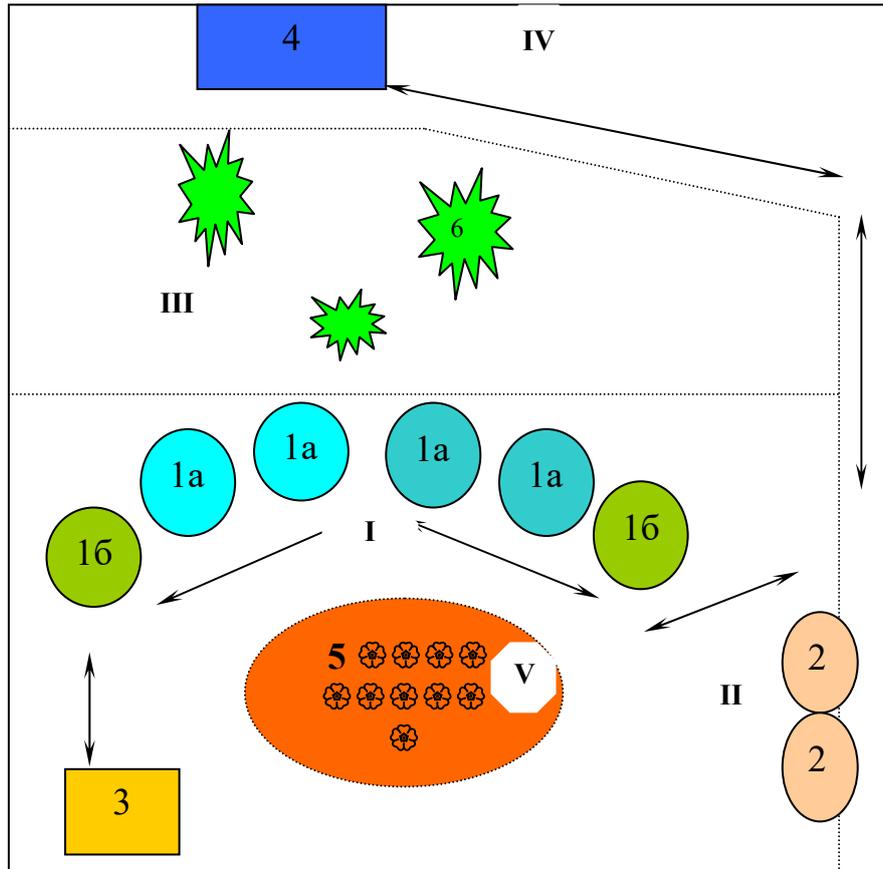


Рис. 3.3.1. Зонування локації формату off-premise з зазначенням рухів потоків

Позначення:

I – зона обслуговування гостей;

II – робоча зона обслуговуючого персоналу;

III – зона природного (декоративного, штучного) озеленення;

IV – зона доготування страв;

V – зона аква-флористичного чи видовищного спрямування.

↔ – рух обслуговуючого персоналу під час обслуговування;

1a – тенти-намети зі столами під ними (бенкетні, фуршетні різної форми тощо);

16 – тенти-намети зі столами під ними (столи-бари, десертні столи тощо);

2 – підсобні столи для офіціантів;

3 – тент-намет зі спеціалізованими напоями – вино-горілчаними, пивом тощо;

4 – тент-намет з доготівельним приміщенням;

5 – композиція аква-флористичного спрямування (сцена з відповідним обладнанням тощо);

6 – елементи озеленення (дерева, декоративні кущі, декоративні рослини в горщиках тощо).

### Етап 2. Підготовча робота на локації

- Зонування і декор локації.
- Розташування меблів й інших предметів декору відповідно до тематики в зонах локації.
- Створення фуршетного столу, станцій презентації страв, місць фуд-декору.

- Створення бенкетного столу (зосереджене розміщення) або розміщення столів (роззосереджене розміщення) в бенкетній зоні.
- Накриття столів для учасників заходу столовою білизною та драпірування і декорування столу.
- Сервірування столу (столів) індивідуальними предметами відповідно до тематики заходу.
- Винесення страв і алкогольних (безалкогольних) напоїв.
- Підготовка персоналу до обслуговування (особиста гігієна офіціанта та проведення інструктажу бенкет-менеджером).

### *Етап 3. Обслуговування учасників заходу*

- Зустріч на місці, призначеному під паркування.
- Зустріч гостей у фотозоні, фотографування біля прес-волу, банерів тощо.
- Подавання аперитиву в аперитивній (Welcome-, коктейльній) зоні.
- Проведення тематичного (іншого) подієвого заходу відповідно до сценарію заходу.
- Безпосереднє обслуговування гостей в бенкетній та барній зонах (біля столів, за столами)
- Організація розваг впродовж заходу (або в зазначений сценарієм час).

### *Етап 4. Завершальна робота*

- Прибирання використаного посуду із бенкетної та барної зон.
- Збирання харчових відходів і пакування.
- Збирання твердих відходів і пакування.
- Збирання предметів матеріально-технічного призначення і пакування.
- Клінінг локації.
- Транспортування вищезазначеного до базового закладу.

Структура і характер робіт подієвого кейтерингу наведено в загальному вигляді в табл. 3.3.1.

*Таблиця 3.3.1*

### **Види заходів та номенклатура кейтерингових послуг**

Види заходів	Характеристика послуг
Корпоративні свята, ювілеї фірм	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Облаштування приміщень відповідно до концепції заходу</li> <li>– Організація виїзного гардеробу</li> <li>– Бенкетне меню з елементами ітертейменту*, ексклюзивного подавання страв та напоїв</li> <li>– Тестинг меню</li> <li>– Фонтани для напоїв, шоколадні фонтани з (без) участю спеціалізованого обслуговуючого персоналу</li> <li>– Фруктові композиції, букети, кошики, фруктовий карвінг, фруктові пальми</li> <li>– Встановлення звукового та світлового обладнання</li> <li>– Організація шоу-програми, програми з участю гостей</li> <li>– Запрошення музикантів, артистів різноманітних жанрів, конференсье тощо</li> </ul>

Види заходів	Характеристика послуг
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформлення приміщення відповідно до тематики заходу</li> <li>- Організація обслуговування з елементами театрального дійства тощо</li> <li>- Спецефекти (салюти, феєрверки, лазер-шоу, стробоскопічний ефект тощо та сюрпризи, розіграші)</li> <li>- Клінінг місця проведення заходу</li> <li>- Транспортування предметів матеріально-технічного призначення до бази</li> <li>- Тощо</li> </ul>
Фуршети після семінарів, виставок, презентацій	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Облаштування приміщення відповідно до концепції заходу</li> <li>- Організація виїзного гардеробу</li> <li>- Меню фуршету</li> <li>- Тестинг меню</li> <li>- Дизайн і сервірування столів</li> <li>- Організація обслуговування</li> <li>- Організація аудіо- та відеосупроводження</li> <li>- Клінінг місця проведення заходу</li> <li>- Транспортування предметів матеріально-технічного призначення до бази</li> <li>- Тощо</li> </ul>
Кава-брейк до та підчас перерви між семінарами, конференціями, симпозиумами тощо	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Облаштування приміщення відповідно події</li> <li>- Меню</li> <li>- Дизайн і сервірування столів</li> <li>- Організація обслуговування</li> <li>- Організація аудіо- та відеосупроводження</li> <li>- Виїзний гардероб</li> <li>- Клінінг місця проведення заходу</li> <li>- Транспортування предметів матеріально-технічного призначення до бази</li> <li>- Тощо</li> </ul>
Приватні свята	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Облаштування приміщення відповідно до концепції заходу</li> <li>- Організація виїзного гардеробу</li> <li>- Бенкетне меню відповідно до тематики заходу</li> <li>- Тестинг меню</li> <li>- Запрошення конферансьє</li> <li>- Встановлення звукового та світлового обладнання</li> <li>- Організація розважальної програми</li> <li>- Дизайн та оформлення приміщення відповідно до тематики заходу</li> <li>- Фонтани для напоїв, шоколадні фонтани з (без) участю спеціалізованого обслуговуючого персоналу</li> <li>- Фруктові композиції, букети, кошики, фруктовий карвінг, фруктові пальми</li> <li>- Організація обслуговування заходу з елементами театрального дійства</li> <li>- Спецефекти (салюти, феєрверки, лазер-шоу, стробоскопічний ефект тощо та сюрпризи, розіграші)</li> <li>- Клінінг місця проведення заходу</li> <li>- Транспортування предметів матеріально-технічного призначення до бази</li> <li>- Тощо</li> </ul>
Весілля	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Облаштування приміщення та обраної локації відповідно до концепції заходу</li> <li>- Організація виїзного гардеробу</li> <li>- Спеціальне весільне бенкетне меню з урахуванням вибору локації заходу</li> <li>- Тестинг меню</li> <li>- Оренда весільних аксесуарів</li> </ul>

Види заходів	Характеристика послуг
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Фонтани для напоїв, шоколадні фонтани з (без) участю спеціалізованого обслуговуючого персоналу</li> <li>– Фруктові композиції, букети, кошики, фруктовий карвінг, фруктові пальми</li> <li>– Організація обслуговування заходу</li> <li>– Розроблення індивідуального сценарію</li> <li>– Послуги конферансьє (тамади) вечора та артистів різного жанру, музикантів тощо</li> <li>– Встановлення звукового та світлового обладнання для дискотеки</li> <li>– Спеціальні ефекти (салюти, феєрверки, лазер-шоу, стробоскопічний ефект тощо та сюрпризи, розіграші)</li> <li>– Клінінг місця проведення заходу</li> <li>– Транспортування предметів матеріально-технічного призначення до бази</li> <li>– Тощо</li> </ul>
Харчування за місцем роботи, навчання, в лікарнях тощо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Меню тижневе, двотижневе (циклічне)</li> <li>– Тестинг меню протягом перших трьох днів</li> <li>– Надання пакувальної тари та наборів</li> <li>– Клінінг місця проведення заходу</li> <li>– Транспортування використаного посуду до бази</li> <li>– Тощо</li> </ul>

\* *Ітертеймент* – слово, яке є похідним від двох слів *eat* (англ. – їсти) та *entertainment* (англ. – розваги, вистава, гостинність, прийом) і вживається в розумінні «їжа з розвагами», «їжа, яку подають з розвагами». Приготування та подавання або роздавання їжі відбувається одночасно з розвагами; кулінарний театр.

#### *Види обслуговування у подієвому кейтерингу*

Види обслуговування у подієвому кейтерингу, особливо якщо заявлено послугу виїзного ресторанного обслуговування, здійснюються у тих самих форматах, що і бенкети в закладах ресторанного господарства.

Широке портфоліо видів кейтерингу наведено в додатку В підрозділі 1.3. розділу 1.1.3. Але при цьому враховують послуги, що наведені в таблиці 3.3.1.

Види обслуговування у подієвому кейтерингу найчастіше бувають таких форматів:

- бенкет за столом (з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, універсальний, спеціалізований тощо);
- бенкет-чай, бенкет-кава;
- бенкет-фуршет;
- бенкет-фуршет-десерт;
- бенкет-коктейль;
- комбінований бенкет.

На *бенкеті за столом (формату on-premise)* з повним обслуговуванням офіціанти обслуговують гостей в обніс, послідовно пропонуючи різні страви та напої. Для кожного гостя передбачено місце за столом, сервірування якого здійснюється відповідно до концепції заходу та обраного меню і напоїв. Це найдорожчий вид обслуговування. Але на деяких тематичних заходах в обслуговування вносять нотки розваг і жарту (рис. 3.3.1).



а

б

Рис. 3.3.1. Винесення і подавання страв на французькому бенкеті Garden Figaro Party

Джерело а: <https://pp.vk.me/c623718/v623718765/4b38f/8LaoAGev19E.jpg>  
 б: <https://pp.vk.me/c623718/v623718765/4b43a/O6EEXZA2bSc.jpg>

На бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами страви в багатопорційному посуді та з наборами для їх перекладання ставлять на бенкетний стіл. Гості самостійно беруть страви та перекладають їх на індивідуальні тарілки. Такий бенкет найчастіше використовується на весіллях, днях народження, приватних і корпоративних ювілеях, дитячих святах та інших заходах. Організуючи такий вид обслуговування, слід мати необхідну кількість посуду та столових наборів для повного сервірування на кожну персону, достатню кількість посуду для порційних гарячих страв, десертів, кави та чаю, додатковий посуд для заміни тарілок і наборів, а також необхідну кількість столів для гостей, стільців, підсобних столиків, серветок тощо.

*Бенкет-чай* та *бенкет-кава* організують як самостійний вид бенкету лише під час святкування дитячих чи жіночих свят (8 березня, день народження, тематичні вечірки тощо). Найчастіше дані види бенкетів організують як додаток до головного бенкету, вони відповідають концепції заходу та стилістиці головного бенкету.

*Бенкет-фуршет*, як правило, проходить для великої кількості учасників після виступу, доповіді, ділової частини заходу, а іноді – під час ділової частини. Основний момент, на який звертають увагу, пропонуючи такий формат, – велику кількість людей обслуговують за невеликий проміжок часу. Вживання їжі відбувається стоячи; використовується часткове обслуговування офіціантами. Столи оформлені і сервовані відповідно до виду бенкету і концепції заходу, обраного меню і кількості напоїв. Окремо можна розмістити бар або замовити послугу бар-кейтерингу.

*Бар-кейтеринг (Bar Catering)*, або *барний кейтеринг* (виїзний бар) – це комплексне здійснення послуг з організації виїзного бару в будь-який час в будь-яке місце на замовлення.

Схема діяльності полягає в здійсненні таких операцій:

- звернення замовника до кейтерингової компанії;
- вибір формату організації бару та концепції коктейль-паті, тематики бару, в тому числі у варіантах «Еліт» та «Економ»;
- складання меню коктейлів;
- проведення тестингу;

- підбір устаткування, посуду та уніформи персоналу;
  - закупівля потрібних інгредієнтів;
  - Доставка їх та інших ресурсів до місця обслуговування;
  - монтаж устаткування;
  - безпосереднє приготування коктейлів під час проведення заходу;
  - запрошення до роботи діджеїв, музикантів, артистів різного жанру, організація «Fire Show» (вогняного шоу) та інших спецефектів тощо;
  - прибирання території, клінінг;
  - демонтаж устаткування;
  - транспортування устаткування до базового закладу кейтерингової компанії.
- Звичайні ресторани та клуби часто користуються послугами барного кейтерингу (виїзного бару), коли потрібно організувати масштабний, для великої кількості учасників бар або бармен-шоу.

*Бар-кейтеринг* пропонує широкий комплекс барних послуг:

- ширша лінійка коктейлів, ніж в звичайному барі (серії коктейлів з ювелірними прикрасами, молекулярні, ароматні квіткові);
- застосування технології Premix для приготування великого асортименту
- коктейлів (понад 20 000 коктейлів за час роботи на бенкеті чи іншому заході);
- вибір техніки приготування коктейлів залежно від концепції події
- (класична техніка, в стилі «Freestyle», «Exhibition Flairing», «Speed Mixing», створення каскадів келихів, «гірки», «піраміди із келихів з шампанським» тощо);
- бармен-шоу (парне або гуртове), в тому числі в стилі «Shake Show»;
- коктейль-паті;
- обслуговування напоями (у Welcome-зоні під час Welcome Drink (зустріч гостей напоями), на місці проведення заходу, біля барної стійки тощо);
- робота сомельє;
- підбір закусок до напоїв (формату «Finger Food»; дотримання правила
- «3C: Cognac, Cheese, Cigar» тощо);
- Проведення майстер-класів з приготування коктейлів;
- Пропозиція створення спеціалізованих барів:
  - класичного коктейль-бару;
  - коктейльного бару із самообслуговуванням (самостійне створення коктейлів);
  - Crostini Bar (бару з італійським акцентом);
  - Pizza Buffet (гаряча піца з печі);
  - Popcorn Bar (бару з солодким і солоним попкорном для дітей та дорослих);
  - Milkshake Buffet (бар з морозивом та мілкшейками);
  - Chili Bar (гострий суп-бар);
  - Bloody Mary Bar (бар з кривавою Мері);
  - весільного;
  - гавайського;
  - Taco Bar (мексиканського бару-фаст-фуду);
  - молекулярного;
  - кавового (чайного) бару із залученням сертифікованих баристи та майстра чайних церемоній;
  - пивного;
  - дитячого коктейль-бару;
  - смузі- та фрешбару;
  - бару грогів та глінтвейнів;
  - бару з домашнім печивом та тістечками;
  - Mini Pie Bar (бару з міні-тістечками)

- бару з картопляним пюре;
- сендвіч буфет (для неофіційного пікніку, паті в стилі кежел);
- донатс й кава-бару тощо.
- декорування приміщення в сутінках;
- використання для напоїв кубиків, що світяться у темряві, – LED Light Up Glow. На рис. 3.3.2 зображено льодовий бар та бармен-шоу.



а

б



в

*Рис. 3.3.2. Бар (а – льодяний; б–в – приготування барменом одночасно багатьох порцій)*

Джерело: а: <http://cs-celebrity.ru/data/Foto0274.jpg>

б: <http://www.showtime-event.com.ua/wp-content/uploads/2013/08/Barmen-shou-3.jpg>

в: [http://progress-project.ru/img/bar/bar\\_02.jpg](http://progress-project.ru/img/bar/bar_02.jpg)

Останнім часом у форматах бенкету-фуршету організують обслуговування тематичних вечірок, презентацій, відкриттів нових закладів торгівлі, харчування, автосалонів тощо (рис. 3.3.3, 3.3.4).



а



б



в



г

*Рис. 3.3.3. Фуриет на честь відкриття гіпермаркету «Леруа Мерлен»  
а – зонування приміщення; б – сегмент засервірованого столу; в-г – варіанти подавання страв*

Джерело: а: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2015/12/DSC09422.jpg>

б: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2015/12/DSC09376.jpg>

в: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2015/12/DSC09404.jpg>

г: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2015/12/DSC09413-1080x717.jpg>



а



б



в



г

Джерело а: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2016/02/DSC00754.jpg>  
 б: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2016/02/DSC00721.jpg>  
 в: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2016/02/DSC00805.jpg>  
 г: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2016/02/DSC00746.jpg>

*Рис. 3.3.4. Фуршет в автосалоні в стилі «Street Food & Loft»  
 а–б – загальний вигляд фуршетних столів; в – станція приготування хот-догов; г – прийом оформлення фуршетного столу і викладення гамбургерів*

Обслуговування стравами та напоями можуть бути в тематиці і стилі заходу (рис. 3.3.5).



а



б



в



г



д



е



ж

*Рис. 3.3.5. Подавання страв і напоїв в обніс на бенкеті-фуршеті в різноманітних стилях відповідно до тематики заходу*

Джерело: а, б: <http://www.teatrodelgusto.biz/animation/defile-de-canape/>  
 в: <http://files.hotelpalcat.cz/200002353-9706698005/catering-tabor-foto4.jpg>  
 г: [http://povarvip.ru/templates/megacatering/images/u\\_bar.jpg](http://povarvip.ru/templates/megacatering/images/u_bar.jpg)  
 д: <https://pp.vk.me/c625421/v625421666/2c661/YnuBnKzoQ9w.jpg>  
 е: <http://ub1.ru/upload/iblock/22f/22f9359fe11d39ba1959f1b2115ae121.jpg>  
 ж: [http://www.svadba-inform.ru/userfiles/foto\\_molodozh/Ceitering/Foto3.jpg](http://www.svadba-inform.ru/userfiles/foto_molodozh/Ceitering/Foto3.jpg)

*Бенкет-фуршет-десерт* організують як самостійний спеціалізований бенкет або як додаток до бенкету-фуршету.

Бенкет-фуршет-десерт може бути оформлений як тільки фруктовий фуршет або як звичайний десертний стіл у форматі фуршету (рис. 3.3.6).



а



б



в



г



д

*Рис. 3.3.6. Варіанти організації бенкету-фуришету-десерту  
а-в – фруктовий; г – фруктово-шоколадний;  
д – змішаний).*

Джерело: а: <http://astana.vsesdelki.kz/content/2015/20150218/u163467/images/201502/f20150218175611-image.jpg>

б: <https://svadebka.ws/images/article/7747.848x542.1434114671.jpg>

в: <http://rainbow-brovary.co.ua/wp-content/uploads/2014/04/furshet.jpg>

г: [http://frutti.com.ua/image/data/folio/1\\_4\\_furshet\\_P1220249.jpg](http://frutti.com.ua/image/data/folio/1_4_furshet_P1220249.jpg)

д: <http://www.jackscatering.ru/f/images/01.jpg>

*Шоколадний фонтан, фруктовa пальма та фонтан для напоїв* дуже поширені серед кейтерингових компаній під час організації бенкету-фуршету-десерту. Іноді їх організують як самостійні і окремі спеціалізовані станції-столи, а інколи – як повноцінний стіл із цими виробами.

*Шоколадний фонтан* як винахід канадської фірми Design & Realisation у 1980-х роках був дуже популярним. У Європі шоколадні фонтани набули такої популярності, що поступово витісняють на весіллях весільний торт. Шоколадний фонтан – один із найяскравіших та смачних елементів оформлення на будь-якому заході, він може стати приємним подарунком-сюрпризом; ідеально підходить до будь-якої тематики заходу і свята.

Шоколадний фонтан може бути різноярусним (2–4), різним заввишки (до 80 см), з різним обсягом шоколаду, що завантажується (2,5–4 кг). Колір шоколаду може відповідати корпоративному кольору, кольору весілля чи іншої події або бути улюбленим для ювіляра чи ювілярки тощо. Шоколад для цього різновиду десерту високосортний.

Шоколадний фонтан можна наповнити різними сортами шоколаду: темним (чорним), білим, молочним, гірким; може мати колір, аромат та присмак суниці, яблука, горіхів, апельсина, лимона, карамелі тощо. За замовленням можна використати харчові барники, щоб надати шоколаду будь-якого кольору: помаранчевого, білого, рожевого, салатного, фісташкового тощо (рис. 3.3.7).



*a*



*б*

*в*

*Рис. 3.3.7. Шоколадний фонтан*

*a – різнокольоровий і різноярусний; б – з гарніром; в – на дитячому дні народження*

Джерело: а:[http://test.web-zon.ru/images/slides\\_hom/5/%D0%B2%D0%BF\\_79.png](http://test.web-zon.ru/images/slides_hom/5/%D0%B2%D0%BF_79.png)

б: <https://18.img.avito.st/1280x960/2770643218.jpg>

в: <https://image.jimcdn.com/app/cms/image/transf/dimension=1920x400:format=jpg/path/s02e6b2480c36b0e3/image/i68e61bb546c23351/version/1460106900/image.jpg>

Також можуть бути запропоновані фонтани з додаванням м'яти та східних прянощів: перцю гіркокого та чилі, гвоздики, кориці, кардамону в суміші та окремо. Привабливість шоколадного фонтана ще і в тому, що окремо подають фрукти, ягоди, невеликого розміру печиво, кондитерські вироби, пастилу, інші солодощі (за винятком крихких).

Подавання гарніру до шоколадного фонтана можна здійснювати різними способами: на шпажках довжиною 10–20 см, дерев'яних та пластмасових, металевими виделками, у форматі «Finger Food» (можна брати руками) тощо.

*Фрукти*, які використовують як гарнір до шоколадного фонтана:

- яблука, банан, персики, груші, абрикоси, цитрусові;
- ягоди: суниці, виноград (білий, рожевий, синій) без кісточки;
- баштанні: часточки дині;
- екзотичні: ананас, ківі, карамболь тощо.

Фрукти можуть бути цілими, нарізаними навпіл, часточками, їх можна подавати в техніці карвінгу, оформленими як композиції екзотичних фруктів (у вигляді ананаса, фруктової пальми тощо). Основною вимогою є використання дерев'яних паличок-спісів або спеціальних пластмасових шпажок з довгими ручками.

Варіанти подавання фруктів, ягід та кондитерських виробів як гарніру до шоколадного фонтана різноманітні і залежать від ступеня креативності кухарів та дизайнерів.

Кожний шоколадний фонтан певного кольору має гармоніювати з відповідними фруктами. Чорний шоколад гармонічно поєднується із солодкими фруктами, а молочний та білий пом'якшують їх кисло-солодкий смак.

Щоб учасники заходу отримали найкращі смакові відчуття, часто замовляють експерта-шоколатьє.

*Кондитерські вироби*, що використовуються як гарнір до шоколадного фонтана, можна брати руками, а також спеціальними виделками-спісами. Головна вимога щодо них – вироби не повинні бути крихкими і розміром не більш як на один укус. До них належать:

- бісквітні тістечка різної форми без начинки, переважно продовгуватої форми;
- печиво пісочне, листкове у вигляді паличок;
- несолоний крекер, галетне печиво тощо.



Рис. 3.3.8. Бенкет-фуршет-десерт із шоколадним фонтаном, пірамідою з тістечок-макаронів та фруктовими пальмами

Джерело: <http://previews.123rf.com/images/savytska/savytska1407/savytska140700140/30316770-Chocolate-fountain-and-palm-tree-from-fruits-at-wedding-reception--Stock-Photo.jpg>

*Інші солодоці*, що використовують як гарнір до шоколадного фонтана:

- пастила різної конфігурації;
- несолодкий фруктовий мармелад різної конфігурації;
- зефір білого, рожевого, персикового та іншого кольору без глазури;
- маршмелоу тощо.

Створення зони шоколадного фонтана має відповідати певним правилам:

- Оформлення має бути красивим, святковим, викликати апетит і можливість відчутти смак – тобто створити атмосферу відповідно концепції і статусу гостей.

- Використання підставки-підсвітки для фонтана, яка одночасно слугує декорацією святкового столу, дає змогу ефективно використовувати простір навкруги фонтана, легко підтримувати чистоту та охайний вигляд зони фонтана. Підставка-підсвітка являє собою спеціальну конструкцію з оргскла молочного відтінку, яка складається з двох ярусів і підсвічується привабливим неоновим світлом зсередини. Яруси становлять площу, на якій розташовані таці з часточками фруктів. У підставку-підсвітку вбудовані отвори для шпажок. Усе це створює святкову теплу атмосферу.

Ефектним доповненням до шоколадного фонтана є *фруктове дерево* (*ананасна пальма, фруктова пальма*). Її встановлюють поряд із шоколадним фонтаном. Фруктова пальма складається з фруктів, які нанизані на шпачки і становлять певний орнамент: смуги, спіралі, ромби, райдугу тощо. Як правило, пропонують стандартний набір фруктів, білий та синій виноград без кісточок, суницю, карамболь, ківі, мандарини, апельсини. Розмір фруктової пальми відповідає кількості гостей і поєднується з розміром шоколадного фонтана. Ця конструкція може бути доповнена фруктовими пірамідами, шашликами з фруктів, фруктовими букетами та іншими конструкціями, спеціально розробленими для заходу відповідно до його концепції.

Найпопулярнішим елементом доповнення до шоколадного фонтана є *фонтан для напоїв*. Це яскрава та приваблива конструкція слугує незвичайним способом подавання напоїв і є незамінним інструментом для проведення заходів у форматі фуршету як у приміщенні, так і поза ним (рис. 3.3.9).



а



б



6



2

*Рис. 3.3.9. Фонтан для напоїв (а–б – соку, вина, шампанського; в – процес підготовки фонтана для вина; г – різнокольорові фонтани з напоями).*

Джерело: а: <http://chocofont.ru/image/cache/data/fountains/wine-fontan/wf-03/vinnyj-fontan-50-sm-1000x1000.jpg>

б: <http://tepliesledi.ru/wp-content/uploads/2012/04/52.jpg>

в: [http://ssvadba.com/photo/original/2014-11-07\\_5-27-50\\_img\\_5287.jpg](http://ssvadba.com/photo/original/2014-11-07_5-27-50_img_5287.jpg)

г: <http://www.busy-bee.com.ua/wp-content/uploads/2015/09/fountain-dlia-napitkov.png>

Фонтан для напоїв та шоколадний фонтан вдало доповнюють один одного та разом із фруктову пальмою створюють гармонійну зону.

До вартості шоколадного фонтана входять такі позиції:

- кількість шоколадних фонтанів (від одного до трьох і більше);
- робота шоколадного фонтана впродовж фіксованого часу (мінімальний час – 3 години; найбільш розповсюджений – 6 годин тощо);

- оренда столика для шоколадного фонтана різної форми: квадратний; прямокутний, хвилеподібної форми, напівмісяця, у вигляді серця, ромба, трикутника тощо;
- дерев'яні шпажки для фруктів, печива, солодоців;
- робота декоратора з декорування столика під шоколадний фонтан з урахуванням концептуальної колористики;
- оренда скатертини, наперона або ранеру, що відповідають концептуальній колористиці заходу;
- відповідна кількість фруктів, ягід, печива, солодоців тощо з урахуванням кількості гостей і тематики заходу, а також концепції шоколадного фонтана (фонтан як самостійний захід чи доповнення до бенкетів, в тому числі дитячих тощо);
- серветки паперові та паперові тарілочки;
- оренда порцелянових десертних тарілочок;
- оренда предметів для сервірування фруктів, ягід, солодоців, шпажок, серветок, квітів тощо (дзеркальні підставки різної поверховості, скляні та порцелянові 2–3-ярусні вази, скляні вази з широкими чашами на високій ніжці та без ніжки; порцелянові вази на ніжках та без них для сервірування печива, солодоців тощо; овальні, прямокутні, круглі, трикутні, хвилеподібної форми, NewWave тощо; підставки під серветки, вази для дерев'яних шпажок тощо);
- замовлений обсяг шоколаду (2,5–4 кг);
- доставка до місця проведення заходу і відправка до базового закладу;
- надання послуг спеціаліста з монтажу шоколадного фонтана та контролю за його роботою;
- надання послуг шефа-патісері, що спеціалізується на шоколаді, або сертифікованого шоколятьє; інколи замовники замовляють навіть колір шкіри спеціаліста;
- прибирання місця після заходу.

Деякі послуги кейтерингові компанії можуть надавати безплатно.

Останнім часом дуже популярними стають бенкети-фуршети-десерти як самостійний бенкет, який функціонує у форматі *кенді-бару (Candy-bar)* або *світ-бару (Sweet-bar)*.

*Кенді-бар (світ-бар)* також можна організувати як окрему станцію на бенкеті-чаї, який проводиться у форматі фуршету. Організується в приміщенні та на повітрі (рис. 3.3.10).





б



в



г



д



е

Рис. 3.3.10. Кенді-бари різної тематики і місць організації, кольору і дизайну

а): [http://candy-bar.ru/uploads/images/IMG\\_2476\(1\).jpg](http://candy-bar.ru/uploads/images/IMG_2476(1).jpg)

б): [http://www.jeteme.ru/kendi-bar/ MG\\_8787\\_1.jpg](http://www.jeteme.ru/kendi-bar/ MG_8787_1.jpg)

в): <http://www.jeteme.ru/kendi-bar/td4OB6dMy6c.jpg>

г): [http://www.kz.all.biz/img/kz/service\\_catalog/176559.JPG](http://www.kz.all.biz/img/kz/service_catalog/176559.JPG)

д): [https://img-fotki.yandex.ru/get/15564/129765592.12/0\\_14e8e2\\_1d3dc82c\\_XL.jpg](https://img-fotki.yandex.ru/get/15564/129765592.12/0_14e8e2_1d3dc82c_XL.jpg)

е): <http://svadba.net.ru/upload/admin/images/library/2015/candy-bar-for-wed-01.jpg>

На бенкеті-коктейлі столів, як правило, не використовують. Напої та страви до них подають офіціанти в обніс, використовуючи спеціальні таці-тарілки, гості їдять і п'ють стоячи або повільно рухаючись у зоні бенкету. Але в деяких випадках організують невелику кількість круглих високих столів на 4 особи, де гості могли б пити і їсти, спілкуючись, дуже рідко ставлять барні стільці. Окремо можна розмістити бар або замовити послугу бар-кейтерингу. Відповідно до специфічного меню необхідна достатня кількість різноманітних келихів, термосів для льоду, серветок, зубочисток, прикрас тощо. *Бенкет-коктейль* останнім часом набув поширення серед замовників подієвого та виставкового кейтерингу. Різновидом цього бенкету є коктейль-паті переважно на пленері (відкритому повітрі), біля басейну тощо.

#### *Комбіновані бенкети*

*Бенкет шведський стіл* найчастіше організують на виставках, коли метою організації заходу є одночасне обслуговування за невеликий проміжок часу значної кількості людей. Такий вид обслуговування потребує раціональної організації простору: найкраще столи розміщувати з розподілом приміщення на сектори та зони. Складають карта секторів, робота кожного офіціанта обмежується лише його сектором (рис. 3.3.11).



Рис. 3.3.11. Шведська лінія з варіантом викладення страв і зонування приміщення

Джерело: [http://l-avantage.ru/sites/default/files/cosmopolite1\\_0.jpg](http://l-avantage.ru/sites/default/files/cosmopolite1_0.jpg)

Загальне управління процесами здійснюється за такими напрямками:

- комплектація столів для відвідувачів – потоки споживачів мають рівномірно розподілятися у всьому просторі;
- управління поданням страв. При цьому використовують лінії мармітів з підігрівом, стіл для салатів та інших страв та холодних закусок, міні-плитки, чафен-діші, окремі столики, де можуть розміщуватись гості.

За типом самообслуговування на шведській лінії може здійснюватися харчування учасників виставок, презентацій, семінарів тощо в будень. За остаточним принципом виділяється зона у виставковому павільйоні, на якій розміщують ресторан з відділенням зони для реалізації страв, виробів та напоїв. Ця зона відокремлюється від виробничої спеціальними ширмами, куди заносять із зали використаний посуд. У залі використовують спеціальні столи для роздачі страв, встановлюють електричні марміти,

створюється лінія, на якій працюють роздавальники-офіціанти. Лінія може бути різної конфігурації. Використаний посуд збирають офіціанти і відносять до місця його збору, а потім направляють до мийної столового посуду на базу в спеціальних касетах (рис. 3.3.12).



а



б



в



г



д

*Рис. 3.3.12. Види зонування приміщення під час харчування учасників виставок, конгресів, конференцій тощо*

Джерело: а: [http://www.figaro.ua/assets/images/news/Colagi/mass\\_ivent%20\(2\).JPG](http://www.figaro.ua/assets/images/news/Colagi/mass_ivent%20(2).JPG)

б: [http://www.figaro.ua/assets/images/news/Colagi/mass\\_ivent%20\(1\).jpg](http://www.figaro.ua/assets/images/news/Colagi/mass_ivent%20(1).jpg)

в: <http://www.lovi-m.ru/mein/uploads/2015/10/DSC08305.jpg>

г: <http://www.lovi-m.ru/wp-content/gallery/itpark/imp3328.jpg>

д: <http://www.lovi-m.ru/wp-content/gallery/itpark/dsc00256.jpg>

На виставках можна застосовувати мобільні міні-бари для пропозиції послуг харчування у віддалених куточках виставкових павільйонів. На них укладають продукцію нескладного приготування: бутерброди, випічку, безалкогольні напої в пляшках та термоси з гарячими напоями (чаєм, кавою), паперові серветки тощо (дод. В розд. 1).

*Комбіновані бенкети* поєднують один-два вищезазначених бенкети і являють собою синтетичний захід, їх можна організувати як у приміщенні (on-premise), так і поза ним (off-premise).

*Кава-брейк* (у приміщенні і за межами). Каву-брейк організують перед початком та в перерві між засіданнями під час семінарів, симпозіумів, конференцій, виставок, презентацій, тренінгів, ділових зустрічей та переговорів тощо. Для кави-брейк використовують фуршетні столи з посудом і наборами для кави та чаю, різноманітного печива, канапе і фруктів, ягід, соків і води газованої та негазованої. На столах через певні проміжки розміщують термоси для кави і чаю, в деяких випадках – бойлери для швидкого нагрівання води. Столи сервірують у необхідній кількості порцеляновим (іноді полімерним) посудом (рис. 3.3.13). У літній період обслуговування може здійснюватись поза приміщенням – на відкритому повітрі тощо.



а



б



в



г



д



е



ж

*Рис. 3.3.13. Варіанти оформлення столів для кави-брейк  
(а–б – в приміщенні, в – на останньому поверсі будівлі, що споруджується;  
г – в автосалоні; д – в конференц-залі; е–ж – в холі.*

Джерело: а: [http://volyn.tabloyid.com/sites/default/files/inline/15\\_08\\_2016\\_1728640586/12990978\\_954827597958655\\_7628209031707919802\\_n.jpg](http://volyn.tabloyid.com/sites/default/files/inline/15_08_2016_1728640586/12990978_954827597958655_7628209031707919802_n.jpg)  
 б: <http://www.vash-obed.ru/images/doc/2968/Gallery/1294.jpg>  
 в: <http://www.lovi-m.ru/wp-content/gallery/lazur/dsc00901.jpg>  
 г: <http://www.lovi-m.ru/wp-content/gallery/land-rover-jaguar-week-end-korolevskih-predlozheniy-dekabr-2013/dsc08912.jpg>  
 д: <http://catering-fresh.com/upload/medialibrary/9a5/9a56d561611229d19d1be568a5629a22.jpg>  
 е: <http://vashprazdnik.org/photo/4b0556668d073.JPG>  
 ж: [http://zhivot.kiev.ua/images/portfolio/sd\\_forum/04.jpg](http://zhivot.kiev.ua/images/portfolio/sd_forum/04.jpg)

На теплоходах, катерах та яхтах кейтеринг здійснюється у форматі бенкетів за столом з частковим або повним обслуговуванням офіціантами, бенкетів-фуршетів, за типом шведського столу та коктейлів тощо (рис. 3.3.14).



*а*



*б*



*в*

*Рис. 3.3.14. Бенкети на теплоході (а – фуршет) та на катері (б–в – бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами)*

Джерело: а: <http://major-voyage.ru/wp-content/uploads/2014/03/furshet2.jpg>

б: [http://www.eda27.ru/sites/eda27.ru/files/tri-stupenki\\_kratering\\_taeznii4.jpg](http://www.eda27.ru/sites/eda27.ru/files/tri-stupenki_kratering_taeznii4.jpg)

в: [http://www.line-cafe.ru/content/images/news/vita/fotografiya\\_2.JPG](http://www.line-cafe.ru/content/images/news/vita/fotografiya_2.JPG)

Варіанти розміщення столів на палубах та формат проведення святкового заходу можуть бути: бенкет з повним та частковим обслуговуванням офіціантами; розсоєджене та зосереджене розміщення гостей; бенкет-фуршет тощо.

### *Вибір і аргументація способів подавання страв*

Знаючи меню і тематику заходу, необхідно здійснити вибір та аргументувати спосіб подавання страв учасникам в різних зонах.

Вибір способів подавання страв оформлюється у вигляді табл. 3.3.2 з урахуванням типу, концепції, меню, матеріально-технічної бази, номенклатури послуг, кваліфікаційного складу персоналу.

## Способи подавання страв та їх аргументація

Назва і складові страви	Форма подавання із зазначенням необхідних засобів			Особливості приготування та подавання	Аргументація вибору способу подавання
	посуд (вид, матеріал, розміри)	набори (вид, матеріал)	інші предмети (перелік, матеріал)		
Коктейльна зона					
.....					
Банкетна зона (зосереджене розміщення)					
.....					
Банкетна зона (розосереджене розміщення)					
.....					

У таблиці 3.3.3. наведено приклади вибору посуду відповідно до меню і розрахунок його кількості, що зведений у таблиці 3.3.4.

Таблиця 3.3.3

**Приклад розрахунку посуду для подавання страв та закусок на банкеті-фуршеті на 100 персон у конференц-залі офісу (один стіл для почесних гостей на 22 персони, три столи на 26 персон кожний)**

Найменування страв	Кількість порцій	Найменування посуду, наборів	Стіл для почесних гостей	Три столи для інших гостей	Усього
Канапе з ікрою риби лососевих порід	40	тарілка мілка столова	4	12	16
Канапе з копченим вугром	40	те саме	4	12	16
Морський гребінець із грибами порційно	100	лоток для оселедця	5	12	17
Заливне з копченої форелі з яблуками	100	таріль овальна порцелянова	3	9	12
		лопатка	3	9	12
Равлики з оселедця з піною з редису	80	таріль овальна порцелянова	4	12	16
Фаршировані сардини	80	ложка та виделка столові	2×4	2×12	2 + 24
Палтус на свіжому огірку	80				
Канапе з сирокопченою шинкою і динею	50	тарілка мілка столова	3	39	12
Канапе з курячим філе з салатом та перцем	50	те саме	3	9	12
Сир твердий з виноградом та ананасом на шпажці	40	те саме	3	9	12
Салат «Магараджа» в кошику	50	тарілка мілка столова	3	9	12
Салат «Мозаїка» в кошику із заварного тіста	50	те саме	3	9	12
Асорті м'ясе: ковбаса домашня з цибулею та гострим соусом, рулет зі шпинатом, крученики зі свинини з чорносливом	80	кругла порцелянова таріль	3	9	12
		соусник	3	9	12
		ложка чайна	3	9	12
		ложка та виделка столові	3×2	9×2	6+18

Закінчення табл. 3.3.3

Найменування страв	Кількість порцій	Найменування посуду, наборів	Стіл для почесних гостей	Три столи для інших гостей	Усього
Листкові пиріжки в асортименті: з м'ясом, шпинатом, кропом та яйцем, з грибами, з гарбузом	100	плетені відкриті кошики	4	12	16
Маслини без кісточок, Оливки фаршировані в асортименті	40 40	круглі порцелянові салатники ложка чайна	4 4 8	12 12 24	16 16 32
Асорті овочево: томати, огірки, перець, зелена цибуля, редис	60	овальна порцелянова таріль ложка та виделка столові	3 3×2	9 9×2	12 6+18
Квашені та мариновані овочі та фрукти: мариновані огірки, маринована вишня, пікулі (огірки, помідори чері, кукурудза), шампінйони з маслом з естрагоном	50	овальні порцелянові лотки  ложка десертна	3  3	9  9	12  12
Кондитерські вироби (тістечка в асортименті)	80	триповерхові порцелянові вази	3	12	15
Фрукти в асортименті	80	круглі вази на ніжці	2	6	8

Таблиця 3.3.4

## Загальна кількість посуду для подавання з урахуванням резерву\*

Назва посуду, наборів	Кількість, шт.
Тарілка мілка столова	101
Лоток для оселедця	19
Таріль овальна порцелянова	44
Кругла порцелянова таріль	13
Овальні порцелянові лотки	13
Круглі порцелянові салатники	35
Плетені відкриті кошики	18
Трирівневі порцелянові вази	16
Вази на ніжці для фруктів	9
Ложки чайні	48
Ложка десертна	13
Лопатка	13
Ложка столова	88
Виделка столова	88
Соусник	13

\* Резерв кожного виду становить 10%.

Приклади розрахунків предметів матеріально-технічного призначення для деяких заходів наведено у таблицях 3.3.5–3.3.7.

Таблиця 3.3.5

**Приблизна кількість предметів матеріально-технічного призначення  
для організації корпоративного свята\* (бенкету-фуршету на 100 персон)  
з урахуванням подавання аперитиву**

Назва предметів матеріально-технічного призначення	Кількість, шт.
Столи дерев'яні	18
Столи пластикові (для підсобного приміщення)	6–8
Таця для перевезення вантажу	1
Скатертина бенкетна, 5м	4
Скатертина, 3 м	4
Скатертина 1,4×1,4м	6
Юпки фуршетні кольорові	6
Юпки білі	6–8
Стільниці білі	14–16
Стільниці сині (наперони), 1×1м	10
Серветки льняні	30
Серветки паперові: білі, кольорові (в тон юпки)	12–14 пачок
Нарізані серветки (для пиріжкових тарілок, овальних)	40
Шпильки, пристрій для розбрикування, штопори	
Чашки чайні з блюдцями	40
Чашки кавові з блюдцями	80
Ложки чайні (неіржавна сталь)	60
Розмішувачі для кави	100
Тарілка закусочна	250
Тарілка молока столова	100
Тарілка пиріжкова	150
Тарелі білі круглі та овальні	65
Виделки закусочні	200
Ножі закусочні	70
Ложка столова	45
Щищі	10
Чарка для горілки	100
Фужер	200
Келих для вина	100
Келих для коньяку (тумблер)	70
Стакан низький	150
Келих для мартіні	100
Келих пивний	100
Тарелі металеві овальні	30
Плетінки	25–30
Таця кругла неслизька	4–6
Таця прямокутна	4–6
Спеції із зубочистками в індивідуальній упаковці	6–8
Соусники	10–12
Попільниці	26–30
Шпажки	200
Мішки для сміття	10–12
Ніж, дошка	4–5
Відро пластмасове (для зливання рідких відходів)	2
Гірка для фруктів (у вигляді драбинки)	2 набори
Гірка триярусна (етажерка)	2
Кришталева підставка на ніжках (різної конфігурації)	4
Тарелі металеві різні	4
Термоси, 3 л	5
Термоси, 1 л	5

\* Розраховуючи посуд, враховують склад учасників за віком і статтю.

## Закінчення табл. 3.3.5

Назва предметів матеріально-технічного призначення	Кількість, шт.
Електричний чайник	2
Подовжувач, перехідник	1+1
Кулер, вода артезіанська	30–40 л
Композиції з квітів, аксесуари для прикрашання зали	3–5, аксесуари
Віник (швабра), совок	1–2 комплекти
Марміти настільні (для гарячих закусок), свічки з підсвічниками	2+4
Термоси настільні для харчового льоду	2–4 шт.

Таблиця 3.3.6

**Приблизна кількість предметів матеріально-технічного призначення  
для організації корпоративного свята просто неба  
(пікніка, барбекю, шашлику на 100 персон)**

Назва предметів матеріально-технічного призначення	Кількість, шт.
Столи дерев'яні	16–18 шт.
Столи пластикові	10–12 шт.
Лавки дерев'яні	32–36
Стільці пластикові	40–50 шт.
Зонти	10–12
Барбекю з газовими балонами	2+4
Казан для юшки з триногою	1
Рожен	1
Мангал з шампурами	1+110
Вугілля з деревини; в'язанки дров; рідина для розпалювання, сірники	2 упаковки, 2 в'язанки, 1 пляшка, блок
Питна артезіанська вода	40–50 л
Кухонний інвентар (дошка, ножі куховарські, черпаки, лотки, лопатки, одноразові гумові рукавички, рушники, соль, спеції)	За кількістю кухарів
Скатертини, льон, 1,8x1,8м	10–12 шт.
Скатертини з тефлоновим покриттям	20 шт.
Тарілка закусочна	160
Тарілка мілка столова	160
Чашка бульйонна	120
Виделка закусочна	220
Ніж закусочний	200
Ложка десертна	120
Набори для спецій, зубочистки	20 наборів
Соусники великі	4–6
Щипці	4–6
Тарелі металеві (для викладання продукції)	35–40
Кошики для хліба та хлібобулочних виробів	10–12
Плетінки для пиріжків	8–10
Стаканчики разові	400
Стакани одноразові пивні	200–300
Чарка горілчана (скло)	200–250
Фужер для води (скло)	250–300
Штопор універсальний	2 шт.
Плівка харчова, фольга, марля	2–3 – упаковки
Термоси харчові	4–6 шт.
Термоси з окропом	5–6 шт.
Таці офіціантські	10–12 шт.
Відро пластикове	2 шт.
Мішки для сміття	1 упаковка
Намет (для підсобного приміщення)	1шт.
Лід харчовий	20,0 кг

Закінчення табл. 3.3.6

Назва предметів матеріально-технічного призначення	Кількість, шт.
Серветки паперові	10–12 пачок
Тримачі для серветок (металеві)	15–20 шт.
Плівка поліетиленова	30 м
Спецодяг для офіціантів, уніформа (бажано з головними уборами)	За кількістю працівників
Мило туалетне, мийні засоби	3 шт., 1 упак.
Біотуалети	1–2
Туалетні приладдя	1–2 комплекти

Таблиця 3.3.7

**Приблизний розрахунок  
посуду, наборів, столової білизни для організації корпоративного свята (бенкету-  
фуршету на 100 персон у конференц-залі офісу)**

Найменування посуду, наборів, столової білизни	Норма на 1 гостя бенкету*, шт.	Кількість на 100 гостей, шт.
Тарілки закусочні	4–4,5	400–450
Чашки чайні з блюдцями	1,5	150
Чашки кавові з блюдцями	1,5	150
Фужери	2	200
Келихи для пива	2	200
Стакани для соку	2	200
Стакани «олд фешенд» для віскі	2	200
Келихи для білого столового вина	2	200
Келихи для червоного столового вина	2	200
Чарки «шот глас» для міцних напоїв (горілки, настоянки)	2	200
Вази для фруктів		10
Виделки закусочні	4–4,5	400–450
Ножі закусочні	2–2,5	200–250
Ложки чайні	1,5	150
Ложки кавові	1,5	150
Набори для перекладання: салатний (ложка, виделка)		12
універсальний		72
лопатки для заливних страв		12
лопатки кондитерські		16
Кулер (термос) для льоду		6
Щипці для льоду		6
Попільнички порцелянові	3–4	36–48 <sup>1</sup>
Сервірувальна таця		10
Скатертини (полотно)	3	18
Скатертини – юпки	3	42 <sup>2</sup>
Серветки полотняні	1	100
Ручники		10 (5 офіціантів <sup>3</sup> x 2)
Паперові серветки	5–6	5–6 пачок

<sup>1</sup> Попільнички – загальна кількість визначається 4-разовою оборотністю. До уваги беруть також здоровий спосіб життя і певні правила для офісних працівників у сучасних умовах, тому попільнички може не бути.

<sup>2</sup> Довжина скатертини-юпки передбачається з розрахунку довжини столів по периметру (дві довжини та дві ширини на кожний стіл).

<sup>3</sup> Кількість офіціантів розраховують, виходячи з норми 1 офіціант на 20 гостей бенкету-фуршету з частковим обслуговуванням офіціантами. Усього 100 гостей обслуговують 5 офіціантів.

Нормативне забезпечення заходу офіціантами наведено в таблиці 3.3.8

\* Розраховуючи посуд, враховують відсутність приміщень для його миття, тому норма на одного гостя збільшується.

## Визначення кількості офіціантів

Вид бенкету	Кількість гостей на одного офіціанта, осіб
Прийоми з розсаджуванням: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ почесні гості;</li> <li>▪ інші гості</li> </ul>	1–2 3–4
Прийоми без розсаджування: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ прийоми-фуршет;</li> <li>▪ прийоми-раути; прийоми-коктейлі</li> </ul>	10–15 8–10
Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ офіційний;</li> <li>▪ неофіційний</li> </ul>	3–4 4–5
Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами	9–12
Бенкет за столом спеціалізований (чай, кава)	8–10
Бенкет-фуршет	15–20
Бенкет-фуршет (за умов тільки виносу та збирання посуду офіціантами)	30
Бенкет-фуршет (з частковим обслуговуванням офіціантами)	20
Бенкет-коктейль	10–15 (офіціанти працюють парами: перший виносить напої, другий – закуски)

Характеристика функцій персоналу, що надає кейтерингові послуги, залежить від цінового сегменту, в якому працює кейтерингова фірма, і обсягу і номенклатури послуг, що надаються (табл. 3.3.9).

Таблиця 3.3.9

## Характеристика персоналу, що надає послуги з кейтерингу

Персонал	Характеристика функцій
Менеджер відділу проведення заходів (служба з кейтерингу)	Загальне керівництво, участь у розробленні сценарію заходу, зв'язки з засобами масової інформації тощо
Менеджер з продажу послуг з кейтерингу (кейтер'є)	Розроблення сценарію заходу, контроль діяльності креативного гурту, зв'язки із засобами масової інформації, фірмами шоу-бізнесу, участь у розробленні меню
Метрдотель	Контроль за організацією роботи з підготовки та обслуговування заходу, участь у розробленні меню та сценарію заходу, контроль і організація роботи офіціантів, участь у розрахунку необхідних предметів матеріально-технічного призначення для організації процесів обслуговування
Шеф-кухар	Розроблення меню, контроль за приготуванням страв, масовим їх порціонування, вибір варіанту оформлення страв (декорування), здійснення китчен-шоу в залі (перед гостями заходу), транширування, філірування та фламбування страв
Кухарі 4–5 розрядів	Приготування, оформлення (декорування), масове порціонування страв, участь в здійсненні китчен-шоу, допомога у траншируванні, філіруванні та фламбуванні страв
Офіціанти 4–5-розрядів	Підготовка бенкетних столів, посуду, наборів, скла, столової білизни, сервірування бенкетних столів, участь у китчен-шоу, фламбування, транширування, філірування страв, змішування салатів, здійснення обслуговування напоями та стравами, прибирання брудного посуду тощо
Бармени 4–5 розрядів	Здійснення обслуговування, демонстрація флаєрингу (фрестайлу), класичне обслуговування, здійснення бармен-шоу
Арт-менеджер (DJ, VJ)	Підготовка та проведення розважальної (концертної), шоу-програми, аудіо- та відеооформлення заходу
Дизайнери інтер'єру, флористи	Оформлення простору залу та бенкетних столів і стільців
Інженер з устаткування	Організація роботи з підключення комунікацій, устаткування, організація спецефектів тощо

Персонал	Характеристика функцій
Комірник матеріально-технічного складу	Участь у розрахунку і видача необхідних предметів матеріально-технічного призначення для організації заходу
Технічний персонал	Допомога у транспортуванні, завантаженні – розвантаженні, збиранні – розбиранні меблів, устаткування, наметів, шат, пулів, прибирання брудного посуду, приміщення, інших місць проведення заходу тощо
Прачка, гладильниця	Здійснення необхідних операцій з підтримування столової білизни, чохлаів на стільці, інших тканин для драпірування в робочому стані
Мийниця столового посуду	Допомога у прибиранні брудного посуду, його сортуванні і митті
Охорона	Охорона матеріальних цінностей, контроль за дотриманням порядку
Водії спецавтотранспорту	Перевезення і допомога у завантаженні – розвантаженні

Студент повинен:

- описати вимоги до обслуговуючого персоналу і підготовку його до обслуговування;
- розрахувати необхідну кількість предметів індивідуального сервірування та обрати варіанти сервірування столів;
- обрати форму і варіант розміщення столів з урахуванням розташування на відкритій місцевості та у приміщенні;
- розрахувати за обсягом роботи приблизну чисельність іншого персоналу.

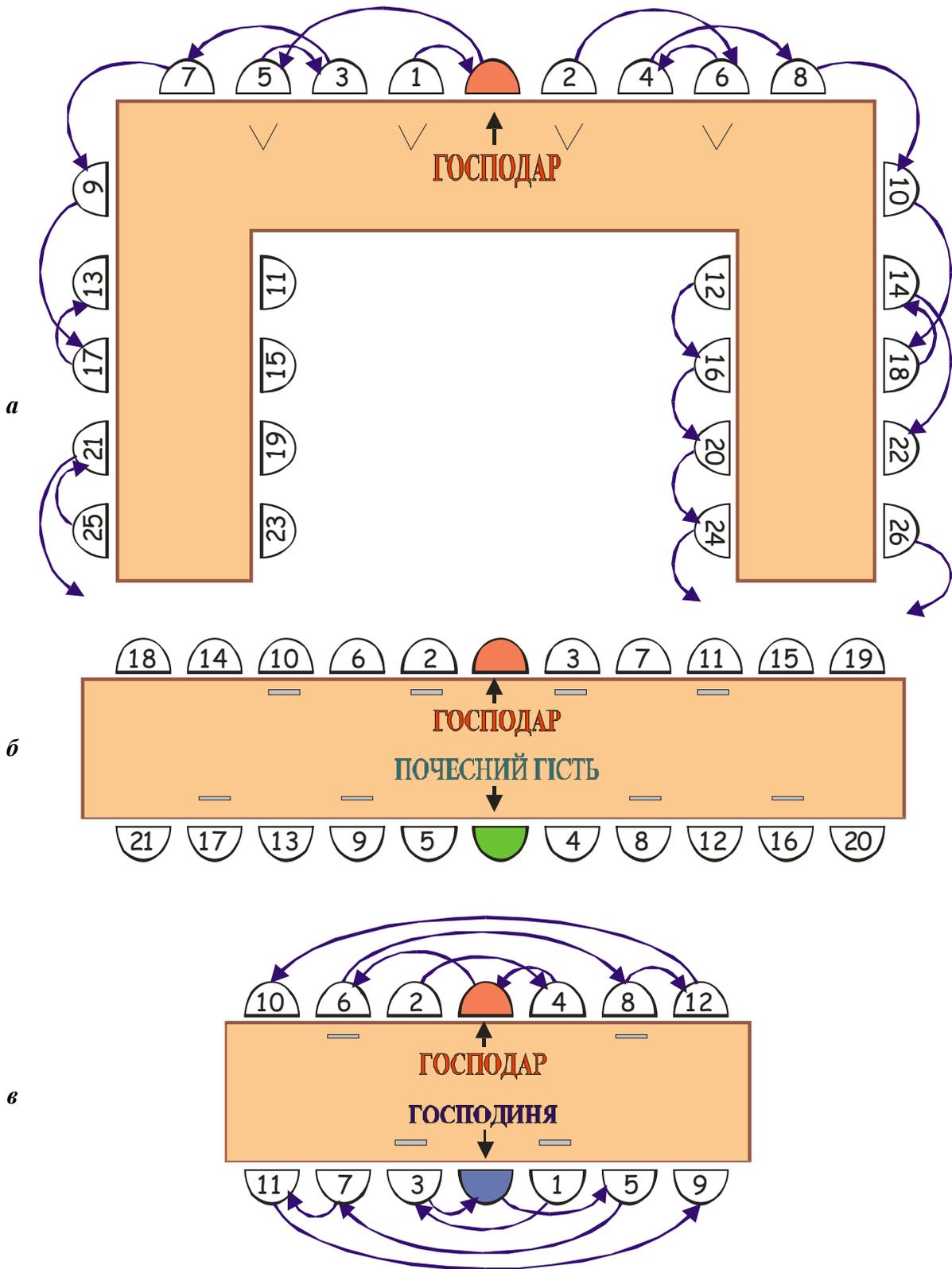
Поопераційні витрати часу на підготовку до обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами наведено в табл. 3.3.10.

Таблиця 3.3.10

**Поопераційні витрати часу  
на підготовку до обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням  
офіціантами**

Найменування операції	Найменування столової білизни, наборів і посуду	Витрати часу, хв
Полірування посуду, наборів, скла	Тарілки	9
	Ложки столові (десертні)	4
	Ложки чайні	3
	Ножі столові (закусочні)	5
	Виделки столові (закусочні)	5
	Фужери	12
	Чарки	10
Витирання вологого посуду і полірування	Келихи для шампанського	12
	Фужери	25
	Чарки	20
Чищення і заповнення	Келихи для шампанського	25
	Сільнички, перечниці, гірчичниці	18
	Накривання столу	Скатертини
Сервірування столу	Тарілки	5
	Ножі	6
	Виделки	5
	Столові та десертні ложки	5
	Чайні ложки	4
	Чарки, келихи, фужери	9
	Серветки полотняні (залежно від форми складання)	6–18
	Набори для спецій	5
	Вазочки (композиції) з квітів	6
Інше		

Черговість обслуговування гостей на бенкетах (прийомах) з розсаджуванням та зосередженим розміщенням на локаціях формату on-premise, off-premise наведено на рис. 3.3.15.



а – місця для жінок; розміщення гостей за П-подібним столом;  
 б – місця для іноземців; за прямокутним столом – тільки чоловіки;  
 в – місця для іноземців; за прямокутним столом серед гостей  
 одна жінка – господиня

Рис. 3.3.2. Черговість обслуговування гостей на бенкетах (прийомах) з розсаджуванням та зосередженим розміщенням на локаціях у приміщенні та поза ним

### 3.4. Клінінг. Санітарно-гігієнічні заходи

#### Клінінг

Кейтерингові компанії можуть запрошувати на умовах тимчасових угод або на постійній умові фірми, що здійснюють клінінгові послуги для власного закладу, – фабрики-кулінарії, а також до місць локації кейтерингу.

Клінінг (від англ. *Clean* – чистота, чистий) – спеціалізована послуга з професійного прибирання приміщень, прилеглої та інших територій та підтримки на них чистоти.

Основним критерієм оцінки роботи персоналу клінінгової компанії під час прибирання будь-якої локації є його професіоналізм та дотримання санітарно-гігієнічних норм, правильне та вміле поводження з прибиральним інвентарем та матеріалами.

Графік та час роботи для проведення клінінгових операцій визначається індивідуально, виходячи з графіка роботи кейтерингової компанії, частоти надання кейтерингових послуг за погодженням сторін та побажань замовника в особі керівника кейтерингової компанії.

Клінінг класифікується за різними ознаками, основні з них:

- ступінь механізації (ручний, механізований);
- використання води (сухий, вологий);
- використання дезінфікаційних засобів (з або без використання);
- за місцем прибирання (клінінг приміщень, прибудинкових та прилеглих територій, вулиць, доріг, газонів, садів, парків тощо);
- за цільовим призначенням (клінінг після ремонту, потопу, вибуху, повені, генеральний, поточний, щоденний, щотижневий, експрес);
- за об'єктом (клінінг сміття, снігу, листя, виробничих та складських приміщень, дегустаційних та інших залів (за їх наявності) фабрики-кулінарії, транспортних засобів тощо);
- за періодичністю (періодичний, постійний, спорадичний тощо);
- за сезонністю (літо, осінь, зима, весна, міжсезоння);
- за обсягами роботи (комплексний, об'єктний тощо);
- за видами дезінфекції (дезінфекція устаткування, приміщення; дезінсекція; дератизація; фумігація; дезодорація тощо);
- інші види (хімічне чищення килимів та килимового покриття, м'яких крісел, напівкрісел, стільців, диванів та диванних подушок, пледів та ковдр; банкеток, пуфиків; штор та гардин (в цеху та на місці) тощо; прання та прасування, підкромлювання та ароматизація (за бажанням замовників послуги), антистатичне та антибактеріальне оброблення тюле-гардинних виробів; столової білизни та санспецодягу; форменого одягу обслуговуючого персоналу компанії; шліфування, полірування та реставрація і кристалізація сходинок та мармурової підлоги; дерев'яних стільниць; чищення та миття елементів фіто-, аквадизайну та елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо).

Види клінінгових компаній, що пропонують послуги для кейтерингового бізнесу:

- «MasterHouse»;
- «Shaden Group»;
- «Інвайт»;
- «Уборка 24»;
- «DankeSchon»;
- «DaJe» тощо.

У діяльності кейтерингових компаній найпоширеніші такі види клінінгу:

- після будівництва фабрики-кулінарії (ремонт, реконструкції тощо);

- генеральне прибирання;
- щоденне прибирання (обслуговування);
- експрес-клінінг;
- об'єктний клінінг;
- прибирання прилеглих територій та локацій переважно подієвого off-premise кейтерингу;

- прибирання локацій кейтерингу до початку обслуговування та після заходу.

*Клінінг* після будівництва фабрики-кулінарії (ремонт, реконструкції тощо) спрямований на приведення усіх його приміщень до ідеального стану для початку функціонування закладу.

До *генерального клінінгу* належать усі етапи щоденного прибирання та додаються всі види тих робіт, які не вимагають Санітарних правил в щоденному та щотижневому режимах: дезінфекції та дератизації приміщень, санітарної обробки усіх поверхонь виробничих приміщень та приміщень складської групи, устаткування, в тому числі вентиляційного тощо; дегустаційних залів і їх устаткування та меблів.

*Щотижневий клінінг* має включати миття за допомогою мийних засобів стін, освітлювальної арматури, очищення скла від пилу та кіптяви тощо.

*Щоденний клінінг (обслуговування)* включає відповідно до Санітарних правил щоденне ретельне прибирання: підмітання вологим способом та миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь, миття та дезінфекцію раковин та унітазів. Стіни щоденно протирають ганчірками, змоченими в розчині кальцинованої соди.

Клінінгові компанії можуть пропонувати в режимі щоденного обслуговування також такі види робіт для промислового кейтерингу:

- прибирання столиків після споживачів;
- видалення випадкових забруднень;
- прибирання кухні (невеликого доготівельного приміщення без цехового розподілу, що організувала кейтерингова компанія в офісі): миття всіх робочих поверхонь, холодильників, духових шаф, витяжок;
- прибирання виробничих, адміністративно-побутових, технічних приміщень фабрики-кулінарії та всіх видів залів (святкових, дегустаційних тощо);
- прибирання туалетних та душових кімнат і комплектація їх витратними матеріалами;
- догляд за рослинами;
- протирання від пилу та полірування меблів і поверхонь;
- оброблення професійним пілососом ковроліну, килимів, доріжок тощо та м'яких меблів.

*Об'єктний клінінг* може включати: висотне миття вікон, навіс банерів та дезінфекцію приміщень тощо; хімчистку, прання і прасування тощо.

*Експрес-клінінг* може включати: вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приладів усіх видів: настільних, настінних, напідложних, а також світильників на стелі та люстр; полірування стільниць, дверей, стільців (будь-яких дерев'яних конструкцій); сухе оброблення професійним пілососом м'яких меблів, диванних подушок, сидінь на стільці, пледів, ковдр, доріжок тощо; миття вікон, вітрин, дзеркал, будь-якого внутрішнього та зовнішнього виду скла, фасадів; чищення розеток та вимикачів; дезінфекція санвузлів та вологе прибирання кімнат для куріння.

*Прибирання прилеглих територій та локацій переважно подієвого off-premise кейтерингу* включає як комплексне, так і разове прибирання площ та майданчиків, прилеглих до фабрики-кулінарії, та локацій переважно подієвого off-premise кейтерингу.

Роботи з прибирання території та локацій подієвого off-premise кейтерингу виконують за узгодженням із замовником (керівником кейтерингової компанії,

директором фабрики-кулінарії, бенкетним менеджером) і можуть здійснюватися в ранковий, вечірній та нічний час. У разі необхідності прибирання в підтримуючому режимі території протягом дня можливе використання найманого з клінінгової фірми чергового двірника (використання протягом осінньо-зимового періоду для швидкого прибирання опалого листя чи снігу, що тільки-но випав).

Прибирання території здійснюється ручним способом та засобами механізації (залежно від особливостей об'єкта та побажань замовника).

Студент у формі таблиці 3.4.1 повинен навести види клінінгу, які планує застосувати до відкриття проекрованої фабрики-кулінарії та в процесі подальшої її експлуатації, також до локацій надання послуг з кейтерингу.

Таблиця 3.4.1

### Види та характеристика клінінгу в кейтеринговому проєкті

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
До введення фабрики-кулінарії в дію			
Після будівництва	Усі приміщення	До відкриття	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Прибирання та вивезення великогабаритного будівельного сміття</li> <li>– Прибирання пилу зі стелі, стін, плінтусів та інших поверхонь методом сухого вакуумного очищення</li> <li>– Миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь; очищення та миття підвіконь</li> <li>– Вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійних хімічних засобів</li> <li>– Видалення залишків клею, фарби, скотчу, цементу тощо на плитці, вікнах та інших місцях</li> <li>– Очищення кахельної плитки та швів</li> <li>– Видалення пилу з труб, батарей, дверних блоків, лиштв та фурнітури, вимикачів та розеток</li> <li>– Протирання люстр, бра, торшерів тощо</li> <li>– Чищення та полірування дзеркальних, скляних, інших поверхонь, в тому числі елементів інтер'єру</li> <li>– Знепилювання вбудованих меблів тощо</li> <li>– Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат та вбиралень тощо</li> </ul>
Клінінг прилеглої території	Прилегла територія до фабрики-кулінарії та її господарських будівель	До відкриття	<p>Незалежно від пори року:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прибирання сміття після ремонту з використанням ручного устаткування тощо;</li> <li>– чищення вуличних попільниць та урн, прибирання сміття;</li> <li>– планування ландшафтного дизайну та створення клумб і газонів.</li> </ul> <p>Залежно від пори року*</p>

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
Після введення фабрики-кулінарії в дію			
Експрес-клінінг	Складські приміщення	Під час роботи фабрики	Вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приладів; вивезення сміття
	Виробничі приміщення	Під час роботи фабрики	Вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приладів; миття вікон; вивезення сміття
	Дегустаційна зала	Перед прийняттям замовників кейтерингових послуг	Вологе прибирання приміщення; очищення освітлювальних приладів; полірування стільниць, дверей, стільців; миття вікон, дзеркал; миття фасадів; чищення розеток та вимикачів; дезінфекція санвузлів; вивезення сміття
Щоденний клінінг (обслуговування)	Складські приміщення	Під час роботи фабрики	Щоденне ретельне прибирання: підмітання вологим способом та миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь; вивезення сміття
	Виробничі приміщення	Під час роботи фабрики	Щоденне ретельне прибирання: підмітання вологим способом та миття підлоги, видалення пилу, протирання радіаторів, підвіконь, миття та дезінфекція раковин; протирання стін ганчірками, змоченими в розчині кальцинованої соди; вивезення сміття
	Дегустаційна зала	Під час роботи фабрики	Підмітання вологим способом та миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь; вивезення сміття
Генеральний клінінг	Складські приміщення	Раз у квартал, в період незавантаження фабрики	Виконують усі етапи щоденного прибирання та додаються: дезінфекція та дератизація приміщень, санітарна обробка усіх поверхонь приміщень складської групи, устаткування, в тому числі вентиляційного тощо; вивезення сміття
	Виробничі приміщення	Раз у квартал, в період незавантаження фабрики	Здійснюються усі етапи щоденного прибирання та додаються: дезінфекція та дератизація приміщень, санітарна обробка усіх поверхонь виробничих приміщень та устаткування, в тому числі вентиляційного тощо; вивезення сміття
	Дегустаційна зала	Раз у квартал, в період незавантаження	Виконуються всі етапи щоденного прибирання та додаються всі види тих робіт, яких не потребують Санітарні правила в щоденному та щотижневому режимах; вивезення сміття

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
Інші види клінінгу			
Клінінг локацій			
Об'єктний клінінг	Приміщення для здійснення подієвого кейтерингу	За день до початку здійснення експрес-клінінгу	Висотне миття вікон, навішування банерів та дезінфекція приміщень; вивезення сміття
Експрес-клінінг	Приміщення для здійснення подієвого кейтерингу	За день до початку створення дизайну внутрішнього простору і встановлення декорацій	Вологе прибирання приміщень; очищення освітлювальних приладів усіх видів: настільних, настінних, напідложних, а також світильників на стелі та люстр; полірування стільниць, дверей, стільців (будь-яких дерев'яних конструкцій); сухе оброблення професійним пілососом м'яких меблів, диванних подушок, сидінь на стільці, пледів, ковдр, доріжок тощо; миття вікон, вітрин, дзеркал, будь-якого внутрішнього та зовнішнього виду скла, миття фасадів; чищення розеток та вимикачів; дезінфекція санвузлів та вологе прибирання кімнат для куріння (за їх наявності); вивезення сміття
Експрес-клінінг	Приміщення для здійснення подієвого кейтерингу	У день святкування події після закінчення свята або наступного дня після святкування події	Вологе прибирання приміщень; сухе оброблення професійним пілососом м'яких меблів, диванних подушок, сидінь на стільці, пледів, ковдр, доріжок тощо (за їх наявності); миття підлоги; дезінфекція санвузлів та вологе прибирання кімнат для куріння (за їх наявності); вивезення сміття
Прибирання територій локацій подієвого off-premise кейтерингу	Локації для здійснення подієвого кейтерингу on-premise	За день до початку здійснення підготовчої роботи до дизайну зовнішнього простору	Огляд території на предмет наявності бруду, каміння, скла тощо; прибирання і вивезення сміття; обрізування сухостоїв, небезпечних гілок; за потреби – викошування трави вручну або механічним способом
Прибирання територій локацій подієвого off-premise кейтерингу	Локації для здійснення подієвого кейтерингу on-premise	У день святкування події після закінчення свята або наступного дня після святкування події	Огляд території на предмет наявності сміття після святкування визначеної події; вичищення урн для сміття та його сепарація; збирання сміття на території події, сепарація та вивезення всіх видів сміття

Клінінг прилеглої до фабрики-кулінарії території залежно від пори року може включати такі роботи:

- Улітку:
  - підмітання територій, прилеглих до фабрики-кулінарії;

- викошування трави, фарбування огорож, воріт, люків, бордюрів тощо;
- полив асфальту або іншого вуличного покриття.
- *Восени* до цього переліку може додаватися:
  - прибирання опалого листя та його вивезення;
  - обрізування дерев та чагарнику;
  - скопування землі під майбутні зелені насадження.
- *Узимку* до цього переліку робіт може додаватися:
  - видалення бурульок з дахів будівлі ЗРГ;
  - прибирання та утилізація снігу з використанням ручного устаткування;
  - посипання льоду та снігу реагентами проти ожеледі;
  - чищення промисловими альпіністами даху будівлі від снігу та льоду.
- *Навесні* до цього переліку робіт може додаватися:
  - миття фасаду будівлі та чищення її фасадних елементів;
  - обрізування сухих гілок дерев та чагарнику;
  - декоративне кронування дерев та створення флористичних скульптур;
  - скопування землі під зелені насадження та засів газону травною;
  - чищення дворових дощоприймачів тощо.

### **Санітарно-гігієнічні заходи**

У даному підрозділі студенту необхідно звернути увагу на важливість суворого дотримання правил санітарії та гігієни під час здійснення виробничих, транспортних та сервісних процесів при наданні послуг з кейтерингу.

У підрозд. 2 розд. 1 зазначалося, що будь-який вид кейтерингу здебільшого здійснюється у таких напрямках: у приміщенні (on-premise), поза приміщенням (off-premise), на транспорті.

У процесі експлуатації виробничих, побутових та інших приміщень базової фабрики-кулінарії, локацій послуг кейтерингу, в тому числі обладнання, устаткування, виробничого та господарського інвентарю, транспортних засобів, а також використання інноваційних технологій тощо.

Кейтерингові компанії у особі їх загального керівництва та керівників відповідних підрозділів зобов'язані:

- створити безпечні і здорові умови праці для персоналу кейтерингової компанії;
- відпочинку для учасників подієвого кейтерингу;
- споживання для замовників промислового кейтерингу.

Вищезазначене відповідає вимогам санітарних норм щодо здійснення заходів, спрямованих на запобігання захворюванням, отруєнням, травмам, забрудненню навколишнього середовища (ст. 22 Закону України від 24.02.1994 № 4004-XII «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» із змінами та доповненнями).

Санітарні правила – це основний документ, вимог якого повинні дотримуватись усі суб'єкти підприємницької діяльності в сфері ресторанного бізнесу, а органи санепіднагляду повинні слідкувати за їх виконанням. Санітарні правила містять санітарні вимоги до облаштування й утримання приміщень, устаткування, інвентарю, посуду, приймання та зберігання харчових продуктів, оброблення сировини і виробництва продукції ресторанного господарства, роздавання готових страв, а також особистої гігієни персоналу.

Санітарними правилами встановлено вимоги до кейтерингової компанії і її базового закладу, яким є фабрика-кулінарія, в частині:

- території, на якій вона розміщена;

- водопостачання та каналізації;
- мікроклімату виробничих приміщень;
- опалення, вентиляції та кондиціювання повітря;
- освітлення;
- обмеження виробничого шуму та вібрації;
- облаштування та утримання приміщень;
- устаткування, інвентарю, посуду і тари;
- технологічних процесів:
  - транспортування;
  - приймання та збереження харчових продуктів;
  - оброблення сировини та виробництва кулінарної продукції;
  - роздавання страв і відпуск напівфабрикатів та кулінарних виробів;
- заходів щодо боротьби з комахами та гризунами;
- санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу;
- вимоги до режиму праці;
- обов'язки та відповідальність за дотримання санітарних правил.

Окремо в Санітарних правилах висуваються санітарні вимоги до виробництва кондитерських виробів з кремом у кондитерських цехах.

Санітарні вимоги до водопостачання та каналізації, мікроклімату виробничих приміщень, опалення, вентиляції та кондиціювання повітря, освітлення та обмеження виробничого шуму та вібрації розглядатимемо в розд. 4.

У даному підрозділі студенти повинні висвітлити питання щодо вимог санітарії у складському господарстві (в разі його наявності), виробничих приміщеннях, зоні роздавання їжі споживачам (в офісних приміщеннях, на місцях локацій подієвого кейтерингу) та дотримання особистої гігієни персоналу кейтерингової компанії, що проектується.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм під час транспортування харчових продуктів, виготовлення кулінарних виробів, їх зберігання і транспортування та реалізації слід проводити відповідно до Санітарних правил і норм для підприємств громадського харчування, що включають кондитерські цехи та підприємства, які виробляють м'яке морозиво (СанПіН 42-123-5777-91) та Умов, термінів зберігання продуктів, що особливо швидко псуються (СанПіН 42-123-4117-86).

Студент повинен у формі таблиці розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу (табл. 3.4.2)

Таблиця 3.4.2

### Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів (страв)	Засоби забезпечення	Умови забезпечення		Нормативні документи/ періодичність оформлення	Відповідальні особи
				Температура/ відносна вологість, °C/%	Термін (періодичність), год.		
Транспортування харчових продуктів	Забезпечення умов транспортування	М'ясо охолоджене	Автомобіль з охолоджувальним кузовом, тара, спецодяг;	0 °C ÷ +4°C	2	Санітарний паспорт автотранспорту/щорічно, медична книжка/раз на півроку, сертифікат якості/на кожну партію	Водій, експедитор-вантажник, комірник

Стадії технологічного процесу	Заходи	Група товарів (страв)	Засоби забезпечення	Умови забезпечення		Нормативні документи/ періодичність оформлення	Відповідальні особи
				Температура зовнішнього середовища	Після транспортування		
	Санітарна обробка транспорту		Прибиральний інвентар, мийні засоби, дезінфікаційний розчин				
Інші							

**!** Таблиця заповнюється на підставі даних про структуру сервісно-виробничого процесу, умови постачання і виробничу програму фабрики-кулінарії.

Умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм:

- утримання території фабрики-кулінарії в чистоті;
- наявність спеціального автотранспорту, санітарного паспорта на спеціалізований транспорт, медичної книжки і санітарного одягу для осіб, які супроводжують продукти у дорозі та виконують їх завантаження і вивантаження;
- використання спеціально маркованої тари, дозволеної МОЗ України, під час транспортування продуктів і кулінарних виробів, що швидко псуються, а також для їх зберігання на фабриці-кулінарії;
- наявність переліку нормативної документації на харчові продукти, які надходять до фабрики-кулінарії на зберігання;
- дотримання правил заборони на приймання харчових продуктів, зазначених у Санітарних правилах;
- дотримання правил перевірки якості харчових продуктів, що надходять до фабрики-кулінарії;
- дотримання термінів й умов зберігання харчових товарів та предметів матеріально-технічного призначення на фабриці-кулінарії та правил використання виробничої, оборотної та транспортної тари;
- дотримання відповідного мікроклімату в приміщеннях фабрики-кулінарії;
- дотримання санітарних вимог до виробничих приміщень, в тому числі до приміщень кондитерського цеху (за його наявності);
- дотримання чистоти у всіх виробничих приміщеннях фабрики-кулінарії за рахунок щоденного їх вологого прибирання за встановленою схемою (за наявності надання послуг промислового кейтерингу);
- щотижневе прибирання з використанням мийних засобів стін, освітлювальної апаратури, вікон тощо;
- щомісячне здійснення генерального прибирання фабрики-кулінарії, в тому числі проведення дезінфекції, дезінсекції та дератизації приміщень;
- дотримання санітарних правил до устаткування, інвентарю, посуду і тари в тому числі в кондитерському виробництві (за його наявності);
- дотримання правил миття та дезінфекції столового посуду, наборів, скла та кухонного посуду й інвентарю під час миття та наприкінці робочого дня (за наявності промислового кейтерингу), в тому числі в кондитерському цеху (за його наявності);

- дотримання правил зберігання чистого столового посуду та наборів, кухонного посуду та інвентарю, в тому числі в кондитерському цеху;
- дотримання правил дезінфекції та зберігання чистого інвентарю та засобів для миття столового і кухонного посуду;
- дотримання вимог до оброблення сировини та виробництва кулінарної продукції й кондитерських виробів;
- дотримання вимог щодо зберігання, транспортування та реалізації кулінарної продукції й кондитерських виробів;
- дотримання правил на заборону виробництва страв і напоїв відповідно п.11.23 Санітарних правил;
- виконання вимог до видачі страв і відпуску напівфабрикатів та кулінарних виробів фабриці-кулінарії;
- виконання санітарних вимог до виробництва м'якого морозива у проєктованій фабриці-кулінарії (за наявності);
- виконання обов'язків та відповідальності за дотримання санітарних правил у проєктованій фабриці-кулінарії.

Студент у формі табл. 3.4.3 повинен навести заходи щодо дезінсекції та дератизації приміщень у проєктованій фабриці-кулінарії.

Таблиця 3.4.3

#### Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації

Приміщення	Види роботи	Характер роботи	Відповідальний
Складська група	Дезінсекція		
	Дератизація		
Виробнича група	Дезінсекція		
	Дератизація		
Приміщення дегустаційної зали	Дезінсекція		

Студент у формі табл. 3.4.4 повинен навести вимоги щодо дотримання особистої гігієни персоналом фабрики-кулінарії.

Таблиця 3.4.4

#### Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу проєктованої фабрики-кулінарії

Вид персоналу за групами	Санітарні вимоги до працівників ЗРГ	Правила особистої гігієни
Виробничий персонал: - завідувач виробництва (шеф-кухар) - кухарі - прибиральник виробничих приміщень - тощо	Обов'язкове проходження медичного огляду відповідно наказу МОЗ України Прослухати курс з гігієнічної підготовки та скласти залік Заведення особистої медичної книжки Інше	Приходити на роботу в чистому одязі та взутті Залишати верхній одяг та особисті речі в гардеробній Інше
Персонал складської групи: - комірник - товарознавець - водій-вантажник - тощо		

Вид персоналу за групами	Санітарні вимоги до працівників ЗРГ	Правила особистої гігієни
Персонал сервісних процесів: - менеджер з продажу послуг кейтерингу - бенкетний менеджер - адміністратор; - хостес - офіціант; - стюард - бармен - помічник офіціанта - буфетник - прибиральник приміщень - тощо		
Інший персонал кейтерингової компанії		

Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, транспортуванням, реалізацією кулінарної продукції і кондитерських виробів, а також здійснюють сервісні процеси під час подієвого кейтерингу, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту (підготовку).

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці.

За порушення санітарного законодавства або реалізацію недоброякісної продукції суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із законодавством.

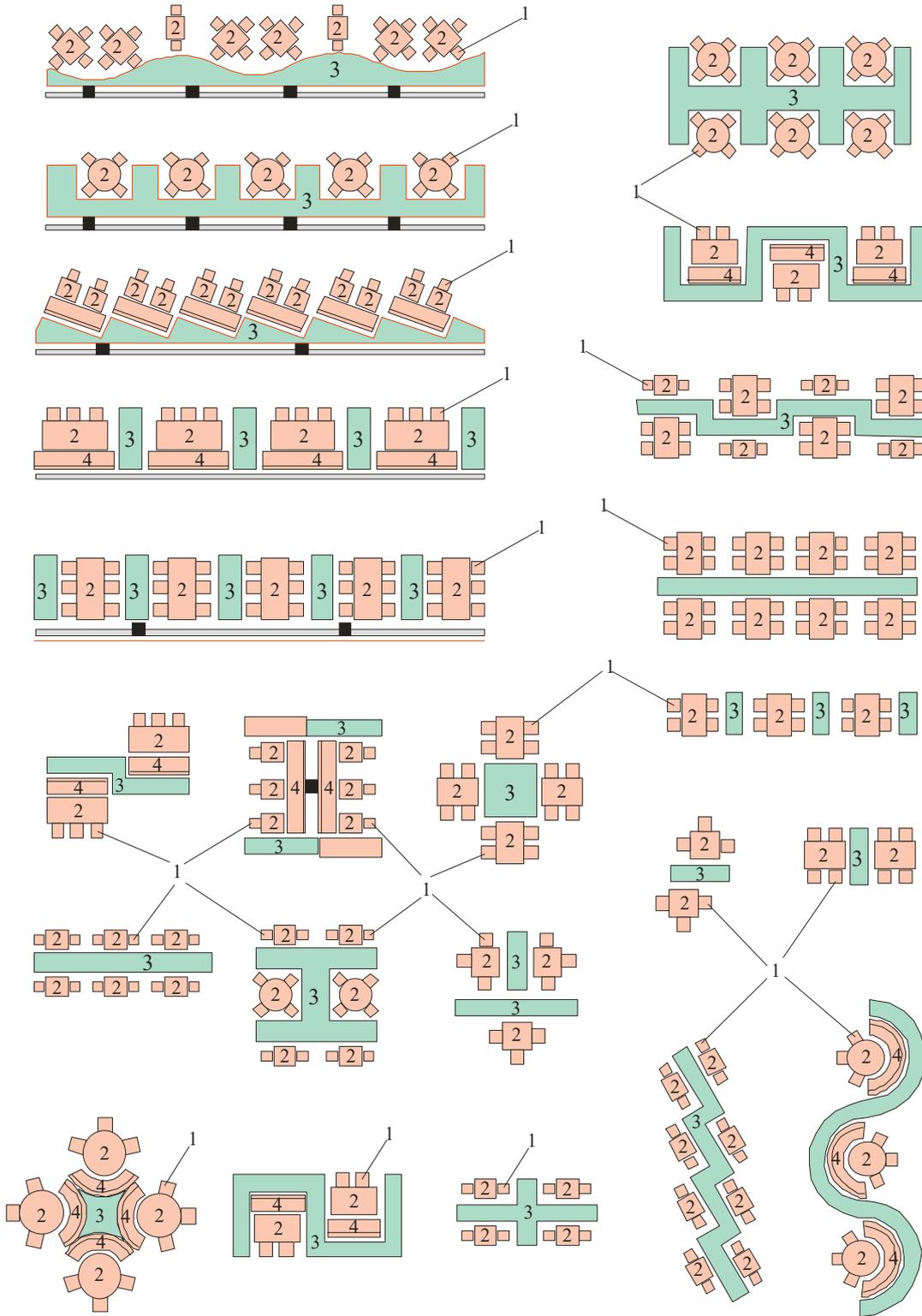
Санітарно-гігієнічні заходи на локаціях кейтерингу виду on-premise обов'язково повинні включати комплекс робіт з розрахунку кількості, забезпечення та встановлення у відповідних зонах біотуалетів для учасників святкових подій. Необхідна їх кількість розраховується у розділі 4 «Технічні рішення».

Організуючи виїзне обслуговування (подієвий кейтеринг) на лоні природи, на воді чи у лісі, необхідно розрахувати кількість фумігаторів, репелентів, москітних сіток на тенти.

# ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Додаток М

Варіанти розміщення столів та елементів озеленення на локаціях (on-, off-premise) проведення кейтерингу



Умовні позначення: 1 – стільці; 2 – столи; 3 – зона озеленення; 4 – дивани

## ВАРІАНТИ РОЗМІЩЕННЯ ГОСТЕЙ ЗА СТОЛАМИ НА БЕНКЕТАХ (ПРИЙОМАХ) З РОЗСАДЖУВАННЯМ НА ЛОКАЦІЯХ ФОРМАТУ ON-PREMISE, OFF-PREMISE

### 1. На бенкеті (прийомі) лише чоловіки, кількість запрошених невелика

Стіл прямокутної чи круглої форми (рис. 1, варіанти *a* та *б*).

Господар (Г) і почесні гості (П1 і П2) сидять обличчям до вікна. Напроти господаря місце зазвичай вільне. Підкреслене – місця для іноземних гостей.

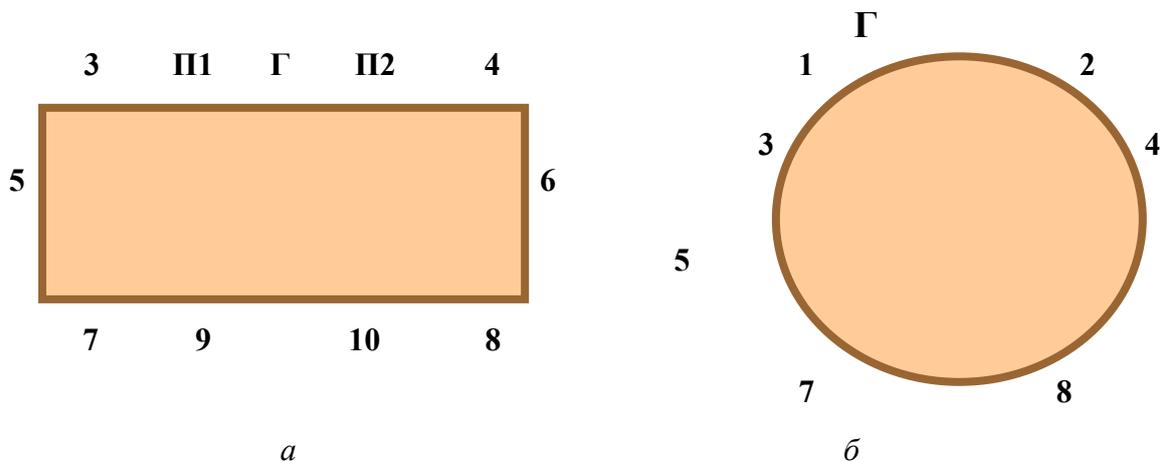


Рис. 1. Розсаджування за прямокутним чи круглим столом (варіанти *a* та *б*)

### 2. На бенкеті (прийомі) лише чоловіки

Стіл прямокутної форми. Господар та почесний гість сидять напроти один одного, почесний гість – обличчям до вікна, а господар – до дверей (варіант президентського розсаджування) (рис. 2).

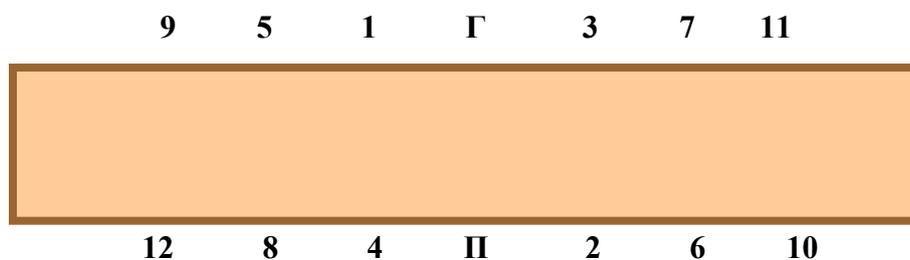


Рис. 2. Варіант президентського розсаджування гостей за столом

### 3. На бенкеті (прийомі) чоловіки та жінки

Перше почесне місце – праворуч від господині (Г-ня) прийому. Друге почесне місце – праворуч від господаря (Г). Третє почесне місце – ліворуч від господині. Четверте місце – ліворуч від господаря. Місця іноземних гостей підкреслені, а місця жінок – взяті в коло (рис. 3).

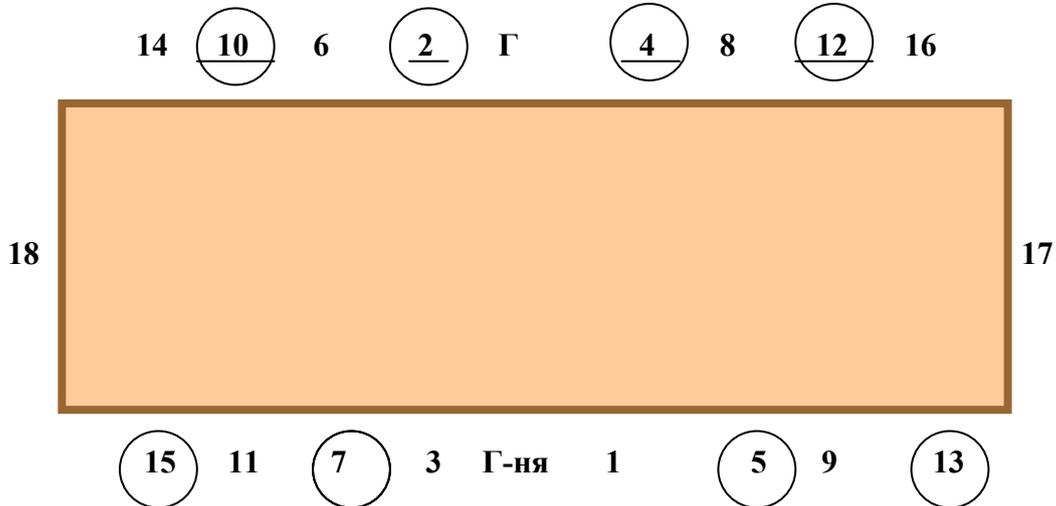


Рис. 3. Варіант розміщення за столом гостей (чоловіки та жінки)

### 4. Варіант розміщення за круглим столом

Місце господаря і господині – навпроти (рис. 4). Діаметр столу не дуже великий.

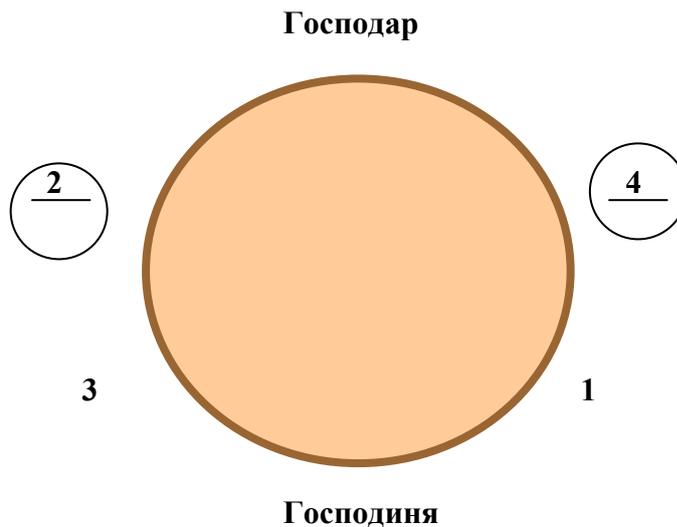


Рис. 4. Варіант розміщення за столом гостей (дружній бенкет (прийом))

### 5. Стіл П-подібної форми

На прийомі чоловіки та жінки. Господар і господиня сидять поруч. Місце господині – праворуч від місця господаря. Перше почесне місце – праворуч від господині, друге почесне – ліворуч від господаря (рис. 5).

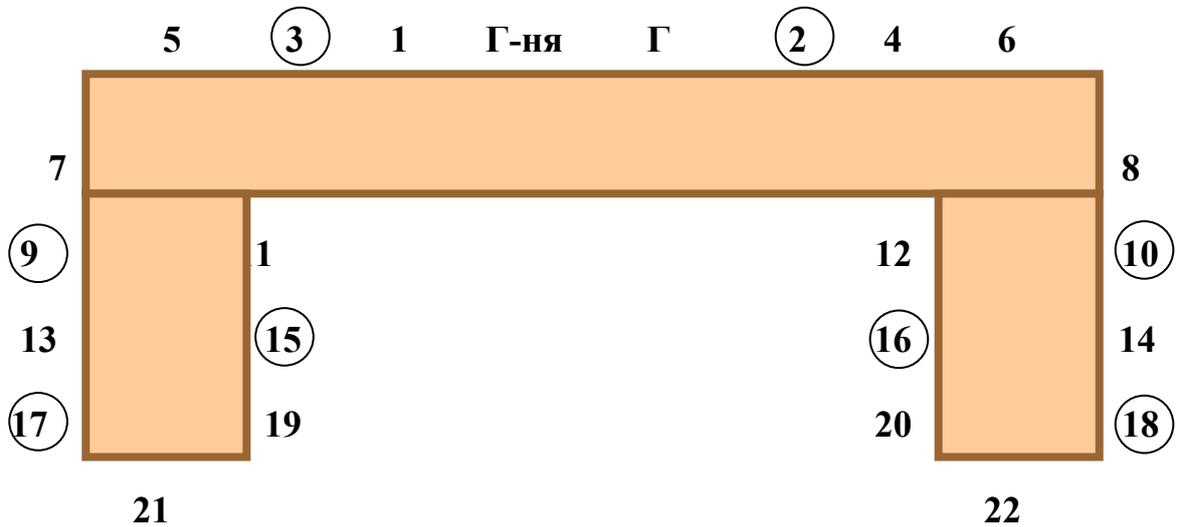


Рис. 5. Варіант розміщення за П-подібним столом

### 6. Стіл Ш-подібної форми. На бенкеті (прийомі) чоловіки та жінки

Місця господаря та господині поруч. Місце господині розташоване праворуч від місця господаря (рис. 6).

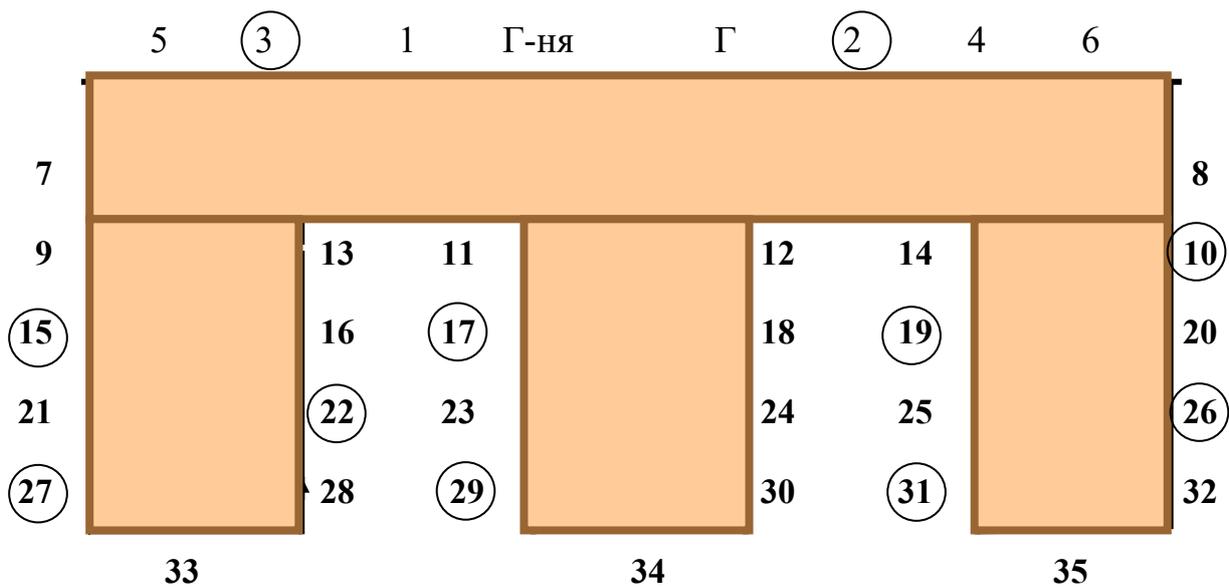


Рис. 6. Розміщення гостей за Ш-подібним загальним столом

**7. Розміщення гостей за T-подібним столом.**

**На бенкеті (прийомі) тільки чоловіки**

Господар прийому – на чільному місці за столом (X). Праворуч від нього – місце почесного гостя (П). На торці столу гостей не розміщують (рис.7).

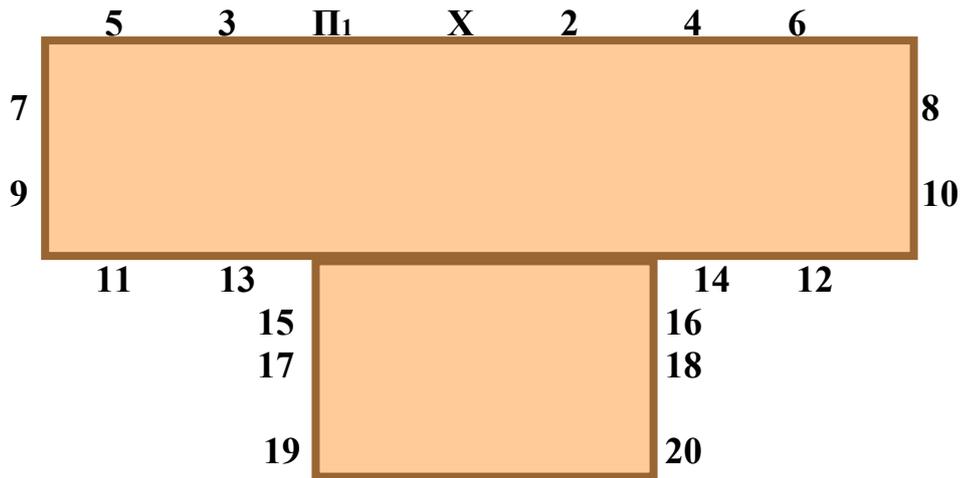


Рис. 7. Розміщення гостей за T-подібним столом

**8. Розміщення за прямокутним столом. Присутні тільки чоловіки**

Розміщення господаря та почесного гостя – на торцях столу. Цей варіант розміщення господаря та почесного гостя зустрічається не дуже часто (рис. 8).

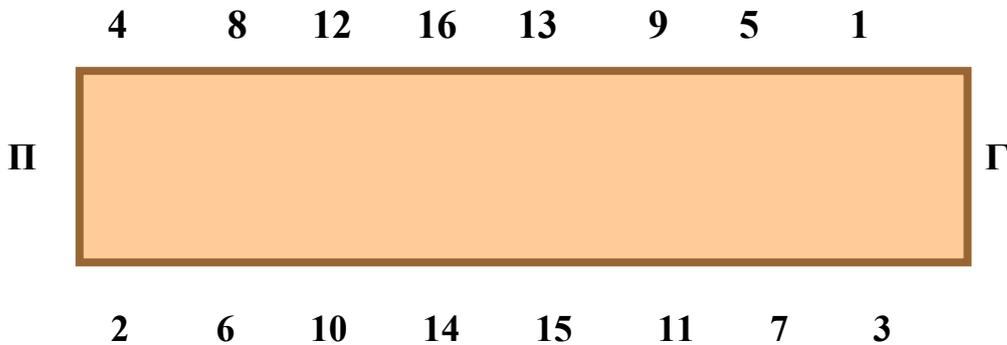


Рис. 8. Варіант розміщення гостей за прямокутним столом

### 9. На бенкеті (прийомі) присутні чоловіки та жінки

Господар прийому та господиня – на чільному місці за столом (на торцях) (рис. 9). Цей варіант розміщення гостей за столом на прийомах, як і попередній, також у вітчизняній дипломатичній практиці зустрічається дуже рідко.

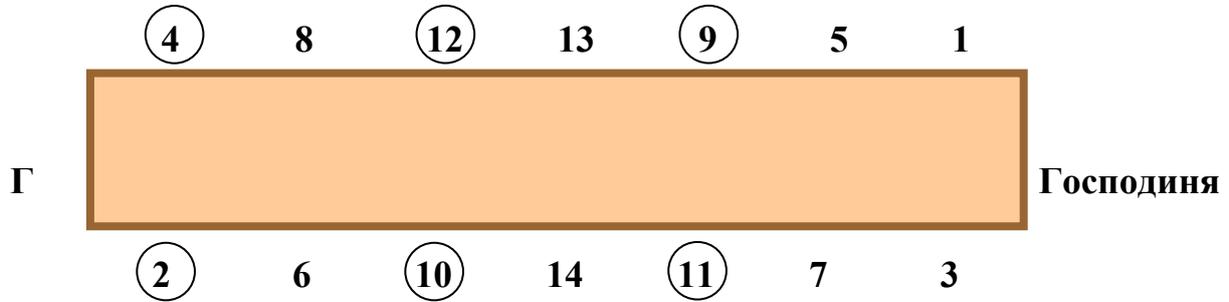


Рис. 9. Варіант розміщення гостей за прямокутним столом

### 10. Двостороннє розміщення за столом делегацій з перекладачами

Під час бенкетів-прийомів «Сніданок» або «Обід», які влаштовують у зв'язку з двосторонньою нарадою, можливе розміщення однієї делегації навпроти іншої. Часто зустрічається під час ділових обідів на виставках-ярмарках, під час або після укладення угод про майбутню співпрацю.

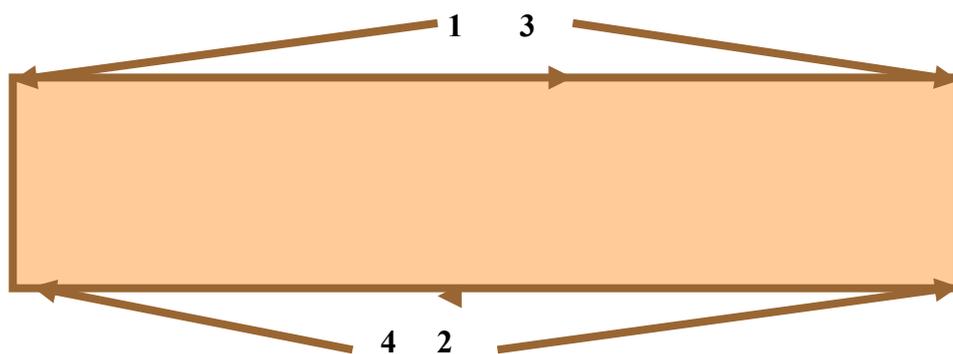
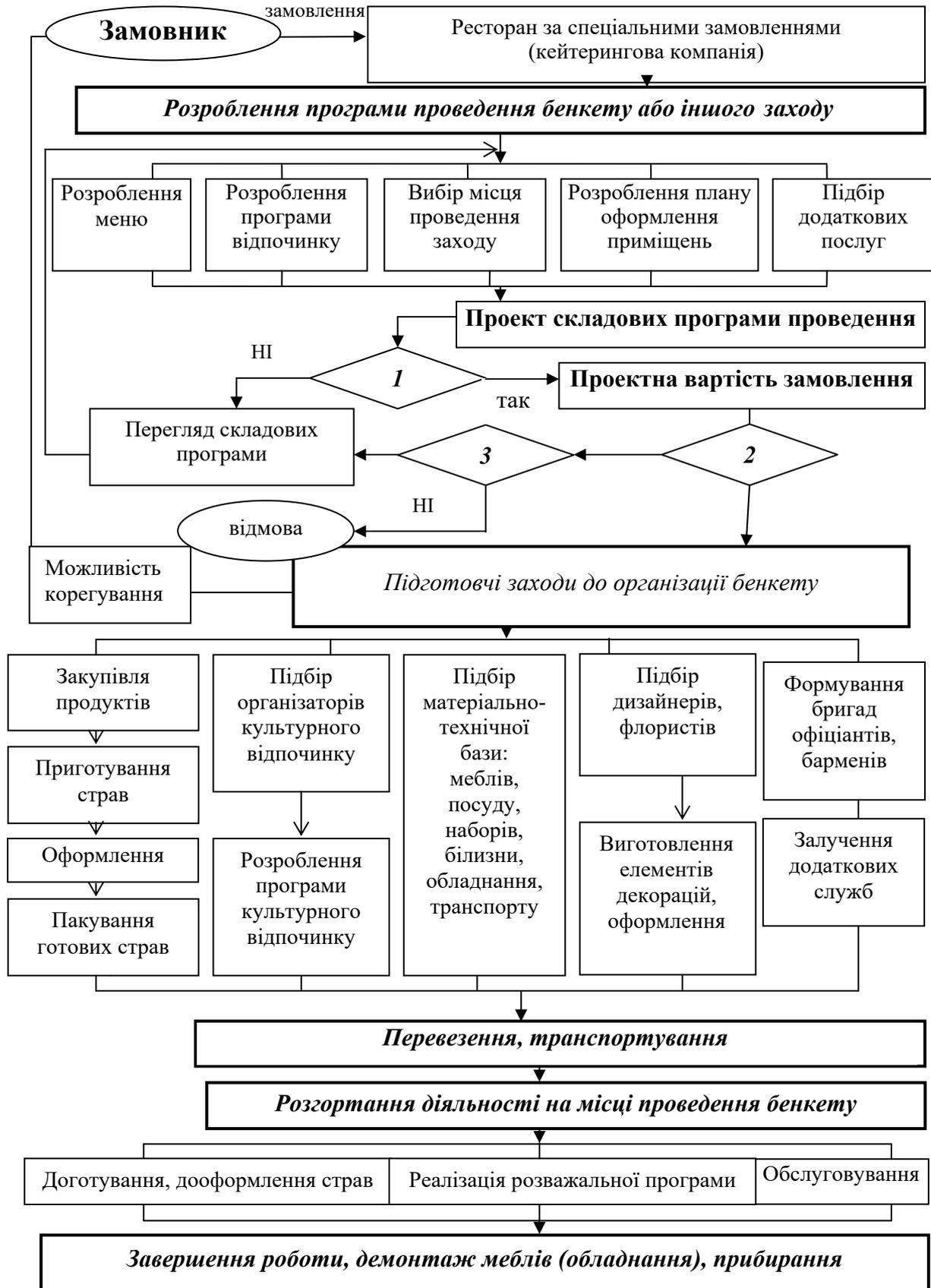


Рис. 10. Варіант розміщення делегацій з перекладачами  
 1, 2 – місця для голів делегацій; 3, 4 – місця для перекладачів;  
 → – напрямок місць для гостей відповідно до рангу

**Загальна схема послуг з кейтерингу**



## Варіанти облаштування фотозони для заходів подієвого кейтерингу



а



б

Грифельна (крейдова) фотозона:

а – для корпоративної вечірки; б – для дитячого дня народження

Джерело: а: [http://68.media.tumblr.com/036426daed714235e98fafa07426de34/tumblr\\_no0us7XBvA1unqv4po1\\_1280.jpg](http://68.media.tumblr.com/036426daed714235e98fafa07426de34/tumblr_no0us7XBvA1unqv4po1_1280.jpg)

б: [https://board.lutsk.ua/uploads/monthly\\_2016\\_02/F1ny\\_JT8PJc.jpg.764601a8ab195f9c142b7a346f2f0803.jpg](https://board.lutsk.ua/uploads/monthly_2016_02/F1ny_JT8PJc.jpg.764601a8ab195f9c142b7a346f2f0803.jpg)



в) фотозона для святкування відкриття  
бутіку з Brand-Wall



г) Brand-Wall для корпоративної  
вечірки в стилі «OSCAR»

Джерело: в: <https://pp.vk.me/c624231/v624231664/13bf7/U1KdPqpx7pw.jpg>

г: [http://www.eventbest.com.ua/pic/styl1\\_Oscar.jpg](http://www.eventbest.com.ua/pic/styl1_Oscar.jpg)



д) фотозона на виїзному святкуванні ювілею, бенкет за столом в маєтку

е) фотозона на виїзному святкуванні дня народження, коктейль-пати

Джерело: д: <https://s-media-cache-ak0.pinning.com/736x/73/45/e2/7345e29cf79a3026fe343cd7ac1622f9.jpg>  
е): <https://s-media-cache-ak0.pinning.com/564x/9b/7f/b8/9b7fb80e7e462fa8f9d5f86d4cfa8172.jpg>



ж) конструкції для святкового банера на весілля



з) святковий банер зі штучних квітів для весілля

Джерело: ж: <https://cs5.livemaster.ru/storage/d4/00/3c73591899400f8c64bf2564e11v--svadebnij-salon-fotozona-iz-bumazhnyh-tsvetov.jpg>  
з: <http://cs5.livemaster.ru/storage/96/1f/0c94dc509b6f5dcdaf0320abf8kc--svadebnij-salon-fotozona-v-pastelnyh-tonah.jpg>



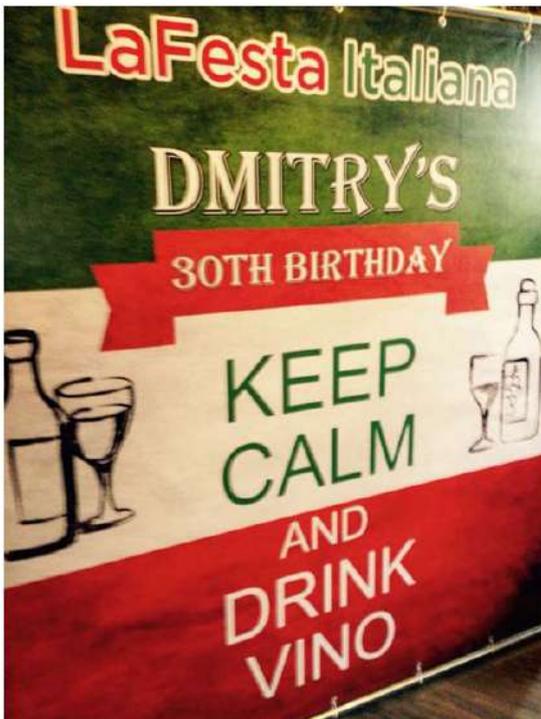
i) весільний Press Wall з отворами у вигляді віконць домівок та рам картин

Джерело: i: <http://www.gemchug.dp.ua/sites/default/files/page-files/fotozona-3.png>



к) Brand-Wall із зазначенням спонсорів заходу

Джерело: к: [https://olxua-ring12.akamaized.net/images\\_slandocomua/214584668\\_1\\_261x203\\_press-wall-press-voll-banner-fotozona-3h22-3h25-4h25-arenda-kiiev\\_rev002.jpg](https://olxua-ring12.akamaized.net/images_slandocomua/214584668_1_261x203_press-wall-press-voll-banner-fotozona-3h22-3h25-4h25-arenda-kiiev_rev002.jpg)



л) варіант оформлення святкового банера, присвяченому приватній події, вайн-пати



м) оформлення фотозони для заходу off-premise

Джерело: л: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/736x/db/f3/43/dbf343b58623d34895fab77e387bdde6.jpg>  
м: [http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone\\_5.jpg](http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone_5.jpg)



н) фотозона для пікніка



о) фотозона у вигляді м'якого куточка в кімнаті з рамками для фотографій на стіні

Джерело: н: [http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone\\_6.jpg](http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone_6.jpg)  
о: [http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone\\_2.jpg](http://www.trgmania.ru/images/stories/PhotoZone/fotozone_2.jpg)

**Варіанти оформлення стільців чохлами, стрічками, штучними і свіжими квітами**



а



б

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/326/Springtime-Luncheon>

б: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/1105/Sea-of-Blues>



в



г

Джерело: в: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/152/Rainbow-Homage>

г: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/206/Floral-Or-Botanical/427/Private-Party-for-Four>



д



е

Джерело: д: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/824/Poolside-Florals>  
е: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/803/Pink-in-the-Park>



ж



з

Джерело: ж: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/803/Pink-in-the-Park>  
з: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/204/Corporate-Comma-Conventions-And-Galas/745/Pineapple-Pleasure>



*i*



*к*

Джерело: i: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1838/Lusciousness-in-Lagoon>  
к: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/195/Holiday-Dinner-Bow>



*л*



*м*

Джерело: л: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/674/Lovely-Lace>  
м: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/201/Bar-Or-Bat-Mitzvahs-And-Quincea%C3%B1eras/242/Large-Convention>



*н*



*о*



*n*



*p*



*c*



*m*



*y*



*ф*



х



ц



ч



ш



щ



ю



я

Джерело: н : <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/669/High-in-the-Sky>  
о : <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2155/Glorious-Gala>  
п : <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/262/Convention-Event>  
р : <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/463/Chair-Attire>  
с : <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1055/Bringing-in-2012>  
т, ф: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1691/Beverly-Beauty>  
у : <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1003/City-Chic>  
х: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/292/Biltmore-Gardens>  
и: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/996/Barnyard-Beauty>  
ч: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/2152/Autumnal-Auspiciousness>  
ш: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1705/Asian-Inspired>  
щ: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/226/Apple-Bengaline-Wedding>  
ю: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1341/Amazing-Art-Institute>  
я: <http://www.bbjlinen.com/Photo-Gallery/Photo/213/Weddings/1290/America>

**Флордекор, свічки, світло на інший декор столів**



*а*



*б*



*в*



г



д



е



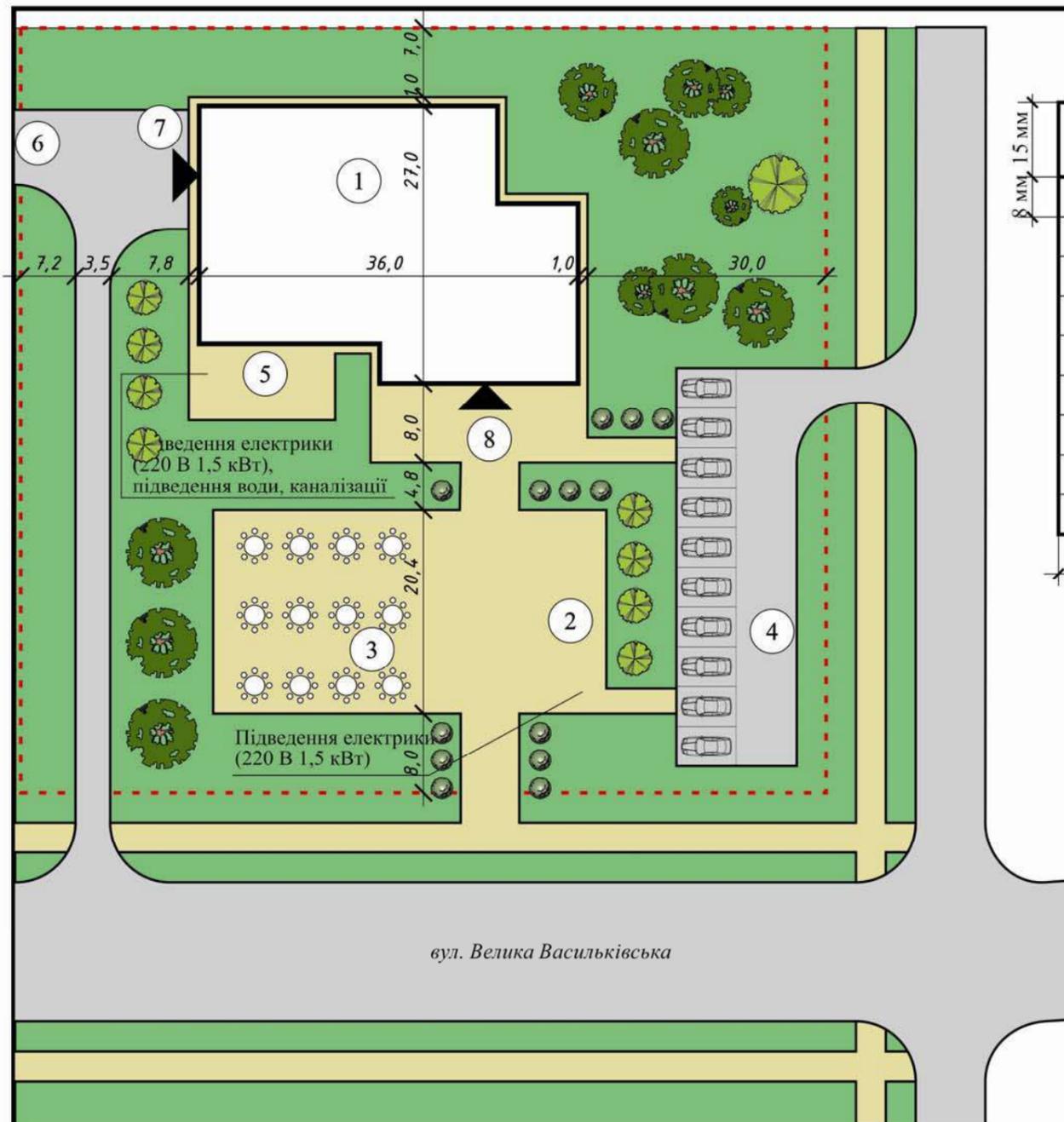
ж



3



*i*



Експлікація будівель та споруд

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан	160,0 м <sup>2</sup>
2	Танцювальний майданчик	
3	Місця для бенкету	135,0 м <sup>2</sup>
4	Стоянка автомобілів	675,0 м <sup>2</sup>
5	Місця для розміщення обладнання	10 місць
6	Майданчик для сміттєзбірників	144,0 м <sup>2</sup>
7	Розвантажувальний майданчик	
8	Майданчик перед входом в будівлю	15,0 м <sup>2</sup>
		144,0 м <sup>2</sup>
15 мм		50 мм
8 мм		120 мм
15 мм		50 мм

				<b>КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ</b>		
				Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва		
Зав. кафедри	Сидоров А.А.			Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.			<b>Н</b>	<b>2</b>	<b>7</b>
Консультант	Кушнір С.А.			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.		
Розробив	Петренко Р.А.					



к



л) фрагмент



м



*н*



*о*



*п*



*р*



с

*Рис. 1. Прикрашання столів незвичайними букетами (а, е, п), свічками та кришталевими підвісками (б, в, г, д, ж), букетами зі свічками (м, н, о, р), незвичайними конструкціями, в тому числі для ламп (з, і, к), а також стільців (с)*

Джерело: а: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/32/RockefellerMemorialChapelEvent130p2.jpg>  
б: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/25/Janae-And-Dana2099p3.jpg>  
в: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/02/Jaimes-Joyful1526p2.jpg>  
г: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/69/58thPrimetimeEmmysGovernorsBall265p1.jpg>  
д: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/81/1-Got-Rhythm-Dot--Dot--Dot-1547p1.jpg>  
е: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/16/Happy-Memory838p1.jpg>  
ж: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/19/Gina-And-Jeff-131596p5.jpg>  
з: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/66/GalaEvent260p1.jpg>  
і: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/08/Fun-in-Fall1595p1.jpg>  
к: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/10/Fringed-Fete967p1.jpg>  
л: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/11/Fringed-Fete967p2.jpg>  
м: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/40/Fantasy-Blues975p1.jpg>  
н: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/67/DinnerEvent57p1.jpg>  
о: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/40/DinnerattheShedd329p1.jpg>  
п: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/27/Deliciously-Sweet1000p1.jpg>  
р: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/19/Chic-Elegance873p1.jpg>  
с: <http://www.bbjlinen.com/Content/photos/photogallery/46/Blooming-Hot646p2.jpg>

**Характеристика та призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне значення**

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см <sup>3</sup> , порцій	Призначення
<i>Для подавання хліба, хлібобулочних виробів, тостів</i>			
Тарілка пиріжкова	Ø 175		Для подавання хліба під час індивідуального обслуговування
Тарілка закусочна	Ø 200		Те саме під час гуртового обслуговування
Тарілка столова мілка	Ø 240		Те саме під час гуртового обслуговування
Сухарниця кругла чи овальна	Ø 230–300		Те саме під час гуртового обслуговування
<i>Для подавання холодних страв та закусок</i>			
Тарілка ікорна	Ø 150		Для подавання зернистої ікри осетрових та лососевих риб на бенкетах
Тарілка закусочна	Ø 200		Для подавання холодних страв та закусок; використовується як підставна тарілка під однопорційні салатники тощо
Салатник (круглої, квадратної, трикутної, овальної форми)		120, 240, 360, 480 (1-, 2-, 4-, 6-порційні)	Для подавання салатів, маринадів, кваснини, натуральних овочів тощо
Оселедниця	250 (270, 300)* 150	1-2 порційна	Для рибної гастрономії, риби гарячого та холодного копчення, оселедця з гарніром
Лоток (з малими плоскими бортами або без них)	135*100	1-порційне	Для рибної гастрономії в олії, паштетів, закусок з твердих сирів, вершкового масла, лимона під час індивідуального обслуговування
Таріль кругла	Ø 300 Ø 350	5–6-порційне 8–10-порційне	Під час гуртового і бенкетного обслуговування для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв з птиці, дичини, канапе
Таріль овальна	350×200 400(500)× 200	8–10-порційне 10–12-порційне	Для закусок з риби та рибної гастрономії, м'ясних (поросяти смаженого цілого, ростбіфа), полядвіці тощо під час гуртового та бенкетного обслуговування
Таріль прямокутна	"-"	"-"	"-"
Ваза салатна на низькій ніжці	Ø 240	6-порційна	Для фірмових салатів, овочів натуральних під час гуртового та бенкетного обслуговування
Соусник (різної форми з відтягнутим носиком і ручкою)		80, 100, 200, 400 1–6-порційні	Для холодних соусів чи сметани
Хрінниця (з двома ручками і кришкою)		25–30 100–200	Для соусу хрону під час індивідуального та гуртового обслуговування
<i>Для подавання гарячих закусок</i>			
Тарілка закусочна	Ø 200		Для подавання тартинок
Чарки-підставки	Ø 35–50		Для яєць, зварених некруто, в мішечок

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см <sup>3</sup> , порцій	Призначення
<i>Для подавання перших страв</i>			
Чашка бульйонна з блюдцем (циліндричної, конусоподібної чи грушеподібної форми)		300, 330, 350, 400	З двома ручками – для подавання бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю. З однією ручкою – для подавання супів – пюре, супів – кремів, заправних супів з дрібно нарізаними продуктами
Тарілка столова глибока	Ø 240	500	Для заправних супів повними порціями
Тарілка столова глибока	Ø 220	300	Для супів напівпорціями
Супниця з кришкою		4- (6-, 8-, 10-) порційна	Для подавання супів під час обслуговування сімейних обідів, гуртів туристів, учасників нарад, конференцій тощо. Використовується спосіб подавання страв російський, англійський
Кісе (з національним орнаментом)		900	Для подавання національних страв (плов, лагман, унащ, шалгам шорбо тощо) народів Середньої Азії; страв японської, корейської, китайської кухонь
Піала (з національним орнаментом)		220	Для подавання бульйону як гарніру до бешбармаку в ресторанах з національною казахською кухнею, страв японської, корейської, китайської кухонь
<i>Для подавання других страв</i>			
Тарілка столова мілка	Ø 240		Для подавання індивідуально оформлених других страв.
Таріль кругла	Ø 500		Для гуртового обслуговування і подавання на бенкетах російським та французьким способами страв з птиці, дичини, овочів
Салатник		120	Як полоскальниця для пальців під час подавання певних видів других страв (курчата-табака)
<i>Для подавання солодких страв, кондитерських виробів та фруктів</i>			
Тарілка десертна мілка (з розписом на дні або бортах у вигляді рослинного, плодового, ягідного орнаменту)	Ø 200		Для мусів, желе, пудингів, самбуків, яблук в тісті смажених, індивідуально порціонованих фруктів
Тарілка пиріжкова	Ø 175		Для кісточок, шкуринок, насіння. Для подавання кондитерських виробів індивідуально порціонованих
Тарілка десертна глибока (оформлення аналогічно мілкій)	Ø 200	250	Для подавання фруктових супів, ягід з молоком чи вершками
Салатник		120	Як полоскальниця для пальців під час подавання певних солодких страв (фруктів, ягід натуральних)
Ваза плато на низькій ніжці	Ø 300		Для тістечок та порційних і традиційних тортів круглої форми
Ваза триярусна			Для подавання тістечок в асортименті

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см <sup>3</sup> , порцій	Призначення
<b>Для подавання гарячих напоїв</b>			
Чайник для заварювання чаю		100, 250, 400, 600	Для заварювання і подавання чаю
Чайник для окропу доливний		1200– 600	Для окропу під час подавання чаю парами чайників
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю		900	Для заварювання і подавання зеленого чаю
Чашка чайна з блюдцем		200, 250	Для подавання чаю, кави з молоком, какао
Піала		100–250	Для зеленого чаю
Блюдце чайне	Ø 185		Під склянки з підстаканниками
Кавник		100, 400, 600, 800 (1-, 4-, 6-, 8-порційний)	Для подавання чорної кави під час індивідуального та гуртового обслуговування
Чашки кавові з блюдцями		75–100	Для подавання кави чорної, кави по-східному, шоколаду
Молочники (закриті)		25, 50, 100 (1-, 2-, 4-порційні); 150–200 (6–10-порційні)	Для молока до чаю, кави під час індивідуального та гуртового обслуговування
Вершківники (відкриті)		25, 50, 100 (1-, 2-, 4-порційні); 150–200 (6–10-порційні)	Для вершків до чаю, кави під час індивідуального та гуртового обслуговування
Розетки-блюдця	Ø 85	1-порційні	Для варення, джему, конфітюру, повидла, меду, цукру-піску під час індивідуального обслуговування. Для лимона
Вазочки без ніжки	Ø 130	300, 330 (6-порційні)	Для варення, джему, конфітюру, повидла, меду під час гуртового обслуговування
Цукерниця		100, 200, 400	Для подавання литого, колотого, кускового, рафінаду та цукру-піску під час гуртового обслуговування
<b>Для подавання спецій</b>			
Сільничка (закрита та відкрита)		40	Для солі «Екстра»
Перечниця		25–30	Для молотого перцю
Гірчичниця з кришкою		100	Для гірчиці
Прибор для спецій			Три-, чотирипредметний. Під час традиційного та бенкетного обслуговування
<b>Для подавання тютюнових виробів та інших аксесуарів сервірування</b>			
Попільниці			Для недопалків
Ваза для квітів (різної форми і висоти)			Для однієї квітки чи композицій з квітів
Ваза для серветок			Використовується у денний час в обслуговуванні організованих гуртів споживачів, туристів
Місткість для цигарок			Під час гуртового обслуговування

**Характеристики та призначення вітчизняного керамічного посуду,  
який має утилітарне та декоративне призначення**

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см <sup>3</sup> , порції	Призначення
Салатники (круглі з низькими та високими бортами)	Ø 135 Ø 150	120 (1-порційні) 240, 360, 480 (2–6-порційні)	Для подавання індивідуально порціонованих холодних страв і закусок з риби, м'яса, птиці, салатів, овочів натуральних, квашених. Для подавання гарячих закусок з різних видів сировини
Тарілка	Ø 170	120 (1-порційна) 240 (1–2-порційна)	Для подавання хліба та хлібобулочних виробів під час індивідуального та гуртового обслуговування. Для подавання холодних страв та закусок, солодких страв
Полумисок	Ø 200	300–500	Для подавання перших, других та солодких страв. Використовується також як багатопорційний посуд для подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок, солодких страв, борошняних кондитерських виробів та фруктів
Миска	Ø 185–200 Ø 235	1000; 500–1000	Для подавання під час гуртового обслуговування холодних страв та закусок, гарячих закусок, солодких страв, борошняних кондитерських виробів та фруктів
Макітра з кришкою та без кришки	Ø 190 Ø 135	2500; 500–1000	Для подавання під час гуртового обслуговування перших та других страв, борошняних кулінарних виробів
Горщики (великі)	Ø 100–130	500–1000	Для приготування та подавання під час гуртового обслуговування перших та других страв, борошняних кулінарних виробів
Горнці (середньої величини) з кришками та без них	Ø 80 Ø 80	500–700; 350–400	Для приготування і подавання індивідуально оформлених перших та других тушкованих, запечених, борошняних кулінарних виробів та страв
Горні	Ø 80	200–250	Для гарячих та холодних напоїв
Горнятка	Ø 80 Ø 60	150–200 100–150	Для гарячих та холодних напоїв, для приготування та подавання гарячих закусок
Горщики з двома боковими ручками та кришкою	Ø 80–100	250–500	Для приготування та подавання перших та тушкованих чи запечених других страв, борошняних кулінарних виробів
Кухоль	Ø 80–100	500–1500	Для подавання фірмових напоїв
Глечик	Ø 80	1000–1500	Для подавання фірмових напоїв
Чайник для заварювання чаю		500–1000	Для подавання чаю під час гуртового обслуговування
Чашка чайна з блюдцем	Ø 300	150–250	Для чаю, кави з молоком
Кавовник		600–800	Для подавання кави під час гуртового обслуговування
Чашка кавова з блюдцем		100	Для кави чорної

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см <sup>3</sup> , порції	Призначення
Сільничка відкрита і з кришкою	Ø 60	80–100	Для солі «Екстра»
Перечниця з кришкою	Ø 60	80–100	Для перцю чорного молотого
Хрінниця з кришкою	Ø 60	80–150	Для соусу хрону
Куманці на ніжках та без них, з порожньою серединою та суцільні	Ø 210–250	1000–2000	Для подавання різних видів наливок, настоянок та інших фірмових алкогольних напоїв та для оформлення інтер'єру залу
Келихи з різною висотою ніжки		100, 150, 250	Для води, вина наливок, настоянок
Вази для фруктів без ніжки	Ø 250		Для подавання фруктів під час гуртового обслуговування
Попільнички	Ø100–250		Для недопалків
Декоративні вази настільні, напільні, для квітів; декоративні настінні тарілки, панно, підсвічники тощо			Для оформлення інтер'єру бенкетних залів, аванзалів, ресторанів; стійки і приміщення бару та інших стилізованих підприємств громадського харчування

### Характеристика та призначення класичного вітчизняного металевого посуду

Найменування	Розмір, мм	Місткість, см <sup>3</sup> , порції	Призначення
Ікорниця під кришталеву розетку	Ø 80	1–4 порції	Для подавання зернистої ікри лососевих та осетрових риб
Кокотниця (іноді буває з невеликою мисочкою для підставки)	Ø 60–90	90, 100, 125, 150	Для приготування і подавання гарячих закусок з м'яса, субпродуктів, птиці, овочів, грибів з соусами
Кокільниця (на високій широкій ніжці та без неї)		70–90	Для запікання і подавання гарячих закусок з риби та продуктів моря
Порційна сковорідка з двома ручками і округленими бортами	Ø 140; 170; 190; 210		Для приготування гарячих закусок і других порційних страв з яєць, крупи, риби, овочів тощо
Кроншель (порційна сковорідка з двома витими ручками і прямими бортиками)	Ø 140; 170; 190; 210	1-, 2-, 4-порційна	Для приготування і подавання порційних гарячих закусок (сосисок, тефтелів в томатному соусі, нирок в мадері), других гарячих страв, гарнірів (гарячої відвареної картоплі до оселедця натурального), а також порційних гарячих солодких страв
Засіб для подання юшки рибацької (двопредметний – казанок з підставкою)		500	Для подання юшки рибацької у спеціалізованих і стилізованих підприємствах
Миски супові з кришками (глибокі, круглі з двома ручками)		1–6-порційні	Для подавання гарячих та холодних супів під час гуртового обслуговування, а також спеціальних формах обслуговування
Пашотниця			Каструлька, в якій подають гарячі чищені яйця, зварені в мішечок, як гарнір до бульйону
Баранчики з кришкою овальні		1–6-порційні	Для зберігання необхідної температури під час подавання гарячих страв з припущеної риби
Баранчики з кришкою круглі		1–6-порційні	Для зберігання необхідної температури під час подавання гарячих припущених та тушкованих страв з м'яса, птиці, овочів, млинців

Найменування	Розмір, мм	Місткість, см <sup>3</sup> , порції	Призначення
Тарелі овальні	280×140 650×350	(1-порційні); (10-порційні)	Для других гарячих страв, до яких соус подається окремо, під час індивідуального та гуртового обслуговування
Тарелі круглі		6–12-порційні	Для подавання на бенкетах других натуральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів
Менажниця круглі з однією перегородкою		1-порційні	Для подавання основного продукту (із соусом чи без) з одним гарніром
Менажниця круглі з двома перегородками		1-порційні	Для подавання основного продукту (з соусом чи без) зі складним гарніром
Менажниця прямокутні з однією перегородкою.		1-порційні	Для подавання основного продукту (з соусом чи без) з одним гарніром
Соусники (з носиком та ручкою)		1–2-порційні	Для подавання гарячих соусів
Таганчик		1-порційні	Подавання біфштексу по-селянськи, фірмових страв
Кремanka на підставці		150–200	Подавання морозива.
Турка		150–250	Для приготування і подавання кави по-східному під час індивідуального обслуговування
Кавники		500–1500; (5–15 порцій)	Подавання кави під час гуртового обслуговування та в номерах готелю
Молочники		200–500	Подавання молока до гарячих напоїв під час гуртового обслуговування
Вершківники		50–200	Подавання вершків до гарячих напоїв під час індивідуального та гуртового обслуговування
Відерце для льоду з кришкою та щипцями			Для подавання льоду до холодних перших страв, напоїв
Відерце для охолодження шампанського та ігристих вин з двома ручками.		3–5 л	Для охолодження і подавання шампанського та ігристих вин
Вази триярусні			Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах
Таці великі прямокутні, круглі	500×400 Ø 500		Для транспортування страв та посуду
Таці середні прямокутні	350×250 335×235		Під час обслуговування прийомів та бенкетів
Таці малі прямокутні	300×300		Для подавання тютюнових виробів, рахунків
Самовар з підставкою			Для приготування гарячого напою, сервірування чайного столу, як елемент дизайну стилізованого та спеціалізованого підприємства громадського харчування
Решітка для спаржі зі щипцями			Для подавання спаржі під час гуртового обслуговування

**Характеристика основних наборів**

Назва	Призначення
Столовий	Для сервірування столу під час подавання перших (ложка) та других (виделка, ніж) страв. Для розкладання страв з багатопорційного посуду (ложка, виделка). Ніж може мати зазубрений кінчик леза
Рибний	Для сервірування столу під час подавання гарячих рибних страв
Закусочний	Для сервірування столу під час подавання холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок (шинки смаженої, ячні, млинців з наповнювачами тощо).
Десертний	Для сервірування столу під час подавання солодких страв (шарлот яблучний, солодкий пиріг, млинці фламбовані з абрикосовим варенням тощо). Для сервірування столу під час подавання пудингу, мусу, ягід з молоком чи вершками, суфле тощо)
Фруктовий	Для сервірування столу під час подавання фруктів натуральних (яблук, груш, кавуна, дині, персиків тощо)
Чайна ложка	Для сервірування чаю
Кавова ложка	Для сервірування кави
Ложка для морозива	Для сервірування та подавання морозива
Ложка бульйонна	Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній чашці з блюдцем
Виделка кокотна	Для сервірування та подавання гарячих закусок (жульєна з птиці, дичини, печериць у сметанному соусі тощо)

**Характеристика додаткових приборів**

Назва	Призначення
<i>Прибори для розкладання холодних страв та закусок</i>	
Лопатка ікорна	Для розкладання зернистої ікри осетрових та лососевих риб
Лопатка рибна	Для розкладання заливних та інших страв з риби та рибної гастрономії, а також деяких гарячих рибних страв
Виделка для оселедця	Для розкладання оселедця
Виделка-лопатка	Для розкладання рибних консервів в олії (шпроти, сайра, сардини тощо)
Прибор для розподілу раків, крабів, омарів	Для розподілу ракоподібних
Виделка для устриць	Для відкриття раковин устриць
Лопатка паштетна	Для розкладання оселедця січеного, паштетів
Ложка для салатів	Для розкладання салатів
Ніж-виделка для твердих сортів сиру	Для нарізання і розкладання сиру, поданого великим шматком
Ніж та виделка для лимона	Для нарізування та розкладання лимона
<i>Прибори для порціювання перших, солодких страв, соусів та змішаних напоїв</i>	
Ложки для порціювання	Для порціювання перших та солодких страв (киселів, компотів тощо)
Ложка для соусів	Для порціювання соусів
Ложки для приготування змішаних напоїв	Для приготування змішаних напоїв, коктейлів, віскі з содовою водою
Ложка фігурна	Для порціювання варення в розетки
<i>Прибори для порціювання других страв</i>	
Ніж та виделка розподільчі	Для нарізання ростбіфа у присутності замовника під час застосування англійського методу подавання страв
<i>Прибори для порціювання кондитерських виробів та фруктів</i>	
Лопатка кондитерська	Для розкладання тістечок, тортів
Щипці кондитерські : великі малі	Для розкладання печених виробів. Для розкладання цукру-рафінаду (шматкового), шоколадного асорті
Щипці для розколювання волоських горіхів	Для розколювання волоських горіхів
Щипці для розколювання шматкового цукру	Для розколювання шматкового цукру
Щипці для харчового льоду	Для розкладання льоду
Спеціальні ножиці	Для розрізання грона винограду на супліддя

### Характеристика та призначення багатопорційного скляного (кришталевого) посуду

Найменування	Місткість, см <sup>3</sup> , розмір, мм	Призначення
Графини різної конфігурації з вузьким горлом та притертим корком	250–1200	Для алкогольних та безалкогольних напоїв під час подавання на розлив
Глечики різної конфігурації з носиком, кришкою та ручкою	2000–2750	Для негазованої води, соків, морсу, крющону, фірмових слабо та безалкогольних напоїв
Крющонниці з черпаком, бокалами та кришталевою тацею	3000	Для приготування та подавання крющону, холодного пуншу тощо
Вази чашоподібні на високій ніжці	Ø 90	Для варення, цукерок, печива, тістечок та інших кондитерських виробів
Вази з круглою чашею на ніжці (високій чи низькій) та без ніжки, типу ладї	Ø 200–240	Для фруктів, ягід, цитрусових тощо
Вази-плато (з плоскою поверхнею)	Ø 240–250	Для тістечок, тортів звичайних та порційних
Вази для квітів високі, циліндричні, конусоподібні та іншої форми, низькі настільні	100–150	Для букетів та квіткових композицій
Салатники з потовщеного скла круглої та овальної форми	Ø 200–240	Для подавання овочевих салатів, овочів натуральних
Прибори для спецій та приправ		Для солі, перцю та гірчиці
Флакони різної форми з широким дном та скляним корком	200	Для оцту, олії соняшникової, кукурудзяної, провансаль чи оливкової
Жом		Для вичавлювання соку лимона чи помаранчі
Попільниці круглої, прямокутної та інших форм		Для попелу під час куріння
Мірний посуд з пресованого скла: мірний стакан циліндричної форми;	100	Для вимірювання певних порцій напоїв. Має ризки, що відповідають об'ємам 50 та 100 см <sup>3</sup> .
мірний стакан циліндричної форми	200	Має ризки, що відповідають об'ємам 100 та 200 см <sup>3</sup>

### Характеристика та призначення індивідуального скляного (кришталевого) посуду

Найменування	Місткість, см <sup>3</sup>	Призначення
Чарка лікерна на високій ніжці (може бути кольоровою)	25	Для лікерів
Чарка коньячна (форми бочечки чи тюльпана)	30	Для подавання коньяку до кави
Чарка горілчана	50	Для горілки, настоянок, наливки
Стопка	50	Для горілки, настоянок, наливки
Чарка мадерна	75	Для міцних та десертних вин
Чарка рейнвейна (кобальтового чи жовтувато-зеленуватого кольору), має подовжену форму	100	Для білих сухих та напівсухих столових вин
Чарка лафітна	125	Для червоних столових вин.
Бокал (конічної, подовженої, циліндричної, груше- чи тюльпаноподібної або кремачастої форми (блюдця)	125–150	Для шампанського та коктейлів з шампанським; ігристих та газованих вин
Фужери	200–240	Для безалкогольних напоїв (фруктових та мінеральних вод) та пива, які відпускають у пляшках

Найменування	Місткість, см <sup>3</sup>	Призначення
Бокали циліндричної форми на низькій ніжці	250–400	Для подавання пива в спеціалізованих барах та ресторанах
Креманки	Ø 90	Для подавання свіжих ягід, фруктів у сиропі, фруктових салатів та драглистих солодких страв
Склянки конічні високі (160–170 мм) з потовщеним дном	250–300	Для подавання вершкових, молочних, фруктових-ягідних коктейлів, кави-глясе
Склянки конічні з потовщеним дном	200	Для подавання лимонаду, мінеральної та содової води, віскі з льодом
Склянки конічні	125	Для соків
Склянки чайні	250	Для подавання чаю, глінтвейну та інших гарячих напоїв. Використовується разом з підстаканниками для чаю
Склянки з пресованого скла	200–250	Для подавання гарячих напоїв (чаю, кави з молоком, какао) та холодних напоїв у кафе, їдальнях, спеціалізованих закладах ресторанного господарства
Блюдця-розетки	Ø 90–100	Для індивідуального подавання варення, меду, джему, конфітуру тощо
<i>Під час організації барного кейтерингу використовують більш різноманітний асортимент скляного посуду, що пояснюється широким асортиментом напоїв. Разом із класичним використовують і новітній скляний (кристалевий) посуд</i>		

**Характеристика та призначення деяких видів додаткового скляного посуду, що використовують під час барного кейтерингу (організації виїзного коктейль-бару)**

Найменування	Місткість, см <sup>3</sup>	Призначення
Коктейльна чарка	100	Для мартіні, коктейлів
Чарка для коктейлів «Пус-кафе»	100	Для шарових коктейлів
Чарка «Гоблет»	150	Для коблерів та айс-крімів
Чарка-креманка «Маргарита»	100–150	Для коктейлю відповідного найменування та коктейлів з фруктами
Кулеподібний бокал	200	Для коктейлів з фруктами і десертних коктейлів
Бокал «Айріш кафе»	150	Для подавання кави по-ірландськи, виготовлений з термостійкого скла
Бокал «Порт-глас шеррі»	150–200	Для подавання гарячих коктейлів та напоїв
Чашка для пуншу	125–150	Для подавання пуншу
Склянка «Олдфешенд»	150	Для віскі та натуральних (моно) напоїв з льодом; коктейлів групи «Олдфешенд»
Склянка «Тумблер»	150–200	Для коктейлів (фліп), соків, мінеральної газованої та негазованої води, фруктових та солодких газованих напоїв з льодом
Склянка «Хайбол»	250–300	Для охолоджених і тонізуючих напоїв
Склянка «Колінз»	300–400	Для подавання коктейлів відповідної групи
Пивні кружки	150–500; 1000	Для розливного пива
Бокал «Флуте»	180–190	Для подавання ігристих напоїв, коктейлів з ними
Склянка «Шот глас»	50–65	Для міцних алкогольних напоїв, коктейлів з ними

**Характеристика та призначення дерев'яного посуду та наборів**

Найменування	Призначення
Хлібниці, тарілки, таці	Для подавання хліба та хлібобулочних виробів
Дошки квадратні, прямокутні	Для подавання канапе, волованів, тарталеток тощо
Фігурні, овальні таці з головою корови, свині, риби	Для подавання холодних страв та закусок з м'яса і м'ясної гастрономії, птиці, риби і рибної гастрономії

Найменування	Призначення
Таці зі скляними випуклими кришками	Для подавання асортименту сирів
Прямокутні таці	Для подавання канапе, волованів, таргалеток, овочів фаршированих
Соусники	Для холодних соусів
Прибори для спецій з тацею та ложечками (лопатками)	Для солі, перцю, гірчиці
Тарілки, тарелі	Для борошняних кондитерських виробів, фруктів
Келихи	Для напоїв власного виробництва
Бокали	Для алкогольних та прохолодних напоїв власного виробництва
Столові ложки	Для перших страв (національних супів), для розкладання вареників, галушок
Ложки для порціювання	Для порціювання національних супів, печені по-домашньому в горщиках
Столова ложка та виделка для порціювання	Для порціювання других страв
Зубочистки в індивідуальній упаковці, ароматизовані тощо	Для використання за призначенням
Шпажки дерев'яні з папільотками	Виробляються чотирьох видів. Використовуються як прибори під час подавання страв на бенкетах групи фуршет тощо
Палички для страв китайської кухні	Для використання в етнічних ресторанах. Можуть бути в паперових, пластикових упаковках по 2 штуки, також з'єднаними в місці ручок
Підставки під паперові серветки	Для використання за призначенням
Підсвічники різних форм і розмірів	Для використання за призначенням
Підставки-таці плетені з лози прямокутні	Підставки довжиною 30–50 см використовуються під головки твердого сиру на шведській лінії, як елемент декору
Хлібниці овальні	Мають розмір 20×13×9 см і використовуються для подавання хлібобулочних виробів під час індивідуального та гуртового обслуговування
Хлібниці круглі з бамбуку	Мають Ø 15–20 см і використовуються під час індивідуального та гуртового обслуговування
Лотки плетені з лози	Довжина 25–30 см. Для подавання тостів під час гуртового обслуговування
Плетені вази з подовженими бортами	Довжиною 15, 20, 24 см. Для подавання хліба та хлібобулочних виробів під час індивідуального та гуртового обслуговування
Кошики плоскі з хвилястими бортами і високою ручкою	Мають розміри 36×29×10 см. Для подавання фруктів, кондитерських та хлібобулочних виробів, головок твердого сиру під час сервірування відповідних столів на бенкетах групи фуршет
Кошики з високими бортами з ручкою	Мають розміри Ø 13, висота 5 см та Ø 18, висота 10 см. Для подавання фруктів
Кошики з двома ручками, плоским дном і одним бортом	Мають розміри 49×47×22 см. Для подавання фруктів, твердих головок сиру на бенкетах групи фуршет, під час оформлення вітрини або дизайну залу тощо
Кошик прямокутний з чотирма відділеннями	Має розмір 50×28 см. Для різних сортів хліба під час гуртового обслуговування тощо
Підставка під пляшки з колекційним вином	Має різні види. З двома ручками і кільцем для притримання горла пляшки під час наливання вина, з однією ручкою ззаду кошика
Плетені форми-підставки під певні пляшки з напоями	Мають утилітарне призначення та використовуються як дизайн

**Характеристика основних видів посуду і наборів з полімерних матеріалів  
(полістиролу, поліетилену, меламіну)**

Найменування	Розмір, см, об'єм, см <sup>3</sup>	Характеристика
Тарілки круглі	Ø 19; 20; 20,5; 24	Кольорові тарілки (сині, зелені, бордо) та білі непрозорі. Для подавання холодних страв і закусок, других страв та десертних страв тощо
Тарілки восьмигранні	Ø 17; 24	Кольорові непрозорі (сім кольорів). Для подавання холодних страв і закусок, гарячих та десертних страв
Тарілки з емністю для вареного яйця	Ø 20	Для обслуговування в дитячих кафе певної спеціалізації та дітей в ресторанах, кафе
Менажниця з двома, трьома відділеннями	Ø 20; 21	Для гарячих других страв зі складним гарніром; для асортименту холодних страв і закусок
Таріль прямокутної форми з бортами восьмигранне	26,5×16,5×2; 30×16,8×2; 35×16,5×2; 29×19×2	Для подавання страв на шведській лінії під час гуртового обслуговування святкових заходів
Миска супова	500	Для супів, соусних других страв
Креманка без ніжки	Ø 12	Для салатів, соусних других, солодких страв, морозива тощо
Салатник круглий	Ø 16; 19; 24	Для подавання салатів, консервованих овочів
Салатник квадратний	8,5×8,5×3,5	Для подавання салатів, консервованих овочів
Лоток з високими бортами прямокутний	15×9	Для картоплі фр», соусних других страв
Лоток з високими бортами прямокутний	20×12×2,5	Для фасування холодних страв і закусок, других страв
Лоток з бортами	15,5×7×3,5	Для других гарячих страв
Піддон з низькими бортами прямокутний	20×12	Для м'ясної, рибної гастрономії, страв із сиру тощо
Миска супова з ручками	500; Ø15; 250; Ø11,5; 12,5	Для супів та других соусних страв
Тарілка десертна	Ø 15	Для холодних закусок і страв, солодких страв тощо
Блюдця	Ø 13,5	Для солодких страв
Тарілка глибока столова з твердої пластмаси	500; Ø 20	Для супів
Ніж столовий	17	Для використання за призначенням
Ніж закусочний, десертний	16	Для використання за призначенням
Виделка американка	16	Для використання за призначенням
Виделка столова	17	Для використання за призначенням. Може бути кольоровою
Ложка столова	17	Для використання за призначенням. Може бути кольоровою
Ложка десертна	16	Для використання за призначенням. Може бути кольоровою
Ложка чайна, кавова	11; 11,5; 12	Для використання за призначенням
Чашка	250	Для гарячих напоїв власного приготування.
Кухоль з ручкою	250;500	Для холодних напоїв власного виробництва, пива
Набір Аристократ на шість персон: тарілки стакани виделки ножі	Ø 20 200 17 17	Для використання на підприємствах громадського харчування та поза їх межами. Стакани можуть бути кольоровими

Найменування	Розмір, см, об'єм, см <sup>3</sup>	Характеристика
Набір «Малютко» на шість персон: тарілки прямокутні стакани чайні ложки	15 x 15 200 12	Для використання на дитячих тематичних підприємствах швидкого обслуговування та поза їх межами. Стакани можуть бути кольорові
Набір «Десерт» на шість персон: тарілки стакани виделки	Ø 16 200 16	Для десертних страв на підприємствах швидкого обслуговування та поза їх межами
Набір «Кавовий» на шість персон: тарілка чашка з ручкою кавова ложка	Ø 16 200 11,5	Можуть бути кольоровими чашки чи тарілки. Використовують так само, як і попередні набори
Набір «Пікнік» на шість персон: тарілка стакан виделка	Ø 20 200 17	Використовують так само, як і попередні набори. Можуть бути кольоровими виделки або стакани
Набір «Сімейний» на десять персон: тарілка виделка стакан серветка паперова	Ø 19 17 200	Білий посуд, прозорі стакани. Використовують так само, як і попередні набори
Набір «Чайний» на шість персон: тарілка чашка з ручкою чайна ложка лоток прямокутний серветка паперова	Ø 16 200 12 23 x 15	Використовують так само, як і попередні набори. Можуть бути кольоровими чашки та серветки
Набір «Кемпінг» на шість персон: тарілка стакан виделка стопка прозора серветка паперова	Ø 20 200 17 40	Для використання на підприємствах швидкого обслуговування та поза їх межами. Стакани та серветки можуть бути кольорові
Таці круглі	Ø 35,5; 37; 42,9; 45	Для використання під час індивідуального та гуртового обслуговування офіціантами; самообслуговування. Широка гама кольорів
Креманка прозора «Рельєф-срібло», «Рельєф»	Ø 12	Для асортименту холодних страв і закусок, солодких страв, морозива
Стакани прозорі	100; 200; 250; 300	Для використання за призначенням
Чарка прозора	40; 50	Для використання за призначенням
Стакани кольорові непрозорі	180	Для використання за призначенням
Стакани непрозорі білі	150	Для використання за призначенням
Стакан для морозива з кришкою	125	Для використання за призначенням
Таці овальні, прямокутні з ручками та без	28×22; 37×28; 48×37; 52×41; 53×32,5; 61×46	Для транспортування страв, посуду під час обслуговування офіціантами, самообслуговування
Таці трапецієподібні	48×34; 50×35	Для використання під час самообслуговування
Таці прямокутні з бортами та отворами для тримання	52×36×5	Для обслуговування в номерах готелю під час подавання певних страв

Найменування	Розмір, см, об'єм, см <sup>3</sup>	Характеристика
Таці кольорові з прозорою кришкою з п'ятьма відділеннями-ємностями і місцем для приборів «трійки»	32×22,5×3,5; 44×32,5	Для подавання страв у салоні літака тощо
Таця з двома відділеннями	23×17,5; 24×19	Для подавання страв у салоні літака тощо
Чарки-підставки для яєць		Для використання за призначенням, в тому числі за шведським столом
Кліпси для утримування бокалів за борт тарілки		Використовується під час проведення бенкетів групи фуршет
Прибори для спецій		Для використання за призначенням
Сухарниці з кришкою круглі, прямокутні		Для використання за призначенням
Вази для фруктів на ніжках, без ніжок, триярусні		Для використання за призначенням
Ваза з трьома (чотирма) різнорівневими чашами на підковоподібній ніжці	35,5; 44	Для демонстрації кондитерських виробів
Ваза-етажерка чотириярусна з чашами плато	висота 55 см	Для подавання тістечок, порційних тортів та інших кондитерських виробів під час гуртового обслуговування, в тому числі за шведським столом
Вази для кондитерських виробів		Для використання за призначенням
Вази для серветок		Для використання за призначенням
Шпажки різних видів, розмірів, форм з одним чи двома зубцями		Для канапе, страв з твердого сиру, дрібно-порційних страв з риби, м'яса, птиці тощо
Прибори для розкладання (щипці різної форми, ложка-виделка)		Для перекладання страв, хліба
Соломки прості, зі згином, що регулюється, з прикрасами (смугасті, кольорові тощо)	Ø 5 мм; 24 см; 34 см	Для коктейлів
Палички для розмішування коктейлів	16; 18; 24	З різними прикрасами держака. Для розмішування коктейлів
Чарки на невисоких ніжках	50	Для певних видів алкогольних напоїв
Бокали на низькій ніжці	100	Для певних видів алкогольних напоїв
Бокали флут	125; 150	Для певних видів алкогольних напоїв
Циліндричний бокал на низькій ніжці	150	Для певних видів алкогольних напоїв
Стакани конічні	125	Для певних видів алкогольних напоїв, соків
Палички	11; 11,5	Для розмішування кави, чаю
Стакани – підставки під серветки		Для використання за призначенням
Серветки круглі, овальні, прямокутні, підставки під чашки, кухлі тощо.		Для використання за призначенням

### Характеристика окремих видів посуду з фольги та картону з фольгою

Найменування	Розмір Ø, см, об'єм, см <sup>3</sup>	Характеристика
Таріль овальної форми восьмигранна	63,0	Для подавання багатопорційних страв на бенкетах групи фуршет
Таріль овальної форми восьмигранна з фігурними бортами	28; 38,5; 46	Для подавання багатопорційних страв на бенкетах групи фуршет
Таріль овальної форми восьмигранна подовжена	28,8; 38,5; 46,7	Для подавання багатопорційних страв на бенкетах групи фуршет

Найменування	Розмір Ø, см, об'єм, см <sup>3</sup>	Характеристика
Таріль прямокутна	42×32	Для подавання багатопорційних страв на бенкетах групи фуршет
Таріль овальної форми з кришками з прозорої пластмаси	28; 35; 45	Для подавання страв під час організації шведської лінії, англійського способу подавання страв
Лоток прямокутний	10×16; 13×21; 15×25	Для подавання багатопорційних страв
Кокільниці	15; 25; 35	Для подавання порційних та багатопорційних гарячих закусок та страв з риби та нерибних продуктів моря
Касалетка з кришкою	15,6×9,8	Для подавання в салоні літака других гарячих страв
Попільничка		Для використання за призначенням
Менажниця на два чи три відділення	22,7×17,7	Для гарячих страв

### Характеристика столового посуду з порцеляни іноземного виробництва

Назва предмета і його призначення	Розміри (Ø см; Н см; L см; V мл)		
	«Melodie»	«Praha»	«Loos»
Тарілка для вершкового масла	-	Ø 8	Ø 8
Тарілка мілка	Ø 17; 19; 25; 27; 31	Ø 17; 19; 21; 24; 26; 31	Ø 17; 19; 21; 24; 26; 30
Тарілка глибока	Ø 22	Ø 22	Ø 20; 22
Таріль кругла пиріжкова	-	-	Ø 27
Таріль для хліба багатопорційна	-	-	Ø 32
Таріль кругла глибока	-	-	Ø 30
Таріль овальна однопорційна та багатопорційна	22; 24; 28; 32; 36	-	22; 28; 33; 36; 39
Таріль прямокутна однопорційна та багатопорційна	-	19; 22; 24; 28; 32; 36	-
Чашка салатна однопорційна	-	-	Ø 11
Чашка салатна однопорційна та багатопорційна	140 мл/ Ø 8; 320 мл/ Ø 25	120 мл/ Ø 8; 330 мл/ Ø 10; 460 мл/ Ø 12	-
Салатник круглий однопорційний та багатопорційний	Ø 13; 16; 20; 23	Ø 13; 16; 20; 23	
Салатниця з кришкою багатопорційна	-	-	1500 мл
Миска салатна однопорційна та багатопорційна кругла	-	-	Ø 13; 16; 23; 25
Бульйонниця з двома ручками та блюдцем	320 мл/ Ø 16,5	320 мл/Ø16,5 390 мл/ Ø 17 460 мл/ Ø 17	Ø 12/ Ø17,5; Ø 17,5/ Ø 16,5
Супниця з кришкою	1750 мл	1800 мл; 2600 мл	2200 мл; 3200 мл
Кавник з кришкою	300 мл; 600 мл; 1150 мл	400 мл; 600 мл; 800 мл; 1150 мл	900 мл; 1300 мл
Чайник з кришкою	350 мл; 750 мл; 1200 мл	300 мл; 700 мл; 1250 мл	1100 мл
Молочник без кришки однопорційний та багатопорційний низький	40 мл; 100 мл; 250 мл	40 мл; 100 мл; 300 мл	200 мл
Молочник без кришки однопорційний та багатопорційний високий	-	800 мл	150 мл; 240 мл
Цукерниця з кришкою	200 мл	200 мл; 300 мл	200 мл; 300 мл
Цукерниця без кришки	-	-	Ø 11
Соусник з ручкою овальний	100 мл	100 мл	-
Соусник багатопорційний з блюдцем	-	-	400 мл

Продовження дод. Т

Назва предмета і його призначення	Розміри (Ø см; Н см; L см; V мл)		
	«Melodie»	«Praha»	«Loos»
Чашка кавова з блюдцем	110 мл/ Ø 12; 170 мл/ Ø 14,5	110 мл/ Ø 12; 190 мл/ Ø 14,5	110 мл/ Ø 12; 190 мл/ Ø 14,0
Чашка чайна з блюдцем	230 мл/ Ø 14,5; 320 мл/ Ø 16,5	250 мл/ Ø 14,5; 330 мл/ Ø 16,5; 390 мл/ Ø 17	250 мл/ Ø 15,5
Сільничка, перетинця (форма)	овал	кулька	Відкрита подвоєна
Гірчичниця	-	-	200 мл
Ваза овальна для квітів (висота)	12	-	-
Ваза для квітів у вигляді колби	13	12	-
Підсвічник (висота)	6	-	-
Попільниця (настільна)	Ø 10,5	Ø 10,5	-
Маслянка з кришкою	-	-	У вигляді тарілки з кришкою
Стакан для зубочисток	У вигляді чарки без ніжки		
Підставка під яйця у вигляді розетки	-	Ø 12	Ø 12; також у вигляді чарки без ніжки
Таці прямокутної форми з ручками	-	-	22; 35
Таці прямокутної форми без ручок	-	-	22; 35

**Характеристика столового скляного посуду з найбільш поширених колекцій  
торгової марки «Arcoral» (Франція)**

Назва предмета і його призначення	Розміри (Ø см; Н см; L см; V мл)	
	«Trianon»	«Restaurant Blanc Uni»
Тарілка пірижкова	-	Ø 15,5
Тарілка підставна	Ø 27,3	Ø 25,4
Тарілка обідня (для холодних страв і закусок та других гарячих страв)	Ø 24,6	Ø 22,5; 23,5
Тарілка супова	Ø 22,6	Ø 22,6
Менажниця (3 секції)	-	Ø 25,7
Тарілка десертна	Ø 19,6	Ø 19,6
Таріль овальна	34,8	29,8
Таріль овальна для стейку	-	30,0
Таріль кругла мілка	Ø 31,7	-
Таріль кругла глибока	Ø 31,0	-
Салатник круглий однопорційний	-	Ø 6/38 мл; Ø 10/ 240 мл
Салатник круглий однопорційний (миска)	-	Ø 12/ 100 мл; Ø 16/ 220 мл
Салатник круглий багатопорційний (миска)	Ø 12/ 345 мл; Ø 18/ 1000мл; Ø 24/ 2000мл	Ø 12/ 270 мл; Ø 14/ 470 мл; Ø 17/ 900 мл; Ø 20/1000 мл
Салатник квадратний порційний	-	11×11 / 230 мл
Салатник прямокутний	-	14×9 / 285 мл
Таріль овальна (оселедниця)	22,0	14×8; 16×8,9
Ракушка плоска	Ø 14; 20; 27	-
Ракушка глибока	Ø 11; 15	-
Ракушка велика	Ø 33	-
Шпротниця		
Піала для супу	13,0	-
Піала для рису	-	Ø 10/ 155 мл
Піала	-	Ø 11/ 265 мл
Піала на ніжці	Ø 13/ 468 мл	Ø 13/ 520 мл
Піала з ручками для супів	-	Ø 13 / 460 мл
Чашка бульйонна з двома ручками	-	Ø 13/ 540 мл

Продовження дод. Т

Назва предмету і його призначення	Розміри (Ø см; Н см; L см; V мл)	
	«Тrianon»	«Restaurant Blane Uni»
Чашка для кави «Мосса» з блюдцем	320 мл	320 мл
Чашка чайно-кавова з блюдцем	90 мл/ Ø 11,9	80 мл/ Ø 11,1; 90 мл/ Ø 11,3; 90 мл/ Ø 11,5
Чашка чайна з блюдцем	160 мл/ Ø12,7	130 мл/ Ø 13; 140 мл/ Ø 13
Чашка чайна з блюдцем	-	190 мл/ Ø 14
Чашка чайна з блюдцем	220 мл/ Ø 14;	220 мл/ Ø 14 220 мл/ Ø 14,4
Чашка чайна з блюдцем	280 мл/ Ø 14,4	-
Чашка з блюдцем для сніданку	-	250 мл / Ø 16,0; 280 мл / Ø 16,0
Чашка з ручкою без блюдця	285 мл	190 мл; 250 мл; 290 мл
Кавник	-	320 мл / Ø 14,7
Кришка для кавника	-	8,8×2,2
Соусник-молочник	135 мл	-
Молочник (висота)	-	135 мл / 6,9
Цукерниця з кришкою	11,0	-
Підставка-чарка на низькій ніжці під яйце	5,7×4,8	-
Сільничка, перечниця закриті	-	4,6×6,0
Ложка китайська	-	Для перекладання страв національної кухні
Попільничка	Ø 8,5	-

**Норматив забезпеченості  
одного учасника бенкету-коктейлю,  
коктейль-паті склом, посудом, наборами**

Назва скла	Норматив, шт.
Чарки всіх видів	2,0
Келихи для вина	3,0
Фужери	1,0–0,75
Склянки для соків	0,25–0,5

**Норматив забезпеченості одного учасника  
бенкету-фуршету склом, посудом, наборами**

Назва посуду	Норматив, шт.
Чарки усіх видів	2–2,5
Фужери	1,0–0,75
Стакани для соків	0,25–0,5
Тарілки закусочні	1,5–2,0
Тарілки десертні (пиріжкові)	0,5–0,75
Ножі закусочні	0,75–1,0
Виделки закусочні	1,5–2,0
Ножі фруктові	0,5–0,7
Виделки фруктові	0,5–0,7

**Характеристика лляних скатертин класичних розмірів вітчизняних виробників**

Розмір, см	Колір	Характеристика
173×173	білий	З ажуром (мереживо по краю) та без нього.
140×250 140×225 140×200 140×175 140×150 140×100	білий	Льон жакардовий
150×150	кольорові	Підрублені з ажуром
135×135	кольорові	Підрублені з ажуром
173×208 173×250 173×280 200×500 200×250	білі	Бенкетні, камчатні, жакардові

**Характеристика столової білизни (скатертин) деяких вітчизняних та іноземних виробників**

Фірма	Країна виробництва тканин, столової білизни	Характеристика		
		Тип, склад тканин	Розмір, см	Колір
ТОВ «Юність» м. Львів	Україна	Натуральні (100% льон)	140×100(150; 175; 200; 225); 150×150; 173×173 (208; 250; 280) та ін.	Класичні (білий, синій тощо)
Житомирський камвольно-суконний комбінат м. Житомир	Україна	Натуральні (100% льон, бавовна)	140×100 (150; 175; 200; 225); 150×150; 173×173 (208; 250; 280; 200×250 (500) та ін.	Класичні (білий), жовтий, рожевий
АТ «Алмар» м. Київ	Словенія	Натуральні (100% бавовна щільність їх 175–95 г/м <sup>2</sup> «Atlas»,  Listni Damast	80×80; 90×90 ; 100×100; 130×130; 130×170 (190); 140×140 (180; 200; 220; 250; 260)  140×180; 180×180	Класичні і пастельні тони: білий, блакитний, персиковий, беж, абрикосовий, жовтий, блідо-рожевий, рожевий, чайної троянди, світло-зелений, зелений, червоний, малиновий
ТОВ «Чаша» м. Київ	Росія, Угорщина	Натуральні (жакардові), сумішні	100×100; 160×160; 140×180; 160×220 (180; 220; 260; 300) та інші	Класичні, пастельні, в тому числі пряжене молоко; світла охра; фрез; темні тони (зелений; насичений коричневий; інтенсивно блакитний); клітинка різноманітної кольорової гами

Фірма	Країна виробництва тканин, столової білизни	Характеристика		
		Тип, склад тканин	Розмір, см	Колір
ТОВ «Тексіталі» м. Київ	Італія	Натуральні (гладенькі, з малюнком)	100×100; 160×160; 140×180; 160×220 (180; 220; 260; 300) 140×140 (160); 180×180; 140×200 (220; 250; 260) та інші, в тому числі на замовлення	Класичні та різноманітна кольорова гама
ТОВ «Клас-лайн» м. Київ	Італія	Натуральні	Різноманітні, в тому числі на замовлення	Класичні та різноманітна кольорова гама
ТОВ «Сервія Україна» м. Київ	Франція	Натуральні, штучні	Різноманітні розміри, в тому числі на замовлення	Класичні та різноманітна кольорова гама
МТЦ м. Запоріжжя (м. Київ)	Польща	Штучні (поліестер 100%) Плямовідштовувальні	100×100; 140×140 (160; 180; 220; 300); 160×130 (160; 180; 220; 260; 300); Ø160	Білий, жовтий, рожевий, синій, червоний, зелений, бордо

### Характеристика серветок вітчизняного та іноземного виробництва

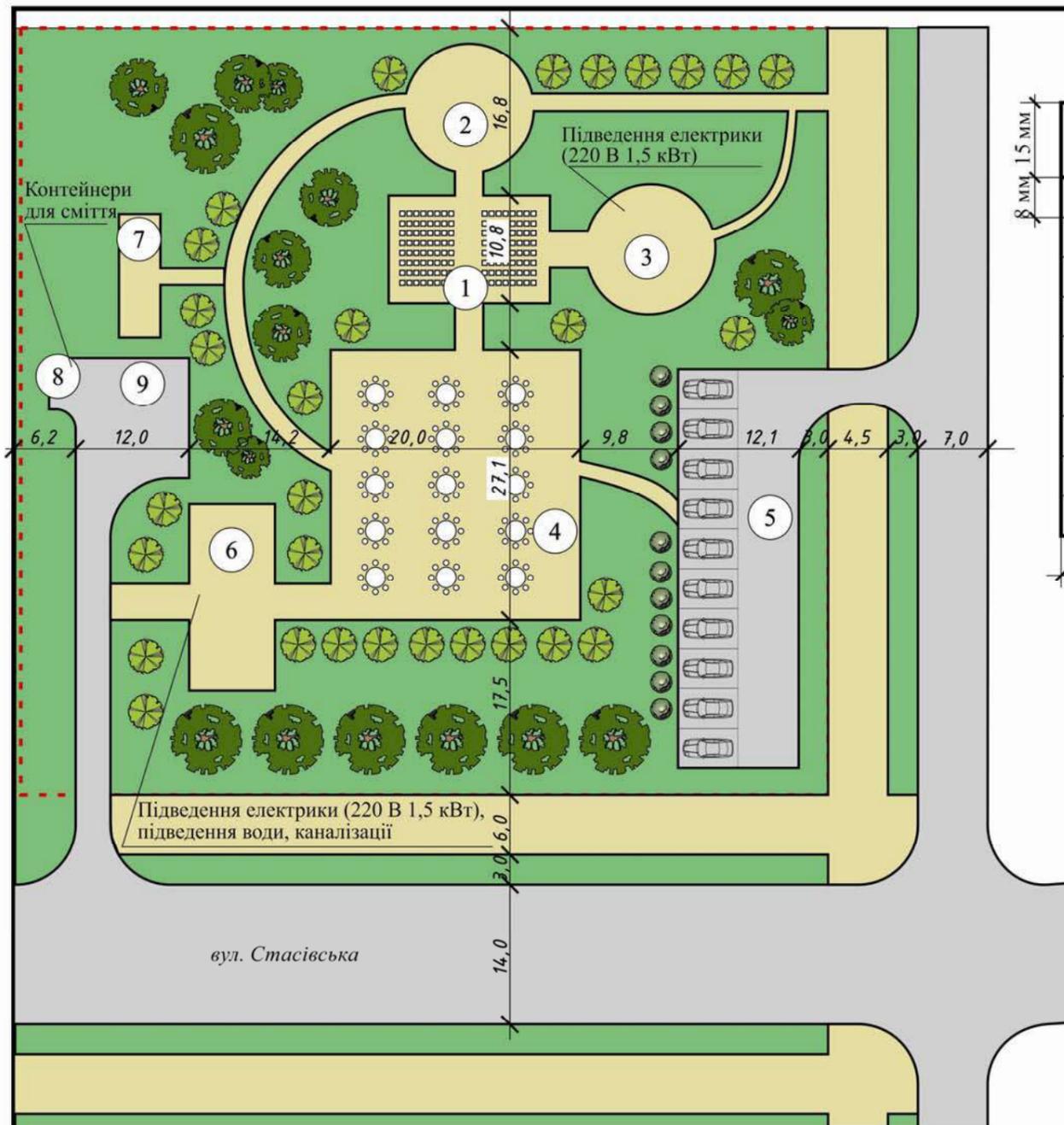
Розмір, см	Тип тканини	Колір	Застосування
50×50; 50×35	Натуральні, сумішні	Різнобарвні (класичних, пастельних та насичених темних тонів)	Для використання як скатертин в індивідуальному сервіруванні на полірованій поверхні столу; за призначенням у повсякденному та бенкетному обслуговуванні. Найрізноманітніші форми складання
46×46; 45×45 42,5×42,5	Натуральні (льон)	Білі з ажуром, білі без ажурі; кольорові	Для використання як скатертин в індивідуальному сервіруванні на полірованій поверхні столу; за призначенням у повсякденному та бенкетному обслуговуванні. Найрізноманітніші форми складання
35×35; 30×30	Натуральні (льон, бавовна)	Кольорові з ажуром та без нього	Для використання за призначенням у повсякденному та бенкетному обслуговуванні. Обмежені форми складання
25×25	Натуральні (бавовна)	Білі, інколи пастельних тонів	Для індивідуального подавання замість полоскальниці для рук. Подають вологими, гарячими, складеними вчетверо на пиріжковій тарілці
50×35	Натуральні (мішковина з тасьмою)	Нефарбовані, інколи кольорові	Для використання як скатертин у стилізованих, тематичних, етнічних заходах підприємств громадського харчування

**Характеристика ручників**

Розмір, см	Тип тканини	Колір	Призначення
35×80 (85)	Льон	Білий, пастельних тонів	Зберегти руки від опіків під час носіння гарячих страв, зберегти манжети від забруднення. Ними можна полірувати столові прибори та злегка протерти посуд безпосередньо перед сервіруванням столу

**Характеристика рушників**

Розмір, см	Тип тканини	Колір	Призначення
100 (200) ×40 40 x 40	Бавовняна тканина (вафельна) (махрова)	Білі, смугасті або в клітинку	Використовують для полірування посуду та приборів, іноді – полірування фруктів (яблук, груш тощо), витирання рук



Експлікація будівель та споруд

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Місця для проведення свята (гості)	160,0 м <sup>2</sup>
2	Сцена	135,0 м <sup>2</sup>
3	Танцювальний майданчик	135,0 м <sup>2</sup>
4	Місця для банкету	675,0 м <sup>2</sup>
5	Стоянка для автомобілів	10 місць
6	Майданчик для розміщення обладнання	144,0 м <sup>2</sup>
7	Майданчик для розміщення біо-туалетів	36,0 м <sup>2</sup>
8	Майданчик для сміттєзбірників	15,0 м <sup>2</sup>
9	Розвантажувальний майданчик	144,0 м <sup>2</sup>

8 мм, 15 мм

15 мм      120 мм      50 мм

<b>КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ</b>				
Заклад ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва				
Зав. кафедри	Сидоров А.А.		Стадія	Аркуш
Керівник	Макаров В.В.		<b>Н</b>	<b>2</b>
Консультант	Кушнір С.А.			<b>7</b>
Розробив	Петренко Р.А.		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.	

## Розділ 4. ТЕХНІЧНІ РІШЕННЯ

### 4.1. Приміщення. Зонування території

Для проведення кейтерингу використовують приміщення або відкриті майданчики, до яких входять:

- приміщення загальнодоступних, доготівельних або заготівельних закладів харчування, у тому числі бенкетні зали;
- приміщення готелів й інших засобів розміщення: бенкетні зали, зали ресторанів і кафе, ділових центрів, бізнес-центрів, конференц-залів, клубів, холи та ін.;
- приміщення офісів компаній, приміщення на території промислових підприємств і інших об'єктів, в навчальних закладах тощо;
- відкриті майданчики на території офісів компаній, будівель різних установ, навчальних закладів і т. ін.;
- приміщення розважальних, ділових центрів (бізнес-центрів), конгрес-центрів, торговельних центрів і т. ін., у тому числі приміщення для проведення семінарів, конференцій;
- житлові приміщення, у тому числі приватні апартаменти, заміські котеджі та ін.;
- прибудинкові території;
- ландшафтні території: в зонах відпочинку – лісова, паркова зони, пляжі та ін.;
- приміщення або відкриті майданчики на території історичних, культурних, спортивних об'єктів, виставок, виставкових залів і т. п.;
- об'єкти водного (плавучі, прогулянкові кораблі та ін.) й інших видів пасажирського транспорту;
- відкриті майданчики для проведення масових громадських заходів (ярмарків, спортивних змагань, олімпіад, універсіад, культурно-розважальних заходів і т. ін.);
- інші приміщення і території, в які не обмежений доступ населення відповідно до законодавства (дод. 4.15).

Набір приміщень у закладах, які надають послуги кейтерингу, має включати:

- виробничі приміщення з цеховим діленням або єдине виробниче приміщення з виділенням окремих виробничих зон і ділянок;
- складські приміщення, зокрема холодильні камери, для зберігання продуктів, готової, алкогольної продукції, інвентарю, столового посуду, столової білизни, виробів з текстилю, меблів, спеціального устаткування, у тому числі мобільного технологічного устаткування і т. ін.;
- мийні столового, кухонного посуду, інвентарю, споживчої і транспортної тари.

Розташування виробничих приміщень і устаткування має відповідати вимогам, які передбачені санітарними нормами до закладів ресторанного господарства, основне з яких: заборонено перетинання шляхів руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції й відходів.

Для обслуговування одного гостя на бенкеті протокольною нормою вважається 60 см столу. Під час фуршетного обслуговування сервірування здійснюється з розрахунку 1 метр столу на 10 гостей. Для організації повноцінного харчування на 50 гостей сервірують п'ятиметровий стіл. На фуршетних столах сервірують приблизно третину загального обсягу приготованої їжі, інші страви оновлюють поступово під час проведення заходу.

Сумарна вага всіх страв у розрахунку на 1 людину на заході будь-якого формату (бенкет/фуршет/пікнік) тривалістю 3–4 години становить у середньому 1,1–1,3 кг (без урахування канапе для зустрічі гостей, соусів, хліба і напоїв). Основна частка виходу

припадає на гарячі страви – 250–400 грамів на гостя. На торт у середньому закладають 70–100 грамів на гостя.

Обираючи приміщення і майданчики для виїзного обслуговування, слід врахувати доступну потужність електричних мереж, підведення води та наявність каналізації.

За місцем проведення виїзного обслуговування слід передбачити приміщення або майданчики:

- для персоналу (службова зона);
- короткочасного зберігання меблів, устаткування, столового посуду і білизни (службова зона);
- короткочасного зберігання, вивільнення від транспортної тари продукції ресторанного господарства і алкогольної продукції та розпаковування упаковок з харчовими продуктами і напоями (зона приймання і зберігання);
- порціонування, доведення до готовності, оформлення і підготовки до подавання страв, виробів і напоїв (виробнича зона);
- музикантів, аніматорів і артистів (культурно-дозвіллева зона).

Перед проведенням виїзного заходу проводиться підготовка плану технічного приміщення, а також зонування всієї території для забезпечення зручного і швидкого доступу персоналу до всіх ділянок території, включаючи зони роботи кухарів, збирання брудного посуду, складування інвентарю й устаткування (дод. 4.8, 4.15). Під час планування виявляють і виключають мертві зони, а також здійснюють пошук способів ефективного контролю за сліпими ділянками простору. Під час бенкетного обслуговування розрахунок мінімальної корисної площі для споживачів здійснюють виходячи з 1,5 м<sup>2</sup> на кожного гостя, для фуршетного – абсолютний мінімум площі становить 1 м<sup>2</sup> на людину.

Під час обслуговування на відкритому повітрі слід використати сучасні тимчасові конструкції (тенти, шатра, павільйони, альтанки і т. ін.) (рис. 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3).

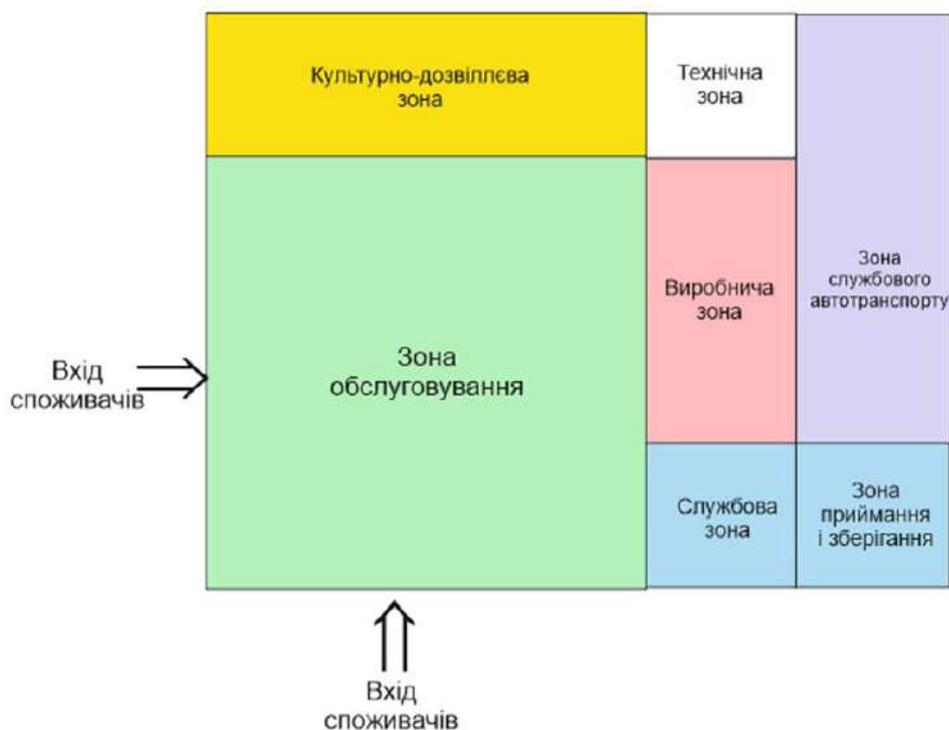


Рис. 4.1.1. Типове зонування майданчика для проведення кейтерингового обслуговування

Організовуючи кейтеринг, слід забезпечити безпечні умови для життя і здоров'я споживачів, дотримуватися вимог нормативних документів органів виконавчої влади в частині безпеки і правил надання послуг ресторанного господарства.

Послуги кейтерингу необхідно здійснювати в сприятливих екологічних умовах. Процеси обслуговування не повинні супроводжуватися погіршенням характеристик природного середовища (засміченням території, ушкодженням і знищенням рослин і т. ін.) і мати інші шкідливі наслідки для довкілля.



*Рис. 4.1.2. Облаштування кейтерингового обслуговування в шатрі*

Джерело: <http://vivat-catering.kiev.ua/text/articles/sovetu-ot-vivat-catering-mesta-dlya-provedeniya-meropriyatiya.html>



*Рис. 4.1.3. Виїзний ресторан*

Джерело : <http://vivat-catering.kiev.ua/text/articles/bezuprechnuy-servis-tonkosti-i-osobennosti-nashey-rabotu.html>

Під час організації виїзного обслуговування не допускається:

- використання устаткування, що не відповідає вимогам екологічної безпеки;
- скидання у відкриті водойми забруднених виробничих і побутових стічних вод без відповідного очищення;
- скидання стічних вод після миття посуду, тари й інвентарю безпосередньо на прилеглу територію.

Організуючи виїзне обслуговування на території культурно-історичних об'єктів і на природних територіях (курортах, парках, заповідниках, ботанічних садах і т. ін.), що охороняються, необхідно дотримуватися законодавства стосовно пам'яток історії й культури.

Рекомендовані площі приміщень кейтерингового закладу наведено в табл. 4.1.1.

Таблиця 4.1.1

### Рекомендовані площі приміщень кейтерингового закладу

№ пор.	Приміщення	Наявність	Рекомендовані мінімально необхідні площі приміщень (м <sup>2</sup> )	
			150 осіб (750 страв)	300 осіб (1500 страв)
1	дегустаційна зала	+	30	60
	<b>Виробничі приміщення</b>			
2	гарячий цех	+	140	211 <sup>1)</sup>
3	холодний цех	+		
4	овочевий цех	+		
5	м'ясо-рибний цех	+		
6	приміщення для різання хліба	+		
7	приміщення завідуючого виробництвом	+		
8	мийна столового посуду	+		
9	сервізна	+		
10	мийна кухонного посуду	+		
	<b>Приміщення приймання і зберігання продуктів<sup>7)</sup></b>			
11	комора бакалійних товарів	+	10	12
12	охолоджувана комора молочно-жирових продуктів	+	6	8
13	охолоджувана комора м'ясо-рибних продуктів	+	6	8
14	охолоджувана комора фруктів, зелені та напоїв	+	10	12
15	комора алкогольних напоїв	+	10	12
16	експедиція	+	20	24
17	мийна і комора тари	+	10	12
18	комора кейтерингового технологічного устаткування	+	20	40
19	комора меблів	+	40	60
	<b>Службово-побутові приміщення</b>		48	53 <sup>6)</sup>
	<b>адміністративні</b>			
20	кабінет директора	+	8	10
21	контора (бухгалтерія)	+	10	12
22	головна каса (для потужності понад 600 осіб або 3000 страв)	+	6	6
	<b>службові приміщення і приміщення персоналу</b>			
23	кабінет зав. виробництвом	+	6	8
24	гардероб офіціантів і барменів з душовими	+	10	12
25	приміщення персоналу	+ <sup>4)</sup>	6	8
26	гардероб персоналу з душовими (чол.+жін.)	+	20	24
27	білизняна	+	6	8
28	комірника	+	6	6
29	слюсаря-механіка	+	6	6

*Закінчення табл. 4.1.1*

№ пор.	Приміщення	Наявність	Рекомендовані мінімально необхідні площі приміщень (м <sup>2</sup> )	
			150 осіб (750 страв)	300 осіб (1500 страв)
30	комора (приміщення) прибирального інвентарю та обладнання	+	4	6
31	завідувач господарством	+ <sup>5)</sup>	6	6
32	душові, туалети	+	6	8
	<b>Технічні приміщення</b>			
33	теплопункт	+	6	8
34	електрощитова	+	6	8

- 1) – на кожну наступну людину понад 300 осіб площа збільшується на 0,26 м<sup>2</sup>;  
 2) – на кожну наступну людину понад 150 осіб площа збільшується на 0,17 м<sup>2</sup>;  
 3) – на кожну наступну людину понад 300 осіб площа збільшується на 0,16 м<sup>2</sup>;  
 4) – для потужності 300 осіб (1500 страв) і більше;  
 5) – для потужності 900 осіб (4500 страв) і більше;  
 6) – на кожну наступну людину понад 300 осіб площа збільшується на 0,13 м<sup>2</sup>;  
 7) – площі приміщень можна визначити розрахунковим методом, виходячи з необхідного запасу сировини, продуктів та готової продукції

## 4.2. Обладнання

До обладнання для кейтерингу належать:

- стаціонарне устаткування;
- термоконтейнери для перевезення і роздавання напоїв і харчових продуктів;
- мобільні кухні, де як теплоносії використовується газ чи електроенергія.

Стаціонарне устаткування розміщують і використовують в межах закладів харчування, де попередньо готують кулінарну продукцію для кейтерингу. При цьому використовують різноманітні види механічного, теплового, холодильного, торговельного і нейтрального устаткування [1].

*Термоконтейнер* являє собою термоізолюваний бокс (контейнер або термос) великого об'єму для перевезення готових страв, напівфабрикатів, напоїв, кондитерських виробів зі збереженням оптимальної для них температури від +90 до -40 °С. Щоб зберегти страви гарячими, для кейтерингового заходу в холодну погоду використовують електричні термоконтейнери, що забезпечують підтримання температури продуктів на рівні 65–74 °С.

Основні параметри термоконтейнерів:

- їх корпуси виготовлено з міцного спіненого пластику (поліпропілену) або харчової нержавійки;
- термоізоляційним матеріалом є пінополіуретан – міцний, екологічний, амортизаційний, термо- і водостійкий, що захищає вміст у термобоксах від перепадів температур, пошкоджень і потрапляння вологи;
- розраховані на великий об'єм – від 6 до 242 літрів;
- зберігають температуру понад три години, при цьому падіння температур гарячих страв становить 1,5...2 °С за годину;
- оснащені кришкою із силіконовим ущільнювачем або засувками, однією або двома ручками.

За способом завантаження термоконтейнери бувають з вертикальним або горизонтальним завантаженням (рис. 4.2.1), а за призначенням їх поділяють на ємності:

- для супів та інших рідких страв;

- для основних гарячих страв і соусів;
- для десертів і кондитерських виробів.

Термоконтейнери з вертикальним завантаженням дають змогу зберігати, перевозити і подавати продукти як в гастроємкостях базового розміру GN 1/1, так і в ємкостях меншого розміру і ланч-боксах.

Термоконтейнери з горизонтальним завантаженням відчиняються з фронтального боку. Вони мають напрямні, на які встановлюються гастроємкості одна над одною. Можна використовувати ємкості розмірами GN 1/1, GN 1/2 і GN 1/3.



*Рис. 4.2.1. Термоконтейнери для перевезення готових страв:*

*а – термоконтейнер для гарячих супів об'ємом 30 л; б – термоконтейнер для основних гарячих страв з вертикальним завантаженням на 11 гастроємкостей 1/1 GN; в – термодиспенсер для холодних та гарячих напоїв ємністю 10 л*

Джерело: <http://etsks.prom.ua/g783873-termosi-termokontejnery-dlya>

Для зручності переміщення однокамерних термоконтейнерів великої ємкості використовують спеціальні візки.

Перед використанням контейнера його внутрішній об'єм рекомендується прогріти, що дасть змогу мінімізувати тепловтрати готових страв. Для цього використовують гарячу воду або пасивний нагрівальний елемент. Завантаження термоконтейнера необхідно проводити максимально швидко і повно.

Мобільні кухні можна використовувати в будь-якій комплектації (починаючи з одного модуля), утворюючи компактний і мобільний модуль для надійного транспортування, приготування і подачі холодних і гарячих страв найвищої якості. Модулі мобільних кухонь (рис. 4.2.2) складаються з термоконтейнерів, склокерамічних електричних, індукційних плит, підігрівальних вставок з гастрономічними ємностями GN 1/1, охолоджувальних вставок з гастрономічними ємностями GN 1/1, пересувною підставкою.



*Рис. 4.2.2. Модулі мобільних кухонь*

Джерело: <http://www.oborud.info/product/jump.php?5907&c=785>

Останнім часом широкого використання набули *мобільні кухні на колесах* (рис. 4.2.3).



Рис 4.2.3. Мобільна кухня на колесах

Джерело: <http://www.specvan.com/kuxni-na-kolesax/>

Вибір автомобільної бази може бути різним. При цьому використовується фургон на шасі причепа чи фургон на шасі автомобіля (мінівена, мікроавтобуса, трейлера та ін.).

### **4.3. Інженерні системи**

#### **Зовнішні інженерні мережі (для нового будівництва)**

- Мережі енергозабезпечення у районі – трансформаторна підстанція ТП № ... по вул. ... (або ЛЕП).
- Мережі водопостачання – міський водогін  $\varnothing$  (діаметр) 200....1000 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані .... м від межі території забудови (ін.).
- Мережі каналізації – районний колектор  $\varnothing$  (діаметр) 500....1500 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані ... м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. ... на відстані ... м від ділянки будівництва.
- Мережі теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ ... (котельні тощо)  $\varnothing$  (діаметр) 200....1000 мм проходить між вул. ... та будинком № ... по вул. ... на відстані .... м від межі території забудови.
- Мережі газопостачання – ГРП-№ ... по вул. ....

Інформацію про характеристики і розміщення інженерних систем на території, прилеглий до ділянки будівництва, отримують з викопіювання топогеодезичної зйомки у службі районного архітектора; у місцевому ЖЕО (ЖЕК) або шляхом безпосереднього обстеження ділянки.

У разі відсутності будь-якої з інженерних мереж необхідно передбачити автономні системи забезпечення.

## Інженерні характеристики будівлі

З метою отримання технічних умов на приєднання будинків кейтерингової компанії до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У базовому закладі кейтерингової компанії потужністю ... страв за день передбачається зустріч відвідувачів та надання їм послуг: харчування, організації дозвілля, оздоровчих (ін.).

1. Загальні витрати електроенергії базовим закладом кейтерингової компанії  $P$  визначаються за укрупненими показниками (дод. 4.10) (ДБН В.2.5-23-2010).

$$P = \left( P_{зрг} \cdot N_1 + P_{рм} \cdot S_{рм} + P_{в} \cdot N_2 + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_{г} \cdot N_{г} \right) \cdot T, \quad (4.3.1)$$

де  $P_{зрг}$  – питома навантаження від функціонування базового закладу кейтерингової компанії, кВт/місце;

$N_1$  – кількість місць у базовому закладі кейтерингової компанії;

$P_{рм}$  – питома навантаження від функціонування магазинів кулінарії, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{рм}$  – площа магазину кулінарії, м<sup>2</sup>;

$P_{фо}$  – питома навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup>;

$S_{фо}$  – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>;

$P_{в}$  – питома навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт/місце;

$N_2$  – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{г}$  – питома навантаження від функціонування приміщень автостоянки, кВт/місце;

$N_{г}$  – кількість місць на автостоянці;

$T$  – кількість робочих днів базового закладу кейтерингової компанії на рік,  $\leq 350$  діб.

2. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою:

$$Q_o = q_o \cdot V_o \cdot T_o \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (4.3.2)$$

де  $q_o$  – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C, Гкал/(м<sup>3</sup> · °C); ( $q_o = 3,5254 \cdot 10^{-7} \div 3,2674 \cdot 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_o \rightarrow \min$ );

$V_o$  – будівельний об'єм будівлі, ... м<sup>3</sup>, визначений за формулою 4.3.3:

$$V_o = S_{пов} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i, \quad (4.3.3)$$

де  $S_i$  – площа  $i$ -го поверху будівлі базового закладу кейтерингової компанії, м<sup>2</sup>;

$S_{пов}$  – площа під забудову;

$h_1$  – висота покрівлі, ... м (для плоскої покрівлі дорівнює сумарній товщині паро-, тепло-, гідроізоляції, захисного шару (при суміщеній покрівлі (0,4÷0,6 м). За наявності технічного поверху  $h_3=1/2$  висоти технічного поверху ( $\approx 0,8 \div 0,9$  м), за наявності горищного поверху –  $1/3$  висоти цього поверху в гребені ( $\approx 1,7$  м);

$h_i$  – висота  $i$ -го поверху будівлі, ... м;

$n$  – кількість поверхів будівлі;

$R_1$  – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

$T_o$  – тривалість опалювального періоду за рік, год;

$\Delta t$  – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C.

Значення параметрів  $T_o$ ,  $\Delta t$ ,  $R_1$  для різних регіонів України наведено в дод. 4.11.

3. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T_o \cdot \Delta t, \quad (4.3.4)$$

де  $q_v$  – питомі теплові витрати на нагрівання  $1 \text{ м}^3$  повітря для вентиляції на  $1^\circ\text{C}$ , Гкал/( $\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}$ ) ( $q_v = 6,4832 \times 10^{-7} - 6,9819 \times 10^{-7}$  при збільшенні об'єму будівлі  $q_v \rightarrow \max$ );

$V$  – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції  $\text{м}^3$  (див. табл. 4.3.1);

$T_o$  – тривалість опалювального періоду за рік, год;

$\Delta t$  – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища,  $^\circ\text{C}$ .

Забезпечення приміщень базового закладу кейтерингової компанії припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 4.3.1 (до розрахунку слід включити приміщення, в яких передбачається влаштування припливної вентиляції з підігрівом повітря).

Таблиця 4.3.1

#### Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, $S_{\text{пр}}, \text{м}^2$	Висота, $h_{\text{пр}}, \text{м}$	Об'єм, $V, \text{м}^3$	Витрати повітря на вентиляцію, $\text{м}^3$	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot H_{\text{пр}}$	Припливну	Витяжну
.....					
Разом				$\Sigma$	$\Sigma$

Витрати повітря для припливної та витяжної вентиляції розраховують за формулами 4.3.8 та 4.3.10.

4. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B_{\text{заг}} = \sum \frac{q_u^{\text{tot}} \cdot N}{1000} \cdot T + B_n, \quad (4.3.5)$$

де  $B_{\text{заг}}$  – загальні витрати води закладом,  $\text{м}^3$ ;

$q_u^{\text{tot}}$  – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень базового закладу кейтерингової компанії за середню добу,  $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$

(дод. 4.12);

$N$  – кількість місць у залі базового закладу кейтерингової компанії (перерахунок за додатком);

$T$  – кількість робочих днів базового закладу кейтерингової компанії на рік,  $\leq 350$  діб;

$B_n$  – витрати води на полив території,

у тому числі гарячої:

$$B_{\text{гар}} = \sum \frac{q_u^h \cdot N}{1000} \cdot T, \quad (4.3.6)$$

де  $q_u^h$  – норма витрат гарячої води у середню добу будівлею базового закладу кейтерингової компанії,  $\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{місце}}$  (дод. 4.12).

Об'єм стічних вод  $V_{\text{стічн}}$ , м<sup>3</sup>.

$$V_{\text{стічн}} = p \cdot V_{\text{заг}}, \quad (4.3.7)$$

де  $p$  – коефіцієнт перерахунку на стік ( $p = 0,85 \div 0,9$ ).

### **Інженерні системи базового закладу кейтерингової компанії, що проектується**

*Проектуючи інженерно-технічні приміщення, слід застосовувати обладнання з характеристиками, яке унеможливує проникнення до приміщень для відвідувачів шуму, що перевищує допустимий рівень, встановлений чинними нормами.*

✓ **Система опалення** (під час реконструкції додатково надати характеристику наявної системи).

У базовому закладі кейтерингової компанії передбачено влаштування системи опалення згідно з ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму.

Теплопостачання передбачено від зовнішнього (внутрішнього, автономного) джерела – ТЕЦ ... (опалювального котла, ін.). Температура теплоносія на вході становить 115–120 °С. У будівлі базового закладу кейтерингової компанії передбачено індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладом обліку теплоспоживання марки ... та автоматизованими вузлами підготовки теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання.

Для різних груп приміщень для відвідувачів, виробничого, складського і господарсько-побутового призначення передбачено окремі гілки систем опалення, що управляються із загального приміщення ІТП.

*Примітка: Для будинків базових закладів кейтерингових компаній, що надають послуги на рівні, вищому від I класу, доцільно передбачати резервні джерела тепла для системи гарячого водопостачання, які вмикаються під час аварій або профілактичних робіт. Проектуючи ІТП, слід застосовувати обладнання з характеристиками, що унеможливають проникнення до приміщень для відвідувачів шуму, який перевищує допустимий рівень, встановлений чинними нормами.*

*Для будинків базових закладів кейтерингових компаній, що надають послуги на рівні класу люкс, за завданням на проектування допускається передбачати резервні джерела тепла для систем опалення. У разі неможливості приєднання будинку базового закладу кейтерингової компанії до централізованого теплопостачання необхідно передбачити автономне опалення будівлі.*

Резервна (автономна) опалювальна система складатиметься з генератора тепла – газового (рідкопаливного, твердопаливного, електричного, ін.) котла (теплого насоса, ін.) потужністю ... кВт, марки..., замкнутого опалювального контуру, що виконаний із металопластикових (ПВХ) труб  $\varnothing$  ... мм, системи термокранів із термостатичними головками марки ..., встановленими на вході до окремих опалювальних пристроїв та пристрою спонукання циркуляції теплоносія марки ...

*Примітка: вимоги до підбору потужності генератора тепла наведено у дод. 4.13.*

*Трубопроводи систем опалення базових закладів кейтерингових компаній, що мають зали для відвідувачів і надають послуги на рівні класу люкс та вищому, слід прокладати приховано або за знімним декоративним кожухом.*

Для внутрішньої системи опалення передбачено використання води (*пари, ін.*) з температурою 60–70°C (*ін.*).

У приміщеннях: ... (*зали для відвідувачів, ігрового призначення, адміністративних*) передбачено використання центрального опалення із встановленням алюмінієвих (*ін.*) радіаторів низького тиску марки ... з верхнім (*нижнім*) розведенням трубопроводів (*влаштуванням теплої підлоги, внутрішніх блоків теплового насоса тощо*); у приміщеннях: ... (*лазні, сауни, гарячого цеху базового закладу кейтерингової компанії тощо*) використовується місцеве опалення за рахунок променевих панелей (*каміна, теплового технологічного устаткування, електропечі, ін.*). У приміщеннях: ... (*вестибюля, завантажувальної, тамбура при службовому вході ін.*) влаштовано повітряну систему опалення з автоматичною системою управління для підтримки у робочий час розрахункової температури 18–20 °C і відносної вологості повітря у межах 30–60%.

1 раз на рік (*ін.*) проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акта.

✓ **Система вентиляції (згідно з ДБН В.2.5-67:2013)** (*під час реконструкції додатково надати характеристику вентиляційної системи з природною циркуляцією повітря у будівлі до реконструкції з нанесенням розташування приймальних пристроїв на план поверху*).

Видалення повітря з адміністративних та побутових приміщень базового закладу кейтерингової компанії передбачено із природним (*ін.*) спонуканням, із виробничих приміщень та санвузлів із механічним (*ін.*) спонуканням.

Витяжні вентилятори (робочий і резервний) центральних систем встановлюватимуть на рівні технічного поверху і передбачені для роботи протягом робочої зміни з автоматичним перемиканням і вмиканням резерву. Повітроводи центральних систем витяжної вентиляції з механічним спонуканням запроєктовані з пристроями для гідравлічного балансування системи.

Індивідуальні витяжні канали і збірні вентиляційні шахти виконуватимуться в будівельних конструкціях. Повітроводи з оцинкованої сталі прокладатимуть у приміщеннях ... (*над підвісною стелею, у сервісних шафах, ін.*) з можливістю доступу для ремонту.

Витяжні вентиляційні системи з природним спонуканням, а також системи, в яких витяжні вентилятори вмикаються періодично, запроєктовані з викидом повітря з ... (*південного, північно-східного, ін.*) боку будівлі над покрівлею у місцях, де не можливе виникнення зон вітрового підпору.

Повітроводи центральної системи припливної вентиляції базового закладу кейтерингової компанії запроєктовані зі сталевих труб (рис. 4.3.1).

Під час проектування для унеможливлення поширення характерних для цих приміщень запахів у суміжні приміщення для відвідувачів вжито таких заходів:

... (*передбачено автономні системи вентиляції для приміщень виробничого призначення, у блок пристрою спонукання витяжної вентиляції встановлено пристрої фільтрації та дезодорації повітря, ін.*).

Механічна припливна вентиляційна система надає повітря об'ємом  $V_{\text{п}} = \dots \text{ м}^3$  (формула 4.3.10) у такі приміщення: ... (*виробничі, для відвідувачів, культурно-дозвіллієві та оздоровчі ін.*). Витяжна вентиляція видаляє повітря, забруднене газоподібними домішками, в об'ємі  $V_{\text{в}} = \dots \text{ м}^3$  (формула 4.3.10). Нею забезпечені приміщення ... (*виробничі, для відвідувачів, культурно-дозвіллієві, оздоровчі, ін.*) У приміщеннях ... (*де встановлене устаткування, що має значне виділення тепла та газоподібних забруднювачів повітря (гарячого цеху, тамбура турецької лазні ін.)*) передбачені місцеві вентиляційні відсмоктувачі продуктивністю  $V_{\text{мвв}} = \dots \text{ м}^3$  (формула 4.3.11).

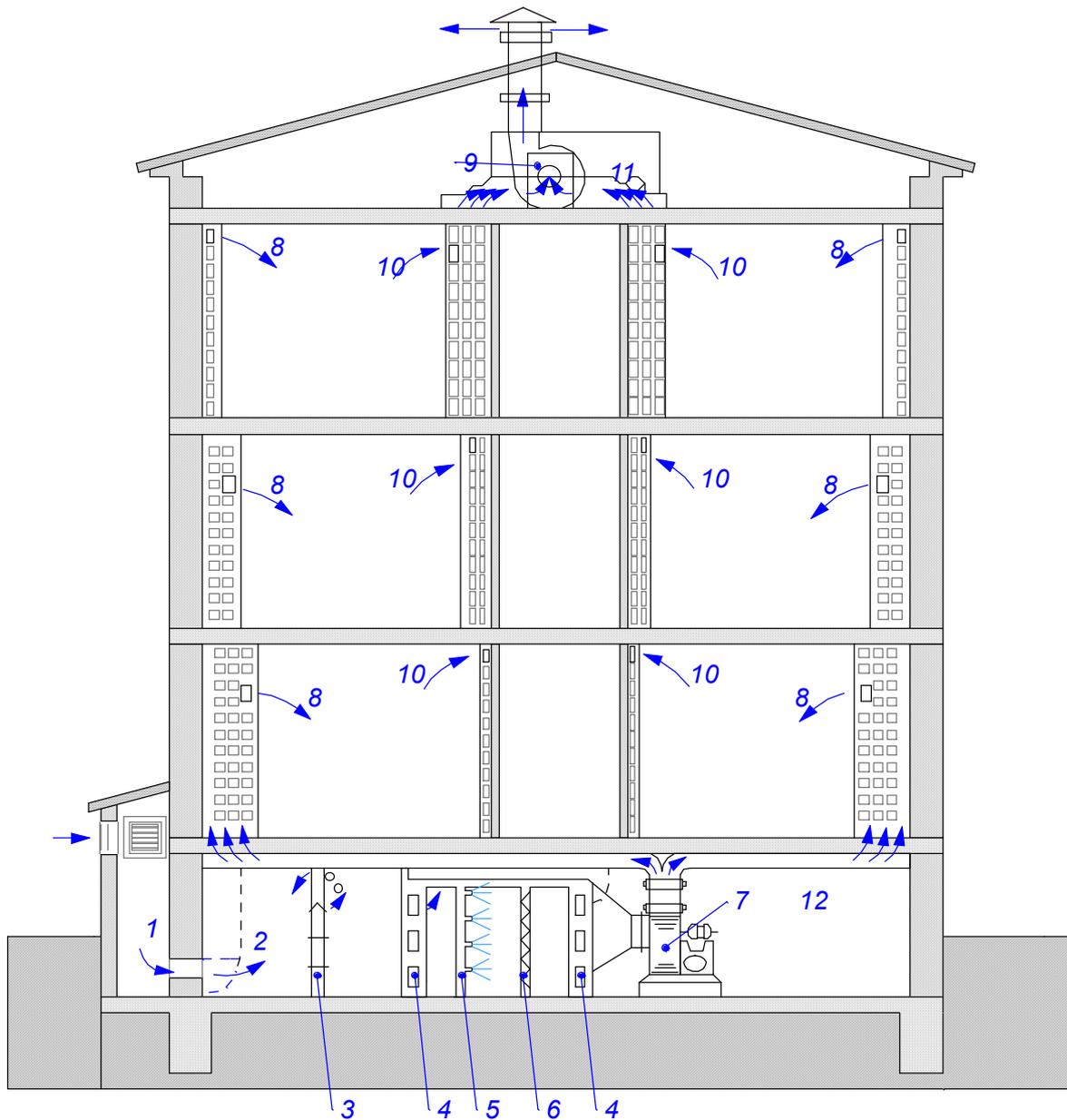


Рис. 4.3.1. Структура центральної системи вентиляції і повітрязбірна шахта;  
 2 – пилоосаджувальна камера; 3 – масляний фільтр; 4 – калорифери; 5 – зволожувальні сопла;  
 6 – краплевідділювач; 7 – вентилятор; 8 – припливні канали; 9 – витяжний вентилятор;  
 10 – витяжні канали; 11 – витяжна камера; 12 – припливна камера

Джерело: розроблено автором.

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням планується застосувати вентилятори і шумопоглинальне обладнання з характеристиками, що виключають проникнення до інших приміщень шуму, що перевищує допустимий рівень, встановлений чинними нормами.

Об'єм повітря для припливної вентиляції, м<sup>3</sup>/год, визначається за формулою:

$$\text{для виробничих приміщень} - V_n = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 4; \quad (4.3.8)$$

для приміщень з одночасним перебуванням понад 50 відвідувачів

$$V_n = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 4, \quad (4.3.8)$$

де  $V_{\text{пр}}$  – будівельний об'єм приміщень, м<sup>3</sup> (табл. 3.2).

$$V_{\text{пр}} = S_{\text{пр}} \cdot h_{\text{пр}}, \quad (4.3.9)$$

де  $h_{\text{пр}}$  – висота приміщення, м;  
 $S_{\text{пр}}$  – площа приміщення, м<sup>2</sup>.

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал 
$$V_v = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 2, \text{ м}^3/\text{Год};$$

для виробничих приміщень 
$$V_v = \Sigma V_{\text{пр}} \cdot 6, \text{ м}^3/\text{Год}. \quad (4.3.10)$$

Об'єм повітря, м<sup>3</sup>/год, для місцевих вентиляційних відсмоктувачів визначається за формулою:

$$V_{\text{мвв.}} = \Sigma P \cdot \alpha, \quad (4.3.11)$$

де  $P$  – потужність теплового устаткування, над яким встановлено місцевий вентиляційний відсмоктувач, Вт;

$\alpha$  – коефіцієнт, що враховує теплотворну здатність устаткування (22–35 м<sup>3</sup>/Вт год  $\alpha \rightarrow \max$  для приладів з відкритою нагрівальною поверхнею, для закритих приладів  $\alpha \rightarrow \min$ ).

Для забезпечення комфортних умов перебування у приміщеннях ... (для відвідувачів, фізкультурно-оздоровчих, культурно-дозвілєвих ін.) встановлено місцеві (ін.), рециркуляційні (ін.) цілорічної дії (ін.) системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму, фільтрації повітря та підтримання хімічного складу повітря на постійному рівні.

Додатково системи кондиціонування встановлено в адміністративних приміщеннях ... та приміщеннях ...

1 раз на рік (ін.) проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи вентиляції з оформленням акта.

✓ **Система водопостачання** (за умови реконструкції додатково надати характеристику вводу системи до будівлі, можливість його перенесення у межах об'єму будівлі).

Водозабезпечення систем базового закладу кейтерингової компанії здійснюється від міського водогону (див. викладене вище).

Для базових закладів кейтерингових компаній, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається автономна система водопостачання. Джерелом автономного водопостачання слугуватимуть підземні води, як водозабірну споруду прийнято дрібнотрубчасту свердловину (шахтний колодязь). Свердловину (колодязь) розташовано на незабрудненій непідтоплюваній ділянці на ...

м вище (за потоком підземних вод) від джерел можливого забруднення (*вбиралень, каналізаційних споруд, складів компосту та ін.*). Конструкція свердловини передбачає встановлення обсадної труби та влаштування глиняного замка оголовка свердловини (*ін.*), що перешкоджатиме потраплянню в експлуатований водозабірний горизонт поверхневих забруднень, а також поєднанню його з іншими водоносними горизонтами. У водоприймальній частині свердловини встановлено фільтр механічного очищення води від часточок розміром понад ... мм.

Для системи водопостачання передбачено автоматизований водопідйомний пристрій з насосом марки ... продуктивністю ... м<sup>3</sup>/год, гідропневматичним (*безнапірним*) баком ємністю ... м<sup>3</sup> та приладом автоматичного регулювання, налаштованим на підтримання тиску в системі водопостачання на рівні ... кПа. Насос розміщуватиметься у свердловині (*шахтному колодязі, підземній камері, відокремленому приміщенні першого поверху, ін.*), гідропневматичний (*безнапірний*) бак буде встановлено у ... (*підземній камері, відокремленому приміщенні цокольного (першого) поверху, ін.*). Під час розташування насоса у приміщенні базового закладу кейтерингової компанії рівень шуму в приміщеннях для відвідувачів не має перевищувати 35 дБа.

На вводі системи у будівлю закладу влаштований водомірний вузол із встановленням водоочищувальної установки для очищення загального об'єму води від механічних забруднень розміром часточок понад ... мм, лічильника (*вказати марку*) та насосної установки (*вказати марку*) для подачі води у разі зниження тиску в зовнішній мережі нижче 0,1 (*ін.*) МПа. У базовому закладі кейтерингової компанії організовано об'єднану тупикову (*ін.*), просту (*ін.*) систему водопостачання з верхнім (*ін.*) розведенням, що відповідає вимогам ДБН В.2.5-64:2012.

Система поділяється на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих (*ін.*) труб Ø ... мм із встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих (*ін.*) труб Ø ... мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих (*ін.*) труб Ø ... мм з підключенням до технологічного устаткування.

Для ремонту діляниць водопровідної мережі передбачаємо встановлення запірної арматури у колодязі за ... м від місця вводу системи в будівлю, перед місцями приєднання технологічного і сантехнічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення встановлюється централізована (*ін.*) від нагрівача у теплопункті (*ін.*) з циркуляцією, що передбачає температуру в трубопроводі на рівні не нижчому за 40 °С з оцинкованих (*ін.*) труб Ø ... мм.

Магістральні трубопроводи водопостачання прокладають у паронепроникній теплоізоляції.

✓ **Система каналізації** (*за умови реконструкції додатково надати характеристику вводу системи до будівлі, можливість її перенесення в межах об'єму будівлі*).

У базовому закладі кейтерингової компанії ... організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу (*ін.*) відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних (*ін.*) труб Ø ... мм; стояків з чавунних (*ін.*) труб Ø ... мм;

*Необхідні діаметри відвідних труб і стояків (50 або 100 мм) визначають залежно від кількості приймальних пристроїв.*

Стояки встановлено відкрито – біля стін, або приховано – у борознах і спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту ... м над дахом будівлі.

Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються та відводяться до вуличної мережі окремо.

*Для базових закладів кейтерингових компаній, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається автономна система каналізації. Вона включатиме ізольовані системи відведення стічних вод від випусків господарсько-побутових та виробничих приміщень, споруду для збирання (очищення) та зберігання (очищення) стічних вод ємністю ... м<sup>3</sup> (див. формулу 4.3.9), споруди для організації вивезення (скидання очищених вод у ґрунт або поверхневу водойму).*

Стічні води зі споруди для збирання та зберігання вивозитимуть автотранспортом підприємства ... (власним, спеціалізованого підприємства (назва, № ліцензії) із частотою 1 раз на ... (тиждень, місяць, квартал, ін.).

*Якщо вивезення передбачається власним автотранспортом, слід вказати місце скидання стічних вод (назву та місце розташування комунального підприємства, що виконує очищення).*

У базовому закладі кейтерингової компанії передбачено зовнішню систему каналізації, яка включає систему сміттєвидалення (каналізацію твердих відходів) і дощову каналізацію, яку виведено у дворову (внутрішньоквартальну, вуличну, ін.) мережу (для базових закладів кейтерингових компаній, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається відведення дощових стоків до дренажної споруди, розташованої у найнижчій точці земельної ділянки закладу).

Каналізація твердих відходів передбачає їх сортування і вивезення спеціалізованим автотранспортом підприємства (підприємством ... (компанією «Володар роз», «Київспецтранс», ін.) ... із частотою 1 раз на ... (день, тиждень, ін.). Для цього передбачається укласти договір із полігоном утилізації твердих побутових відходів ... (компанією-підприємством, ліц. №...).

✓ **Система електропостачання** (за умови реконструкції додатково надати характеристику вводу системи до будівлі, потужність трансформаторної підстанції ... кВА, переріз силового кабелю ... мм<sup>2</sup>).

*Для базових закладів кейтерингових компаній, розташованих поза межами досяжності інженерних комунікацій, передбачається влаштування автономної системи.*

Енергозабезпечення базового закладу кейтерингової компанії здійснюватиметься від об'єктної (ін.) трансформаторної підстанції потужністю ... кВт, підключеної через підземну (ін.) кабельну мережу до головного районного розподільного пункту.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного у... (вказати приміщення), прокладається чотирипровідна кабельна лінія напругою 380/220В. На головному розподільному щиті розміщують загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

У базовому закладі кейтерингової компанії передбачена система автономного електропостачання, що включає рідкопаливний генератор марки ... потужністю ... кВт (фотоелектричну батарею, ін.), систему стабілізації напруги, що включає ... (блок акумуляторних батарей, інвертор електричного струму, контролер заряду батарей, блок управління роботою генераторів електричного струму ін. )

Схему аварійно-резервної (автономної) системи електропостачання наведено на рис. 4.3.2.

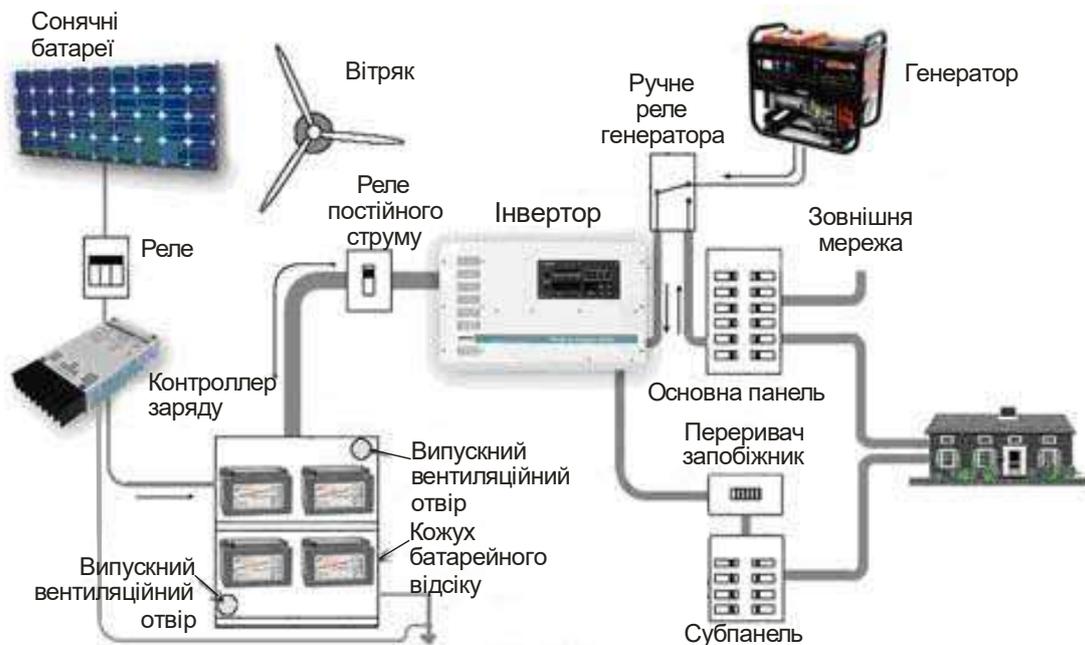


Рис. 4.3.2. Схема аварійно-резервної (автономної) системи електропостачання

Джерело: [http://bares.su/stati/invertornie\\_sistemi\\_v\\_sovremennoj\\_zhizni/](http://bares.su/stati/invertornie_sistemi_v_sovremennoj_zhizni/)

Електричні мережі поділено на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконано окремо. Групові щити силової мережі розташовано поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключена за магістральною (*ін.*) схемою, силова – за радіальною (*ін.*). Керування освітленням проектується дистанційним (*ручним*). У загальних приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівель виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконує металева покрівля будинків (*сталеві антени висотою ... м, ін.*). Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинку та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

У базових закладах кейтерингових компаній слід передбачати люмінесцентну рекламу та систему світлових показників (*напрямок руху, місця паркування, назви залів, місце розташування пожежних гідрантів тощо*).

✓ **Система газопостачання** (лише для закладів, у яких передбачено встановлення газового устаткування та автономної системи опалення. Розробляючи проект реконструкції, слід вказати наявність та характеристику підведення газової мережі).

Система газопостачання базового закладу кейтерингової компанії прийнята відповідно до ДБН В.2.5-20-2001, підключена до районного ГРП через трубопровід із сталевий (*ін.*) труби  $\varnothing$  ... мм високого тиску. У місці введення газопроводу в будівлю встановлено газовий лічильник. Внутрішнє розведення до ... (*теплового устаткування гарячого цеху, газових конвекторів системи опалення, фанкойлів, системи вентиляції, ін. споживачів*) та теплопункту виконано із сталевих газопровідних труб  $\varnothing$  ... мм, пофарбованих жовтою емалевою фарбою. У місцях підключення газових приладів встановлюють запірні газові крани.

✓ **Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій**

У базовому закладі кейтерингової компанії ... планується встановити комбіновану (роздільну) систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 (пожежну й охоронну). Датчики

автоматичної охоронної сигналізації встановлено на вікнах, дверях та інших елементах будівлі. Сигнал під час спрацювання сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони. Датчики пожежної сигналізації встановлено у складських приміщеннях, коридорах, залах, електрощитовій, *ін.* У разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

*Охоронною сигналізацією слід обладнувати приміщення пожежного поста, електрощитові, венткамери протидимних установок, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф пожежних кранів та ін. із виведенням сигналу на пульт чергового у диспетчерській сигналізації або пульт централізованого нагляду служби охорони.*

У місцях, де необхідні особливі запобіжні заходи (*вказати, які*) встановлено об'ємні датчики руху (*інфрачервоні чи мікрохвильові*).

У базовому закладі кейтерингової компанії передбачено систему відеоспостереження на основі відеокамер ... (*чорно-білого (кольорового) зображення*), яка забезпечуватиме можливість спостереження у реальному часі та запис подій для подальшого аналізу. Відеокамери передбачається встановити у приміщеннях ..... (*зазвичай відеокамери встановлюють у таких місцях: в'їзд на автомобільну стоянку, перехід від стоянки до закладу, над головним та службовим входами, у вестибюлі та залах, у зоні розвантаження продуктів і купівельних товарів, ін.*)

Для інтелектуального управління зонами доступу передбачено електронні замки. Для управління електронними замками застосовують картки (*ін.*) з мікрочипом (*управлінням за радіочастотою, інформацією на магнітній смужці, за штрих-кодом, за біометричними параметрами, ін.*).

У базовому закладі кейтерингової компанії ... передбачене влаштування таких систем: ретрансляторів міської (*внутрішньої*) радіотрансляційної мережі у приміщеннях ... (*зал, адміністративних, виробничих, побутових, ін.*), міського телефонного зв'язку у приміщеннях ... (*кабінети директора, офісі, кімнати зав. виробництвом, приміщенні комірника, ін.*), супутникового, ретрансляційного телебачення у приміщеннях ... (*залів, культурно-дозвілєвого та оздоровчого призначення, вестибюлі, ін.*), комп'ютерної мережі у приміщеннях ... (*бухгалтерії, дирекції, залах, цехах, ін.*).

У приміщеннях .... (*зали для відвідувачів (ін.), вестибюльної групи, ін.*) передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до інтернету.

#### ✓ **Автоматизація інженерного обладнання**

У базовому закладі кейтерингової компанії передбачено систему автоматичного регулювання роботи інженерних систем (система диспетчеризації). Із засобів локальної автоматики – датчиків (програмованих логічних контролерів нижнього рівня), за допомогою вбудованих інтерфейсів дані передаватимуться на єдиний сервер диспетчеризації (*персональний комп'ютер, серверна станція ін.*), розташування у приміщенні ... (*кабінету головного інженера ін.*) з обсягом довготермінового архівування, розрахованим на .... подій.

Інформація про все підключене до системи диспетчеризації обладнання буде виводитися на монітор комп'ютера. Вся інформація оброблятиметься і залежно від виду сигналу формуватимуться тривожні, аварійні або системні повідомлення, які зберігатимуться в архіві тривалого .... (*2 доби, тиждень, ін.*) зберігання.

Система диспетчеризації базового закладу кейтерингової компанії дасть змогу в реальному часі спостерігати за процесами, що відбуваються на всіх (*у тому числі віддалених*) об'єктах і територіях, контролювати роботу всіх мереж (*визначати (регулювати, змінювати, ін.) параметри засобів автоматики, які обслуговують інженерні системи*).

Ця система, у якій всі зміни станів устаткування оброблятимуться, протоколюватимуться, виводитимуться на пульт оператора, дасть змогу звести до мінімуму ризик виникнення позаштатних ситуацій, покращити і спростити нагляд за станом інженерних систем базового закладу кейтерингової компанії, оптимізувати процес обслуговування інженерних систем, аналізувати динаміку змін у витратах інженерних ресурсів у розрізі року (*кількох років*), розробляти заходи щодо їх оптимізації.

Передбачається реалізувати такі основні функції системи диспетчеризації:

- динамічне графічне, наочне відображення інформації;
- побудова графіків процесів, що відбуваються;
- здійснення контролю за процесами;
- звукова сигналізація про позаштатні ситуації;
- розподілити архітектуру системи з виділенням достатньої, за ергономічними вимогами, кількості робочих місць;
- формування бази даних про стан обладнання;
- зниження впливу людського фактора;
- зниження експлуатаційних витрат;
- швидка і достовірна діагностика стану об'єктів;
- контекстні підказки операторові в аварійних ситуаціях;
- авторизований доступ до інформації та управління;
- ведення журналу подій в автоматичному режимі;
- документальне визначення причин аварій, втрат;
- гнучка система побудови звітів (зміна, місяць, рік).

#### ✓ **Вертикальний транспорт**

Для ефективного використання будівлі базового закладу кейтерингової компанії, забезпечення комфортності роботи і відпочинку в ньому передбачено вертикальний транспорт – ліфти (*ескалатори*).

За призначенням ліфти поділяють на пасажирські, що використовуються для піднімання і спускання людей, вантажно-пасажирські – для піднімання і спускання вантажів і людей, вантажні з провідником, вантажні без провідника, малі вантажні – для піднімання і спускання вантажів масою менш як 200 кг.

Класифікацію і технічні характеристики основних типів ліфтів наведено в табл. 4.3.2.

Таблиця 4.3.2

#### **Класифікація основних типів ліфтів**

Види ліфтів	Швидкість руху, м/с	Вантажопідйомність
Пасажирські звичайні	0,71...1,4	320, 400, 500, 630, 1000
Вантажно-пасажирські	0,65	500, 800, 1000 і більше
Вантажні	0,25...0,5	1000, 3000, 5000

У базовому закладі кейтерингової компанії передбачається влаштування ... (*одного, ін.*) пасажирських ліфтів, ... (*одного, ін.*) вантажно-пасажирського ліфта (з оператором, *ін.*) (для транспортування сировини та купівельних товарів) .... (*одного, ін.*) малого вантажного ліфта.

Кількість ліфтів встановлюють за розрахунком, виходячи з функціональних потреб. Пасажирських ліфтів у будівлі понад три поверхи має бути не менше двох. Ліфти слід розташовувати так, щоб відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м.

Усередині будівель для розміщення ліфтів передбачені глухі (*прозорі*) ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій не менш як 1 год (*ін.*).

Виходи з ліфтів слід передбачати у ліфтові холи, при цьому ширина холу при однорядному розташуванні ліфтів має бути не менш як 1,3 найменшої глибини кабіни ліфтів, при дворядному розташуванні – подвійної найменшої глибини, але не більш як 5 м.

### Паспорт проекту

Основні показники проекту зведено у табл. 4.3.3.

Таблиця 4.3.3

### Паспорт проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Загальна площа закладу, $S_{\text{заг}}$	м <sup>2</sup>	Таблиця 4.1.1
2	Корисна площа закладу, $S_{\text{к}}$	м <sup>2</sup>	Таблиця 4.1.1
3	Будівельний об'єм закладу, $V_{\text{б}}$	м <sup>3</sup>	Формула 4.3.3
4	Капітальні витрати за проектом, $B_{\text{А+Б}}$	тис. грн	Таблиця 4.3.4 (Розділ А+ Розділ Б)
Питомі показники капітальних витрат			
5	Вартість 1 місця	тис. грн	$B_{\text{А+Б}}/N$
6	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн	$B_{\text{А+Б}}/S_{\text{заг}}$
7	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн	$B_{\text{А+Б}}/V_{\text{б}}$

### Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення базового закладу кейтерингової компанії розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (формула 4.17).

$$B_{\text{ЗБР}} = S_{\text{заг}} \cdot Y \cdot K_{\text{Т}} \cdot I_{\text{К}}, \quad (4.3.12)$$

- де  $B_{\text{ЗБР}}^*$  – вартість загальнобудівельних робіт, грн;  
 $S_{\text{заг}}$  – загальна площа будівлі базового закладу кейтерингової компанії, м<sup>2</sup>;  
 $Y$  – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на м<sup>2</sup>, у.о. (дод. 4.16);  
 $K_{\text{Т}}$  – територіальний поправковий коефіцієнт (дод. 4.17);  
 $I_{\text{К}}$  – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США

\* Вартість загальнобудівельних робіт з будівництва базового закладу кейтерингової компанії розраховують за укрупненим показником (дод. 4.16), що приймають за середньоринковою вартістю даних робіт (згідно з досвідом вітчизняних та закордонних будівельних компаній).

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 4.3.4).

Таблиця 4.3.4

### Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1–2 % від вартості будівництва за підрозділом 2	
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі		
2.1	загальнобудівельні роботи	56–60 %	$B_{\text{заг}}^{\text{ЗБР}}$ (формула 4.3.14)
2.2	електротехнічні	6–8 %	

Закінчення табл. 4.3.4

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
2.3	сантехнічні	5–6 %	
2.4	зв'язок і сигналізація	2–3 %	
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27–30 %	
Разом за підрозділом 2		100 %	
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 %, глава 2	
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 %, глава 2	
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2–0,5 %, глава 2	
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2–12 %, глава 2	
7	Благоустрій і озеленення території	1–5 %, глава 2	
Разом за підрозділами 1–7			
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5–1,5 %, сума за главами 1–7	
9	Інші роботи та витрати	3,7–9 %, сума за главами 1–7	
Разом за підрозділами 1–9			
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 %, сума за главами 1–7	
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2–0,7 %, сума за главами 1–9	
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5–8 %, сума за главами 1–7	
Усього: Базисна вартість будівництва			
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38–60 %, сума за главами 1–9	
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2–8 % від суми базисної вартості	
Усього за розділом Б:			
Капітальні витрати за проектом		$V_{A+B}$	

У разі реконструкції наявної будівлі значення  $V_{A+B}$  зменшують на 60÷75%

(сума літерами)

#### 4.4. Охорона навколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект базового закладу кейтерингової компанії має відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінки впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконання ОВНС та підготовку її матеріалів здійснюють організації, які мають відповідну ліцензію на основі «Заяви про наміри» (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінку екологічності проектних рішень будинків базових закладів кейтерингових компаній слід проводити за двома напрямками:

- екологічність умов відпочинку відвідувачів і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будинку на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянки, миття автомашин, виробничі процеси).

Зміст розділу ОВНС:

- підстави для проведення ОВНС;
- фізико-географічні особливості району і майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінка впливів планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінка впливів на навколишнє середовище під час будівництва;
- заява про екологічні наслідки діяльності.

У складі випускного кваліфікаційного проекту студентам пропонується скласти «Заяву про наміри» згідно з дод. 4.18.

Складаючи заяву, слід звернути увагу на такі вимоги:

*Базові заклади кейтерингових компаній першого класу і вище та вище рекомендується обладнувати пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при входах для відвідувачів, до завантажувальної, до санвузлів і керуються датчиками руху.*

*У системах холодопостачання слід застосовувати озонобезпечні холодоагенти.*

*Встановлення різних передавальних антен на будівлях базових закладів кейтерингових компаній слід вести згідно з вимогами ДСанПіН 239.*

*Потужність поглинутої у повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях базових закладів кейтерингових компаній, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищувати 73 нГр/с (30 мкР/год), а в тих, що експлуатуються, – 122 нГр/с (50 мкР/год).*

*Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції, повинні мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи*

### **Порядок здачі в експлуатацію об'єкта**

У випускному кваліфікаційному проекті студент повинен визначити порядок здачі закінченого будівництвом об'єкта залежно від обраної форми власності, призначення об'єкта та способів проведення будівельних робіт.

Об'єкт (*назва проектованої кейтерингової компанії*) є підприємством з державною (*ін.*) формою власності. Здача в експлуатацію нашого комплексу відбувається відповідно до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, № 918 від 30.10.2013, № 512 від 01.10.2014).

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до I–III категорії складності, та об'єктів, будівництво яких здійснено на підставі будівельного паспорта, проводиться шляхом реєстрації Державною архітектурно-будівельною інспекцією та її територіальними органами (далі – інспекція) поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі – декларація).

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до IV і V категорії складності, здійснюється на підставі акта готовності об'єкта до експлуатації шляхом видачі інспекцією сертифіката.

Особливості прийняття в експлуатацію об'єктів, що розташовані на території іноземних держав і є власністю України, визначає МЗС за погодженням з Мінрегіоном відповідно до вимог законодавства щодо місцезнаходження об'єкта будівництва.

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що розташовані на території України і є власністю іноземних держав, міжнародних організацій, іноземних юридичних і фізичних осіб, здійснюється відповідно до цього порядку.

Якщо міжнародним договором України, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що містяться у цьому порядку, застосовуються правила міжнародного договору України.

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами. Перелік таких робіт і строки їх виконання визначає замовник, про що робиться відповідний запис в декларації або в акті готовності об'єкта до експлуатації.

Якщо проектною документацією визначено пусковий комплекс (чергу), його можна прийняти в експлуатацію окремо від об'єкта. При цьому пусковий комплекс (черга) має відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

У разі потреби замовник може до прийняття об'єкта в експлуатацію вносити погоджені з автором проекту будівництва пропозиції щодо зміни складу пускового комплексу. При цьому із складу пускового комплексу не слід виключати будівлі та споруди санітарно-побутового призначення, а також призначені для створення безпечних умов життєдіяльності.

Якщо згідно з будівельним паспортом передбачено будівництво кількох об'єктів, кожен з них можна прийняти в експлуатацію окремо.

Житлові будинки, побудовані за кошти юридичних і фізичних осіб, можна приймати в експлуатацію без виконання внутрішніх опоряджувальних робіт у квартирах та вбудовано-прибудованих приміщеннях, які не впливають на експлуатацію будинків, якщо це обумовлено договором про будівництво, за умови відповідності їх санітарним, протипожежним і технічним вимогам. Перелік внутрішніх опоряджувальних робіт, без виконання яких можливе прийняття в експлуатацію житлових будинків, визначає Мінрегіон.

На об'єкті слід виконати всі передбачені проектною документацією згідно із державними будівельними нормами, стандартами і правилами роботи, а також змонтувати і випробувати обладнання.

Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката.

Експлуатація об'єктів, не прийнятих в експлуатацію, забороняється.

Зареєстрована декларація або сертифікат є підставою для укладення договорів про постачання на прийнятий в експлуатацію об'єкт необхідних для його функціонування ресурсів – води, газу, тепла, електроенергії, включення даних про такий об'єкт до державної статистичної звітності та оформлення права власності на нього.

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України «Про регулювання містобудівної діяльності» протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію.

Замовник зобов'язаний протягом семи календарних днів з дня прийняття в експлуатацію об'єкта:

подати копію декларації або сертифіката місцевому органу виконавчої влади або органу місцевого самоврядування за місцезнаходженням об'єкта для подання такими органами інформації про прийнятий в експлуатацію об'єкт до органу державної статистики за формами, передбаченими звітно-статистичною документацією;

поінформувати державні органи у сфері пожежної та техногенної безпеки про введення в експлуатацію об'єкта.

У разі втрати або пошкодження декларації чи сертифіката інспекція видає безоплатно дублікат зареєстрованої декларації чи дублікат сертифіката протягом десяти робочих днів після надходження від замовника відповідної заяви з підтвердженням

розміщення ним у засобах масової інформації повідомлення про втрату чи поданням пошкоджених декларації або сертифіката.

Відомості щодо зареєстрованих декларацій та виданих сертифікатів вносяться до єдиного реєстру отриманих повідомлень про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про початок виконання підготовчих і будівельних робіт, виданих дозволів на виконання будівельних робіт, зареєстрованих декларацій про готовність об'єкта до експлуатації та виданих сертифікатів, відмов у реєстрації таких декларацій та у видачі таких дозволів і сертифікатів (далі – єдиний реєстр).

### *Реєстрація декларації*

Реєстрація декларації здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності».

Декларацію приймають у дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта.

Реєстрацію декларації здійснює інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі.

Замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до інспекції два примірники декларації. У разі подання декларації до дозвільного центру він передає інспекції не пізніше наступного робочого дня. Один примірник декларації після проведення реєстрації повертається замовнику, а другий залишається в інспекції, яка її зареєструвала. Замовник відповідно до закону відповідає за повноту та достовірність даних, зазначених у поданій ним декларації. Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання (надходження) до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, та реєструє декларацію. Якщо декларацію подано чи оформлено з порушенням встановлених вимог, інспекція повертає її на доопрацювання з обґрунтуванням підстав повернення у строк, передбачений для її реєстрації. Після усунення недоліків, що стали підставою для повернення декларації на доопрацювання, замовник може повторно звернутися до інспекції для реєстрації декларації.

### *Видача сертифіката*

Видачу сертифіката здійснює інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт.

Для отримання сертифіката замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до відповідної інспекції заяву про прийняття в експлуатацію об'єкта та видачу сертифіката (далі – заява), до якої додається акт готовності об'єкта до експлуатації.

Документи приймають у дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта та не пізніше наступного робочого дня передають до інспекції.

Інспекція може звернутись у разі потреби під час розгляду питань, пов'язаних з видачею сертифіката, до державних органів з метою отримання відповідних висновків. Неподання таких висновків у встановлений інспекцією строк не є підставою для продовження строку видачі сертифіката або відмови в його видачі.

Інспекція приймає подані замовником заяву і акт готовності об'єкта до експлуатації та з метою визначення відповідності об'єкта проектній документації, вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил проводить відповідну перевірку.

Проведення перевірки на об'єкті розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви і не може тривати більш як чотири робочих дні.

Інспекція під час проведення перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати проектну і виконавчу документацію, визначені державними будівельними нормами, стандартами і правилами, інші документи, матеріали, відомості, довідки та пояснення з питань, що виникають, та залучати у разі потреби установи, організації, державні органи.

Інспекція приймає протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення про видачу або відмову в його видачі.

Підставою для відмови у видачі сертифіката є:

неподання документів, необхідних для прийняття рішення про видачу сертифіката;  
виявлення недостовірних відомостей у поданих документах;

невідповідність об'єкта проектній документації та вимогам державних будівельних норм, стандартів і правил.

У разі прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката інспекція надсилає замовнику протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення з обґрунтуванням причин відмови.

Після усунення недоліків, що стали підставою для прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката, замовник може повторно звернутися до інспекції для видачі сертифіката.

Рішення про відмову у видачі сертифіката може бути оскаржено до суду.

Склад та перелік аркушів графічної частини визначається завданням на проектування і узгоджується з керівником та консультантом (табл. 4.4.1).

Таблиця 4.4.1

#### Склад графічної частини випускного кваліфікаційного проекту

№	Найменування	Обов'язкові	Згідно із завданням на проектування
1	Загальні дані	*	
2	План благоустрою та схема проїзду до базового закладу кейтерингової компанії	*	
3	План базового закладу кейтерингової компанії із розміщенням технологічного устаткування	*	
4	Дизайнерське рішення		
	- зали базового закладу кейтерингової компанії		*
	- зони обслуговування виїзного заходу		*
	- фасаду будівлі базового закладу		*
5	Схема комунікаційного забезпечення технологічного устаткування гарячого цеху		*

Графічне оформлення розділу «Архітектура. Дизайн» випускного кваліфікаційного проекту виконується у форматі А3. У разі виконання проекту реконструкції до графічної частини випускного кваліфікаційного проекту входить план будівлі до реконструкції.

Графічна частина випускного кваліфікаційного проекту виконується на комп'ютері з використанням однієї з графічних систем (AutoCAD, ArchiCAD, COREL DRAW та *ін.*). Вимоги до заповнення аркушів з кресленнями див. у дод. 4.33, 4.34, 4.35.

#### 4.5. Охорона праці

Згідно із завданням на випускний кваліфікаційний проект здобувач вищої освіти повинен виконати такі завдання:

- визначити структуру системи управління охороною праці у кейтеринговій компанії;
- визначити перелік нормативних актів підприємства з питань охорони праці;
- скласти річний план заходів з охорони праці для кейтерингової компанії, що проектується;



- визначити зміст заходів з охорони праці на території підприємства, у його приміщеннях та під час надання послуг поза межами закладу;
- визначити основні санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, у яких розташовані робочі місця постійного або тимчасового перебування працівників;
- визначити перелік заходів електробезпеки, пожежної безпеки у приміщеннях будівлі базового закладу кейтерингової компанії;
- розробити план евакуації персоналу та відвідувачів з будівлі кейтерингової компанії або приміщення, у якому надаються кейтерингові послуги;
- розробити плани заходів з цивільного захисту в кейтеринговій компанії.

Згідно із Законом України «Про охорону праці» власник у підприємствах незалежно від форми власності та виду діяльності створює систему управління охороною праці.

Для цього ми обрали систему управління охороною праці у кейтеринговій компанії (за даними табл. 4.5.1).

Таблиця 4.5.1

### Система управління охороною праці у кейтеринговій компанії

Чисельність працівників	Система управління охороною праці
50 і більше осіб	Служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07))
49–20 осіб	Функції керівника служби охорони праці виконують у порядку сумісництва (суміщення) особи, які мають відповідну підготовку (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07))
менш як 20 осіб	До роботи на посаді керівника служби охорони праці може бути залучено на умовах договору стороннього спеціаліста, який має виробничий стаж не менш ніж три роки та пройшов навчання з охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07)

### Документація для організації служби охорони праці кейтерингової компанії

Перелік документації під час організації системи управління охороною праці кейтерингової компанії включатиме такі документи табл. 4.5.2 (обрати необхідне).

Таблиця 4.5.2

### Перелік організаційної документації системи управління охороною праці кейтерингової компанії

Мета розроблення	Регламентний документ
Створення і забезпечення функціонування служби охорони праці	Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці №...від...
	Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №... від... (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	Посадові інструкції керівника і спеціалістів служби охорони праці, затверджені наказом власника №... від...
	Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. №... від...
	Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №... від... (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)

Мета розроблення	Регламентний документ
Організація навчання працівників підприємства з питань охорони праці	Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника №... від... (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Організація громадського нагляду за охороною праці у кейтеринговій компанії	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника №... від... (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
Регулювання виробничих, трудових і соціально-економічних відносин і узгодження інтересів працівників та роботодавців	Колективний договір між адміністрацією і уповноваженим представником трудового колективу від... Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, чинних у межах підприємства	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці №...від...
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника №... від...
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника №... від...
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №... від...
Подання до робочих органів виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань передбачених законом звітів і відомостей	Звітна документація: Форма №1-УБ (відомча) «Звіт про стан умов та безпеки праці за рік». Надсилається своїй керівній організації, у віданні якої перебуває кейтерингова компанія (за її відсутності – обласній, районній, міській держадміністрації). Територіальним управлінням Держпраці (за їх вказівкою). Обласним (районним, міським) санітарно-епідеміологічним службам (за їх вказівкою). Форма N 7-тнв надсилається органу державної статистики за місцезнаходженням
Планування і облік роботи служби охорони праці кейтерингової компанії	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

У кейтеринговій компанії постійно опрацьовуватимуть нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.), копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено структурну схему управління охороною праці кейтерингової компанії (навести схему) та план заходів з охорони праці (дод. 4.20).

### **Вимоги до ділянки та території кейтерингової компанії**

Територію кейтерингової компанії (назва компанії) прибиратимуть .... разів протягом дня, у ... пору року поливатимуть водою для запобігання пилоутворенню, а у ... пору року планується ... (перелік заходів) для боротьби з ожеледдю.

У (південно-східній, ін.) частині ділянки облаштовано майданчик (із бетонним (асфальтобетонним) покриттям) для сміттєзбірників, обмежену по периметру бордюром і зеленими насадженнями (чагарниками, однорічними декоративно-листяними насадженнями, ін.). Майданчик забезпечено зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі базового закладу кейтерингової компанії та місць відпочинку відвідувачів становить .... метрів.

Протипожежні розриви між будівлею базового закладу кейтерингової компанії та прилеглими до неї будинками (спорудами) становлять ... м. Проектом передбачено під'їзд

пожежних автомашин до будинку базового закладу кейтерингової компанії у ... (південній, ін.) частині ділянки, оскільки довжина будівлі базового закладу кейтерингової компанії становить ... м, проектом передбачено пожежний проїзд навколо всієї будівлі; проїзди до пожежних гідрантів, розташованих на відстані ... м від ... (південно-західного, ін.) кута будівлі базового закладу кейтерингової компанії; проїзди до основних евакуаційних виходів з будинку.

#### 4.6. Безпека кейтерингової компанії

Приміщення базового закладу кейтерингової компанії розташовано на ... поверсі(хах) (в окремій будівлі). Приміщення для організації дозвілля розташовано на ... (тому самому (1–2 (ін.) поверху та максимально ізольовані (просторово, звукоізоляційними перегородками та перекриттями, іншим способом) від житлових будівель. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення розташовані на (1, у цокольному поверсі, в окремо розташованій будівлі) доступ до них забезпечений через (головний вестибюль, повітряний перехід, окремий ліфт, інше), огорожувальні конструкції звукоізольовані. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані у (цокольному, підвальному, ін. поверсі) мають відокремлений зв'язок із будівлею базового закладу кейтерингової компанії через (службові сходи, службовий ліфт, завантажувальну рампу, ін.), що забезпечує розмежування потоків обслуговуючого персоналу, гостей, і відвідувачів блоків громадського призначення, які зорієнтовані на населений пункт, де розміщується базовий заклад кейтерингової компанії.

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень базового закладу кейтерингової компанії добираються з таких, що мають ... (Гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, висновок, ін.) для застосування у будівництві громадських будинків.

Під час проектування приміщень для відвідувачів використано матеріали, що захищають від неіонізуючого випромінювання, які створюють зовнішні і внутрішні джерела, а саме ..... (кухонне, технічне обладнання тощо).

Для харчування персоналу передбачено (приміщення персоналу, ін.) з розрахунку одночасної мінімальної посадки ... % найбільшої зміни.

Студент у формі таблиці 4.6.1 повинен навести площу та обсяг виробничих та адміністративних приміщень на одне робоче місце. Площа приміщення на одного працівника згідно із санітарними нормами становить не менш як 4,5 м<sup>2</sup>, об'єм – 15 м<sup>3</sup>. Відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом, має становити не менш як 6,0 м<sup>2</sup>, об'єм – 20 м<sup>3</sup> (кабінети директора, завідувача виробництва, бухгалтерія тощо).

Таблиця 4.6.1

##### Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Чисельність працівників у зміну	На одного працівника	
		площа, м <sup>2</sup>	об'єм, м <sup>3</sup>

У приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у табл.4.6.2.

Обслуговуючий персонал закладу буде забезпечено спецодягом і дотримуватиметься правил особистої гігієни, що буде передбачено трудовим договором (колективним договором, правилами внутрішнього розпорядку, посадовими інструкціями, ін.). Планується проведення гігієнічного навчання персоналу під час вступу на роботу і періодичне навчання з частотою ..... Осіб, що не пройшли навчання, до роботи не допускати.

Заходи і засоби захисту працівників у приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії

Найменування приміщення	Найменування речовин	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони мг/м <sup>3</sup>	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати оболонку дихальних шляхів та очей	
Гарячий цех, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Окис вуглецю	4	Те саме	20	Може мати загальну токсичну дію	
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	Те саме	6	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	Те саме	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	
Мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, комора і мийна тари	Випари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнює шкіру і слизову оболонку очей, виявляє помірні кумулятивні властивості	
Підсобні приміщення, приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, зали для відвідувачів	Випари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизові оболонки	5	Подразнює шкіру, слизові оболонки очей	

Обслуговуючий персонал виробництва, медичні працівники, обслуговуючий персонал приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення (*ін.*) буде забезпечений санітарним одягом – білими халатами (*ін.*) у кількості ... комплектів і проходитиме обов'язкові медичні обстеження.

У всіх приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У приміщеннях (*навести перелік*) розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи базового закладу кейтерингової компанії укладатимуться угоди на проведення профілактичної обробки приміщень проти комах і гризунів. З періодичністю 1 раз на .... забезпечуватиметься проведення цих робіт. Заходи боротьби з комахами й гризунами у базовому закладі кейтерингової компанії проводитимуться незалежно (*ін.*) від планових і позапланових дезінфекційних обробок приміщень за договорами.

Загальна оцінка умов праці у базовому закладі кейтерингової компанії ґрунтується на аналізі окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН № 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії у таблиці 4.6.3 визначено параметри **метеорологічних** умов, які необхідно забезпечити на робочих місцях (оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря у робочій зоні виробничих приміщень залежно від пори року та категорії виконуваної роботи відповідно до ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень»).

Таблиця 4.6.3

### Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с

Нагрівальні прилади у приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії розташовуються переважно *під світловими прорізами (ін.)*, легкодоступні для прибирання та оснащені регуляторами температури. Середня температура поверхні нагрівальних приладів не перевищуватиме ... °С.

Приміщення базового закладу кейтерингової компанії (*інші підсобні приміщення, де технологічні процеси передбачають виділення шкідливих речовин*) облаштовані системою загальнообмінної припливно-витяжної вентиляції зі штучним спонуканням, робочі місця у приміщенні теплової обробки кулінарної продукції (*ін.*) оснащені системою місцевої вентиляції зі штучним спонуканням.

Усі підсобні приміщення базового закладу кейтерингової компанії, а також загальні коридори й холи мають ... (*природне, штучне освітлення*), що відповідає характеру зорової роботи (дод. 4.21).

*Примітка: Без природного освітлення допускається передбачати як виняток за узгодженням з органами санепідемічного нагляду приміщення санвузлів, окремо запроектовані приміщення туалетів, душових, комор та інших допоміжних приміщень із короткочасним перебуванням людей.*

Оскільки довжина загальних коридорів менша (*більша*) за 20 м (*але менша (більша)*) за 40 м, проектом передбачено освітлення коридору з ... (*одного торця, двох торців, через світлові холи, відстань між холами та між холами та торцями коридору не перевищує ... м*).

Загальне штучне освітлення передбачене в усіх без винятку приміщеннях. У приміщеннях персоналу, виробничих, адміністративних (ін.) передбачене також місцеве освітлення окремих функціональних зон.

Характеристика системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (основні характеристики наведено у дод. 4.21 (ДБН В.2.5-28-2006 «Природне і штучне освітлення»)) наведено у таблиці 4.6.4. Обґрунтувати обрані умови освітлення приміщення та робочого місця.

Таблиця 4.6.4

### Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		Штучне, лк	Природне (коефіцієнт), %

*Примітка: Без природного освітлення не допускається проектувати службові та адміністративні приміщення з постійними робочими місцями.*

Найменшу освітленість приміщень базових закладів кейтерингової компанії штучним світлом слід приймати відповідно до додатка 4.22.

У місцях встановлення комп'ютерів необхідно використовувати безвідблискові лампи.

Слід передбачити встановлення у будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення приміщень зал, виробничих коридорів застосовується освітленість (вказати прийнятий рівень) лк, для робочого освітлення – (вказати прийнятий рівень) лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях (вказати прийнятий рівень) лк, на відкритих майданчиках – (вказати прийнятий рівень) лк.

Допустимі рівні шуму у приміщеннях для відвідувачів систем вентиляції та іншого інженерно-технічного обладнання (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо) становитиме ... дБ.

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях із робочими місцями з постійним перебуванням людей не повинен перевищувати (вказати встановлений рівень шуму) ... дБ (згідно з додатком 4.23).

Робота виробничого обладнання (визначити джерела шуму і вібрації) супроводжується шумом або вібрацією, які спричиняють негативний вплив на організм людини. Проектом передбачено застосування таких заходів та засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації (навести перелік заходів та засобів, обґрунтувати вибір заходів та засобів захисту працівників від дії шуму та вібрації відповідно до вимог ДСН 3.3.6.037-99 «Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку» та ДСН 3.3.6.039-99 «Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації»).

Під час роботи теплового устаткування (навести перелік теплового устаткування, що є джерелом теплового випромінювання) у приміщеннях (навести перелік приміщень, в яких наявні джерела теплових випромінювань) має місце теплове випромінювання. Проектом передбачено виконання таких заходів і засобів для підтримання теплових випромінювань на рівні 200–210 Вт/м<sup>2</sup> (навести перелік заходів та засобів, захисту працівників від дії теплового випромінювання).

### **Електробезпека**

Приміщення базового закладу кейтерингової компанії належать до таких категорій небезпеки ураження електричним струмом:

- приміщення особливо небезпечні (навести перелік приміщень із відносною вологістю близько 100%, хімічно активного середовища або одночасною наявністю двох чи більше умов: високої відносної вологості повітря понад 75% (тривалий час); високої температури (перевищує 35 °С тривалий час); струмопровідного пилу; струмопровідної підлоги (металевої, земляної, залізобетонної, цегляної та ін.); можливості одночасного доторкання до металевих елементів технологічного устаткування чи металоконструкцій будівлі, що з'єднані із землею, та металевих частин електроустаткування, які можуть опинитись під напругою);

- приміщення з підвищеною небезпекою (навести перелік приміщень що відповідають одній з умов: висока відносна вологість повітря (перевищує 75 % тривалий час); висока температура (перевищує 35 °С тривалий час); струмопровідний пил; струмопровідна підлога (металева, земляна, залізобетонна, цегляна та ін.); можливість одночасного доторкання до металевих елементів технологічного устаткування чи металоконструкцій будівлі, що з'єднані із землею, та металевих частин електроустаткування, які можуть опинитись під напругою);

- приміщення без підвищеної небезпеки (навести перелік).

Проектом передбачено такі заходи і засоби електробезпеки у цих приміщеннях (навести перелік пропонованих заходів і засобів; приблизний перелік наведено в дод. 4.24. (відповідно до НПАОП 40.1-1.21-98 «Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів»). Слід передбачити:

1) захист від ураження електричним струмом;

2) захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів. Рівні напруженості статичного електричного поля на відстані 0,2 м від підлоги та стін не перевищують 15 кВ/м за відносної вологості повітря в межах 30–60 %, рівні напруженості електричного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищують 500 В/м, рівні магнітного поля 50 Гц від огорожувальних поверхонь приміщення на відстані 0,2 м не перевищують 0,3 мкТл;

3) захист від статичної електрики (у системах кондиціонування повітря базового закладу кейтерингової компанії рекомендовано використовувати біполярні коронні іонізатори зі створенням у просторі, що обслуговується, концентрацій легких позитивних і негативних аероіонів 1000-3000 іонів/см<sup>3</sup> з дотриманням показника переваги полярності від -0,11 до +0,11).

Під час експлуатації прийнятого до встановлення обладнання передбачено виконання таких заходів та засобів електробезпеки (навести перелік). Крім того, передбачено виконання заходів та засобів електробезпеки під час експлуатації таких видів обладнання:

1) для механічного устаткування (перелік);

2) для теплового устаткування (перелік);

3) для холодильного устаткування (перелік);

4) для ваговимірювального і контрольно-касового устаткування (перелік);

5) для торговельного устаткування (перелік);

6) для обладнання SPA (перелік).

Заземлені конструкції, що перебувають у приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії (батареї опалення, водопровідні труби) надійно захищені (вказати засоби захисту).

Проектом передбачено заходи захисту від несанкціонованого проникнення у монтажні розподільні шафи й інші споруди, приміщення та обладнання мереж зв'язку та сигналізації, а саме: ... (монтажні АТС, приміщення серверних тощо).

### **Пожежна безпека**

У проекті пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації приміщення (навести перелік приміщень категорій Б, В); приміщення (навести перелік) планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульт централізованого пожежного спостереження, що міститься у (кабінеті головного інженера базового закладу кейтерингової компанії, ін.) супроводжується звуковим попередженням через систему внутрішнього радіомовлення, на пульті пожежно-рятувальної частини № ...

У будівлі базового закладу кейтерингової компанії передбачено встановлення (автоматичної спринклерної, дренчерної, ін. установки водяного, пінного, ін. пожежогасіння, пожежного водопроводу та первинних засобів пожежогасіння).

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначатимуть залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також, враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Класифікацію пожеж наведено в дод. 4.25.

Місця розміщення вогнегасників позначатимуться знаком «Вогнегасник» на видному місці. Перелік приміщень де передбачено встановлення вогнегасників, наведено у таблиці 4.6.5.

Для базового закладу кейтерингової компанії визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м<sup>2</sup> приміщення або 1 вогнегасник на 20 погонних метрів коридору.

Здобувач вищої освіти у формі таблиці повинен навести тип і кількість вогнегасників. Вибір проводять на підставі рекомендацій, наведених у НПAB Б.03.002-2007 та в дод. 4.26.

Таблиця 4.6.5

### **Вибір типу та кількості вогнегасників**

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість

### **Евакуація людей**

На випадок виникнення пожежі у проекті розроблено план евакуації людей на (рис. 4.6.1), планом передбачено встановлення систем автоматичної пожежної сигналізації, переносних вогнегасників (крім того, на плані зазначити місця розташування пожежного гідранта, засобів пожежного зв'язку та ручного пожежного сповіщувача).

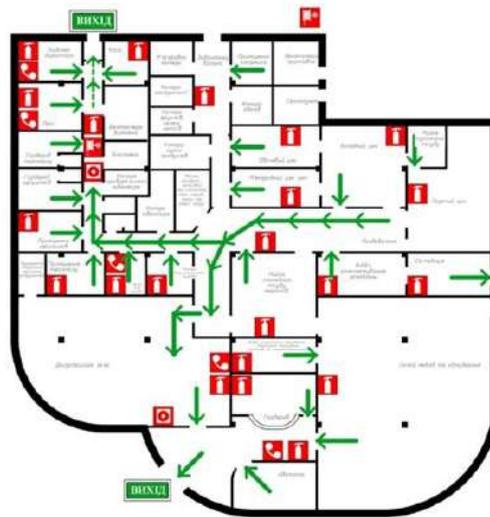
Проектом передбачено евакуацію людей з приміщень базового закладу кейтерингової компанії, через такі евакуаційні виходи (визначити основні евакуаційні виходи з приміщень; виходи вважаються евакуаційними, якщо вони ведуть з приміщень:

- першого поверху назовні безпосередньо або через коридор, вестибюль, сходову клітку;
- будь-якого поверху, крім першого, у коридор, що веде на сходову клітку, у тому числі через хол. При цьому сходові клітки повинні мати вихід назовні;

# ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ

## НА ВИПАДОК ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор кейтеринг-ресторану "Саван"  
ПІБ  
" " " 20 р.  
(підпис)



УМОВНІ ПОЗНАЧКИ		
головний евакуаційний шлях	запасний евакуаційний шлях	телефон для повідомлення про пожежу
пожегосна	пожежний гідрант	приміщення спеціального призначення для повідомлення про пожежу

ПОГОДЖЕНО  
Інженер з ОП та ПБ  
(підпис) ПІБ

Рис. 4.6.1. План евакуації людей на випадок виникнення пожежі в базовому закладі кейтерингової компанії

- розсувні та обертові двері мають дублюватися двостулковими, які задовольняють умови евакуації.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі базового закладу кейтерингової компанії становить (навести кількість).

Визначаючи параметри шляхів евакуації, розрахункову кількість людей у приміщеннях необхідно збільшувати проти проектної місткості в 1,25 раза, за винятком видовищних й інших приміщень з регламентованою кількістю місць.

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні або на сходову клітку становить (вказати відстань), м (не повинна перевищувати значень, що регламентуються ДБН В.1.1-7-2002, (дод. 4.27).

Евакуаційні шляхи (коридори, проходи, виходи, сходові марші та майданчики, тамбури тощо) забезпечують у разі виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які перебувають у приміщеннях базового закладу кейтерингової компанії, протягом (вказати кількість часу, не перевищує даних дод. 4.28, ДБН В.1.1-7-2002), хв.

### Цивільний захист

На виконання Закону України «Про правові засади цивільного захисту в Україні» у проєктованому базовому закладі кейтерингової компанії за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Начальником цивільного захисту є керівник кейтерингової компанії, який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних та інших невідкладних робіт.

Керівництво кейтерингової компанії незалежно від форми власності забезпечує своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для лікві-

дації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в обсягах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту кейтерингової компанії №... від .... призначено заступників з евакуації, інженерно-технічної частини, матеріально-технічного постачання та з оперативних питань.

Орган управління у начальника цивільного захисту – штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу і який є одночасно першим заступником начальника цивільного захисту кейтерингової компанії. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

Для організації та проведення спеціальних заходів цивільного захисту в кейтеринговій компанії створюють служби цивільного захисту на базі відповідних структурних підрозділів. У кейтерингових компаніях можна створювати такі служби:

1. Служба зв'язку, сповіщення та інформації – на базі підрозділу комунікацій кейтерингової компанії. Начальником служби є адміністратор. На неї покладається: організація своєчасного оповіщення про загрозу надзвичайних ситуацій, організація зв'язку і підтримка його у стані постійної готовності, постійне інформування працівників і споживачів послуг про ситуацію, що склалася.

2. Служба охорони громадського порядку створюється на базі підрозділів відомчої охорони. Начальником служби є начальник охорони кейтерингової компанії. Служба забезпечує надійну охорону будівель компанії, громадського порядку під час загрози надзвичайних ситуацій і проведення рятувальних робіт.

3. Протипожежна служба створюється на базі підрозділу добровільної пожежної дружини. Ця служба розробляє протипожежні профілактичні заходи та здійснює контроль за їх проведенням, забезпечує постійну готовність сил і засобів, організовує локалізацію і гасіння пожеж.

4. Аварійно-технічна служба створюється на базі служби головного інженера. Начальником служби є головний інженер. Служба розробляє та проводить запобіжні заходи, які підвищують стійкість основних споруд, займається розбиранням завалів і порятунком людей.

5. Транспортна служба створюється на базі транспортного підрозділу компанії. Вона розробляє та здійснює заходи щодо забезпечення евакуації працівників і споживачів послуг, організовує підвезення сил і засобів до осередків ураження, проводить роботи зі знезараження транспорту.

6. Служба матеріально-технічного постачання створюється на базі відділу матеріально-технічного забезпечення закладу. Вона розробляє плани матеріально-технічного постачання. Своєчасно забезпечує інші формування всіма видами матеріально-технічних засобів, організує ремонт техніки і майна. Забезпечує продовольством і предметами першої необхідності працівників у будинках компанії й у місцях розосередження.

Посади керівників служб вказати згідно з розробленим для проектованої кейтерингової компанії штатним розписом.

Кожна служба має формування забезпечення – це команди, групи, дружини, ланки.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено схему цивільного захисту кейтерингової компанії (навести схему) та план заходів з цивільного захисту (дод. 4.31).

## ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 4

Додаток 4.10

### Орієнтовні питомі розрахункові електричні навантаження будинків та споруд (приміщень) кейтерингової компанії

Об'єкти масового будівництва	Одиниця вимірювання	Питоме навантаження
Базовий заклад кейтерингової компанії:	кВт на місце	
а) повністю електрифікований із кількістю місць до 500 включно		1,03
б) із кількістю місць понад 500 до 1000 включно		0,85
в) із кількістю місць понад 1000		0,75
г) частково електрифікований (з плитами на газоподібному паливі) з кількістю місць до 500 включно		0,80
д) з кількістю місць понад 500 до 1000 включно		0,70
є) з кількістю місць понад 1000		0,60
Зали кабаре, вар'єте, шоу-ресторанів	кВт на місце	0,35
Зали клубів	кВт на місце	0,45
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
а) без кондиціонування повітря	кВт на м <sup>2</sup>	0,14
б) з кондиціонуванням повітря		0,15
Стаціонарні відкриті автостоянки	кВт на місце	0,05

Додаток 4.11

### Значення показників для розрахунку витрат тепла

№ пор.	Регіон	Тривалість опалювального періоду T <sub>о</sub> , год	Середня різниця температур повітря у середині та назовні будівлі Δt, °C	Поправковий коефіцієнт R <sub>1</sub>
1	Захід	4560	16,5	1,28
2	Закарпаття	3890	13,6	1,28
3	Північ	4590	17,7	1,17
4	Схід	4680	18,5	1,08
5	Центр	4440	17,0	1,17
6	Південь	4000	15,0	1,28
7	Автономна Республіка Крим	3800	14,1	1,45
8	Південний берег Криму	3200	16,0	1,45
9	м. Київ	4490	17,2	1,17

**Норми витрат води базовим закладом кейтерингової компанії**

Тип підрозділу	Загальні витрати води,	Витрати гарячої води,
	$\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{страву(місце)}}$	$\frac{\text{л}}{\text{доба} \cdot \text{страву(місце)}}$
Підприємства харчування - без приготування їжі;	2	1
- з приготуванням їжі, яка реалізується в залі;	12	4
- з приготуванням їжі, яка реалізується на дому	10	3
Приміщення для видовищ (на одного відвідувача)	10	3
Фізкультурно-оздоровчі приміщення (на одного відвідувача)	50	30
SPA (на одного відвідувача)	290	190

**Технічні показники опалювальних установок**

Площа опалюваних приміщень, м <sup>2</sup>	Об'єм опалювального приміщення, м	Потужність опалювальної установки, кВт
530	1600	50
1060	3200	100
1600	4800	150
2130	6400	200

**Розрахункові температури і вимоги до повітрообміну в приміщеннях будинків кейтерингової компанії**

Приміщення	Розрахункова температура повітря, °С, для холодного періоду року	Кратність повітрообміну за 1 год.	
		Припливна	витяжна
Зала раздаткова	16	За розрахунком (але не більше 80 м <sup>3</sup> на людину)	
Вестибюль, аванзала	16	2	-
Магазин кулінарії	16	3	2
Приміщення для зберігання музичних інструментів	16	1	1
Гарячий цех, приміщення випікання кондитерських виробів	5	За розрахунком чергового опалення	
Цехи: доготівельний, холодний, м'ясний, птахо-голінний, рибний, обробки зелені, овочів	16	3	4
Приміщення завідувача виробництвом	18	2	-
Приміщення підготовки яєць	16	3	5
Приміщення для борошняних виробів і оздоблення кондитерських виробів, білизняна	16	1	2
Приміщення для нарізання хліба, для підготовки морозива, сервізна, підсобне	16	1	1

## Закінчення дод. 4.14

Приміщення	Розрахункова температура повітря, °С, для холодного періоду року	Кратність повітрообміну за 1 год.	
		Припливна	витяжна
Мийні (столового кухонного посуду, функціональних ємностей, тари)	20	4	6
Кабінет директора, офіс, головна каса, кімнати офіціантів, персоналу, комірника	18	1	1
Комора сухих продуктів, комора інвентарю, комора винно-горілчаних виробів, приміщення для зберігання пива	12	-	1
Комора овочів, солінь, тари	5	-	2
Приміщення приймання сировини та купівельних товарів	16	3	-
Машинне відділення охолоджуваних камер із повітряним охолодженням агрегатів	За розрахунком		
Машинне відділення охолоджуваних камер із водяним охолодженням агрегатів		3	4
Ремонтні майстерні	16	2	3 г
Приміщення громадських організацій	16	I	I
Охолоджувані камери для зберігання:			
м'яса	±0	-	-
риби	-2	-	-
молочно-жирових продуктів, овочевих напівфабрикатів	2	7	-
напівфабрикатів, у тому числі високого ступеня готовності, гастрономії	±0		
овочів, фруктів, ягід, напоїв	4	4	4
кондитерських виробів	4	-	-
вин і напоїв	6	-	-
морозива та заморожених фруктів	-15	-	-
харчових відходів	2	10	10
Кімната для куріння	16		10
Розвантажувальні	10	За розрахунком	

## Додаток 4.16

Питома вартість загальнобудівельних робіт на 1 м<sup>2</sup>

№ пор.	Тип базового закладу кейтерингової компанії	Потужність, місць	Питома вартість ЗБР, у.о.
1	Ресторан	До 100	2533
		150	2269
		200	1654
		300	1613
2	Їдальня	50	3886
		100	2409
		150	1648
		200	1527
3	Кафе загального типу	300	1373
		50	2933
		75	1981
		100	1879
		150	1424
		200	1305

## Закінчення дод. 4.16

№ пор.	Тип базового закладу кейтерингової компанії	Потужність, місць	Питома вартість ЗБР, у.о.
4	Спеціалізовані кафе молодіжне, дитяче, молочне, морозиво тощо	50	2701
		75	1780
		100	1693
		150	1272
5	Закусочні та заклади швидкого обслуговування	50	2701
		75	1780
		100	1693
		150	1272
6	Спеціалізовані заклади (пельменні, піріжкові, піцерії тощо)	50	2973
		75	2954
		100	1952
		150	1543
7	Бари, кафетерії, буфети	50	2679
		75	1822
		100	1597
8	Спеціалізовані цехи	сировини, т	Питома вартість ЗБР, у.о.
		10	74906
		15	52792

## Додаток 4.17

## Територіальні поправкові коефіцієнти

№ пор.	Назва області	Значення коефіцієнта, К <sub>Т</sub>
1	Вінницька, Волинська, Донецька, Івано-Франківська	0,96
2	Луганська, Кіровоградська, Автономна Республіка Крим, Львівська, Полтавська, Харківська, Черкаська	0,94
3	Дніпропетровська, Рівненська, Сумська, Хмельницька, Чернігівська	0,95
4	Житомирська, Запорізька	0,93
5	Закарпатська, Київська	0,97
6	Чернівецька	0,98
7	м. Київ, м. Севастополь	1,00
8	Миколаївська, Херсонська, Одеська	0,91
9	Тернопільська	1,02

ПОГОДЖЕНО

М.п. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(орган місцевого  
самоврядування, посада,  
ініціали, прізвище  
керівника, дата)

### **ЗАЯВА ПРО НАМІРИ**

1. Інвестор (замовник)

\_\_\_\_\_  
Поштова й електронна адреси

2. Місце розташування майданчиків (трас) будівництва (варіанти)

3. Характеристика діяльності (об'єкта)

\_\_\_\_\_  
(орієнтовно за об'єктами-аналогами, належність до об'єктів, що становлять підвищену екологічну  
небезпеку, наявність транскордонного впливу)

Технічні і технологічні дані

\_\_\_\_\_  
(види та обсяги продукції, що виробляється, термін експлуатації )

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності

5. Потреба в ресурсах під час будівництва та експлуатації:

земельних \_\_\_\_\_ ;  
(площа земель, що вилучаються у тимчасове і постійне користування, вид використання)

сировинних \_\_\_\_\_ ;  
(види, обсяги, місце розробки і видобутку, джерела одержання)

енергетичних (паливо, електроенергія, тепло) \_\_\_\_\_ ;  
(види, обсяги, джерела)

водних \_\_\_\_\_ ;  
(обсяги, необхідна якість, джерела водозабезпечення )

трудових \_\_\_\_\_ .

6. Транспортне забезпечення (під час будівництва й експлуатації)

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами

---

9. Можливі впливи планованої діяльності (під час будівництва й експлуатації)

на навколишнє середовище:

клімат і мікроклімат

---

повітряне

---

водне

---

грунт

---

рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти

---

навколишнє соціальне середовище (населення)

---

навколишнє техногенне середовище

---

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, зне-  
шкодження або безпечного захоронення

---

11. Обсяг виконання ОВНС

---

12. Участь громадськості

---

(адреса, телефон і час ознайомлення з матеріалами проекту і ОВНС, подання пропозицій)

Замовник \_\_\_\_\_

Генеральний проєктувальник \_\_\_\_\_

Начальникові

\_\_\_\_\_

(найменування органу державного

\_\_\_\_\_

архітектурно-будівельного контролю)

\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

**ЗАЯВА**

*про видачу свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації,  
вимогам державних стандартів, будівельним нормам і правилам*

\_\_\_\_\_

(найменування об'єкта згідно з проектом, характер будівництва: нове, реконструкція,

\_\_\_\_\_

реставрація, капітальний ремонт, технічне переоснащення тощо)

\_\_\_\_\_

(місцезнаходження об'єкта)

\_\_\_\_\_

(код об'єкта згідно з Державним класифікатором  
будівель та споруд ДК 018-2000)

До заяви додаються:

1. Проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку, на \_\_\_\_\_ арк.
2. Акт готовності об'єкта до експлуатації на \_\_\_\_\_ арк.

\_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(підпис)

М. П.

## ЗАТВЕРДЖЕНО

(посада роботодавця)

(підпис, ПІБ роботодавця/

дата

## План заходів з охорони праці

№ пор.	Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	Створення служби охорони праці. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	<i>Посада роботодавця, керівник служби охорони праці</i>	20__
2	Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	<i>Посада роботодавця, керівник кадрової служби</i>	20__
3	Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів	20__
4	Моніторинг умов праці на робочих місцях	Організація триступеневого контролю за станом охорони праці. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за санітарно-гігієнічними умовами праці	<i>Посада роботодавця, керівники структурних підрозділів, керівники робіт на технологічних лініях</i>	Постійно
5	Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Уповноважена найманими працівниками особа ( <i>керівник профспілки</i> ). <i>Посада роботодавця</i>	Щорічно

№ пор.	Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
6	Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм про забезпечення працівників спецодягом	Посада роботодавця Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)	Постійно
7	Упровадження на підприємствах новітніх технологій гарантування безпечних і здорових умов праці	Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням. Контроль за проходженням періодичних медоглядів	<i>Посад</i> <i>роботодавця,</i> <i>керівник кадрової служби, керівник служби охорони праці, керівники структурних підрозділів</i>	Постійно
8	Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Керівник служби охорони праці. Уповноважена найманими працівниками особа (керівник профспілки)/ або комісія з питань охорони праці	Постійно

### Норми штучного (для люмінесцентних ламп) та природного освітлення виробничих приміщень (витяг з ДБН В.2.5-28-2006)

Характеристика зорових робіт	Найменший розмір об'єкта розпізнавання, мм	Ряд зорової роботи	Підряд зорової роботи	Штучне освітлення		Природне освітлення			Суміщене освітлення	
				Освітленість, лк		при загальному освітленні	при верхньому або комбінованому освітленні	при боковому освітленні	КПО, %	
				при комбінованому освітленні	при загальному освітленні				при боковому освітленні	при верхньому або комбінованому освітленні
Середньої точності	0,5–1	IV	a	750	300	4	1,5	2,4	0,9	
			б	500	200					
			в	400	200					
			г	300	150					
Малої точності	1–5	V	a	300	200	3	1,0	1,8	0,6	
			б	200	150					
			в	-	150					
			г	-	100					
Груба	Більш як 5	VI	-	-	150	2	0,5	1,2	0,3	

### Найменша освітленість приміщень будинків кейтерингової компанії штучним світлом

Приміщення	Найменша освітленість, лк, при лампах:		Поверхня, якої стосується норматив
	розжарювання	люмінесцентних	
Вестибюль		150	підлога
Аванзали, зали, буфети, бари тощо	75	200	підлога
Адміністративні	150	300	0,8 м від підлоги
Основні сходи, загальні коридори, білизняна, майстерні,	30(50) <sup>1)</sup>	100	підлога
Санвузли	30	75	підлога
Душові	50	-	підлога
Приміщення персоналу	75	150	0,8 м від підлоги
Складські	20	-	0,8 м від підлоги
Технічні	30	-	підлога

<sup>1)</sup> Число в дужках стосується майстерень

**Допустимі рівні шуму  
у приміщеннях для відвідувачів кейтерингової компанії**

Призначення приміщень або території	Рівні звукового тиску, дБ, в октавних смугах частот із середньгеометричними частотами, Гц								Рівні звуку $L_A$ та еквівалентні рівні звуку $L_{Aекв}$ , дБА	Максимальні рівні звуку $L_{Amax}$ , дБА
	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
Зали підприємств харчування	75	66	59	54	50	47	45	43	55	70

### Засоби та заходи щодо забезпечення безпечної експлуатації устаткування

Захисні огорожі	Визначити найбільш травмонебезпечні зони устаткування, що потребують встановлення захисних огорож (матеріали, заготовки, вироби та частини устаткування, що рухаються; бризки гарячої рідини, хімічних речовин, розчинів, мастильно-охолоджувальних рідин тощо). Вказати вид захисної огорожі (суцільна, сітчаста, з прозорих матеріалів, комбінована) та її конструктивного виконання. Аргументувати доцільність встановлення захисних огорож з автоматичним блокуванням
Запобіжні пристосування	Обґрунтувати вибір відповідних запобіжних пристосувань (плавких запобіжників, спеціальних реле, кінцевих вимикачів, пневматичних контакторів, запобіжних клапанів, контактних термометрів і манометрів, терморегуляторів та ін.), призначених для запобігання поломкам окремих частин устаткування та аварійних ситуацій, отже небезпеки травмування працівників
Блокуючі пристрої	Обґрунтувати вибір відповідних типів блокувальних пристроїв (механічні, пневматичні, гідравлічні, електричні, електронні, фотоелектричні) та місць їх встановлення
Засоби сигналізації та індикації	Охарактеризувати передбачену сигналізацію (звукова, світлова) для сповіщення обслуговуючого персоналу про подачу напруги на устаткування, його пуск, несправності відповідних вузлів і механізмів, порушення режимів роботи або технологічного процесу, виникнення аварійних ситуацій тощо. Обґрунтувати необхідність застосування засобів індикації (показників тиску, напруги, температури, рівня води, мастила). Визначити місця встановлення засобів сигналізації та індикації
Засоби автоматизації та механізації	Визначити технологічні операції, які необхідно було б механізувати та (або) автоматизувати (трудомісткі, важкі, небезпечні, монотонні, високоточні, такі, що потребують значної швидкодії обслуговуючого персоналу). Обґрунтувати вибір засобів механізації (пристрої для завантаження, транспортування)

### Класифікація пожеж

Клас пожежі	Характеристика горючих речовин та матеріалів або об'єкта, що горить
A	Тверді речовини переважно органічного походження, горіння яких супроводжується тлінням (деревина, текстиль, папір)
B	Горючі рідини або тверді речовини, які плавляться при нагріванні (нафтопродукти, спирти, каучук, стеарин, деякі синтетичні матеріали)
C	Горючі матеріали
D	Метали та сплави (алюміній, магній, лужні метали)
(E)	Устаткування під напругою

**Рекомендації щодо оснащення приміщень переносними вогнегасниками**

Категорія приміщення	Гранична захищувана площа, м <sup>2</sup>	Клас пожежі	Пінні та водні вогнегасники місткістю 10 л	Порошкові вогнегасники місткістю, л			Хлодинові вогнегасники місткістю 2 (3) л	Вуглекислотні вогнегасники місткістю, л	
				2	5	10		2(3)	5(8)
А, Б (горючі гази і рідини)	200	A	2++	-	2+	1++	-	-	-
		B	4+	-	2+	1++	4+	-	-
		C	-	-	2+	1++	4+	-	-
		D	-	-	2+	1++	-	-	-
		(E)	-	-	2+	1++	-	-	2++
B	400	A	2++	4+	2++	1+	-	-	2+
		D (E)	-	-	2+	1++	-	-	-
Г	800	B	2+	-	2++	1+	-	-	-
		C	-	4+	2++	1+	-	-	-
Г, Д	1800	A	2++	4+	2++	1+	-	-	-
		D (E)	-	-	2+	1++	-	-	-
Громадські будівлі та споруди	800	A	4++	8+	4++	2++	-	-	4+
		(E)	-	-	4++	2++	4+	-	2++

**Максимально допустима відстань від найвіддаленішого робочого місця до евакуаційного виходу з приміщення**

Об'єм приміщення, тис. м <sup>3</sup>	Категорія приміщення	Ступінь вогнестійкості будівлі	Відстань, м, при щільності людського потоку в загальному проході, осіб на м <sup>2</sup>	
			до 1	від 1 до 3
До 15	A, Б	I, II, IIIa	40	25
	B	I, II, III, IIIa, IIIб, IV, V	100	60
				70
30	A, Б	I, II, IIIa	50	30
			60	35
40	B	I, II, III, IIIa, IIIб, IV	145	85
			100	60
		A, Б	I, II, IIIa	80
50	A, Б	I, II, III, IIIa, IIIб, IV	160	95
			110	65
		B	I, II, III, IIIa, IIIб, IV	120
		I, II, III, IIIa	180	105

**Максимальна допустима відстань від дверей найбільш віддаленого приміщення до найближчого виходу назовні або на сходову клітку**

Розташування виходу	Категорія приміщення	Ступінь вогнестійкості будівлі	Відстань по коридору, м, до виходу назовні або на сходову клітку при чисельності людського потоку в коридорі, осіб на м <sup>2</sup>			
			до 2	більш як 2 до 3	понад 3 до 4	більш як 4 до 5
Між двома виходами назовні або сходовими клітками	А, Б	I, II, IIIа	60	50	40	35
	В	I, II, III	120	95	80	65
		IIIа, IIIб, IV	85	65	55	45
		V	60	50	40	35
	Г, Д	I, II, III, IIIа, IIIб, IV	180	140	120	100
		V	125	100	85	70
		90	70	60	50	
У тупиковий коридор	Незалежно від категорії	I, II, III, IIIа, IIIб, IV	30	25	20	15
		V	20	15	15	10
			15	10	10	8

Ступінь вогнестійкості будинку	Відстань, м, при щільності людського потоку під час евакуації D, люд/м <sup>2</sup>				
	D ≤ 2	2 < D ≤ 3	3 < D ≤ 4	4 < D ≤ 5	D > 5
1	2	3	4	5	6
із номерів, розташованих між сходовими клітками або зовнішніми виходами					
I-III	60	50	40	35	20
IIIб, IV	40	35	30	25	15
IIIа, IVа, V	30	25	20	15	10
із номерів з виходами у тупиковий коридор або хол					
I-III	30	25	20	15	10
IIIб, IV	20	15	15	10	7
IIIа, IVа, V	15	10	10	5	5

Примітка 1. Щільність людського потоку D, люд/м<sup>2</sup> визначається відношенням кількості людей, які евакууються, до площі шляху евакуації (площі загального коридору будинку).

Примітка 2. Відстань від вхідних дверей приміщень у будинках кейтерингової компанії до дверей сходових кліток визначається по коридору до:

- дверей сходових кліток типів СК1, СК2;
- дверей виходу на повітряну зону сходової клітки типу Н1;
- дверей виходу в протипожежний тамбур-шлюз сходових кліток типів Н3, Н4.

**Необхідний час евакуації з виробничих будівель I, II і III ступенів вогнестійкості, хв**

Категорія будівлі	Об'єм приміщення, тис. м <sup>3</sup>				
	до 15	30	40	50	60 і більше
А, Б,	0,5	0,75	1	1,5	1,75
В	1,25	2	2	2,5	3

**ЗАТВЕРДЖУЮ**\_\_\_\_\_  
(посада керівника)\_\_\_\_\_  
(підпис, ПІБ керівника)\_\_\_\_\_  
(дата)**ПЛАН****заходів з цивільного захисту кейтерингової компанії**

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	20__
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	20__
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	20__
4	Розроблення і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель кейтерингової компанії	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	20__
5	Підготування керівного складу та працівників кейтерингової компанії в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розроблення розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	20__
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	20__
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд кейтерингової компанії	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	20__
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу кейтерингової компанії	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	20__

**Співвідношення кількості страв і борошняних виробів на день до кількості місць у залах підприємств харчування різних типів**

Типи підприємств харчування	Кількість місць у залах	Кількість страв
		Кількість борошняних виробів
Ресторани	50	1500/105
	100	3000/210
	150	4500/315
	200	6000/420
	250	7500/*525
	300	9000/620
	400	12000/840
	500	15000/1050
Кафе загального типу (з офіціантами)	25	425
	50	900/250
	75	1350/375
	100	1800/500
	150	2700/750
	200	600/1000
	250	4500/1250
	300	5400/1500
400	7200/2000	
Кафе загального типу (із самообслуговуванням)	25	425
	50	1200/350
	75	1800/525
	100	2400/700
	150	3600/1050
	200	4800/1400
	250	6000/1750
	300	7200/2100
400	9600/2800	
Кафе молодіжні	50	560
	75	840
	100	1200
	150	1680
Дитячі кафе	50	750
	75	1125
	100	1500
Кафе-молочні	50	1200/350
	75	1800/525
	100	2400/700
	150	3600/1050
Кафе-кондитерські	50	300/1650
	75	450/2500
	100	600/3350
	150	900/5000
Їдальні	50	1650/170
	100	3300/340
	150	4950/510
	200	6600/680
	250	8250/850
	300	9900/1200
	400	13200/1360
500	16500/1700	



## Закінчення дод. 4.32

Типи підприємств харчування	Кількість місць у залах	Кількість страв
		Кількість борошняних виробів
Закусочні загального типу	25	400
	50	1500
	75	2500
	100	3000
Закусочні спеціалізовані: пельменні, сосисочні, шашличні, чебуречні	25	1250
	50	1875
	75	2500
	100	2750
піріжкові	50	2500
	100	3750
	150	5000
млинцеві	25	550
	50	1100
	75	1650
пончикові	25	6125
	50	12250

## Розділ 5. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

### 5.1. Організаційна структура

Розділ випускної кваліфікаційної роботи (проекту), пов'язаний з управлінням кейтиринговою компанією, що проектується, передбачає виконання таких завдань студентом:

- вибір та обґрунтування організаційно-правової форми господарювання;
- проектування організаційної структури управління компанією з урахуванням організаційно-правової форми суб'єкта господарювання та видів організації кейтерингу.

Структурно-логічну послідовність управлінських завдань, на яких базується обґрунтування створення кейтерингової компанії, зображено на рис. 5.1.1.

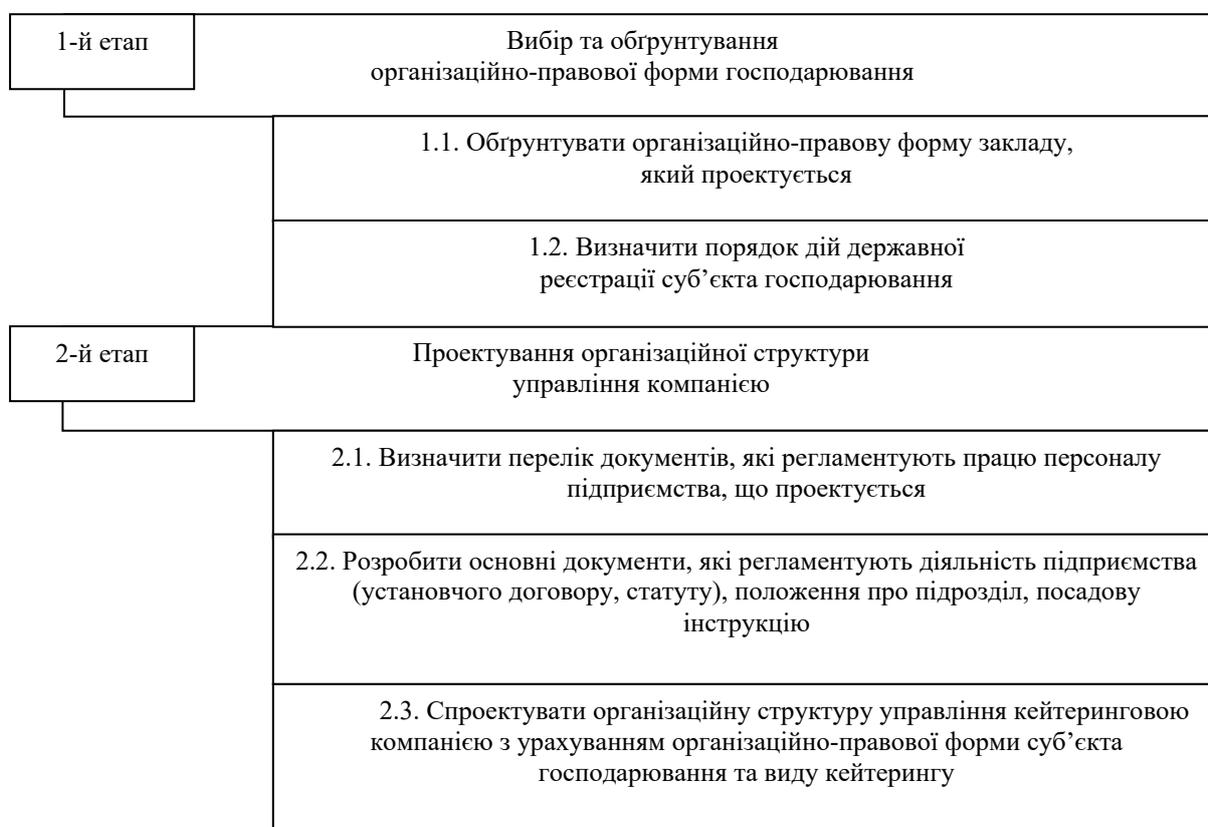


Рис. 5.1.1. Структурно-логічна модель управлінського обґрунтування проекту створення кейтерингової компанії

Різноманітність форм господарювання економічних суб'єктів та організаційно-правових видів власності актуалізують проблему вибору найбільш оптимальної з них для кейтирингової компанії.

Організації зі статусом юридичної особи функціонують відповідно до законодавства України. Основними формами підприємницької діяльності є товариства, кооперативи та приватні підприємства.

**Завдання.** *Обґрунтувати організаційно-правову форму створюваної кейтерингової компанії.*

На вибір форм організації підприємницької діяльності впливають такі чинники: складність створення, система оподаткування, вірогідність банкрутства, розподіл прибутків, можливість інвестування, зміни власника, ліквідність, тривалість життєвого циклу, відповідальність менеджменту, форма контролю.

Важливе значення має також аналіз чинного законодавства. Процес створення кейтерингової компанії відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського кодексу України.

Підприємництвом можуть займатися окремі громадяни, колективи (підприємство), а також держава.

Основними є такі види підприємництва.

1. *Індивідуальне підприємництво.* Індивідуальний підприємець працює від власного імені та на власний розсуд з метою одержання особистого прибутку або доходу. Він несе повну і необмежену відповідальність за результати власної діяльності всім своїм майном (у критичних ситуаціях його можна конфіскувати). Індивідуальний підприємець має право створювати підприємства; самостійно визначати профіль власної діяльності та виробничої програми; купувати майно, набувати майнових прав, використовувати майно інших осіб за договором оренди; наймати або звільняти працівників; одержувати кредити і відкривати рахунки в банках; розподіляти прибуток від підприємницької діяльності, що залишився після сплати прибуткового податку; здійснювати операції з валютою. Отже, індивідуальний підприємець одноосібно приймає всі рішення щодо виробничо-господарської діяльності. До переваг індивідуального підприємництва належать мінімальний контроль держави (що уможливорює самостійний розподіл підприємцем прибутку), мобільність дій підприємця (можливість змінювати види діяльності), прийнятні податкові умови (індивідуальний підприємець сплачує тільки прибутковий податок).

2. *Колективне підприємництво.* Здійснює колективний суб'єкт, для чого утворюється підприємство (товариство).

Підприємство – самостійний суб'єкт господарювання, створений компетентним органом державної влади або місцевого самоврядування чи іншими суб'єктами для задоволення суспільних та особистих потреб шляхом систематичного здійснення виробничої, науково-дослідної, торговельної, іншої господарської діяльності в порядку, передбаченому Господарським кодексом України та іншими законами [8].

Основні ознаки підприємства:

- належність до основної ланки економіки;
- безпосереднє здійснення виробничої, науково-дослідної та торговельної (комерційної) діяльності;
- можливість функціонування в будь-якій формі власності: державній (державні та казенні підприємства), комунальній (комунальні підприємства), приватній (підприємства у формі виробничих кооперативів, господарських товариств, приватні підприємства);
- обов'язковий установчий документ – статут;
- функціонування на базі відокремленого майна, що виражається в наявності самостійного балансу та рахунку в банку; це майно може бути закріплено за підприємством на таких *правах: власності* (підприємства у формі господарських товариств і виробничих кооперативів, приватне підприємство, якщо засновник (власник майна) самостійно (без найманого керівника) управляє підприємством); *господарського володіння* (державні, комунальні, приватні підприємства з найманим керівником, підприємства громадських, релігійних, кооперативних організацій, якщо засновник застосував цей правовий титул під час закріплення за підприємством виділеного йому майна); *оперативного управління* (казенні, інші унітарні підприємства, якщо власник для закріплення за останніми майна обирає цей правовий титул); *користування* (може

застосовуватись як додатковий правовий титул до одного із зазначених, наприклад, орендного підприємства);

- наявність правосуб'єктності, у тому числі статусу юридичної особи з одночасною заборонаю мати у складі інших юридичних осіб;

- порядок управління підприємством, що залежить від типу підприємства – унітарне (управління здійснює одноосібно керівник, якого призначає власник майна) чи корпоративне (управління здійснюють створені учасниками органи: збори учасників, виконавчий та контролюючий органи);

- ступінь самостійності підприємства (обсяг прав та обов'язків) залежно від правового режиму його майна:

- *підприємство – власник майна* має максимальний обсяг прав (затверджує статут, вирішує питання стратегічного плану: щодо реорганізації та ліквідації підприємства, зміни напрямів діяльності, використання майна, у тому числі розподіл прибутку тощо) та мінімальний – обов'язків (сплата податків та інших обов'язкових платежів, ведення бухгалтерського обліку та подання статистичної звітності, внесення змін до відомостей державної реєстрації за наявності для цього підстав; дотримання вимог екологічного, трудового, містобудівного та іншого законодавства; виконання умов укладених договорів та дотримання прав і законних інтересів інших осіб);

- стратегічні питання створення та діяльності *підприємства – не власника майна* (правовий титул майна такого підприємства – або господарське відання, або право на оперативне управління) вирішують власники майна (їхні представники), які затверджують статут підприємства, призначають його керівника, визначають правовий титул майна та межі майнової самостійності підприємства, у тому числі порядок використання прибутку, вирішують питання реорганізації та ліквідації підприємства та ін. Частина питань підприємство погоджує з власником його майна (створення філій, представництв, випуск облігацій підприємства та ін.). Лише окремі питання підприємство вирішує самостійно (формує виробничу програму, приймає (не приймає) державне замовлення, встановлює господарські зв'язки, наймає та звільняє працівників, організовує виробничий процес та ін.). Окрім зазначених, таке підприємство має додаткові обов'язки: виконувати вказівки власника та погоджувати з ним питання діяльності підприємства в передбачених законом та статутом випадках (якщо це не суперечить вимогам законодавства), відраховувати власнику визначену ним частину чистого прибутку підприємства; використовувати закріплене за підприємством майно лише в межах, встановлених законом та статутом.

Відповідно до ст. 63 Господарського кодексу України (ГКУ), залежно від передбачених законом форм власності в Україні можуть діяти підприємства таких видів [8]:

- приватні на основі приватної власності громадян або суб'єкта господарювання (юридичної особи);

- на основі колективної власності (підприємства колективної власності);

- комунальні на основі комунальної власності територіальної громади;

- державні на основі державної власності; змішаної форми власності (на базі об'єднання майна різних форм власності).

ГКУ (ст. 70) підприємствам надано право на добровільних засадах об'єднувати господарську діяльність (виробничу, комерційну та інші види). Види, загальний статус об'єднань підприємств, а також основні вимоги до здійснення ними господарської діяльності визначаються в розд. 12 ГКУ. Особливості правового статусу об'єднань підприємств, що створюються за рішенням Кабінету Міністрів України, міністерств, інших компетентних державних органів, органів місцевого самоврядування, визначаються нормативними актами відповідних органів.

В Україні можуть діяти також інші передбачені законом види підприємств. Визначення організаційно-правових форм наведено в табл. 5.1.1.

**Структура передбачених законодавством України  
організаційно-правових форм (ОПФ) [8; 9]**

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
<b><i>Громадянин як суб'єкт господарювання</i></b>		
Фізична особа – підприємець	ФОП	Громадянин визнається суб'єктом господарювання в разі здійснення підприємницької діяльності за умови державної реєстрації як підприємця без статусу юридичної особи
<b><i>Господарськими товариствами визнають підприємства або інші суб'єкти господарювання, створені юридичними особами та/або громадянами шляхом об'єднання їхнього майна і участі в підприємницькій діяльності товариства з метою одержання прибутку</i></b>		
Товариство з обмеженою відповідальністю	ТОВ	Господарське товариство, що має поділений на частки статутний капітал, розмір яких визначається установчими документами, і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки власним майном. Учасники товариства, які повністю сплатили вклади, несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах власних вкладів
Товариство з додатковою відповідальністю	ТДВ	Господарське товариство, статутний капітал якого поділений на частки визначених установчими документами розмірів і яке несе відповідальність за зобов'язаннями власним майном, а в разі його недостатності учасники товариства несуть додаткову солідарну відповідальність у визначеному установчими документами однаково кратному розмірі до вкладу кожного з учасників
Повне товариство	ПТ	Господарське товариство, учасники якого відповідно до укладеного між ними договору здійснюють підприємницьку діяльність від імені товариства і несуть додаткову солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства власним майном
Акціонерне товариство	ПАТ	Господарське товариство, яке має поділений на визначену кількість акцій однакової номінальної вартості статутний капітал і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості належних їм акцій. Реєструвати і здійснювати діяльність акціонерні товариства можуть у вигляді публічних або приватних* [2]
Командитне товариство	КТ	Господарське товариство, один або кілька учасників якого здійснюють від імені товариства підприємницьку діяльність і несуть за його зобов'язаннями додаткову солідарну відповідальність власним майном, на яке за законом може бути звернено стягнення (повні учасники), а інші учасники присутні в діяльності товариства лише своїми вкладками (вкладники)
<b><i>Підприємства колективної власності</i></b>		
Кооператив		Добровільні об'єднання громадян з метою спільного вирішення економічних, соціально-побутових та інших питань можуть створюватись у різних галузях (виробничі, споживчі, житлові та ін.)
<b><i>Приватні підприємства, інші види підприємств. Приватне підприємство – це підприємство, що діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їхньої) праці чи з використанням найманої праці</i></b>		
Державне комерційне підприємство		Суб'єкт підприємницької діяльності, що діє на основі статуту або модельного статуту і несе відповідальність за наслідки власної діяльності всім належним йому на праві господарського відання майном згідно з ГКУ та іншими ухваленими відповідно до нього законами

Назва ОПФ	Абревіатура	Визначення
Підприємство з іноземними інвестиціями		Підприємство, створене відповідно до вимог ГКУ й у статутному капіталі якого не менше десяти відсотків становить іноземна інвестиція, визнається підприємством з іноземними інвестиціями. Підприємство набуває статус підприємства з іноземними інвестиціями від дня зарахування на його баланс іноземної інвестиції
Іноземне підприємство		Унітарне або створене за законодавством України корпоративне підприємство, що діє виключно на основі власності іноземців або іноземних юридичних осіб, або діюче підприємство, придбане повністю у власність цих осіб
<b>Організаційно-правові форми об'єднань підприємств</b>		
Асоціація		Договірне об'єднання, створене з метою постійної координації господарської діяльності підприємств, що об'єдналися, шляхом централізації однієї або кількох виробничих та управлінських функцій, розвитку спеціалізації та кооперації виробництва, організації спільного виробництва на основі об'єднання учасниками фінансових та матеріальних ресурсів для задоволення переважно господарських потреб учасників асоціації
Корпорація		Договірне об'єднання, створене на основі поєднання виробничих, наукових і комерційних інтересів підприємств, що об'єдналися, з делегуванням ними окремих повноважень централізованого регулювання діяльності кожного з учасників органам управління корпорації
Консорціум		Тимчасове статутне об'єднання підприємств для досягнення його учасниками певної спільної господарської мети (реалізації цільових програм, науково-технічних, будівельних проєктів тощо). Консорціум використовує кошти, якими його наділяють учасники, централізовані ресурси, виділені на фінансування відповідної програми, а також кошти, що надходять з інших джерел, у порядку, визначеному його статутом
Концерн		Статутне об'єднання підприємств, а також інших організацій на основі їхньої фінансової залежності від одного або групи учасників об'єднання з централізацією функцій науково-технічного та виробничого розвитку, інвестиційної, фінансової, зовнішньоекономічної та іншої діяльності
Державне т комунальне господарські об'єднання		Утворюються переважно у формі корпорації або концерну незалежно від назви об'єднання (комбінат, трест тощо)

\* Кількість акціонерів приватного акціонерного товариства не може перевищувати 100. Публічні акціонерні товариства додатково розкриватимуть інформацію про діяльність на основі міжнародних стандартів бухгалтерського обліку.

Закон передбачає проведення зборів акціонерів лише за місцем розташування товариства, голосування акціонерів – лише за бюлетенями, які учасники зборів підписують власноруч (якщо акціонерів понад 100). Керівництву товариства забороняється вимагати від акціонерів-працівників інформацію про те, як вони проголосували або збираються голосувати. Прийнято деякі положення про захист прав міноритарних акціонерів. Також спрощується процедура управління корпоративними правами шляхом надання певних прав наглядовій раді та іншим керуючим органам товариства, що раніше були в компетенції виключно загальних зборів. Вирішення найважливіших питань діяльності товариства залишається за загальними зборами. Наприклад, відчуження майна – в компетенції головного органу товариства для запобігання таким явищам, як вимивання активів та фіктивне банкрутство. Закон залишає норму, що передбачає кворум для проведення загальних зборів акціонерів, не менш як 60 % + 1 акція.

Закон також передбачає обов'язкову пропозицію викупу міноритарних пакетів акцій у 20-денний термін у разі переходу власності більш як 50 % акцій до одного акціонера. Ця норма не чинна лише в разі приватизації товариства.

Наявним акціонерам закон гарантує першочергове право на придбання цінних паперів під час їх додаткової емісії. Про можливість такої оборудки підприємство повинно повідомити акціонерів за місяць до розміщення. Якщо цього не буде зроблено, Державна комісія з цінних паперів та фондового ринку може визнати емісію недобросовісною. Акції мають бути іменними та існувати лише в бездокументарній формі.

Переважне право на відчуження акцій, яке існує у закритих акціонерних товариствах, не можливе лише у двох випадках: коли акції отримують у спадок або за правонаступництвом юридичні особи.

Якщо особа бажає придбати понад 10 % акцій товариства, вона повинна повідомити про свій намір публічно не менш як за тридцять днів до такої операції, під час купівлі понад 50 % – ще й запропонувати всім акціонерам викупити у них прості акції товариства.

Загальні збори акціонерного товариства мають кворум за умови реєстрації для участі в них акціонерів, які разом володіють не менш як 60 % акцій, що голосують.

Склад і порядок використання майна підприємства визначає його власник, який одноосібно або разом з іншими власниками на основі належного йому майна створює підприємство, закріплюючи за ним майно на праві власності, господарського відання чи оперативного управління.

Майнові права суб'єктів господарювання захищає закон. Вилучення державою у суб'єкта господарювання його майна допускається не інакше як у випадках, на підставах і в порядку, передбачених законодавством.

**Завдання.** Відповідно до обраної організаційно-правової форми підприємства розробити алгоритм дій під час державної реєстрації суб'єкта господарювання залежно від його організаційно-правової форми.

### *Приклад порядку державної реєстрації приватного підприємства*

Основні ознаки приватного підприємства:

- має статус юридичної особи та підлягає державній реєстрації, має власну назву і виступає в цивільному та господарському обороті від власного імені;
- діє на основі приватної власності власника;
- діє на підставі статуту;
- статутний капітал складається з вартості вкладу його засновника.

Законом не визначено мінімальний розмір статутного капіталу приватного підприємства.

Вкладом до статутного капіталу приватного підприємства можуть бути гроші, цінні папери, інші речі або майнові чи інші відчужувані права, що мають грошову оцінку, якщо інше не встановлено законом.

Грошову оцінку вкладу засновника приватного підприємства визначає засновник, а у встановлених законом випадках вона підлягає незалежній експертній перевірці.

Вищим органом приватного підприємства є засновник.

У приватному підприємстві створюється виконавчий орган (колегіальний або одноосібний), який здійснює поточне управління його діяльністю і підзвітний засновникові.

Управління приватним підприємством здійснює власник, а поточне – призначений власником виконавчий орган (у 95 % випадків власник і директор приватного підприємства – одна особа).

Засновник приватного підприємства не відповідає за його зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю приватного підприємства, у межах вартості свого вкладу.

Приватне підприємство може здійснювати діяльність за умови і після державної реєстрації в порядку, передбаченому ГКУ та Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців». Для здійснення державної реєстрації юридичної особи засновник (засновники) або уповноважена ним особа повинні особисто подати державному реєстратору за місцезнаходженням приватного підприємства такі документи:

- заповнену реєстраційну картку на проведення державної реєстрації юридичної особи (форма № 1);
- примірник оригіналу або нотаріально посвідчену копію рішення власника чи протоколу зборів засновників;
- два примірники установчих документів (підписи власника чи засновників на статуті слід зазначити нотаріально);
- документ, що засвідчує внесення реєстраційного збору за проведення державної реєстрації юридичної особи (розмір реєстраційного збору становить 170 грн);
- якщо здійснювалось резервування назви, довідку про резервування назви юридичної особи (розмір плати за резервування назви юридичної особи становить 34 грн);
- належно оформлену довіреність (якщо документи на реєстрацію подає не засновник).

Державний реєстратор протягом трьох робочих днів з моменту отримання документів (за відсутності підстав для залишення документів без розгляду або для відмови в державній реєстрації) зобов'язаний здійснити державну реєстрацію приватного підприємства та не пізніше наступного робочого дня з моменту реєстрації видати свідоцтво про державну реєстрацію та оригінал статуту з відміткою про державну реєстрацію засновникам або уповноваженим ними особам. У той самий день державний реєстратор направляє до органів Державної податкової інспекції, Пенсійного фонду, фондів соціального страхування та органів статистики повідомлення про державну реєстрацію приватного підприємства. Таке повідомлення є підставою для взяття на облік юридичної особи та видачі їй відповідних довідок чи повідомлень. За принципом «єдиного вікна» усі повідомлення та довідки особи отримують у державного реєстратора. Проте на практиці найчастіше доводиться відвідувати всі установи самостійно і отримувати у них відповідні довідки та повідомлення. Довідку з ЄДРПОУ (найчастіше називають «Довідка статистики») отримують у районному управлінні статистики.

Наступним кроком є оформлення дозволу на виготовлення печатки юридичної особи, а також її виготовлення та отримання. Дозвіл оформлюють в органах дозвільної системи районних управлінь МВС України. Розмір плати за видачу дозволу становить 81 або 162 грн (відповідно 5 та 3 робочих дні). Печатку отримують у спеціалізованих установах, які мають право виготовляти печатки.

Під час державної реєстрації приватного підприємства алгоритм дій такий.

1. Підписання статуту підприємства.
2. Реєстрація в районній державній адміністрації.
3. Включення підприємства в Єдиний державний реєстр підприємств і організацій України (ЄДРПОУ).
4. Реєстрація в районному управлінні Пенсійного фонду України.
5. Реєстрація підприємства як платника страхових внесків у фондах:
  - загальнообов'язкового державного соціального страхування України на випадок безробіття;
  - соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України;
  - соціального страхування України з тимчасової втрати працездатності.
6. Узяття підприємства на облік платників податків у районній державній податковій інспекції.

7. Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їх безпосереднє виготовлення.

8. Відкриття поточного банківського рахунку.

*Примітка.* Керівником підприємства на момент реєстрації може бути тільки громадянин України, наявність бухгалтера не обов'язкова.

**Завдання.** Розкрити порядок формування капіталу та його розмір залежно від організаційно-правової суб'єкта господарювання.

Власний капітал є підставою для заснування підприємства, а також продовження господарської діяльності. Основний елемент власного капіталу підприємства – статутний капітал, який є показником, що характеризує розміри і фінансовий стан підприємства. Іншими словами, це сума коштів, авансованих у майно підприємства власниками (учасниками, засновниками) для забезпечення його життєдіяльності. Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків (часток, акцій за номінальною вартістю, пайових внесків) засновників (учасників) підприємства та реєструється у відповідних органах.

Розмір статутного капіталу використовують як основу для розрахунку економічних коефіцієнтів, що характеризують насамперед автономність бізнесу, а також дають змогу оцінити загальний фінансовий стан підприємства.

Статутний капітал є невід'ємною складовою будь-якого підприємства, водночас це доволі умовна величина, що означає сукупний розмір внесених засновником або учасником коштів у момент створення товариства, наприклад, надані в натуральній формі цінності у власність підприємства за рахунок внесків до статутного капіталу чи в оплаті акцій, оцінюють за вартістю, визначеною за домовленістю учасників [4; 6; 7; 9]. За деякий час внесені до статутного капіталу кошти можуть бути як примножені, так і втрачені повністю або частково. З огляду на це об'єктивною оцінкою будь-якого підприємства є не розмір його статутного капіталу, а кошти чистих активів. До того ж сам собою розмір не може забезпечити права кредиторів на майно підприємства.

З позицій економіста зміст статутного капіталу полягає в забезпеченні створеної юридичної особи основними та оборотними засобами, необхідними для початку господарської діяльності з виробництва продукції, надання послуг, продажу товарів чи виконання робіт.

Відомості про розмір і порядок утворення статутного капіталу слід зазначити в засновницьких документах колективного підприємства.

Згідно з чинним законодавством, мінімальний розмір статутного капіталу регламентований лише для господарських товариств (акціонерних, з обмеженою та додатковою відповідальністю, повних та ін.) та специфічних видів діяльності, пов'язаних з фінансовими операціями. Для підприємств усіх інших організаційно-правових форм господарювання розмір статутного капіталу визначають засновники залежно насамперед від виду та масштабу діяльності.

Отже, особливості формування власного капіталу підприємства залежать від його організаційно-правової форми діяльності (акціонерне товариство, з обмеженою та додатковою відповідальністю, повне, командитне) згідно з чинним законодавством України, зокрема ГКУ та Закону України «Про акціонерні товариства».

Відповідно до зазначеного закону, **акціонерним** визнається **товариство**, яке має поділений на визначену кількість акцій рівної номінальної вартості статутний фонд і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства [8]. Акціонери відповідають за зобов'язаннями товариства тільки в межах належних їм акцій. У випадках, передбачених статутом, акціонери, які не повністю оплатили акції, несуть відповідальність за зобов'язаннями товариства також у межах несплаченої суми.

Загальна номінальна вартість випущених акцій становить статутний фонд акціонерного товариства, який не може бути меншим від суми, еквівалентної 1250 міні-

мальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, чинної на момент створення акціонерного товариства.

Акціонерне товариство має право збільшувати статутний фонд, якщо всі раніше випущені акції повністю сплачені за вартістю, не нижчою від номінальної. Збільшення статутного фонду здійснюється в порядку, встановленому Державною комісією з цінних паперів та фондового ринку, шляхом випуску нових акцій, обміну облігацій на акції або збільшення номінальної вартості акцій [8]. Статути банківських та страхових установ, які є акціонерними товариствами, можуть передбачати інший порядок збільшення статутного фонду.

Зменшення розміру статутного фонду акціонерного товариства здійснюється шляхом зменшення номінальної вартості акцій або кількості акцій шляхом викупу частини акцій у їх власників з метою анулювання цих акцій [8].

Згідно з ГКУ, товариством з обмеженою відповідальністю визнається товариство, що має статутний фонд, поділений на частки, розмір яких визначають установчі документи. Учасники товариства несуть відповідальність у межах їхніх вкладів [8].

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого не менший від суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, чинної на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50 %. Статутний капітал такого товариства можна збільшити за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

Випадки зменшення статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю наведено в табл. 5.1.2 [115].

Таблиця 5.1.2

#### Документальне оформлення зменшення статутного капіталу товариства з обмеженою відповідальністю

Причина зменшення статутного капіталу	Документи, які подають до органів державної реєстрації для оформлення зменшення статутного капіталу
Зменшення частки всіх чи окремих учасників	Реєстраційна картка встановленого зразка; нотаріально завірені зміни до установчих документів; протокол загальних зборів учасників; документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію
Вихід (виключення) одного чи кількох учасників	Реєстраційна картка встановленого зразка; протокол загальних зборів учасників; документ, що засвідчує внесення плати за державну реєстрацію, а також: а) у разі добровільного виходу юридичної особи зі складу засновників (учасників) – копія рішення засновників; б) у разі добровільного виходу фізичної особи – нотаріально засвідчена заява; в) у разі примусового виключення учасника – рішення уповноваженого на це органу

**Товариством з додатковою відповідальністю** визнається товариство, статутний фонд якого поділений на визначені установчими документами частки. Учасники такого товариства відповідають за його боргами своїми внесками до статутного фонду, а за недостатності цих сум – додатково належним майном в однаковому для всіх учасників кратному розмірі до внеску кожного учасника [8]. Граничний розмір відповідальності учасників передбачають в установчих документах.

**Повним** визнається **товариство**, усі учасники якого здійснюють спільну підприємницьку діяльність і несуть солідарну відповідальність за зобов'язаннями товариства всім власним майном [8].

У цьому виді товариства статутний капітал формується із сукупності внесків його учасників.

Установчий договір про повне товариство також має визначати розмір частки кожного з учасників, розмір, склад та порядок внесення вкладів, форму їхньої участі у справах товариства.

Ведення справ повного товариства здійснюється за загальною згодою всіх його учасників; його можуть здійснювати або всі учасники, або один чи кілька з них, які діють від імені товариства. В останньому разі обсяг повноважень учасників визначає доручення, яке підписують усі інші учасники товариства.

Якщо під час ліквідації повного товариства виявиться, що наявного майна не вистачає для сплати всіх боргів, за товариство в частині недостачі несуть солідарну відповідальність його учасники власним майном, на яке відповідно до законодавства України може бути звернено стягнення. Учасник товариства відповідає за борги товариства незалежно від того, виникли вони після чи до його вступу.

**Командитним** визнається **товариство**, в якому разом з одним або більше учасниками, що здійснюють від імені товариства підприємницьку діяльність і несуть відповідальність за зобов'язаннями товариства власним майном, є один або більше учасників, відповідальність яких обмежується вкладом у майні товариства (вкладників) [8].

Іншими словами, статутний капітал командитного товариства формується аналогічно статутному капіталу повного товариства. Якщо в командитному товаристві беруть участь два або більше учасників з повною відповідальністю, вони несуть солідарну відповідальність за боргами товариства.

Загальний порядок формування капіталу та його особливості залежно від організаційно-правової форми підприємства наведено в табл. 5.1.3.

Таблиця 5.1.3

**Особливості формування капіталу на підприємствах  
основних організаційно-правових форм [115]**

Організаційно-правова форма підприємства	Установчі документи	Виконавчі органи	Назва капіталу	Порядок формування капіталу
Акціонерне товариство (ПАТ)	Установчий договір, статут	Правління або інший орган, передбачений статутом, на чолі з головою правління	Статутний капітал	Сума акцій акціонерів рівної номінальної вартості, але не менше від суми, еквівалентної 1250 мінімальним заробітним платам
Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)	Установчий договір, статут	Колегіальний (дирекція) або одноосібний (директор)	Статутний капітал	Сума часток учасників, яка має становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам
Товариство з додатковою відповідальністю (ТДВ)	Установчий договір, статут	Колегіальний (дирекція) або одноосібний (директор)	Статутний капітал	Таке саме
Повне товариство (ПТ)	Установчий договір	Усі учасники (засновники) або один чи кілька з них, які діють від імені товариства	Складовий капітал	Сукупність внесків учасників відповідно до установчого договору в сумі, необхідній для забезпечення діяльності підприємства
Командитне товариство (КТ)	Установчий договір	Виключно учасники з повною відповідальністю	Складовий капітал	Таке саме

Отже, формування власного капіталу має певну специфіку, зумовлену організаційно-правовою формою діяльності підприємств відповідно до чинного законодавства України. Цю специфіку слід урахувати як під час заснування підприємства, так і для забезпечення його ефективної господарської діяльності.

Внутрішньоорганізаційні документи, що регламентують працю персоналу кейтерингової компанії, складають відповідно до чинної нормативно-правової бази.

**Завдання.** Сформувати перелік документів, які регламентують працю персоналу проектного підприємства, і розробити такі документи.

1. Основний документ, що регламентує діяльність підприємства (установчий договір, статут).

2. Положення про підрозділ (на вибір).

3. Посадову інструкцію (на вибір).

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу кейтерингової компанії, подано на рис. 5.1.2. Таким переліком під час організації праці повинні керуватися всі підприємства.



Рис. 5.2. Перелік документів, які регламентують працю персоналу кейтерингової компанії

Джерело: розроблено авторами.

Нормативно-методичні матеріали групують за їх змістом:

- нормативно-довідкові документи;
- документи організаційного, організаційно-розпорядчого та організаційно-методичного характеру;
- документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру.

Перша група охоплює норми і нормативи, необхідні під час виконання завдань підприємств ресторанного господарства і планування праці у сфері надання послуг харчування (ресторанних) та управління.

Документи другої групи регламентують завдання, функції, права, обов'язки підрозділів і працівників системи управління персоналом; містять методи і правила виконання робіт з управління персоналом, наприклад, Цивільний кодекс України, Кодекс законів про працю України, регульовані документи (положення, інструкції, правила) державних органів, накази, положення, інструкції, що видає керівник організації або відповідний підрозділ, з питань праці, чисельності, оплати праці тощо.

Документи технічного, техніко-економічного та економічного характеру містять правила, стандарти, норми, вимоги, що регламентують планування приміщень і робочих місць, надання послуг, тарифні ставки, коефіцієнти доплати, типові норми часу, заходи з техніки безпеки та ін.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом підприємства є положення про структурний підрозділ.

*Положення про структурний підрозділ* – внутрішній нормативний документ, на підставі якого організують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати його роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне – відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства, як правило, розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

Проект положення підписує керівник структурного підрозділу (члени робочої групи), погоджують заступник керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівники структурних підрозділів або посадові особи, з якими взаємодіє цей підрозділ, і затверджує керівник підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів (грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ»).

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається у керівника підрозділу, другий – у кадровій службі.

У разі перерозподілу функцій між структурними підрозділами у зв'язку з реорганізацією (змінюючи структуру) підприємства зміни (доповнення) до положення про структурний підрозділ можна вносити тільки наказом керівника підприємства.

Положення про структурний підрозділ замінюється та наново затверджується в разі зміни назви підприємства або підрозділу.

**Положення про будь-який структурний підрозділ складається з таких розділів:**

1. **«Загальні положення».** У розділі слід зазначити точну назву структурного підрозділу та його місце в організаційній структурі підприємства (правовий статус); порядок створення і ліквідації; структуру; підпорядкування; посаду керівника структурного підрозділу та порядок його заміщення в разі відсутності; порядок призначення та звільнення; порядок внесення змін і доповнень до положень; перелік основних нормативно-правових документів та інструкцій, якими повинен керуватися структурний підрозділ у діяльності.

2. **«Завдання».** Розділ містить формулювання основних завдань (напрямів діяльності) структурного підрозділу.

3. **«Функції».** У розділі всебічно характеризують діяльність структурного підрозділу і ступінь його самостійності у вирішенні питань, пов'язаних з виконанням основних завдань (забезпеченням напрямів діяльності).

4. **«Права».** Розділ містить перелік наданих структурному підрозділу прав, необхідних для виконання покладених на нього функцій.

5. **«Відповідальність».** У розділі перелічують основні позиції, за якими працівники структурного підрозділу несуть колективну відповідальність за невиконання покладених на підрозділ завдань і функцій, наданих йому прав, недостовірність даних у документації, яку веде структурний підрозділ, тощо.

6. **«Відносини з іншими підрозділами».** У розділі визначають коло службових відносин структурного підрозділу з іншими підрозділами підприємства, а також сто-

ронніми організаціями з питань, що входять у його компетенцію, зокрема щодо отримання (надання) інформації, погодження документів, спільного виконання роботи тощо.

На основі типових документів з урахуванням особливостей організації працівники служби управління персоналом розробляють документи для внутрішнього користування. Так, важливими організаційно-розпорядчими документами є правила внутрішнього розпорядку, що містять такі розділи:

- ❖ загальні положення;
- ❖ порядок приймання та звільнення робітників та службовців;
- ❖ основні обов'язки робітників та службовців;
- ❖ основні обов'язки адміністрації;
- ❖ робочий час і його використання;
- ❖ винагорода за успіхи в роботі;
- ❖ відповідальність за порушення трудової дисципліни.

У розпорядженні кадрова служба має всі нормативні акти, на підставі яких складають документи внутрішнього користування:

- колективний договір;
- правила внутрішнього трудового розпорядку;
- положення про підрозділи (відділи, служби, групи) та ін.

Найважливішим організаційним документом є колективний договір, який розробляють за безпосередньої участі підрозділу служби з управління персоналом. Колективний договір – це угода, яку укладають трудовий колектив і адміністрація підприємства щодо врегулювання їх відносин у процесі діяльності на календарний рік.

До документів організаційно-методичного характеру належать такі, що регламентують виконання функцій з управління персоналом:

- положення про формування кадрового резерву кейтерингової компанії;
- положення про організацію адаптації працівників;
- рекомендації щодо організації підбору і добору персоналу;
- положення про врегулювання відносин у колективі;
- положення про оплату і стимулювання праці;
- інструкція з дотримання правил техніки безпеки та ін.

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція. Цей документ регламентує діяльність у межах кожної управлінської посади, містить вимоги до працівника, що обіймає певну посаду. Посадову інструкцію можна скласти на основі типових вимог до посади, що містяться у Кваліфікаційному довіднику посад керівників, фахівців, службовців (далі – довідник), з урахуванням особливостей кейтерингової компанії і соціально-економічних умов її діяльності.

#### **Посадові інструкції складаються з таких розділів:**

«Загальні положення», «Завдання та обов'язки», «Права», «Відповідальність», «Повинен знати», «Кваліфікаційні вимоги», «Відносини (зв'язки) за професією, посадою».

У робочих інструкціях розділи «Загальні положення» та «Відносини (зв'язки) за професією, посадою» не обов'язкові.

Розділ «**Загальні положення**» містить дані про категорію працівника, порядок його прийняття на посаду та звільнення з неї, підпорядкування, перелік документів, якими працівник повинен керуватися в роботі, ін.

За потреби в розділі зазначають, що працівник є посадовою особою з ненормованим робочим днем або на працівника покладається матеріальна відповідальність (у випадках, передбачених чинним законодавством).

Розділ «**Завдання та обов'язки**» розкриває зміст робіт, які повинен виконувати працівник. Складаючи цей розділ, використовують кваліфікаційну характеристику, що міститься в довіднику. У робочій інструкції цей розділ містить характеристику робочого місця.

Оскільки кваліфікаційні характеристики в Довіднику містять лише основні або типові завдання та обов'язки, посадові (робочі) інструкції можна доповнювати роботами, передбаченими статутами, регламентами, технологічними картами, інструкціями та іншими нормативними документами підприємства.

У розділі «**Права**» визначають делеговані працівникові права, за допомогою яких забезпечується виконання покладених на нього завдань та обов'язків. На практиці керівник та працівник мають такі права:

керівник – вносити пропозиції щодо вдосконалення роботи структурного підрозділу; за дорученням керівника підприємства чи заступника керівника з відповідного напрямку роботи представляти в межах компетенції від імені підприємства структурний підрозділ на інших підприємствах, в установах, організаціях, органах державної влади; брати участь у нарадах, семінарах, конференціях та проводити їх з питань, що належать до компетенції структурного підрозділу; вносити пропозиції щодо переведення працівників, їх морального і матеріального заохочення, застосування до них заходів дисциплінарного впливу тощо;

працівник – за дорученням керівника структурного підрозділу представляти від імені підприємства структурний підрозділ на інших підприємствах, в установах, організаціях, органах державної влади з питань, що належать до компетенції підрозділу; вирішувати з керівниками структурних підрозділів підприємства питання, покладені на працівника посадовою інструкцією; брати участь у колегіальному вирішенні питань діяльності структурного підрозділу, вносити пропозиції щодо поліпшення роботи на дорученій ділянці тощо.

Розділ «**Відповідальність**» обумовлює особисту відповідальність працівника за виконання посадових обов'язків (робіт). При цьому керівник структурного підрозділу, окрім зазначеного, несе персональну відповідальність за наслідки прийнятих ним рішень, що виходять за межі його повноважень, визначених чинним законодавством, статутом підприємства, іншими нормативно-правовими актами, а також за використання майна та коштів підприємства у власних інтересах або в інтересах, протилежних інтересам власника підприємства.

Розділ «**Повинен знати**» обумовлює передбачені довідником вимоги до знань, умінь, майстерності працівника, а також додаткові вимоги з урахуванням специфіки діяльності підприємства.

Розділ «**Кваліфікаційні вимоги**» містить норми кваліфікаційної характеристики за довідником. У разі потреби ці норми можуть бути підвищені (розширені).

Розділ «**Відносини (зв'язки) за професією, посадою**» розкриває відносини (зв'язки) працівника з іншими працівниками підрозділу (інших підрозділів), умови заміщення в разі відсутності тощо.

Посадова (робоча) інструкція є постійно діючим нормативним документом. До неї можна вносити доповнення або зміни (під час перерозподілу обов'язків, скорочення штату та в інших випадках), але лише на підставі наказу, з яким працівника, що обіймає посаду, потрібно ознайомити не пізніше як за два місяці до внесення зазначених змін (доповнень).

У разі зміни назви підприємства, підрозділу, посади до посадової інструкції вносять відповідні зміни і знову затверджують її.

Оригінал затвердженої посадової інструкції зберігається в кадровій службі (у посадовій особи, яка виконує функції кадрової служби). Копії засвідченої в установленому порядку посадової інструкції видають працівникові та керівнику відповідного структурного підрозділу.

Працівника ознайомлюють з посадовою інструкцією в порядку, встановленому на підприємстві. Зазвичай працівник ставить підпис у журналі ознайомлення працівників з нормативними документами підприємства або в листку ознайомлення з посадовою інструкцією, який долучають до інструкції.

Посадові (робочі) інструкції зберігаються за місцем затвердження постійно, в інших організаціях, установах, підприємствах – три роки після заміни новими.

Переваги посадових інструкцій полягають у такому:

- ✓ вони потрібні для чіткого визначення службового становища, обов'язків, прав і персональної відповідальності працівників;
- ✓ адміністрація підприємства під час приймання на роботу повинна визначити коло обов'язків кожного працівника відповідно до посади, яку він обіймає;
- ✓ посадові інструкції надають можливість у гранично короткий термін освоїти свої обов'язки і права новим працівникам;
- ✓ посадові інструкції потрібні для оцінювання роботи персоналу за повнотою виконання закріплених за ним обов'язків під час проведення атестації;
- ✓ вони створюють умови для правильної організації праці, сприяють уникненню конфліктних ситуацій між персоналом і керівництвом.

Для ефективної діяльності кейтерингової компанії потрібна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури кейтерингової компанії – це організаційна схема, тобто схема відносин підрозділів, де показано розташування кожної служби і посади в загальній організації кейтерингової компанії та розподіл повноважень і обов'язків.

Організаційна структура потрібна для ефективного виконання працівниками ключових функцій, визначення їхньої підзвітності, забезпечення належних зусиль персоналу.

**Завдання.** Спроекувати організаційну структуру кейтерингової компанії з урахуванням організаційно-правової форми та виду кейтерингу.

Проектуючи організаційну структуру кейтерингової компанії, необхідно обґрунтувати:

- функції, які виконуватиме підприємство (конкретизувати за змістом діяльності проєктованого підприємства);
- параметри організаційної структури (кількість рівнів управління і працівників, що підпорядковуватимуться певному менеджеру);
- кількість структурних підрозділів апарату управління;
- зв'язки між підрозділами.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління підприємства, що надає кейтерингові послуги, є загальна чисельність та структура операційного і допоміжного персоналу (підрозділ «Економічна частина проєкту»).

Проектуючи організаційну структуру підприємства, необхідно також врахувати сукупність чинників впливу на вибір типу організаційної структури, насамперед його призначення, місця розташування, специфіки додаткових послуг, що надаються (табл. 5.1.4).

Таблиця 5.1.4

#### Чинники впливу на вибір організаційної структури підприємства

Внутрішні	Загальні (зовнішні)	Спеціальні
Складність Формалізація Централізація Норми керованості (сфера контролю)	Стратегія організації Розмір організації Технологія (продукт) Зовнішнє середовище	Ефект влади і контролю Комп'ютеризація інформаційних потоків

В управлінській практиці кейтерингових компаній найпоширеніші такі типи організаційної структури: лінійна, функціональна, лінійно-функціональна.

*Лінійна організаційна структура управління.* Лінійні зв'язки на підприємстві відображають рух управлінських рішень та інформації, що виходить від так званого лінійного менеджера, тобто особи, яка цілком відповідає за діяльність підприємства (як правило, невеликого) або його структурних підрозділів (у великому).

Наприклад, за лінійної організаційної структури директор підприємства організовує та забезпечує ефективну його діяльність; здійснює контроль за якістю надання послуг; правильним використанням, обліком і розподіл матеріальної бази; скеровує роботу

персоналу і служб підприємства; забезпечує рентабельне ведення господарської діяльності; ведення і своєчасне подання господарсько-фінансової звітності; вживає заходи забезпечення кейтерингової компанії персоналом.

Переваги такої організаційної форми управління полягають в оперативності та конкретності. Керівник може особисто контролювати виконання робіт, знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ у компанії.

Недоліки такої організаційної форми управління виявляються під час збільшення обсягу роботи та чисельності підлеглих: знижується можливість керівника підприємства особисто контролювати і скеровувати роботу колективу.

Різновиди лінійних організаційних структур кейтерингової компанії показано на рис. 5.1.3 та 5.1.4.

Функціональне управління здійснює певна сукупність підрозділів, які виконують конкретну роботу, необхідну для прийняття рішень у системі лінійного управління. Ідея полягає в тому, що виконання окремих функцій покладається на фахівців.

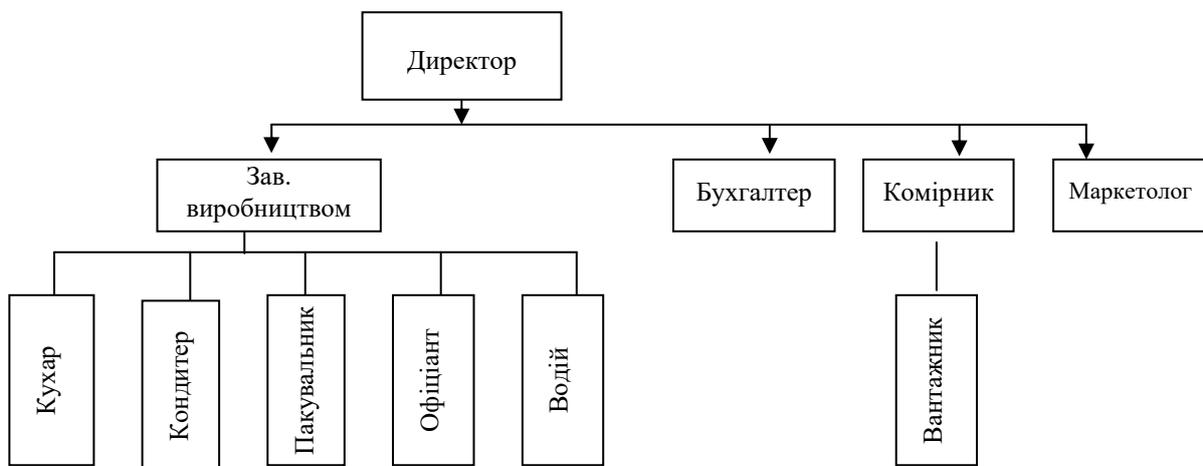


Рис. 5.1.3. Лінійна організаційна структура управління кейтерингової компанії

Джерело: складено авторами.

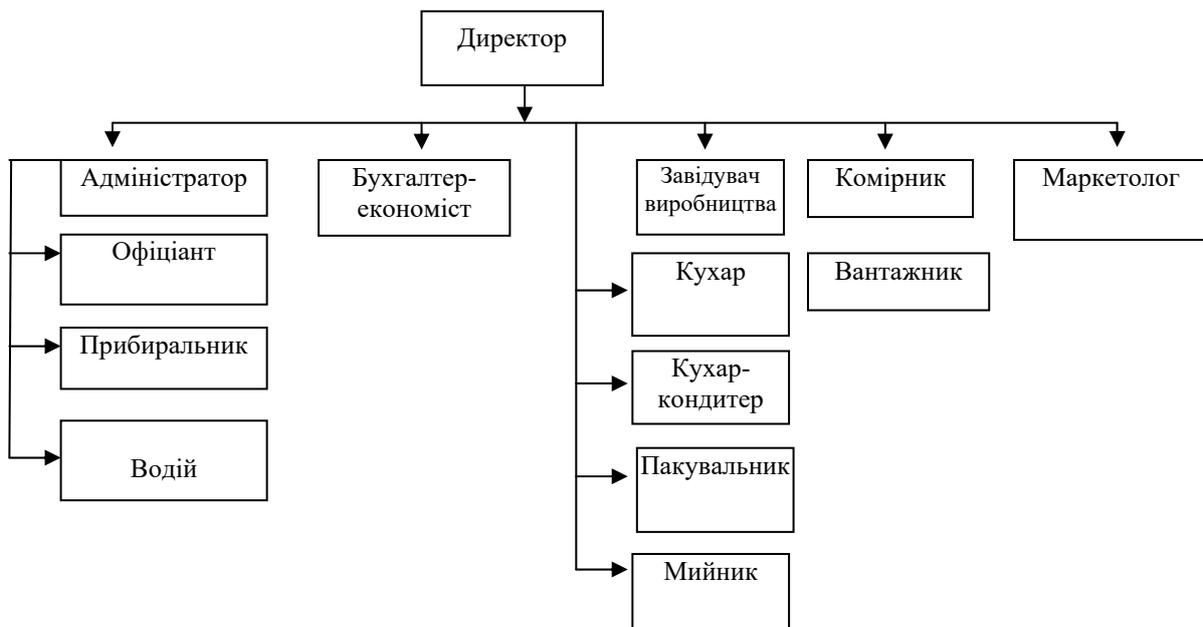


Рис. 5.1.4. Лінійна організаційна структура управління кейтерингової компанії

Джерело: складено авторами.

В організації, як правило, фахівців одного профілю поєднують у структурні підрозділи (відділи), наприклад, відділи маркетингу, виробничий, фінансово-економічний. Таким чином, загальне завдання управління організацією розподіляється починаючи із середнього рівня за функціональним критерієм. Звідси й назва – функціональна структура управління.

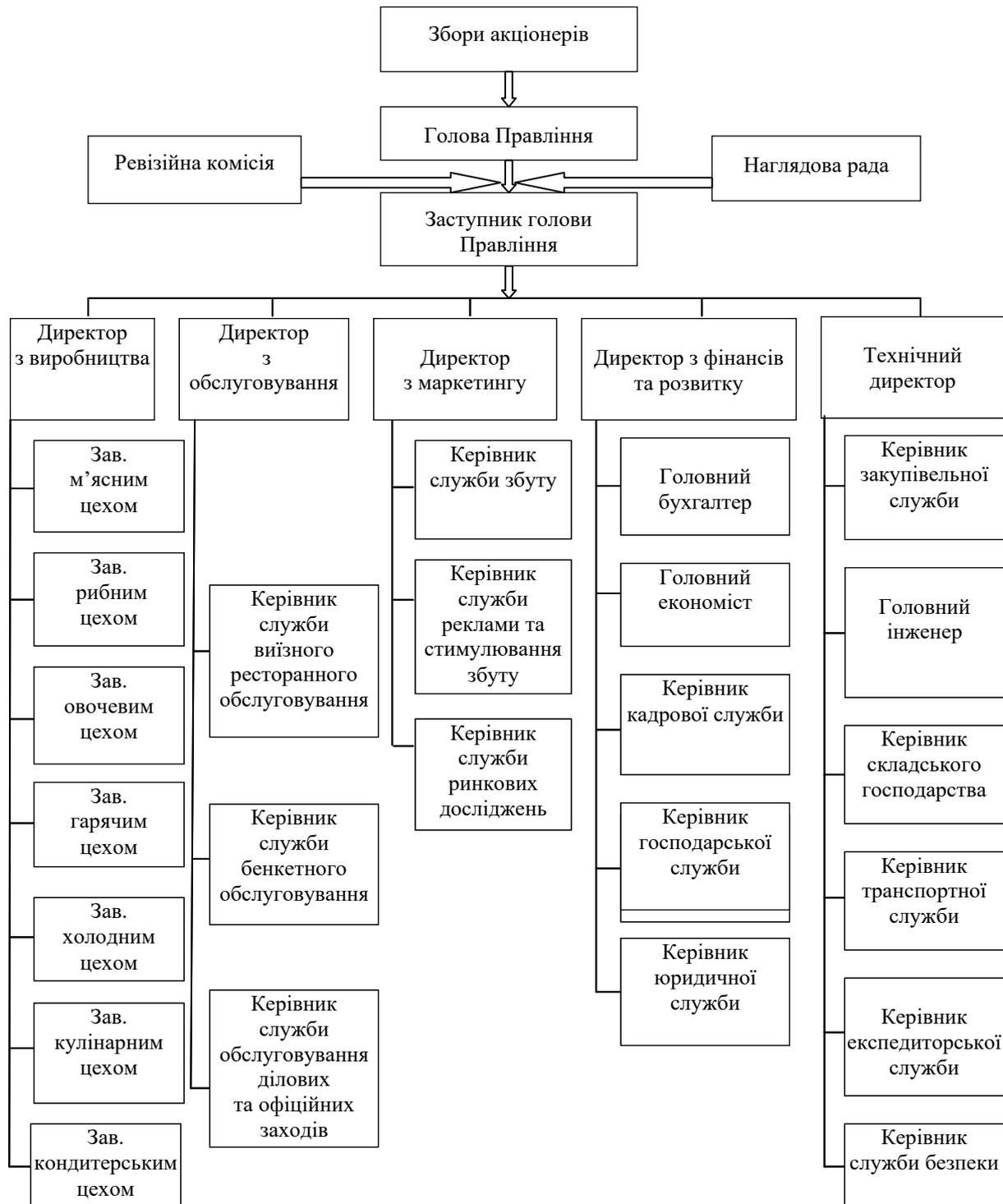


Рис. 5.1.5. Лінійно-функціональна (штабна) структура управління кейтерингової компанії (ПАТ)

Джерело: розроблено авторами.

Лінійно-функціональна (штабна) структура управління кейтеринговим підприємством. За такої структури управління всю повноту влади має лінійний керівник, що очолює колектив. Розроблювати конкретні питання і готувати відповідні рішення, програми, плани йому допомагає спеціальний апарат, що складається з функціональних підрозділів (управлінь, відділів, підрозділів, департаментів та ін.) (рис. 5.1.5, 5.1.6).



Рис. 5.1.6. Лінійно-функціональна (штабна) структура управління кейтерингової компанії

Джерело: розроблено авторами.

У цьому разі функціональні структури підрозділу підпорядковуються головному лінійному керівнику. Свої рішення вони реалізують або через головного керівника, або (у межах своїх повноважень) безпосередньо через відповідних керівників служб-виконавців. Таким чином, лінійно-функціональна структура передбачає спеціальні підрозділи при лінійних керівниках.

Структуру та завдання підрозділів розглянемо на прикладі великої кейтерингової компанії.

Вищий рівень управління кейтерингової компанії, як правило, представлений власником і генеральним директором, що приймають загальні рішення стратегічного характеру. До категорії загальних належать рішення, від яких залежать розмір підприємства, вибір місця його розташування, архітектура та інтер'єр, обладнання, підбір персоналу. Власником підприємства може бути як приватна особа, так і корпорація.

Оперативне управління кейтеринговою компанією здійснює управитель (директор), який може бути як його власником, так і найманим працівником. Управителю або директору підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їхню діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на

кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства [92].

Управлінська структура великих кейтерингових компаній може включати посади п'яти-шести директорів відділів, що підпорядковуються генеральному директору: директора з виробництва, директора з обслуговування, фінансового директора, технічного директора, директора з маркетингу та розвитку (рис. 5.1.5, 5.1.6). Вони становлять середній рівень управління і забезпечують реалізацію політики кейтерингової компанії, що розроблена вищим керівництвом, відповідають за доведення детальніших завдань до підрозділів і відділів, а також за їх виконання. Директори відділів, як правило, мають широке коло обов'язків і велику свободу щодо прийняття рішень. Крім виконання функцій з реалізації загальних постановочних завдань у конкретні управлінські рішення, вони також виконують завдання, спрямовані на задоволення потреб гостей.

Директору з виробництва безпосередньо підпорядковуються менеджери основних виробничих цехів (служб): заготівельного (овочевого, м'ясного, рибного, птахо-голевого), доготівельного (холодного, гарячого, кулінарного та кондитерського).

Директору з фінансів та розвитку підпорядковуються головний бухгалтер, головний економіст, керівники кадрової, господарської та юридичної служб.

Директор з обслуговування очолює роботу служб виїзного ресторанного обслуговування та обслуговування корпоративних заходів.

Технічний директор очолює інженерно-технічну роботу, забезпечення діяльності складського господарства та процесу матеріально-технічного, транспортного та експедиторського забезпечення. Директорові з маркетингу (комерційному директору) підпорядковуються керівники комерційної служби (служби збуту), служби маркетингу та реклами, ринкові аналітики та ін.

Для прийняття важливих рішень (вибору цільового ринку, фірм-контрагентів, придбання нового обладнання) на підприємстві створюють спеціальну раду, до якої входять керівники вищого рангу і всі керівники відділів.

Отже, розглянемо докладніше структуру та завдання зазначених служб.

Для приготування ресторанної продукції в кейтерингових компаніях обладнують спеціальні виробничі приміщення – заготівельні та доготівельні цехи. Цех – відокремлена складова частина підприємства, в межах якої виготовляють продукцію визначеного асортименту відповідно до виробничої програми. Залежно від потужності кейтерингової компанії й спроможності цехів в них виокремлюють виробничі підрозділи, технологічні (поточні) лінії, в межах яких укомплектовують спеціалізовані й універсальні робочі місця.

Виробничі приміщення в цехах підприємств характеризуються тим, що в них виготовляють продукцію за певним закінченим циклом.

Технологічні (поточні) лінії розміщують відповідно до послідовності технологічних процесів виготовлення напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції більшості кейтерингових компаній поділяється на дві стадії: первинна обробка продуктів, яка включає операції з виготовлення напівфабрикатів, і тепла обробка, в процесі якої напівфабрикати доводять до готовності.

Робоче місце – це визначена робоча площа, яку укомплектовують засобами і предметами праці для виконання певних операцій у виробничому процесі.

Цехова структура виробництва кейтерингових компаній дає змогу широко застосовувати спеціалізацію не лише щодо окремих дільниць виробництва, а й щодо окремих працівників, що займаються виготовленням продукції.

Безцехова структура виробництва застосовується на підприємствах, де немає можливостей для створення окремих цехів. Характерним для них є виконання певного виробничого циклу на виділених технологічних лініях з універсальними робочими місцями. Така структура переважає у використанні напівфабрикатів різного ступеня готовності.

Розташування обладнання у виробничих приміщеннях має відповідати послідовності технологічних процесів, що унеможливує виникнення зустрічних потоків сировини та готової продукції, прискорює тривалість приготування страв, сприяє організації праці працівників на науковій основі. Інтер'єр виробничих приміщень має відповідати вимогам здійснення технологічних процесів.

Усі виробничі приміщення формують залежно від різних вимог: обов'язкових норм і правил (санітарних, пожежних, будівельних), викладених у відповідних документах ДСТУ, СНІП, ППБ тощо.

Виробничі приміщення (кухня) призначені для обробки сировини, дроблення напівфабрикатів і випуску готової продукції.

Служба обслуговування може бути складовою забезпечення повноцінного обслуговування споживачів кейтерингової компанії. Усі підрозділи, що входять до її складу (обслуговування корпоративних заходів, офіційних прийомів, виїзне ресторанне обслуговування), повинні в повному обсязі надавати якісні кейтерингові послуги споживачеві, вирішувати питання організації та обслуговування бенкетів, прийомів, презентацій та ін.

Основні функції служби роботи з персоналом – формування кадрів організації (планування, добір, наймання, звільнення, аналіз плинності тощо); навчання працівників (перепідготовка, атестація, оцінювання персоналу, організація просування службою, виховна робота); удосконалення організації праці, стимулювання, створення безпечних умов праці.

Господарська служба – підрозділ кейтерингової компанії, що забезпечує підтримування в належному стані виробничих приміщень та обладнання. Керівник цієї служби повинен мати організаторські здібності, бути вимогливим, прагнути відповідати найвищим стандартам.

Основне завдання матеріально-технічного відділу – забезпечення кейтерингової компанії матеріально-технічними, виробничими ресурсами та організація продовольчого постачання для безперервного здійснення виробничого процесу. Основні функції служби: своєчасне забезпеченні всіх підрозділів необхідними видами матеріальних і технічних ресурсів у достатній кількості і певної якості; сприяння покращенню використання ресурсів: скороченню виробничих циклів виготовлення продукції, обертання оборотних засобів, забезпечення ритмічності процесів; постійний пошук конкурентоспроможних постачальників конкретного виду ресурсу з метою підвищення якості входу підприємства і спрямований на удосконалення матеріально-технічного забезпечення виробництва.

Транспортний відділ забезпечує доставку готової продукції та напівфабрикатів до споживача відповідно до умов договору, у встановлені терміни, за оптимальними маршрутами. Основним критерієм функціонування транспортного господарства є якісне і своєчасне виконання послуги за мінімально можливою ціною. Транспортне господарство забезпечує переміщення матеріальних потоків у просторі. Важливе значення має оптимізація маршрутів доставки товарів, напівфабрикатів. Так визначають найкоротші шляхи руху транспорту, що має важливе значення як для своєчасної доставки товарів споживачам, так і для економії коштів.

Використовуючи внутрішні транспортні засоби, необхідно проаналізувати виробничу структуру підприємства, розробити і впровадити заходи щодо її удосконалення (з точки зору раціональності транспортних схем, забезпечення прямоочності, пропорційності, безперервності і ритмічності виробничих процесів).

Розроблення оптимальних маршрутів може базуватися на економіко-математичних методах (теорії графів).

Для забезпечення ефективного використання транспортних засобів у часі необхідно: здійснювати оперативно-календарне планування транспортних операцій; розробляти чіткі графіки вантажопотоків протягом доби; забезпечувати диспетче-

ризацію роботи транспорту підприємства; аналізувати рівень завантаженості і використання транспортних засобів у часі і за їх вантажопідйомністю; здійснювати постійний облік і контроль за роботою транспортного господарства; забезпечувати мотивацію високоякісної ефективної роботи транспортного господарства.

Складське господарство підприємства виконує функції зберігання, обліку і контролю руху продовольчих ресурсів, що надходять на підприємство, і готової продукції. Ці функції складське господарство повинно виконувати якісно, в установлені терміни і з мінімальними витратами. Ці три показники і є критеріями функціонування складського господарства.

Складські приміщення підприємств використовують для зберігання продовольчих товарів, напівфабрикатів, готової продукції, відходів виробництва, тари, спецодягу, столової білизни, столового та кухонного посуду, робочого інвентарю і т. ін.

У просторі їх слід розмішувати так, щоб забезпечувати прямоточність руху продовольчих цінностей, не допускати перетину чистого і брудного процесів, забезпечувати можливість ефективного використання підйомно-ліфтового господарства, внутрішнього транспорту. Холодильні камери потрібно розмішувати одним блоком. Треба забезпечити умови для під'їзду транспорту, виконання розвантажувальних робіт з використанням засобів механізації, перевірки кількості та якості продукції, що надійшла на підприємство громадського харчування.

У часі підсистема, що виконує вищезазначені функції, послідовно виконує комплекс операцій щодо замовлення сировини, напівфабрикатів та інших предметів постачальникам, їх доставку, приймання на складі за кількісними і якісними показниками, закладання на зберігання, видачу необхідної кількості на виробництво, приймання на тимчасове зберігання готової продукції та напівфабрикатів.

Для забезпечення своєчасного виконання комплексу робіт необхідно: розробляти оперативно-календарні плани роботи складського господарства; складати графіки приймання і видачі товарів зі складу протягом робочого дня; чітко дотримуватися графіка приймання і видачі товарів зі складу; постійно здійснювати облік і контроль руху матеріальних потоків через склад; своєчасно перевіряти ваговимірювальні прилади: аналізувати ефективність роботи складського господарства, розробляти і впроваджувати пропозиції щодо покращення їх роботи; упроваджувати автоматизовану систему обліку товарно-матеріальних цінностей на складі.

Бухгалтерія (фінансово-економічна служба) відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності відповідно до нормативних документів; дотримання фінансової та договірної дисципліни; своєчасність складання звітів, балансів, рахунків, прибутків і збитків; дотримання ціноутворення і правильності складання тарифів; аналізує фінансово-господарську діяльність; організовує складання бізнес-планів; формує фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами; здійснює облік, введення в експлуатацію та списання матеріальних цінностей, облік коштів у встановленому порядку, надходження та вибуття виробничих запасів відповідно до положень (стандартів) бухгалтерського обліку; організовує роботу з одержання ліцензій.

Маркетингова служба має формувати відносини з партнерами та споживачами на взаємовигідних засадах, залучаючи до товарообігу продукцію підприємств-виробників та постачальників різних форм власності, у тому числі фізичних осіб, а також зарубіжних постачальників.

У відділі доцільно ввести групу менеджерів з маркетингу, реклами та просування, формування асортименту та продажу кейтерингових послуг, аналітичних досліджень ринку.

Основні функції служби роботи з персоналом – формування кадрів організації (планування, добір, наймання, звільнення, аналіз плинності тощо); навчання працівників (перепідготовка, атестація, оцінювання персоналу, організація просування

службою, виховна робота); удосконалення організації праці, стимулювання, створення безпечних умов праці.

Таким чином, управління та виконання робіт в кейтеринговій компанії перебувають у межах організаційної структури.

Важливою складовою управління підприємством є формування штатного розпису.

Проектант повинен засвоїти, що перед складанням штатного розпису підприємства потрібно виконати підготовчу роботу:

- визначити необхідну чисельність працівників;
- спроектувати організаційну структуру підприємства.

В Україні з метою єдиного порядку оформлення документації з 2004 року введено уніфіковану форму штатного розпису: Т-3. Форма штатного розпису.

Насамперед заповнюють «шапку» документа: назва організації має відповідати установчим документам (повна назва та скорочена в дужках).

Розділ «Затверджено» заповнюють пізніше рукою (наказ про затвердження видається після узгодження штатного розпису та підписання його керівником і головним бухгалтером, якщо він є на підприємстві). У рядку «на період з...» необхідно поставити дату, від якої документ набирає чинності.

Після цього заповнюють графи.

1. Графу «Структурний підрозділ» заповнюють за даними, отриманими під час оформлення схеми організаційної структури.

2. Графа «Посада» містить повну назву посади працівника, його кваліфікаційний розряд (для робітників) або категорію (для фахівців). Назви посад працівників, на яких поширюються пільги та гарантії, мають відповідати довіднику. Змінювати назви інших посад припустимо.

3. Графи «Кількість штатних одиниць» і «Тарифна ставка/оклад» заповнюють, використовуючи виконаний попередньо розрахунок (див. підрозд. 3.2).

4. Графу «Надбавки і премії» заповнюють тільки тоді, коли працівники мають доплати (наприклад, за шкідливі умови праці, персональні надбавки за підсумками атестації). Премії розраховують щомісяця відповідно до положення про преміювання, що чинне на підприємстві.

5. Інші графи заповнюють за змістом. Форма Т-3 рекомендована для застосування, тому вносити в неї зміни допускається.

На завершальному етапі готовий проект штатного розпису узгоджують із заінтересованими службами, а потім його підписують керівник підприємства та головний бухгалтер. Тільки після цього видається наказ про затвердження штатного розпису, і він стає чинним. Штатний розпис чинний до затвердження нового. Рекомендується оновлювати його не частіше як раз на рік.

## **5.2. Управління якістю**

В умовах конкуренції проектування кейтерингової компанії потребує формування управлінського рішення щодо надання високої якості портфеля послуг, що надаються споживачам.

У параграфі студенту необхідно обґрунтувати політику кейтерингової компанії, що проектується, у сфері якості, виходячи з наукової позиції:

1. Обрати комплексний підхід до забезпечення високої якості послуг, продукції, процесів, що можна зробити на основі впровадження системи управління якістю. У цьому разі результатом роботи буде створення проекту системи управління якістю підприємства та рекомендацій щодо його впровадження та сертифікації.

2. Розроблення окремих рішень у контексті розроблення і реалізації політики кейтерингової компанії у сфері якості, які оформлюються у вигляді програми забезпечення якості. Програма має містити перелік заходів щодо планування, забезпечення, контролювання якості, з визначенням виконавців та періоду їх реалізації.

У портфелі напрямів забезпечення високої якості послуг кейтерингу пріоритетна роль належить системам управління якістю, які дають змогу комплексно розв'язати проблему якості на рівні підприємства, що відповідає сучасним міжнародним вимогам та світовим стандартам.

Для будь-якого кейтерингового підприємства впровадження системи якості – широкомасштабний та складний проект, який охопить усі аспекти діяльності. Визначальною умовою впровадження системи якості є впевненість в її користі та результативності, що мотивує інвесторів та керівництво до мобілізації всіх резервів для вирішення цього завдання. Необхідне розуміння, що витрати на впровадження системи управління якістю є довготривалими інвестиціями, які сприятимуть забезпеченню перспективних цілей, пов'язаних з потенційними можливостями, а не отримання разового прибутку від конкретного замовлення. Вигоди від впровадження системи управління якістю можливі завдяки:

- забезпеченню високої якості послуг та її постійного поліпшення;
- збалансованості та прозорості адміністративних і технологічних процесів;
- раціоналізації організаційної структури управління;
- ліквідації холостих робіт;
- оптимальному задоволенню споживачів;
- запобіганню скаргам та незадоволенню споживачів, пов'язаних з неякісним обслуговуванням;
- швидкій адаптації до зміни зовнішніх умов функціонування підприємства, вимог та очікувань споживачів;
- децентралізації управління (делегування повноважень) – чіткому перерозподілу відповідальності за якість між усім персоналом підприємства.

Стандарт, згідно з яким формується система управління якістю – «*ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги*» спрямовує систему управління якістю на задоволення потреб та очікувань споживачів та інших зацікавлених сторін. У табл. 5.2.1 згруповано основні запити та очікування щодо якості послуг кейтерингової компанії.

Таблиця 5.2.1

### Характеристика вимог та очікувань зацікавлених сторін щодо діяльності кейтерингової компанії

Зацікавлені сторони	Вимоги, очікування
Споживачі	Якість послуги Ціна послуги Швидкість обслуговування Безпека
Власники (акціонери, інвестори)	Рівень прибутку Окупність інвестицій Зростання вартості бізнесу, компанії Збільшення частки ринку
Персонал	Зростання заробітної плати, її диференціація Службове зростання Задоволення працею Соціальні гарантії
Постачальники та партнери	Взаємовигідні відносини Стабільність роботи Надійність партнера Стратегічне партнерство

Зацікавлені сторони	Вимоги, очікування
Держава	Розвиток ресторанного бізнесу Інтеграція до світового економічного співтовариства Створення додаткових робочих місць Зростання платежів до бюджету
Суспільство	Охорона навколишнього середовища Економія природних ресурсів Безпека, охорона здоров'я Вирішення соціальних проблем

Необхідність *упровадження системи управління якістю* обґрунтовується її перевагами:

1. Висока конкурентоспроможність підприємства на ринку за рахунок зниження непродуктивних витрат ресурсів і часу. При розробці системи управління якістю є можливість чіткіше визначити склад операційних, обслуговуючих процесів і їх тривалість, виявити слабкі місця в діяльності, де відбуваються втрати, у тому числі часу.

2. Забезпечення якості продукції й послуг. Упровадження системи управління якістю сприяє реалізації механізму управління підприємством, при якому кожен працівник несе персональну відповідальність за результати своєї діяльності та відповідно отримує диференційовану компенсацію, яка залежить від якості.

3. Оптимальна організаційна структура та структура управління підприємством і його підрозділами, що забезпечить детальний розподіл між управлінцями всіх ієрархічних рівнів відповідальності за досягнення запланованих результатів, тобто за забезпечення якості продукції, процесів, послуг, і за досягнення погодженої роботи різних підрозділів.

5. Оптимізація документообігу підприємства та створення єдиної інформаційної платформи для швидкого і ефективного менеджменту.

6. Підвищення компетентності персоналу та відповідальності. У межах системи управління якістю передбачається реалізація принципу наскрізного навчання, який передбачає підвищення професійності за рахунок різних форм та методів безперервного підвищення кваліфікації.

7. Здобуття лояльних клієнтів. Успішна система управління якістю приділяє велику увагу роботі з клієнтами та гарантує забезпечення високої якості послуг.

Типові рекомендації щодо впровадження систем якості викладені в стандартах ISO серії 9000, принципи яких слід застосовувати під час розроблення системи якості для кейтерингової компанії, яка проектується:

1. ДСТУ ISO 9000:2015. Системи управління якістю. Основні положення і словник.

2. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги.

3. ДСТУ ISO 9004:2012. Управління задля досягнення сталого успіху організації.

*Підхід на основі управління якістю (ISO 9004:2009, IDT).*

Типовий порядок розроблення та сертифікації системи управління якістю кейтерингової компанії передбачає поетапне виконання таких блоків робіт: 1-й – організація робіт зі створення системи управління якістю, бенчмаркінг, аутсорсинг якості; 2-й – проектування (інжиніринг) системи; 3-й – документування системи; 4-й – упровадження системи; 5-й – сертифікація системи; 6-й – оцінка ефективності функціонування системи та її корегування (рис. 5.2.1).

**Етап 1** «Усвідомлення необхідності організації передумов щодо створення та впровадження системи управління якістю» здійснюється за таким порядком робіт: прийняття рішення про впровадження стандартів, вибір консультативної компанії, визначення стратегії впровадження стандартів, створення керівних та робочих органів з розроблення та впровадження системи, базове навчання керівників та провідних фахівців, розроблення політики та цілей в галузі якості.

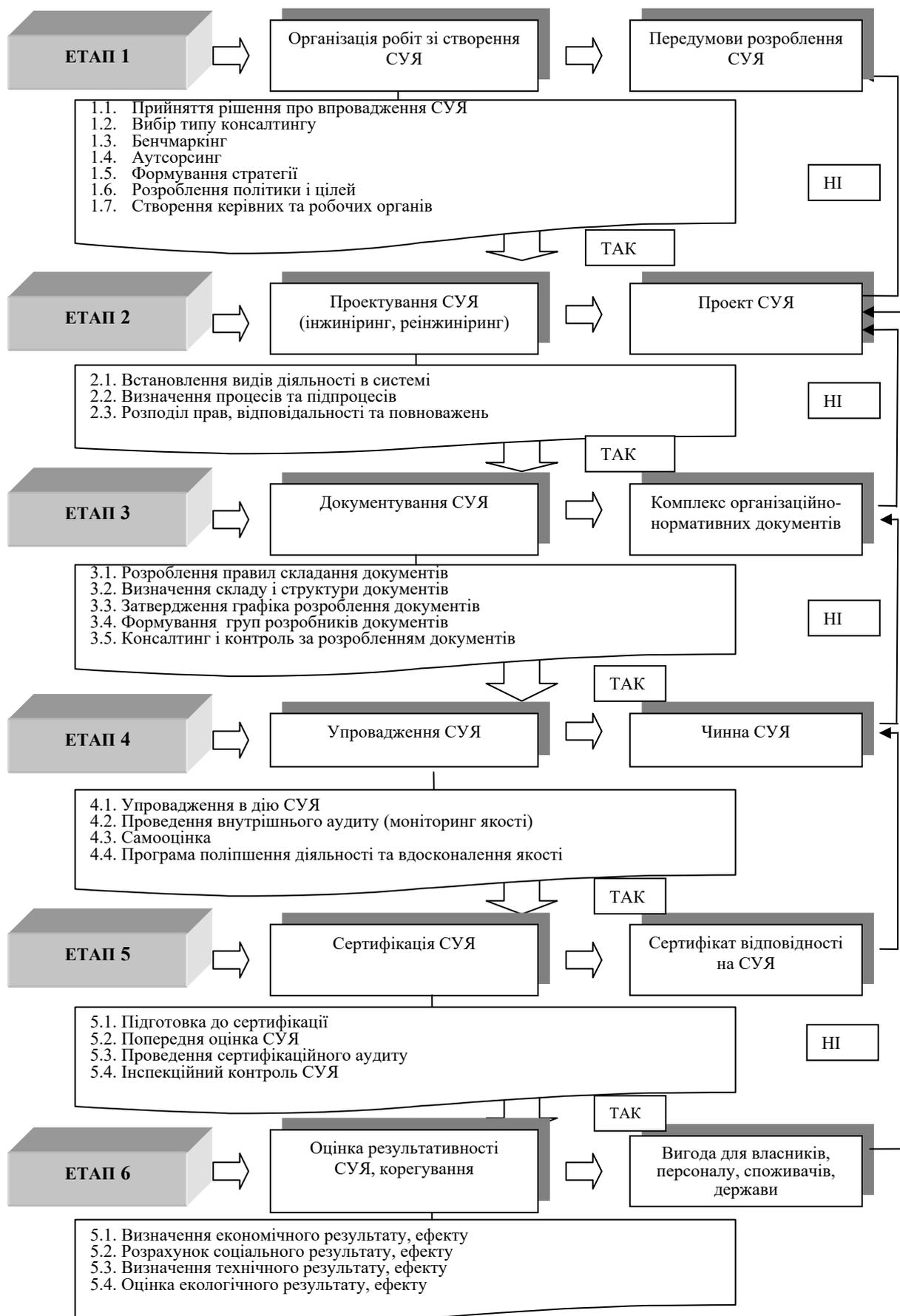


Рис. 5.2.1. Етапи розроблення та впровадження СУЯ

Джерело: розроблено авторами.

Відомість основного комплексу креслень випускного кваліфікаційного проекту			
№ пор.	Найменування креслення	Аркуш	Аркушів
1	Загальні дані	1	6
2	Ситуаційний план території	2	
3	План благоустрою території	3	
4	План комплексного закладу із розташуванням технологічного устаткування та специфікація технологічного устаткування Схема комунікаційного забезпечення виробничих приміщень комплексного ЗРГ	4	
5	Інтер'єр зали кафе	5	
6	Графічні матеріали з упровадження новітніх технологій	6	

Відомість матеріалів, на які посилаються		
№ пор.	Найменування	Примітка
ДБН А.2.2-3-2004	«Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва»	
ДБН В.2.2.-9-99	«Громадські будинки та споруди»	
СанПіН 42-123-5777-91	«Санітарні правила для підприємств громадського харчування»	
ГОСТ 30523-97	«Услуги общественного питания. Общие требования»	
ГОСТ 30389-95	«Общественное питание. Классификация предприятий»	
Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р.	Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів	
ДБН 360-92**	«Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень»	
Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2	«Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування»	
ДСТУ.4281-2004	«Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	
ДБН В.1.1.7-2002	«Пожежна безпека об'єктів будівництва»	
НПАОП 55.0-1.02-96	«Правила охорони праці для підприємств громадського харчування»	
ДБН В.2.2-25-2009	«Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»	

Паспорт проекту			
<i>Ресторан</i>			
<b>I. Організаційно-технологічна характеристика</b>			
1. Кількість місць:			
1.1. Базовий заклад кейтерингової компанії 5000 страв на добу			
2. Форма обслуговування: обслуговування офіціантами			
3. Клас: вищий			
4. Форма власності: колективна			
<b>II. Будівельно-технічні показники</b>			
1.	Площа земельної ділянки, м <sup>2</sup>		3000
2.	Будівельний об'єм будівлі, м <sup>3</sup>		7043
3.	Загальна площа закладу, м <sup>2</sup>		984
4.	Корисна площа закладу, м <sup>2</sup>		820
5.	Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис. грн		
Усього:			3630,38
1 місце;			24,2
1 м <sup>3</sup> будівлі;			0,5
1 м <sup>2</sup> загальної площі			3,69
<b>III. Прогноз основних економічних показників</b>			
1.	Валовий товарообіг, тис. грн		32096,05
2.	Частка власної продукції, %		
2.1.	Ресторану		51,2
2.2.	Бару		47,5
3.	Дохід без ПДВ, тис. грн		2674,67
4.	Поточні витрати, тис. грн		2539,97
5.	<b>Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн</b>		13991,41
6.	Чистий прибуток, тис. грн		10361,55
7.	Рівень рентабельності, %		32,3
8.	Середньоспискова чисельність працівників, осіб,		41
	у т.ч. працівників виробництва, осіб		27
9.	Середньомісячна заробітна плата, грн		1347,6
10.	Строк окупності реальних інвестицій, років		2,07

КНТЕУ 181.17 01-11 д.ф.н. ВКП ГЧ				
Кейтерингова компанія в Дніпровському районі м. Києва				
Зав. кафедри	Сидоров А.А.	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Макаров В.В.	Н	1	6
Консультант	Кушнір С.А.			
Розробив	Петренко Р.А.			
Загальні дані			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 1 група, д.ф.н.	

**Етап 2** – проектування системи управління якістю підприємства (*інжиніринг*) – визначення процесів, встановлення основних видів діяльності в системі, розподіл відповідальності та повноважень вищого керівництва.

На цьому етапі важливо визначити відповідальність за розроблення, провадження та функціонування системи.

Загальні функції СУЯ такі: збирання інформації, прийняття рішень, організація їх виконання, контроль, стимулювання виконання; спеціалізовані – вивчення ринку, організація розроблення послуги, організація виробничих процесів за видами, обслуговування заходів за видами, організація матеріально-технічного забезпечення, організація внутрішнього аудиту, моніторингу та вимірювання процесів і характеристик послуг, поліпшення рівня якості послуг тощо.

Координація робіт з упровадження та функціонування системи управління якістю покладається на новостворений спеціальний підрозділ в організаційній структурі управління – службу якості, керівник якої підпорядковується безпосередньо директорові та раді з якості (створюється з керівників підрозділів та кращих фахівців підприємства).

У невеликих за розміром підприємствах доцільно створювати гнучку мобільну організаційну структуру управління. Служба з якості функціонує періодично, до її складу долучаються фахівці з інших підрозділів на умовах сумісництва на період розроблення, впровадження та сертифікації системи управління якістю, підтвердження відповідності, проведення періодичного контролю якості.

Для розподілу функцій, прав, обов'язків та відповідальності є функціональний аналіз (табл. 5.2.2).

Таблиця 5.2.2.

**Функціональна матриця розподілу прав, обов'язків та відповідальності в межах системи управління якістю кейтирингової компанії «А»**

Функції СУЯ	Директор	Директор з якості	Відділ кадрів	Служба якості	Відділ постачання	Бухгалтерія
Розроблення політики в галузі якості	!КІ	РОХІ	РІ	Т	-	-
Розроблення і впровадження СУЯ	!!	РХКІ	РІ	ТО	П	П
Правове забезпечення	!	Р	І	Т	-	-
Облік і аналіз даних про якість	І	ЯХОК	-	Т	-	Т
Розроблення і ведення документів у СУЯ	СІ	ЯХКО	СІ	Т	Т	Т
Спеціальна підготовка і навчання персоналу в галузі управління якістю	СІ	ЯКИ	СІ	Т	-	І
Стимулювання персоналу в галузі якості	І	ЯОК	С	С	-	І
Маркетинг	І	І	-	І	Т	-
Матеріально-технічне постачання	І	СІ	-	С	Т	І
...	...	...				

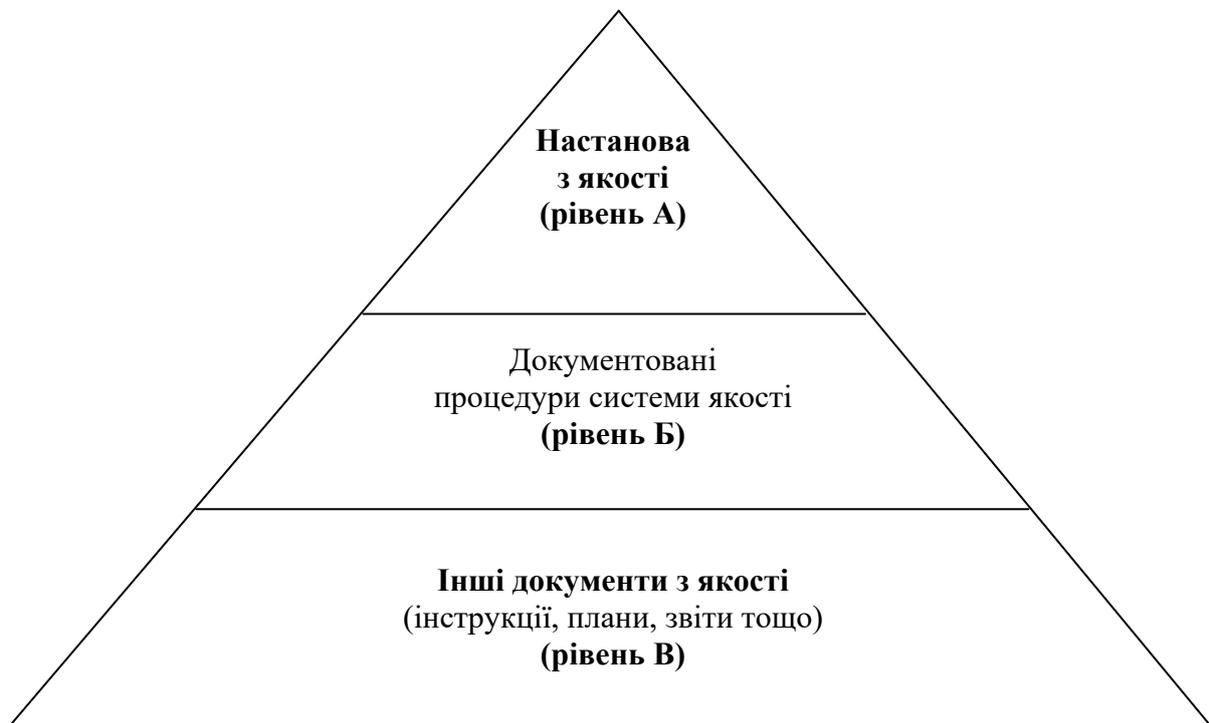
*Примітки:* ! – вирішальний голос в колегіальному розв'язанні завдання (з правом підпису); Р – те саме без права підпису; Я – одноосібне рішення; О – організація рішення задачі; К – контроль розв'язання завдання; Х – координація діяльності декількох виконавців; Т – виконання завдання; П – підготовка рішення задачі; С – узгодження можливого розв'язання завдання; І – інформування, здобуття інформації в результаті розв'язання завдання; -- в роботі не бере участі.

*Джерело: розроблено авторами.*

Функціональний підхід дозволить ідентифікувати завдання виконавців, оперативно виявити та врахувати зміни у внутрішньому та зовнішньому середовищі організації, конкретизувати зміст робіт, закріплених за кожним підрозділом та працівником, встановити персональну відповідальність кожного за якість.

Мета **етапу 3** «документування системи управління якістю» – створити організаційно-нормативну основу організації шляхом визначення структури, складу та правил складання документів системи управління якістю, складання календарного графіка розроблення документації, формування та навчання груп розробників документів, організацію консультування та контролю за розробленням документів.

Студенту важливо усвідомити, що документи системи управління якістю – настанови, процедури, інструкції, методики, програми. Типову ієрархію документації системи якості в кейтеринговій компанії надано на рис. 5.2.2.



*Рис. 5.2.2. Ієрархія документації системи управління якістю*

*Джерело: розроблено авторами.*

Низовий рівень документів у галузі якості на рівні підприємства складається з детальних робочих документів (інструкцій та методик з якості), які встановлюють чіткий розподіл функцій, повноважень та відповідальності в галузі якості між працівниками.

Середній рівень внутрішніх документів регулює діяльність функціональних підрозділів (ресторанної служби, служби обслуговування, відділу матеріально-технічного постачання, маркетингового відділу, фінансової, кадрової служби тощо) шляхом розроблення процедур, необхідних для впровадження елементів системи якості. Документація найвищого рівня (А) регламентує систему управління якістю відповідно до політики підприємства та цілей в галузі якості.

Основним документом, який використовують для опису та викладення основних положень системи із зазначенням усіх складових елементів та положень, є настанова з якості. У настанові з якості визначена загальна структура системи управління якістю,

обов'язки працівників, викладена політика підприємства, завдання в галузі якості, методи роботи щодо забезпечення якості.

Структуру документації системи управління якістю кейтирингової компанії та приклад внутрішнього стандарту подано у дод.1, 2, 3.

Студентам рекомендовано розробити приклади внутрішніх документів системи управління якістю за кожним із рівнів.

На цьому етапі важливим завданням є розроблення календарного плану виконання робіт. Приклад календарного плану впровадження системи, який визначає послідовність та термін проведення всіх етапів робіт, наведено у табл. 5.2.3.

Таблиця 5.2.3

### Календарний план упровадження системи управління якістю

№ пор.	Етап робіт	Місяць											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Планування та підготовка впровадження системи якості в кейтиринговій компанії													
1	Дослідження чинників, що впливають на якість послуг	×	×										
2	Розроблення плану впровадження СУЯ	×	×										
3	Визначення політики в галузі якості		×	×									
4	Формування організаційної структури СУЯ		×	×									
5	Розподіл відповідальності в СУЯ			×	×								
6	Навчання працівників застосування стандартів ISO в галузі якості, в тому числі: керівництва; керівників підрозділів; представників із системи якості в підрозділах		×	×	×								
Розроблення і впровадження документації СУЯ													
7	Визначення складу документації			×	×								
8	Підготовка графіка розроблення та впровадження документації				×								
9	Розроблення документів СУЯ				×	×	×	×	×	×			
10	Упровадження документації СУЯ					×	×	×	×	×	×		
11	Проведення внутрішнього аудиту							×	×	×	×	×	
12	Здійснення корегувальних заходів								×	×	×	×	
13	Затвердження керівництва з якості											×	×
Сертифікація системи якості													
14	Вибір органу сертифікації												×
15	Проведення сертифікації												×

Джерело: розроблено авторами.

**Етап 4** «Ресурсне забезпечення системи управління якістю» – здійснення планування обсягів, структури та джерел надходження ресурсів з напрямів діяльності підприємства. Для розроблення та впровадження системи управління якістю кейтерингової компанії важливо визначити та забезпечити загальний обсяг ресурсів, необхідний для створення системи управління якістю та безперервного поліпшення її результативності.

Наступним етапом є безпосереднє впровадження системи управління якістю з метою забезпечення її функціонування відповідно до встановлених вимог та цілей. Цей етап передбачає планування здійснення таких заходів у галузі якості:

- впровадження в дію розроблених документів системи якості;
- створення в служби внутрішнього аудиту;
- перевірка дотримання вимог документів;
- аналіз результатів упровадження системи якості та проведення необхідних корегувальних заходів;
- складання акта про впровадження системи якості.

Відповідно до вимог стандартів ISO на підприємствах слід систематично проводити внутрішні перевірки (внутрішній аудит, моніторинг якості) у межах системи управління якістю (згідно з програмами перевірок).

Внутрішній аудит має охоплювати такі елементи системи управління якістю:

- структуру організації;
- методики системи якості (адміністративні та робочі)
- персонал, матеріально-технічні засоби;
- робочі місця, операції та процеси;
- послуги, що надаються;
- ведення та стан документації, звітності та реєстрації даних.

Метою внутрішніх перевірок є: визначення відповідності системи встановленим до неї вимогам, ступінь вирішення завдань компанії в галузі якості, загальної ефективності системи управління якістю та забезпечення можливості її удосконалення, оцінювання послуг на відповідність вимогам споживачів, підготовка до проведення сертифікації системи управління якістю.

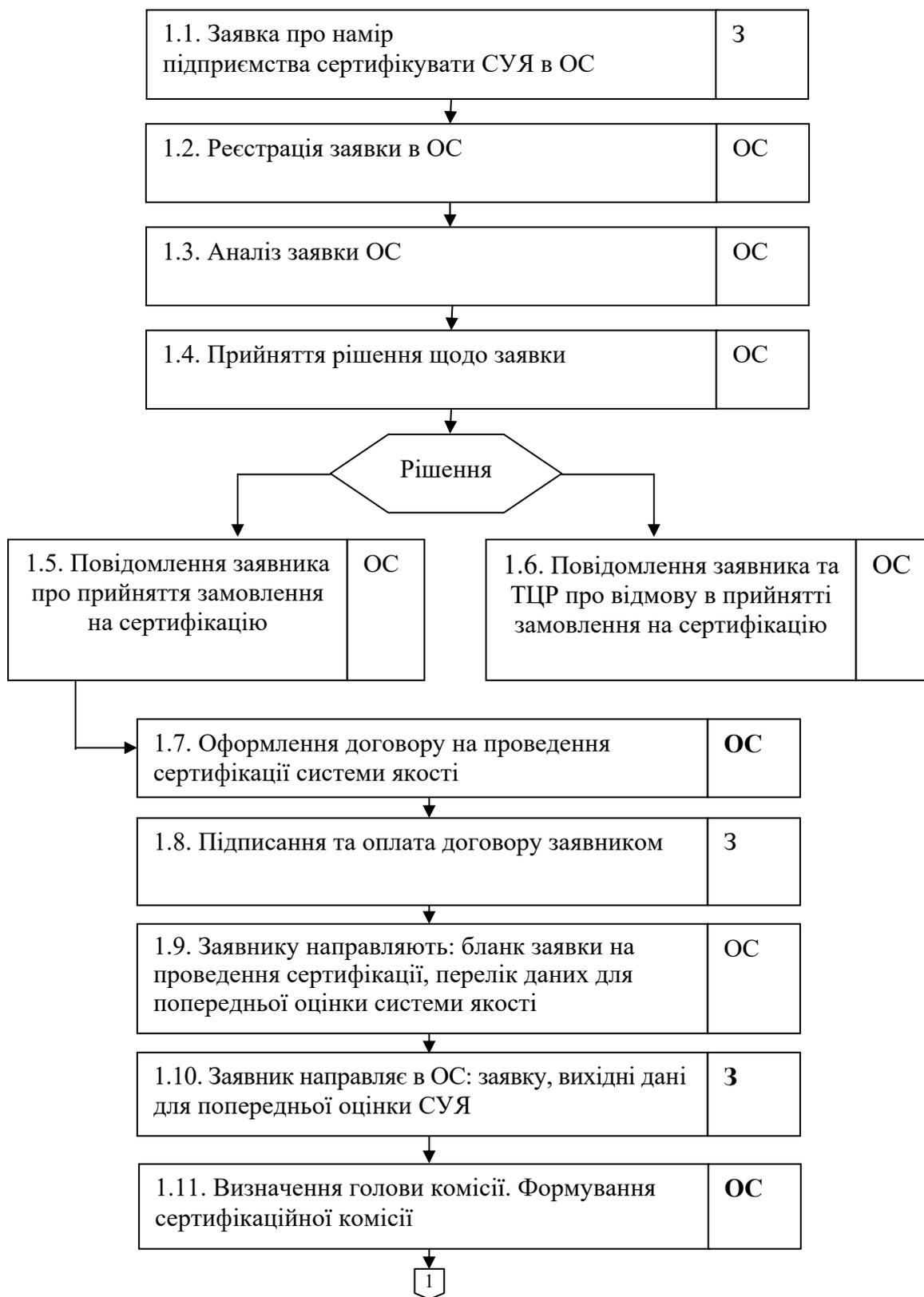
Етап підготовки та сертифікації системи якості пов'язаний з вибором органу із сертифікації системи якості, оформленням договору на проведення сертифікації, проведенням передсертифікаційного аудиту системи якості, підготовкою персоналу до взаємодії з внутрішніми аудиторами.

Студентам рекомендовано розробити схему послідовності процедур щодо підготовки та проведення сертифікації системи управління якістю, приклад якої подано на рис. 5.2.3.

Останнім етапом формування системи управління якістю кейтерингової компанії має бути оцінка її результативності. Загальний результат можна подати у вигляді основних його складових:

1. Соціальний результат створюється шляхом підвищення рівня безпеки послуг, які надають споживачам, і процесів, що забезпечують обслуговування та виробництво; виявляється у задоволенні потреб у ресторанных послугах, вирішенні потреб харчування, виконання місії, роль у зростанні престижу здорового харчування, активного відпочинку, поліпшенні умов праці, проведення дозвілля та відпочинку людей, підвищення добробуту та рівня зайнятості тощо. На рівні підприємства це створення додаткових робочих місць, соціальне забезпечення працівників, сприятливий мікроклімат у колективі, імідж підприємства, довіра постачальників, споживачів, партнерів тощо.

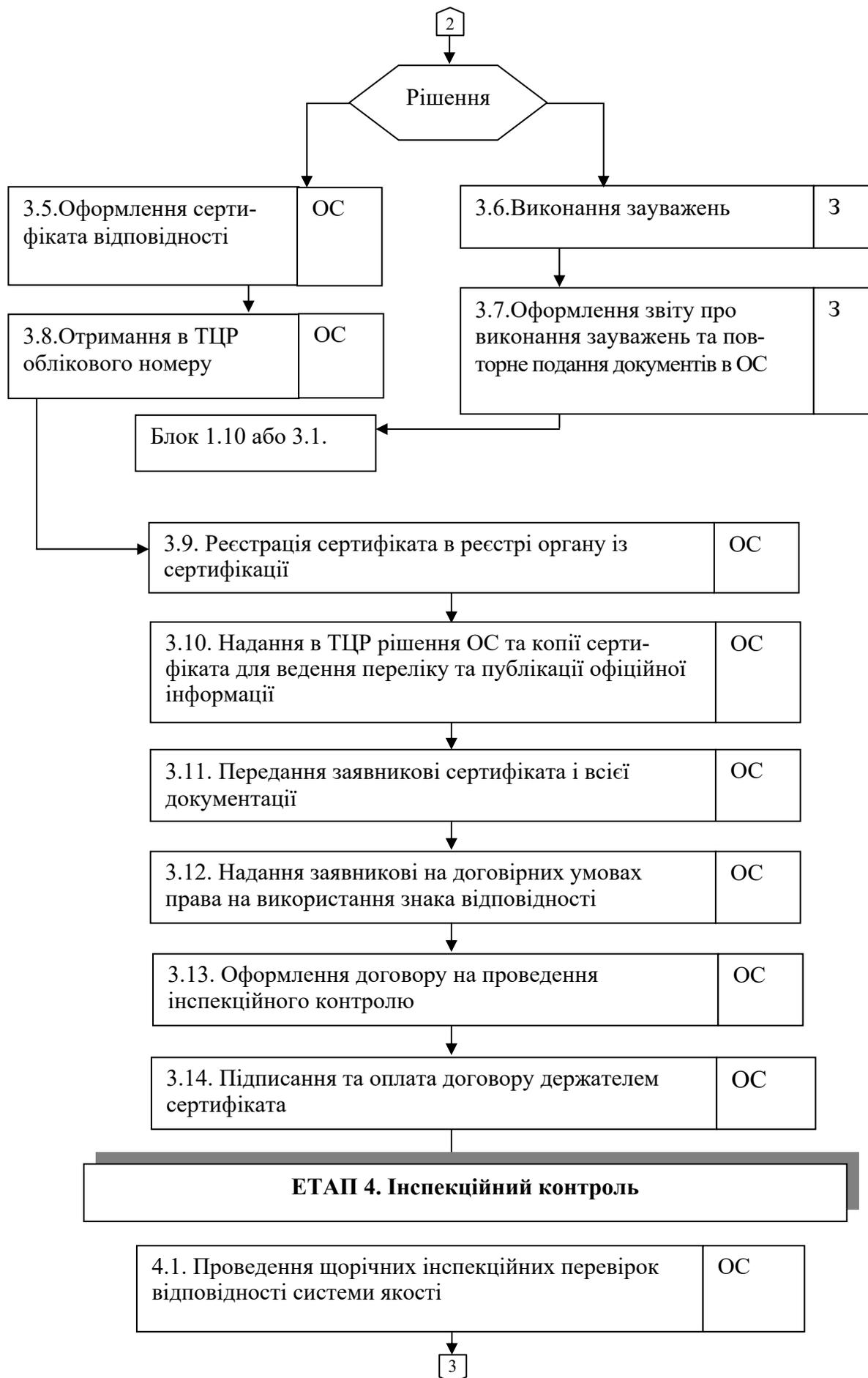
## ЕТАП 1. Організація робіт. Передсертифікаційний етап \*



\* З – заявник;  
СЯ – система якості;

ОС – орган із сертифікації;  
ТЦР – технічний центр реєстру





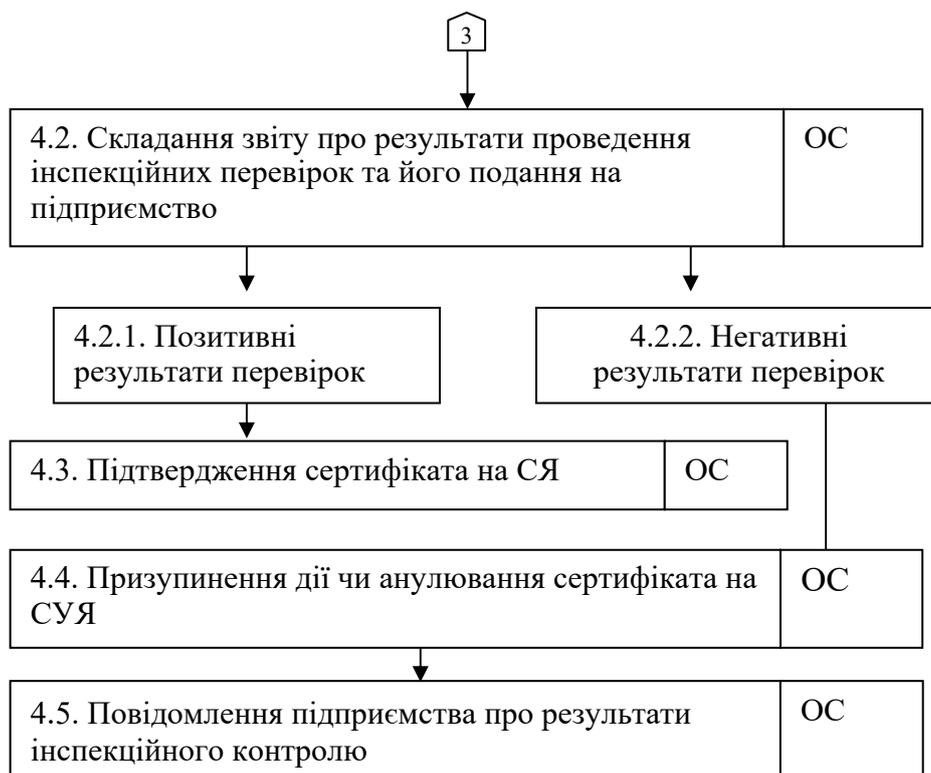


Рис. 5.2.3. Типова схема проведення процедур сертифікації СУЯ на підприємстві

Джерело: складено авторами.

2. Технічний результат досягається шляхом удосконалення матеріально-технічної бази компанії, технічного та технологічного оновлення підприємства, автоматизації та механізації управлінських та виробничих процесів і виявляється у вдосконаленні процесу проектування, надання послуг та контролю за їх якістю, підвищенням швидкості та точності обслуговування, зниженням випадків неякісного обслуговування споживачів; сприяння інноваціям, механізації та автоматизації.

3. Екологічний результат досягається шляхом раціонального використання всіх видів природних ресурсів, зниження негативного впливу на навколишнє середовище, зменшення обсягів відходів.

4. Економічний результат для підприємства – підвищення рентабельності діяльності за рахунок зростання обсягів надання послуг високої якості, оптимізації рівня витрат, зменшення втрат від неякісного обслуговування; для споживача – зростання споживчої вартості послуг, а отже, повніше задоволення потреб та очікувань споживачів зі зниженням цін на послуги.

Альтернативне рішення до формування системи управління якістю передбачає розроблення політики кейтерингової компанії у сфері якості, яка оформлюється у вигляді програми забезпечення якості. Програма з якості має містити перелік заходів щодо реалізації функцій управління якістю з визначенням виконавців та періоду реалізації :

- планування якості;
- забезпечення якості;
- контролювання якості.

**Фрагмент програми кейтерингової компанії щодо планування, забезпечення та контролю якості**

№ пор.	Структура	Вихідна інформація
1	Обговорення, аналіз і затвердження програми «Надання послуг для клієнтів», у тому числі за розділами: 1. Конкурентоспроможність послуг. 2. Очікуваний прибуток. 3. Організація розроблення та надання послуги. 4. Участь діяльності щодо стимулювання збуту. 5. Сертифікація послуг. 6. Інвестиції. 7. Ресурсне забезпечення	– Інформація про стан розвитку ринку послуг кейтерингу, прогнозування рівня попиту загалом та за видами кейтерингу) – дані про конкурентів (ціни, частка ринку) – дані про ділових партнерів – дані про очікуваний рівень якості послуг, прогнозні показники якості – внутрішні дані організаційного, економічного, нормативного, технічного характеру щодо стану розроблення послуги, забезпеченості матеріально-технічними та трудовими ресурсами; – дані щодо укладання контрактів (з корпоративними клієнтами, постачальниками, посередниками)
2	Контроль за результатами програми «Надання послуг для клієнтів»	...
3	...	...

*Джерело: розроблено авторами.*

Структурними елементами програми управління якістю мають бути заходи щодо

- організаційного забезпечення (інжиніринг процесів);
- економічного забезпечення (обґрунтування витрат на якість та запобігання неякісному обслуговуванню);
- правового забезпечення (розроблення внутрішніх документів системи управління якістю);
- науково-технічного забезпечення (розроблення заходів щодо впровадження операційних та управлінських інновацій) (рис. 5.2.3).



*Рис. 5.2.3. Напрями управління якістю послуг кейтерингової компанії*

*Джерело: розроблено авторами.*

Концепція загального управління якістю включає управління процесами, ресурсами, персоналом на всіх рівнях управління – державному, галузевому, підприємства. Тому формування механізму управління якістю в кейтеринговій компанії має передбачати розроблення концепції, спрямованої на всебічне скоординоване використання систем та методів управління якістю в усіх підрозділах організації та на всіх етапах життєвого циклу послуги: від проведення досліджень до розширення ринку споживачів і оцінки якості послуг.

Запропоновано такий механізм реалізації процесу управління якістю послуг: політику підприємства в галузі якості розробляє керівництво. Її основа – законодавчі та нормативні акти, кращий зарубіжний досвід. Для реалізації політики в галузі якості необхідно розробити комплекс заходів, які містять визначення характеристик та особливостей послуг та процесів, споживчої вартості послуг, змісту та програмних показників якості. Крім того, політику в галузі якості слід документально оформлювати, вона має охоплювати всі етапи життєвого циклу послуги (процеси надання послуги) та враховувати такі аспекти управління якістю:

- особливості послуги та процесів;
- гарантії щодо забезпечення якості відповідно до вимог нормативно-технічних документів;
- завдання щодо поліпшення якості;
- забезпеченість ресурсами;
- роль та місце персоналу в діяльності підприємства;
- ефективність управління якістю.

Ми сформулювали основні напрями формування політики в галузі якості для кейтерингової компанії:

- поліпшення показників якості послуг;
- розширення чи завоювання нових ринків збуту за рахунок поліпшення якості послуг;
- покращення економічного стану підприємства за рахунок поліпшення якості послуг;
- досягнення оптимального рівня якості послуг чи вищого, ніж у конкурентів;
- орієнтація на задоволення вимог споживачів певного сегмента (регіонального, вікового, певного рівня доходів, певної професійної діяльності тощо);
- зниження недоліків в обслуговуванні тощо.

Таблиця 5.2.5

### Обґрунтування використання методів для вирішення завдань у сфері якості

№ пор.	Завдання менеджменту якості	Методи для вирішення завдань менеджменту якості
1	Ситуаційний аналіз становища підприємства на ринку	Методи ситуаційного аналізу (SWOT-аналіз, аналіз конкуренції та ін.)
2	Обґрунтування доцільності створення/впровадження СМЯ	Стратегічне планування, стратегічний менеджмент (Strategic Planning, Strategic Management)
3	Розрахунок витрат на створення/впровадження системи менеджменту якості	Бюджетування (Budgeting), кошторисне ціноутворення (Cost Estimating), ABC-method
4	Вибір спеціалізованої компанії-виконавця	Контрактинг (Contracting)
5	Розроблення проекту і організація впровадження системи	Управління інвестиціями (Investment Management), управління проектами (Project Management)
6	Зміна технології процесів	Бізнес-процес, реінжиніринг (Business Process, Reengineering)
7	Зміна організації процесів	Управління змінами (Change Management), метод «точно в строк» (Just-in-Time Management)
8	Контроль за ефективністю роботи СМЯ	Управління ресурсами (Resource Management), управління змінами (Change Management)
9	Організація цільового управління персоналом, включаючи навчання, формування команд та ін.	Управління персоналом (Personal Management), управління знаннями (Knowledge Management)
10	Сертифікація СМЯ	Спеціальна методологія сертифікаційних організацій і компаній

№ пор.	Завдання менеджменту якості	Методи для вирішення завдань менеджменту якості
11	Використання сучасних інформаційних технологій	Інформаційні системи і технології, пакети спеціальних програмних засобів (Knowledge Engineering, Work Flow, Microsoft Project etc.)
12	Завершення проекту / перехід до нового проекту розвитку СМЯ	Управління проектами (Project Management)

Джерело: складено авторами.

У результаті застосування вищезазначених методів (табл. 5.2.5) для вирішення завдань управління якістю можливе якнайшвидше досягнення передумов для розроблення системи управління якістю.

### 5.3. Обсяги діяльності

Розділ випускного кваліфікаційного проекту, пов'язаний з визначенням економічних параметрів суб'єкта господарської діяльності – кейтерингової компанії, що проектується, передбачає:

- розроблення планових показників економічної діяльності на перший рік створення;
- планування економічного розвитку організації впродовж двох-десяти років діяльності за кількома сценаріями;
- оцінку ефективності та окупності інвестиційного проекту.

Етапи розроблення планових показників діяльності та оцінки окупності проекту наведено на рис. 5.3.1. Структурно-логічна послідовність виконання управлінських дій та здійснення економічних розрахунків на плановий період відтворює основні етапи економічного обґрунтування проекту.

**Основна мета** економічного обґрунтування створення та розвитку кейтерингової компанії полягає у розрахунку таких обсягів матеріальних і трудових ресурсів, які дають змогу забезпечити виконання стратегічних завдань, запланованої виробничої програми, формування оптимального розміру операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень.

Організаційно-економічне обґрунтування проекту здійснюється з урахуванням стадій життєвого циклу, мінливості зовнішнього ринкового середовища та ризиків, що виникають у процесі створення та функціонування кейтерингової компанії.

У перший рік створення організації пропонується визначити економічні показники діяльності, що забезпечать вихід на ринок та досягнення:

- ✓ на першому етапі – точки беззбитковості або порога рентабельності;
- ✓ на другому – середньогалузевого (нормального) рівня рентабельності.

Основою економічного обґрунтування параметрів створення кейтерингової компанії є розроблення виробничої програми, у тому числі за основними центрами відповідальності та сервісу, і, відповідно, обсягів діяльності, які визначатимуть дохідну та витратну складові проекту.

Основними видами діяльності кейтерингової компанії є:

- ✓ надання споживачеві послуг із кейтерингу на договірних умовах із доставкою страв у місця, визначені споживачем, із приводу особливої події;
- ✓ надання послуг із постачання готової їжі (наприклад, для транспортних компаній);
- ✓ надання послуг із постачання готової їжі спортивним та іншим установам на основі концесії;
- ✓ надання послуг з діяльності їдалень або кафетеріїв (наприклад, для підприємств, офісів, лікарень або шкіл) на основі контракту.

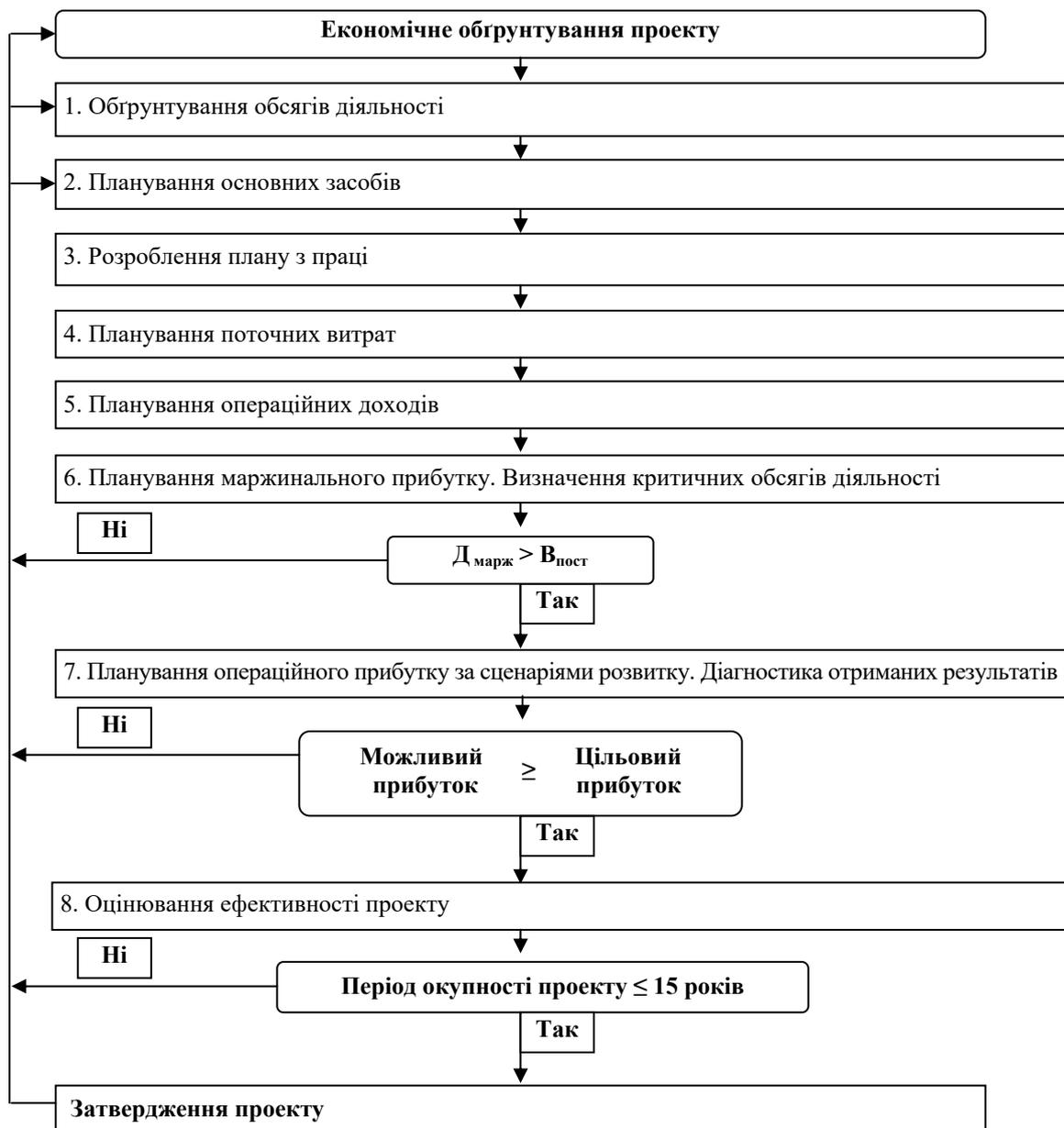


Рис. 5.3.1. Структурно-логічна модель економічного обґрунтування проекту створення кейтерингової компанії

Для визначення обсягів діяльності кейтерингової компанії насамперед необхідно обґрунтувати планові обсяги послуг з постачання готових страв.

**Планування послуг** з постачання готових страв передбачає обґрунтування кількості готових страв, призначених для реалізації у плановому періоді. Заплановані обсяги діяльності кейтерингової компанії визначаються у виробничій програмі.

**Виробнича програма** – це економічно обґрунтований план випуску всіх видів продукції кейтерингової компанії, відображений в обсязі та асортименті.

У процесі розроблення виробничої програми кейтерингової компанії визначають такі показники:

- ✓ плану кількість готових страв, що реалізують в середньому за день;
- ✓ плану внутрішню групову структуру асортименту страв та продукції.

Товарообіг закладу буде складатися з двох основних частин:

- ✓ реалізація продукції власного виробництва;
- ✓ продаж закупних товарів.

- Для обґрунтування планового товарообігу обрано таку послідовність розрахунків:
- ✓ визначення рівня торговельної націнки для проектованої кейтерингової компанії;
  - ✓ розрахунок кількості страв, що реалізуються у середньому за день кейтеринговою компанією, та внутрішньогрупової структури асортименту страв та продукції, що реалізується (такі розрахунки здійснюють під час розроблення виробничої програми кейтерингової компанії);
  - ✓ визначення типових страв за кожною групою страв та типових продуктів за закупними товарами;
  - ✓ розрахунок середньозваженої ціни за видами продукції власного виробництва та закупних товарів;
  - ✓ планування товарообороту кейтерингової компанії у розрахунку на день та місяць;
  - ✓ планування роздрібного товарообороту кейтерингової компанії у розрахунку на рік.

Обґрунтування обсягу реалізації продукції ( $Q_{пл}$ , страв) на плановий період рекомендується здійснювати методом прямих розрахунків з урахуванням виробничої потужності. Для розрахунку річного (квартального, місячного) плану випуску страв використовують формулу:

$$BC_{п} = BC_{м} \cdot Ч_{п} \cdot K_{сез} \cdot D_{р}, \quad (5.3.1)$$

- де  $BC_{м}$  – випуск страв (перших, других, інших) на одного споживача за день, тис. страв;  
 $BC_{п}$  – плановий випуск страв за період, тис. страв;  
 $Ч_{п}$  – середньоденна кількість споживачів у плановому періоді, ос.;  
 $D_{р}$  – кількість днів роботи кейтерингової компанії в плановому періоді;  
 $K_{сез}$  – коефіцієнт зміни кількості страв, що споживаються.

Приклад розрахунку планового обсягу реалізації готових страв представлено у табл. 5.3.1, за формою якої рекомендується оформляти результати розрахунків за конкретним проектом.

Таблиця 5.3.1

### Приклад розрахунку обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Товарні групи	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна ціна продажу	Сума, тис. грн	Кількість страв	Сума, тис. грн
А	3	4	5	6	8
1. Продукція власного виробництва					
1.1. Холодні закуски					
1.1.1. Рибні					
2. М'ясні					
3. Салати					
4. Консерви					
5. Овочеві і грибні					
<b>РАЗОМ</b>					

Розраховуючи обсяг реалізації готових страв у натуральних одиницях вимірювання, слід використовувати дані про кількість замовлень з розділу 2 «Організаційно-технологічний» випускного кваліфікаційного проекту.

Планова виробнича потужність кейтерингової компанії визначається з урахуванням сезонності попиту на послуги. У кожному конкретному проекті студенти повинні визначити сезонну хвилю коливання попиту на постачання готових страв.

**Джерелами інформації** для обґрунтування реалізації страв кейтерингової компанії є дослідження та розрахунки, здійснені проектантом у попередніх розділах.

1. Виробнича програма кейтерингової компанії (розробляють в організаційно-технологічному розділі проекту).

2. Обсяги, структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені під час маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту та обґрунтування концепції майбутньої кейтерингової компанії (розділ 1).

3. Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика, тип та клас кейтерингової компанії (визначають та обґрунтовують під час маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту, розділ 1).

До найвідповідальніших етапів планування обсягів реалізації послуг кейтерингової компанії належить визначення **типових страв** і видів закупних товарів.

Типовими за групою можуть бути визначені страви або товари, які, по-перше, матимуть найбільший попит та відповідно більший обсяг реалізації, по-друге, визначатимуть середню ціну у групі страв.

Розрахунок роздрібною ціни (ціни продажу) за кожною типовою назвою продукції власного виробництва здійснюють на підставі чинної нормативно-технологічної документації (збірники рецептур, технологічні карти, технологічні інструкції), а також прийнятої в кейтеринговій компанії торговельної націнки.

У процесі проектування виробничої програми закладу студент самостійно визначає структуру та глибину асортименту продукції, що пропонується для реалізації та включається у план-меню. У плані-меню відображають перелік страв та напоїв, які планують виготовити та реалізувати впродовж дня.

Проектант повинен розрахувати план-меню за такими основними групами страв і закупних товарів: холодні закуски, перші, другі, солодкі страви, гарячі, холодні напої, кондитерські вироби, закупні товари, у тому числі алкогольні, пиво.

За кожною з передбачених груп страв і закупних товарів визначають **типові**, за якими у підрозділі 5.7 «Доходи» розраховують ціну реалізації або роздрібну ціну (ціну продажу) з метою розрахунку товарообороту/доходу кейтерингової компанії.

Приклад оформлення результатів розрахунків планового обсягу реалізації послуг кейтерингової компанії представлено у табл. 5.3.2, інформаційним забезпеченням якої є результати розрахунків у попередніх розділах.

Таблиця 5.3.2

### Розрахунок обсягу реалізації послуг кейтерингової компанії на плановий рік

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, страв				
2. Планова кількість замовлених послуг кейтерингової компанії, у тому числі				
2.1. На умовах концесії				
2.2. Постачання готових страв для подій				

Кількісні параметри обсягів діяльності кейтерингової компанії використовують у подальшому для планування товарообороту та витрат, визначення потреби компанії у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування замовників.

#### 5.4. Основні засоби

У цьому підрозділі випускного кваліфікаційного проекту студенту необхідно визначити потребу в основних засобах, виходячи з особливостей проєктованої кейтерингової компанії (тип, спеціалізація, розмір тощо), конкретизувати їх обсяги та структуру для забезпечення діяльності закладу.

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів (або операційний цикл, якщо він довший за рік) з моменту введення їх в експлуатацію вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом.

На баланс проєктованої кейтерингової компанії основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Для виконання розрахунків у цьому підпункті розділу необхідно та оцінити вартість необоротних активів, об'єднавши їх за такими видами основних засобів:

- будівлі, споруди визначаються як загальні капітальні витрати на будівництво;
- машини, обладнання, транспортні засоби, меблі визначаються у розрахунку 25–30 % вартості капітальних витрат на будівництво;
- інші – визначаються у розрахунку 5–10 % вартості капітальних витрат на будівництво.

Оцінку вартості основних засобів студенту необхідно здійснити у такій послідовності:

- визначити склад та кількість необхідних для кейтерингової компанії основних засобів;
- розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів;
- зарахувати основні засоби, що проєктуються для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизаційних відрахувань за рік;
- визначити річну суму амортизаційних відрахувань у кейтеринговій компанії загалом.

Вартість придбання основних засобів та інших необоротних матеріальних активів за умови детального визначення переліку основних засобів у структурних господарських підрозділах кейтерингової компанії (індивідуальне завдання керівника випускного кваліфікаційного проекту) визначається під час проходження *виробничої практики*. Джерелом інформації є прайс-листи підприємств з продажу обладнання та оснащення для кейтерингових компаній, закладів ресторанного господарства.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів узагальнюють у формі табл. 5.4.1.

Таблиця 5.4.1

**Склад, первісна вартість та термін експлуатації основних засобів кейтерингової компанії «...» на ... рік**

	Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки
1	Будівлі, споруди		25–30
2	Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі		5
3	Інші		4

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів потрібно розрахувати суму амортизації основних засобів, яку нараховують на наявні необоротні активи у перший рік створення закладу.

Амортизаційні відрахування є, з одного боку, елементом планових поточних витрат, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів у подальшій діяльності кейтерингової компанії.

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на 16 груп (дод. 5.1), серед яких для кейтерингової компанії найхарактернішими є будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; меблі та ін. Класифікація інших необоротних матеріальних активів представлена в дод. 5.2.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та у кейтеринговій компанії загалом доцільно здійснювати за прямолінійним методом.

За прямолінійним методом річну суму амортизації (А) визначають діленням вартості, що амортизується, на термін корисного використання об'єкта основних засобів (Т). Вартість амортизації розраховують як первісну (ОЗ<sub>пв</sub>) мінус ліквідаційна вартість (ОЗ<sub>лв</sub>):

$$A = (OZ_{пв} - OZ_{лв}) / T. \quad (5.4.1)$$

Мінімально допустимі терміни корисного використання основних засобів наведено у дод. 5.1. У практичній діяльності підприємств з організації харчування ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5 % первісної вартості.

Для спрощення розрахунків у процесі економічного обґрунтування проекту допускається не враховувати ліквідаційну вартість основних засобів кейтерингової компанії.

**Приклад** розрахунку суми амортизації холодильного обладнання.

Первісна вартість холодильника – 3000 грн.

Термін корисного використання – 5 років.

Ліквідаційна вартість холодильника – 0 грн.

Річна сума амортизації – 3000 грн : 5 років = 600 грн.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та в закладі загалом здійснюють у формі табл. 5.4.2.

Таблиця 5.4.2

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів кейтерингової компанії «...» на ... рік**

№ пор.	Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн
1	Будівлі		25–30	
2	Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі		5	
3	Інші		4	
Разом амортизація основних засобів		–	–	

Суму амортизації слід врахувати у розрахунку собівартості послуг кейтерингової компанії під час планування поточних операційних витрат та визначення ефективності капітальних вкладень закладу.

## 5.5. Персонал та оплата праці

Наступним кроком економічного обґрунтування створення кейтерингової компанії є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їхньої праці.

Високий рівень обслуговування у кейтеринговій компанії, її імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу закладу. Мистецтво менеджменту полягає у розбудові такої кадрової політики закладу, яка б забезпечувала реалізацію поставлених цілей з формування фахового персоналу та створення умов щодо його стабільності та професійного зростання.

Поставлені цілі слід реалізувати під час розроблення *плану з праці* кейтерингової компанії, який включає:

- ✓ планування чисельності та складу персоналу закладу;
- ✓ розроблення штатного розпису;
- ✓ планування фонду основної та додаткової заробітної плати персоналу.

Планування чисельності персоналу кейтерингової компанії здійснюється за такими категоріями:

- ✓ адміністративно-управлінський персонал;
- ✓ операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- ✓ допоміжний персонал.

Плануючи чисельність персоналу, слід визначити його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти).

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є результати розрахунків, отриманих у попередніх розділах проекту, на основі:

- ✓ виробничої програми кейтерингової компанії;
- ✓ проектування технологічних процесів виробництва й обслуговування замовників із визначенням робочих місць;
- ✓ встановленого режиму роботи кейтерингової компанії;
- ✓ організаційної структури кейтерингової компанії з урахуванням зв'язків в ієрархії управління та між структурними підрозділами.

Розраховуючи чисельність персоналу, слід застосовувати методи нормативний і техніко-економічних розрахунків. Нормативний метод передбачає використання рекомендованих (середньогалузевих) норм витрат праці персоналу: нормативів чисельності, норм обслуговування, нормативів часу обслуговування. Розробляючи випускний кваліфікаційний проект, можна також використати норми витрат праці, що використовуються в аналогічних кейтерингових компаніях, або розрахованих самостійно студентом під час проходження виробничої практики.

Чисельність виробничого персоналу базового закладу визначаємо на основі виробничої програми розрахункового дня за формулою:

$$N_1 = \frac{A}{3600 \cdot T \cdot \lambda}; \text{ осіб,} \quad (5.5.1)$$

де  $N_1$  – явочна чисельність кухарів, осіб;

$T$  – тривалість робочої зміни;

$\lambda$  – коефіцієнт підвищення продуктивності праці;

$$A = n \cdot K_{\text{тр}} \cdot 100, \text{ люд-сек. ,} \quad (5.5.2)$$

де  $n$  – кількість страв даного виду, порцій;

$A$  – трудовитрати на виготовлення однієї страви, люд-сек.;

$K_{\text{тр}}$  – коефіцієнт трудомісткості страви.

Обґрунтовуючи середньооблікову чисельність персоналу на основі норм чисельності у кейтеринговій компанії, кількість штатних одиниць певної посади визначають згідно із запропонованими середньогалузевими нормами (дод. 5.3).

Обґрунтовуючи середньооблікову чисельність персоналу, що визначається за нормами обслуговування ( $Ч_{сп}$ ), використовують формулу

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} K_{зам}, \quad (5.5.3)$$

де  $Q_p$  – об’ємні параметри об’єкта обслуговування;

$H_{обс}$  – норма обслуговування;

$K_{зам}$  – коефіцієнт заміщення.

За допомогою коефіцієнта заміщення здійснюється коригування явочної чисельності працівників з урахуванням відпусток, листків непрацездатності, інших неявок на роботу з поважних причин. У проєкті варто прийняти  $K_{зам} = 1,1$ .

В основу обґрунтування чисельності працівників методом техніко-економічних розрахунків покладено кількість робочих місць працівників окремих професій та режим роботи кейтерингової компанії, визначених у розділах 2, 3 та 5 проєкту. Порядок розрахунку за цим методом передбачає визначення наявної ( $Ч_н$ ) та середньооблікової чисельності працівників ( $Ч_{сп}$ ) за нижченаведеними формулами:

$$Ч_н = P_m (\Gamma_T + \Gamma_{пзо}) / KФЧ_н, \quad (5.5.4)$$

де  $P_m$  – кількість робочих місць певної професії;

$\Gamma_T$  – час роботи закладу упродовж тижня відповідно до встановленого графіка роботи, год;

$\Gamma_{пзо}$  – час, необхідний для підготовчих та завершальних операцій на тиждень, год;

$KФЧ_н$  – нормативний фонд робочого часу одного працівника на тиждень, год.

$$Ч_{сп} = Ч_н K_{зам}. \quad (5.5.5)$$

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу закладу складають штатний розпис. Приклад структури штатного розпису кейтерингової компанії наведено у табл. 5.5.1.

Таблиця 5.5.1

### Штатний розпис кейтерингової компанії «...» на ... рік

Посади	Розряд робіт	Кількість осіб	Структура персоналу, %	Середньомісячна з/п, грн	ФОП на місяць, грн	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до тарифної частини ФОП		Кількість премій	ФОП на рік, тис. грн
						%	грн		
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>									
Керівник		1	1,85	30000	30000	100	30000	1	390,00
Бухгалтер		2	3,70	8800	17600	100	17600	1	228,80
Маркетолог		2	3,70	7000	14000	100	14000	1	182,00
<b>Виробничий (операційний) склад</b>									
Завідувач виробництвом		1	1,85	18000	18000	100	18000	1	234,00
Кухар	V	1	1,85	10000	10000	100	10000	1	130,00
Кухар	IV	4	7,41	6200	24800	100	24800	1	322,40

Закінчення табл. 5.5.1

Посади	Розряд робіт	Кількість осіб	Структура персоналу, %	Середньомісячна з/п, грн	ФОП на місяць, грн	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до тарифної частини ФОП		Кількість премій	ФОП на рік, тис. грн
						%	грн		
Кухар	III	26	48,15	5500	143000	100	143000	1	1859,00
Кухар-кондитер	IV	3	5,56	6200	18600	100	18600	1	241,80
Пакувальник-фасувальник		3	5,56	5800	17400	100	17400	1	226,20
Комірник		1	1,85	10000	10000	100	10000	1	130,00
Вантажник		4	7,41	6000	24000	100	24000	1	312,00
<b>Допоміжний та технічний персонал</b>									
Мийник кухонного посуду, тари та інвентарю		4	7,41	5000	20000	100	20000	1	260,00
Мийники столового посуду		1	1,85	5000	5000	100	5000	1	65,00
Прибиральниця		1	1,85	4200	4200	100	4200	1	54,60
<b>РАЗОМ</b>		<b>54</b>	<b>100</b>	<b>127700</b>	<b>356600</b>		<b>356600</b>		<b>4635,80</b>

Штатний розпис кейтерингової компанії є основою для розроблення планового фонду оплати праці працівників.

Систему матеріального стимулювання праці персоналу кейтерингової компанії встановлюють за таким алгоритмом:

- ✓ вибір форм та систем оплати праці для кожної категорії працівників;
- ✓ обґрунтування планового фонду основної заробітної плати;
- ✓ формування системи додаткового стимулювання праці.

Розроблення плану з праці у закладі пропонується здійснювати з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року, в якому виконується випускний кваліфікаційний проект, і тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад (табл. 5.5.2).

Таблиця 5.5.2

### Планування фонду заробітної плати працівників кейтерингової компанії на плановий рік

№ пор.	Посада	Категорія або звання	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн				Фонд заробітної плати (місячний, річний)
					за категорію	звання	надбавки	інше	
1	Адміністративно-управлінський персонал:			2-3 · МЗ*					
	<i>Разом адміністративно-управлінський персонал ...</i>								
2	Операційний персонал:			1-3 · МЗ*					
	<i>Разом операційний персонал ...</i>								
3	Допоміжний персонал:			1-2 · МЗ*					
	<i>Разом допоміжний персонал ...</i>								

№ пор.	Посада	Категорія або звання	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад	Доплати та надбавки до посадового окладу, грн				Фонд заробітної плати (місячний, річний)
					за категорію	звання	надбавки	інше	
	<i>Разом місячний фонд основної заробітної плати</i>	-	-	-	-	-	-	-	
	<i>Разом місячний фонд додаткової заробітної плати</i>	-	-	-	-	-	-	-	
	<i>Разом місячний фонд оплати праці</i>	-	-	-	-	-	-	-	
	<i>Разом річний фонд основної заробітної плати</i>	-	-	-	-	-	-	-	
	<i>Річний фонд додаткової заробітної плати</i>	-	-	-	-	-	-	-	
	<i>Разом річний фонд оплати праці</i>	-	-	-	-	-	-	-	

\* Розмір мінімальної заробітної плати встановлюється відповідно до законодавства України станом на 01.01. року, в якому виконується випускний кваліфікаційний проект.

Розробка плану з праці передбачає визначення складу та структури річного фонду оплати праці, який складається з таких елементів:

- ✓ основна, тарифна складова заробітної плати;
- ✓ додаткова оплата праці – надбавки, доплати, індивідуальні премії, участь працівників в отриманні прибутків.

Склад додаткової оплати праці персоналу наведено на рис. 5.5.1.



Рис. 5.5.1. Система додаткової оплати праці персоналу

У проекті плану з праці для новостворюваної кейтерингової компанії необхідно передбачити додаткову преміальну складову фонду оплати праці з урахуванням того, що постійні доплати на надбавки вже визначено у штатному розписі.

Для проектованої кейтерингової компанії приймемо за умову, що преміальна частина буде передбачатись лише за наявності прибутку у перший рік функціонування. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нараховування. Наприклад, може бути запропоновано такий порядок преміювання: премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання кейтеринговою компанією прибутку. Розрахунки необхідно оформити у вигляді табл. 5.5.3.

Таблиця 5.5.3

### Планування преміального фонду кейтерингової компанії на ... рік

Групи працівників	Плановий фонд основної заробітної плати, грн	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн
Адміністративно-управлінський персонал		20–40	
Основний операційний персонал		30–50	
Допоміжний персонал		10–30	
<b>Разом</b>			

Розрахунок планового фонду оплати праці кейтерингової компанії передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків кейтерингової компанії. Приклад оформлення розрахунків планового фонду оплати праці наведено у табл. 5.5.4.

Таблиця 5.5.4

### Приклад розрахунку фонду оплати праці кейтерингової компанії на плановий рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	214,21
Місячний фонд додаткової заробітної плати	5,73
Разом місячний фонд оплати праці	219,94
Річний фонд основної заробітної плати	2570,57
Річний фонд додаткової заробітної плати	68,75
<b>Разом річний фонд оплати праці</b>	<b>2 639,32</b>
<b>Участь працівників у прибутках</b>	<b>850,0</b>

Кінцевим етапом виконання цього розділу є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для кейтерингової компанії. Результати розрахунків плану з праці слід узагальнити (табл. 5.5.5), включити до випускного кваліфікаційного проекту, що розробляється, разом з пояснювальною запискою.

## Приклад плану з праці кейтерингової компанії на плановий рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	
у тому числі адміністративно-управлінський персонал, осіб	
основний операційний персонал, осіб	
допоміжний персонал, осіб	
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	
у тому числі адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	
Основний операційний персонал, тис. грн	
допоміжний персонал, тис. грн	
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	
у тому числі доплати та надбавки, тис. грн	
участь працівників у прибутках, тис. грн	
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	
– додаткова заробітна плата, %	

## 5.6. Поточні витрати

*Поточні витрати* – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності кейтерингової компанії, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності становлять вихідну базу у формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток кейтерингової компанії, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Під час обґрунтування економічних параметрів створення кейтерингової компанії необхідно розробити такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат кейтерингової компанії.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Кожна кейтерингова компанія з метою організації фінансово-економічної діяльності має право самостійно визначати перелік і склад *калькуляційних статей витрат*. Калькуляційні статті відображають формування витрат за видами і напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути наявними і відобразатись у кількох статтях калькуляції.

Поточні витрати проектованої кейтерингової компанії рекомендується групувати за калькуляційними статтями, наведеними у табл. 5.6.1.

Таблиця 5.6.1

## Групування та склад витрат господарської діяльності кейтерингової компанії за калькуляційними статтями

№ пор.	Назва статті	Склад витрат за статтями
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів кейтерингової компанії	Первісна вартість (вартість придбання) сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупних товарів, що були реалізовані кейтеринговою компанією

№ пор.	Назва статті	Склад витрат за статтями	
2	Витрати на оплату праці	Основна та додаткова заробітна плата, нарахована відповідно до чинного законодавства та чинної у кейтеринговій компанії системи оплати праці	
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	Єдиний внесок на загальнообов'язкове державне соціальне страхування	
4	Амортизаційні відрахування	Амортизаційні відрахування будівель, споруд, устаткування, інших основних засобів і нематеріальних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, прання білизни, інші комунальні послуги. Витрати на поточний ремонт необоротних активів	
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	Сума зносу столової білизни, інвентарю, спецодягу, канцелярського приладдя, кухонного інвентарю тощо	
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)	Операційна оренда будівель, споруд, приміщень, устаткування, інших основних засобів	
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	Транспортний податок	Для легкових автомобілів, об'єм циліндрів двигуна якого понад 3000 см <sup>3</sup> та які використовуються до 5 років – 25 тис. грн у розрахунку на рік
9	Витрати на транспортування	Витрати на транспортування та оплату послуг сторонніх організацій, пов'язаних з перевезенням, наданням вантажно-розвантажувальних, транспортно-експедиційних та інших послуг з транспортування господарського інвентарю, товарів	
10	Витрати на охорону	Витрати на сигналізацію, утримання постів охорони	
11	Інші адміністративно-управлінські витрати	Витрати, що не увійшли до інших калькуляційних статей витрат (за зв'язок, інше)	
12	Інші поточні витрати діяльності	Витрати на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення матеріальних запасів (у межах норм природних збитків), інші	
13	Фінансові витрати	Плата за користування кредитними ресурсами	

Під час проектування потрібно врахувати, що кейтерингова компанія здійснює виключно операційні витрати, а також за наявності кредитів, що залучаються, – фінансові.

Розробляючи проект кейтерингової компанії, необхідно узагальнити планові показники її поточних витрат у вигляді таблиці. Приблизний склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено у табл. 5.6.2.

Таблиця 5.6.2

### Планування поточних витрат кейтерингової компанії «...» на ... рік

Найменування статті	Поточні витрати, тис. грн	Поділ витрат на умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закуплених товарів	26 496,21	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці	4635,80	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1781,07	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	2873,86	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	6243,42	ПВ
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	873,65	ПВ

## Закінчення табл. 5.6.2

Найменування статті	Поточні витрати, тис. грн	Поділ витрат на умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат)	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1,20	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції	4,17	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	187,20	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону	124,80	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	2440,76	ПВ
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>45 662,14</b>	

**Стаття 1**

Обґрунтування вартості придбання сировини, напівфабрикатів, витрачених на виробництво продукції; закупних товарів, що були реалізовані кейтеринговою компанією готелю, здійснюється на основі такої інформації:

- ✓ норми продуктів харчування на 1 людину за день, що визначена у технологічному розділі;
- ✓ річна планова кількість замовлених страв, що визначена у підрозділі «обсяги діяльності»;
- ✓ ціна на сировину, продукти, закупні товари, що визначається студентом самостійно як середньоринкова на момент підготовки проекту.

Порядок розрахунку первісної вартості матеріальних ресурсів, що використовує кейтерингова компанія, наведено у табл. 5.6.3.

Таблиця 5.6.3

**Планування витрат на сировину, продукти, закупні товари кейтерингової компанії «...» на плановий ... рік**

№ пор.	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину, г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний				
2	Хліб житній				
3	Борошно пшеничне				
4	Крохмаль				
5	Крупи				
6	Макаронні вироби				
7	Картопля				
8	Овочі (капуста, морква, буряк, цибуля ріпчаста)				
9	Фрукти свіжі				
10	.....				
<b>30</b>	<b>Разом</b>				

Припустімо, що річна планова чисельність споживачів становить 76 800 осіб. У такому разі одноденні та річні витрати сировини і товарів на харчування за нормами, що розраховані у технологічному розділі, визначаються за схемою, представленою у табл. 5.6.4.

**Приклад планування витрат на сировину, продукти, закупні товари кейтерингової компанії на плановий ... рік**

№ пор.	Найменування продуктів	Добова норма споживання на одну людину, г (нетто)	Річна норма споживання продуктів, кг	Ціна за кг, грн	Вартість закупівлі, тис. грн
1	Хліб пшеничний	150	11520	12	138
2	Хліб житній	200	15360	18	276
3	Борошно пшеничне	90	6912	30	207
4	Крохмаль	10	768	24	18
5	Крупи	70	5376	30	161
6	Макаронні вироби	30	2304	35	81
7	Картопля	400	30720	8	246
8	Овочі	500	38400	15	576
9	Фрукти свіжі	200	15360	38	584
10	Фрукти сухі	30	2304	60	138
11	Соки (яблучний), л	100	7680	30	230
12	Цукор	80	6144	30	184
13	Повидло, мед	15	1152	60	69
14	Кондитерські вироби	20	1536	80	123
15	Чай	2	153,6	400	61
16	Кава, какао	5	384	600	230
17	Олія	40	3072	35	108
18	Молоко (2,5 %)	250	19200	12	230
19	Кефір знежирений	250	19200	18	346
20	Масло вершкове	70	5376	90	484
21	Сир м'який низької жирності	90	6912	100	691
22	Сметана (20 %)	40	3072	45	138
23	Сир твердий голландський	30	2304	140	323
24	Яйця (1 шт.)	1	76,8	2	0,2
25	М'ясо яловичина	250	19200	100	1920
26	Птиця II категорії	50	3840	55	211
27	Ковбаса варена	50	3840	90	346
28	Ковбаса н/копчена	30	2304	120	276
29	Риба свіжоморожена	125	9600	160	1536
<b>30</b>	<b>Разом</b>		<b>0</b>		<b>9 984</b>

Під час розрахунків слід припустити, що кейтерингова компанія перебуває на стадії створення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду. Розраховане значення собівартості продукції використовують під час визначення критичних обсягів діяльності та поточних витрат кейтерингової компанії.

### **Стаття 2**

Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Систему оплати праці та плановий фонд оплати праці обґрунтований вище у підрозділі 5.5.

### **Стаття 3**

Єдиний соціальний внесок (внесок у Пенсійний фонд України, Фонд соціального страхування, Фонд соціального страхування на випадок безробіття) визначають, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та чинних у Податковому кодексі України норм відрахувань.

#### Стаття 4

Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл. 5.4.2.

#### Стаття 5

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати розраховують в інженерно-будівельній частині проекту. В економічній частині їх необхідно визначити лише у вартісному вираженні.

Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат кейтерингової компанії здійснюють у формі табл. 5.6.5

Таблиця 5.6.5

#### Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат кейтерингової компанії на рік

№ пор.	Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн	Поточні витрати за рік, тис. грн
1	Витрати електроенергії, кВт/год	367492,8	1,8	661,49
2	Витрати на опалення, Гкал	440,9	1203,4	530,58
3	Витрати води, м <sup>3</sup>	130197		
	холодна	91137,9	15,1	1376,18
	гаряча	39059,1	79,44	3102,85
			<b>Разом</b>	<b>5671,10</b>
	<b>Відрахування до ремонтного фонду (1,2 % роздрібного товарообігу)</b>			<b>572,32</b>
			<b>Усього</b>	<b>6243,42</b>

Крім того, за цією статтею планують відрахування до ремонтного фонду, передбачаючи 0,8–1,2 % доходів кейтерингової компанії.

#### Стаття 6

Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів.

До *швидкозношуваних малоцінних предметів* у кейтеринговій компанії належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року та (або) вартість яких не перевищує 2500 грн (з 01.01.2012). Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Таким чином, до малоцінних швидкозношуваних предметів належать офісна техніка, столовий та кухонний посуд, столові набори, столова білизна, спецодяг, формений одяг, канцелярське приладдя, господарський та виробничо-торговельний інвентар тощо (дод. 5.2).

Згідно з Податковим кодексом України, амортизація малоцінних необоротних матеріальних активів і бібліотечних фондів може нараховуватися за рішенням платника податків у першому місяці використання об'єкта у розмірі 50 % його вартості амортизації та решта 50 % – у місяці їх вилучення з активів (списання з балансу) через невідповідність критеріям визнання активом або в першому місяці використання об'єкта у розмірі 100 % його вартості.

За чинним законодавством України, на заклади ресторанного господарства покладено обов'язки забезпечення працівників санітарним і спеціальним одягом. Для закладів ресторанного господарства встановлено Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу.

Для спрощення розрахунків у випускному кваліфікаційному проекті слід прийняти, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу становлять один стандартний комплект, для оперативно-виробничого персоналу – два комплекти у розрахунку на рік.

Розрахунок вартості спеціального одягу персоналу в кейтеринговій компанії на рік здійснюють у формі табл. 5.6.6.

Кейтерингова компанія як суб'єкт господарювання самостійно визначає потребу в необхідному посуді. Проте в Санітарних правилах для підприємств передбачено, що всі підприємства слід укомплектувати обладнанням і предметами матеріально-технічного оснащення відповідно до чинних норм.

Таблиця 5.6.6

### Розрахунок суми зносу спеціального одягу робітниками кейтерингової компанії на «...» рік

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис. грн
Виробничий персонал	43	4	300	51,6
Допоміжний персонал	6	4	300	7,2
<b>Разом</b>	<b>49</b>			<b>58,8</b>

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включають до поточних витрат, визначається в наступній формі.

Розрахунок вартості малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат, визначають у формі табл. 5.6.7, де наведено найпоширеніший перелік інвентарю кейтерингової компанії, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів.

Таблиця 5.6.7

### Розрахунок вартості інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів у кейтеринговій компанії, на ... рік

№ пор.	Предмети столової білизни, посуду, наборів	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн
1	Порцеляновий та фарфоровий посуд			
	Тарілки, блюда	170,00	85,5	14,54
	Чашки та блюдця	35,00	47,2	1,65
	Інший	36,00	55	1,98
2	Прибори			
	Комплект столових приборів	40,00	81	3,24
3	Скляний (кришталевий) посуд			
	Фужери	50,00	48	2,40
4	Ланч-бокси	700400,00	1,2	840,48
5	Одноразові скатертини	15600,00	0,6	9,36
			<b>Разом</b>	<b>873,65</b>

Норми оснащення розраховують як суму мінімальних норм оснащення за всіма групами посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначають як середньоринкову вартість відповідної групи посуду або наборів без урахування ПДВ.

Плануючи витрати малоцінних швидкозношуваних предметів, необхідно визначити витрати на інвентар, інструменти, господарський інвентар та канцелярське приладдя, обсяг яких кейтерингова компанія визначає самостійно та впродовж року списують на поточні витрати діяльності.

#### **Стаття 7**

Витрати на оренду приміщень планують під час розроблення бізнес-плану за наявності цих витрат.

Чинні ставки орендної плати визначають (умовно) у гривнях за 1м<sup>2</sup> площі, яку планують орендувати.

Суму орендної плати на місяць визначають за формулою

$$O_{\text{н}} = O_{\text{с}} \cdot S \quad (5.6.1)$$

де  $O_{\text{с}}$  – орендна ставка;

$S$  – площа, надана в оренду.

#### **Стаття 8**

Податки та збори, передбачені законодавством як обов'язкові платежі, включають:

- податок на майно:
  - збір за першу реєстрацію транспортного засобу;
  - податок на нерухомість.

Більшість податків і зборів, що сплачують і зараховують до собівартості продукції та послуг кейтерингової компанії, пов'язані з використанням майна в процесі створення та функціонування.

Розрахунок суми платежів здійснюється за чинними ставками та методиками, визначеними законодавством України (Податковий кодекс) на дату написання випускного кваліфікаційного проекту.

#### **Стаття 9**

Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.

#### **Стаття 10**

Витрати на транспортування розраховують, виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та чинних тарифів на списання бензину для цього транспорту. Чинні в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280, у розрахунку на квартал – 70.

#### **Стаття 11**

Витрати на охорону слід прийняти 0,06 % доходу, що відповідає середньоринковим показникам.

#### **Стаття 12**

Інші поточні витрати – на рекламу та маркетингові дослідження; страхування майна; від знецінення запасів (у межах норм природних збитків); поштово-телефонні – умовно слід прийняти 10,0 % постійних витрат закладу.

## 5.7. Доходи

*Доходи* відповідно до П(С)БО № 15 – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які зумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок внесків власників).

*Доходи кейтерингової компанії* – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує у результаті постачання готових страв. Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договорами купівлі-продажу, обміну, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

До продукції власного виробництва належать харчові продукти та напівфабрикати, виготовлені кейтеринговою компанією, або оброблення яких здійснювалося у ній. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, борошняні вироби, напівфабрикати тощо.

До закупних товарів належать товари, куплені підприємством для подальшої реалізації споживачам без кулінарної обробки у базовому закладі. До закупних товарів належить хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

Основними операційними доходами кейтерингової компанії є:

- ✓ дохід/товарооборот (виручка) від реалізації продукції власного виробництва ( $TO_{пвв}$ );
- ✓ дохід/товарооборот (виручка) від реалізації закупних товарів ( $TO_{зт}$ );
- ✓ інші операційні доходи ( $D_{ін}$ ).

Таким чином, дохід від операційної діяльності кейтерингової компанії розраховують за формулою:

$$D(B)_{од} = TO_{пвв} + TO_{зт} + D_{ін}. \quad (5.7.1)$$

Фактором, що визначає основні операційні доходи кейтерингової компанії, є її цінова політика, яку слід обґрунтувати у випускному кваліфікаційному проекті.

Для розроблення цінової політики необхідно провести маркетингові дослідження місткості конкретного ринку кейтерингових послуг, динаміки кон'юнктури ринку, цін аналогічних компаній, визначити відповідність визначених цін середньоевропейській практиці.

Можливості кейтерингової компанії щодо реалізації страв та отримання цільових доходів і прибутків зумовлюються місткістю ринку, станом конкуренції, динамікою кон'юнктури ринку, еластичністю попиту на продукцію.

Кейтерингова компанія за інших рівних умов може використати позитивний вплив еластичності попиту для нарощування своєї частки ринку, зростання обсягів доходів і прибутків. Ступінь еластичності попиту має вплив різного спрямування на обсяги реалізації: при еластичному попиті загальний обсяг доходів від реалізації зростає за умови зниження ціни, при нееластичному – знижується, оскільки втрати у результаті зниження ціни не можуть бути компенсованими завдяки зростанню кількості реалізованих страв.

Під час формування цін пропонується застосовувати нижченаведені методи ціноутворення.

*Витратний метод*, за яким ціна визначається шляхом планування повних витрат та нормативного рівня рентабельності, або планування основних змінних витрат та рівня торговельної націнки.

*Дохідний метод*, за яким ціна визначається, виходячи з розміру цільового прибутку та цільового рівня рентабельності (наприклад, середньогалузевого).

*Аналоговий метод*, за яким ціна визначається як аналог цін прямих конкурентів або лідерів на ринку кейтерингових послуг.

У процесі проектування закладу кейтерингової компанії студент має право обрати будь-який метод ціноутворення для планування цін, зокрема такий алгоритм обґрунтування цін:

- ✓ послуги подієвого кейтерингу – із застосуванням аналогового методу;
- ✓ послуги промислового кейтерингу – із застосуванням витратного методу.

Ціна страв кейтерингової компанії визначається із застосуванням витратного методу. Так, у підрозділі «Поточні витрати» визначається добова та річна собівартість продукції кейтерингової компанії, виходячи з чисельності замовлень на рік. У цьому підрозділі необхідно обґрунтувати розмір торговельної націнки на собівартість продукції кейтерингової компанії.

Торговельна націнка та її рівень визначається як результат маркетингових досліджень. Її можливо встановити відповідно до конкурентної позиції, попиту на продукцію, асортиментної політики кейтерингової компанії у конкретному проекті.

Для розрахунку роздрібною ціною реалізації продукції власного виробництва та закуплених товарів пропонується шкала орієнтовного рівня націнки. Під час розроблення випускного кваліфікаційного проекту студент за погодженням з науковим керівником має право самостійно визначити рівень націнки проектованої кейтерингової компанії. Націнка має бути достатньою для:

- покриття всіх поточних витрат та отримання цільового прибутку діяльності;
- забезпечення стабільного та постійного попиту на продукцію та послуги, нормальної завантаженості виробничих потужностей кухні.

Послідовність розрахунків роздрібною ціною на продукцію кейтерингової компанії така:

✓ під час планування поточних витрат діяльності здійснюється розрахунок собівартості продуктового харчового набору, виходячи із середньоденних норм витрат продуктів на одне замовлення, чисельності замовників, що впродовж року користуються послугами кейтерингової компанії, закупівельної вартості продуктів;

✓ на стадії планування обсягів діяльності проводиться розрахунок кількості замовлень, що передбачає реалізовувати кейтерингова компанія.

Усі розрахунки оформляють у вигляді табл. 5.7.1

*Таблиця 5.7.1*

### **Приклад розрахунку середньої роздрібною ціною реалізації продукції кейтеринговою компанією**

№ пор.	Показники	Плановий рік
1	Собівартість річного продуктового набору, тис. грн	9 984
2	Річна кількість замовлень (готових страв)	76 800
3	Середньоденна собівартість продуктового набору, грн	130
4	Рівень торговельної націнки середній, %	110
5	Торговельна націнка середня, грн	143
6	Середня ціна продукції кейтерингової компанії (страва)	273

Визначена планова середня роздрібна ціна на одне замовлення в кейтеринговій компанії може змінюватися за сезонами року та у зв'язку зі змінами попиту, вартості продуктового набору або розміру торговельної націнки. Студент повинен обґрунтувати сезонні зміни ціни.

Розрахунок середньої роздрібною ціною на продукцію кейтерингової компанії, що реалізуються за форматом подієвого кейтерингу, можна здійснити за аналогічною методикою або методом калькулювання з використанням збірника рецептур на виготовлення певних страв.

## 5.8. Прибутки. Ефективність

Наступним етапом обґрунтування проекту створення кейтерингової компанії є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод є одним із найефективніших засобів планування діяльності підприємств. Він дає змогу визначити оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток (дохід), точка беззбитковості.

**Маржинальний прибуток кейтерингової компанії (сума покриття, прибуток бруто)** – це різниця між доходами (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Маржинальний прибуток має бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку.

Якщо маржинальний прибуток дорівнює сумі постійних витрат, то це свідчить про досягнення кейтеринговою компанією точки беззбитковості діяльності, якщо менший – про наявність збитків.

**Точка беззбитковості, або поріг рентабельності** характеризує обсяг доходів кейтерингової компанії, достатній для фінансування сукупних поточних витрат діяльності та досягнення умов самокупності.

Для проведення аналізу беззбитковості діяльності кейтерингової компанії, що проектується, необхідною умовою є поділ витрат закладу на постійні та змінні. Цей поділ проведено у підрозділі 5.6 «Поточні витрати». Розрахунки планового маржинального прибутку кейтерингової компанії узагальнюють у формі табл. 5.8.1.

Таблиця 5.8.1

### Планування маржинального прибутку кейтерингової компанії на ... рік

№ пор.	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн	47 693,17
2	Рівень торговельної націнки, %	80,00
3	Змінні витрати, тис. грн	26 687,58
4	<b>Маржинальний дохід, тис. грн</b>	<b>21 005,60</b>
5	Постійні витрати, тис. грн	18 974,56
6	<b>Прибуток, тис. грн</b>	<b>2031,03</b>
7	Рівень змінних витрат, %	55,96
8	<b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн</b>	<b>78918,65</b>
9	<b>Маржинальний запас стійкості, %</b>	<b>-39,57</b>
10	Рентабельність товарообігу, %	4,26

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюють лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто рівності (перевищення) маржинального прибутку над постійними витратами (див. рис. 5.3.1 с. 414).

**Якщо за розрахунками заплановані обсяги доходів і витрат не дають змоги досягти умов беззбитковості діяльності, необхідно розробити проект оптимізації поточних витрат або збільшення обсягів доходів кейтерингової компанії.**

**Чистий прибуток** – це виражений у грошовій формі чистий дохід на вкладений капітал. Прибуток кейтерингової компанії – це різниця між сукупними доходами та сукупними витратами за певний період.

Для кейтерингової компанії, що створюється, єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому в подальшому планування буде здійснено лише для цього виду прибутку.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Проектуючи кейтерингову компанію, необхідно визначити прибуток до оподаткування та чистий прибуток загалом на плановий рік.

Планування прибутку кейтерингової компанії на перший рік створення здійснюється у такій послідовності:

- визначення необхідного (цільового) чистого прибутку;
- обґрунтування можливого чистого прибутку;
- діагностика отриманих результатів;
- перевірка відповідності цільового та можливого чистого прибутку;
- за невідповідності необхідного та можливого прибутку – пошук альтернативних рішень, резервів збільшення можливого прибутку;
- остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів за економічними показниками діяльності.

**Цільовий чистий прибуток** характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності кейтерингової компанії.

Під час розроблення випускного кваліфікаційного проекту студент закладає певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків необхідний обсяг прибутку визначається як цільовий, що відповідає середньогалузевим характеристикам.



Розрахунок цільового прибутку кейтерингової компанії на плановий рік наведено у табл. 5.8.2.

Таблиця 5.8.2

#### Розрахунок цільового прибутку кейтерингової компанії на плановий рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	20.. рік
1	Товарообіг, тис. грн	табл. 5.8.1	
2	Середньогалузевий рівень рентабельності, %		
3	Цільовий прибуток, тис. грн	рядок 1 рядок 2 / 100	

**Можливий прибуток** – це чистий прибуток, який студент розраховує, виходячи з обґрунтованих у попередніх розділах доходів та витрат.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наведено у табл. 5.8.3.

Таблиця 5.8.3

#### Планування основних результатів діяльності кейтерингової компанії на плановий рік, тис. грн

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік
1	Товарообіг	табл. 5.8.1	
2	Змінні витрати	табл. 5.8.1	
3	Постійні витрати	табл. 5.8.1	
4	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 5.8.1	
5	Податок на прибуток	Ставка податку відповідно до чинного законодавства України	

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік
6	<b>Чистий прибуток – можливий</b>	<b>рядок 4 – рядок 5</b>	
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6 / рядок 1) · 100	
8	<b>Чистий прибуток – цільовий</b>	табл. 5.21	
9	<b>Чистий прибуток – плановий</b>	<b>Обирається між цільовим (необхідним) та можливим за системою діагностики</b>	

Розраховані у попередніх розділах доходи кейтерингової компанії визначено без урахування податку на додану вартість. Чинні ставки податку на додану вартість і на прибуток визначають за Податковим кодексом України на дату написання випускного кваліфікаційного проекту.

### Діагностика отриманих результатів на перший рік створення кейтерингової компанії

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення кейтерингової компанії передбачає оцінку можливого прибутку та його порівняння з необхідним обсягом.

Якщо *можливий* прибуток **більший** за *цільовий*, це свідчить, що розроблені студентом економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Якщо *можливий* прибуток **менший** за *необхідний*, це свідчить, що розроблені студентом економічні, інженерно-технологічні параметри проекту не дають змоги досягти цільових характеристик, до яких прагне розробник проекту. У такому разі необхідно оцінити чинники, що вплинули на визначений показник, окреслити шляхи нарощення рентабельності діяльності кейтерингової компанії.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів за економічними показниками діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення кейтерингової компанії.

Для визначення ефективності діяльності потрібно розрахувати відносні показники рентабельності реалізації замовлень загалом на рік, оцінити достатність обсягів отриманих доходів і прибутків.

У випускному кваліфікаційному проекті пропонується визначити такі показники рентабельності діяльності: рентабельність реалізованої продукції, рентабельність поточних та операційних витрат. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведено у табл. 5.8.4.

Таблиця 5.8.4

### Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності кейтерингової компанії

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення
Рентабельність реалізованої продукції (Р <sub>рп</sub> , %)	$P_{рп} = \frac{\Pi}{Д} \cdot 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн Д – доходи від реалізації продукції, тис. грн
Рентабельність поточних витрат (Р <sub>пв</sub> , %)	$P_{пв} = \frac{\Pi}{ПВ} \cdot 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн
Рентабельність операційних витрат (Р <sub>ов</sub> , %)	$P_{ов} = \frac{\Pi}{ОВ} \cdot 100$	Π – чистий прибуток, тис. грн ОВ – операційні витрати, тис. грн

## ДОДАТКИ ДО РОЗДІЛУ 5

Додаток 1

### Типовий перелік документів управління якістю кейтерингової компанії

1	Настанова з якості
2	Методика СУЯ. Управління документацією СУЯ
3	Методика СУЯ. Порядок проведення внутрішніх перевірок СУЯ
4	Методика СУЯ. Порядок формування та контроль виконання документа «План з якості»
5	Методика СУЯ. Порядок використання сертифіката відповідності
6	Методика СУЯ. Порядок розроблення, погодження та затвердження положення про підрозділ
7	Методика СУЯ. Порядок розроблення, погодження та затвердження посадових інструкцій
8	Методика системи якості. Підготовка кадрів
9	Методика СУЯ. Контроль виконання документів
10	Методика СУЯ. Порядок укладання договорів (контрактів)
11	Методика СУЯ. Порядок організації робіт щодо обслуговування офіційних делегацій
12	Методика СУЯ. Порядок організації робіт щодо обслуговування неофіційних кейтерингових заходів
13	Методика СУЯ. Порядок роботи із засобами масової інформації
14	Методика СУЯ. Порядок проведення інспекційного контролю за СУЯ
15	Методика СУЯ. Організація обслуговування дитячих заходів
16	Методика СУЯ. Організація обслуговування заходів на природі
17	Методика СУЯ. Організація діяльності на стадії маркетингу та вивчення ринку
18	Методика СУЯ. Вимоги до кваліфікації персоналу
19	Методика СУЯ. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу
20	Інструкція СУЯ. Вимоги до бронювання
21	Інструкція СУЯ. Вимоги до зберігання МТЗ
22	Інструкція СУЯ. Вимоги до зберігання продовольчих товарів
23	Інструкція СУЯ. Положення про відділ сервісу
24	Інструкція СУЯ. Положення про комерційну службу
25	Інструкція СУЯ. Положення про господарський відділ
26	Інструкція СУЯ. Положення про інженерно-технічну службу
27	Інструкція СУЯ. Положення про службу безпеки
28	Інструкція СУЯ. Положення про ресторанну службу
29	Інструкція СУЯ. Положення про кадрову службу
30	Інструкція СУЯ. Положення про фінансову службу
31	Інструкція СУЯ. Положення про господарський відділ
32	Інструкція СУЯ. Положення про технічну службу
33	Процедура СУЯ. Порядок оцінки рівня якості послуг
34	Процедура СУЯ. Номенклатура показників якості. Методи оцінки якості послуг
35	Процедура СУЯ. Порядок оплати послуг
36	Процедура СУЯ. Розгляд скарг та пропозицій
37	Процедура СУЯ. Порядок вирішення проблем
38	Процедура СУЯ. Положення про зовнішній вигляд персоналу
39	Процедура СУЯ. Положення про поведінку та відносини
40	Процедура СУЯ. Положення про робочий час
41	Процедура СУЯ. Правила спілкування та ведення телефонних переговорів
42	Процедура СУЯ. Порядок бронювання послуг
43	Процедура СУЯ. Порядок подачі гарячих напоїв
44	Процедура СУЯ. Організація клінінгу
45	Процедура СУЯ. Технологія клінінгу території
46	Процедура СУЯ. Клінінг робочого місця
47	Процедура СУЯ. Сервірування
48	Процедура СУЯ. Складання меню
49	
50	
51	

## **Процедура СУЯ Положення про поведінку та стосунки персоналу**

Співробітники компанії повинні бути доброзичливими, ввічливими, завжди готовими допомогти, бути впевненими у собі.

Співробітники кейтирингової компанії повинні бути скромними, дисциплінованими, мати почуття обов'язку та відповідальності за доручений обсяг роботи.

Кожен співробітник повинен докладати зусилля для створення позитивної думки у клієнта про підприємство.

Співробітники повинні мати акуратний вигляд та бути гарно одягненими.

Зберігайте в чистоті своє робоче місце, стежте за порядком робочих приміщень та території.

Співробітники повинні знати історію, місію, мету та завжди бути готовими надати інформацію про підприємство.

Відчувайте гордість та відповідальність за підприємство.

Кожний співробітник повинен уміти розповісти про підприємство (загальна характеристика компанії).

Співробітники повинні знати місцезнаходження всіх підрозділів, всіх приміщень, графік роботи служб і підрозділів, основні функції, які вони виконують.

Співробітники повинні володіти повною інформацією про всі події, що відбуваються.

Співробітники повинні дотримуватися професійної поведінки – високої культури службових стосунків, дослуховуватись до порад більш досвідчених колег.

Поважайте свого керівника та швидко і точно виконуйте його доручення.

Дотримуйтеся внутрішнього розпорядку.

Поважайте права колеги.

Не розпочинайте суперечки, дорікання, розмови щодо колег.

Усі скарги та пропозиції слід уважно вислуховувати та ввічливо передавати керівництву для вжиття відповідних заходів та дій.

За будь-які коментарі гостеві слід подякувати. За будь-які незручності щодо клієнта просіть вибачення.

## Інструкція СУЯ

### Прийом заявок на кейтеринг для учасників конференцій або нарад

#### Прийом заявок на обслуговування

Фахівець відділу бенкетного обслуговування і конференц-послуг зустрічає клієнта в холі Головного офісу.

Перед початком зустрічі необхідно провести екскурсію територією, яку можливо запропонувати клієнтові для оренди.

Процедуру прийняття замовлення можливо розділити на певну кількість етапів:

- обговорення кількості запрошених гостей;
- кількість гостей може вплинути на метод обслуговування, на вибір приміщення, устаткування і визначення меню і напоїв;
- тип і вид обслуговування;
- види обслуговування: бенкет, презентація, святковий фуршет, коктейль, конференція, нарада, семінар, прес-конференція, весільний бенкет, концертна програма, кінопоказ, fashion show та ін.;
- тип обслуговування: англійський, американський, німецький і російський сервіс;
- вибір приміщення визначається вищезазначеними умовами замовлення;
- розставляння столів, визначення місць для гостей (за потреби), рішення, пов'язані з територією для проходу, майданчиком для танців, реєстрацією;
- визначення спеціального устаткування для конференції і спеціальних допоміжних деталей, наприклад, конференц-пакет, устаткування для синхронного перекладу, концертний звук і світло, квіткове оформлення і так далі;
- розроблення меню і обговорення ціни, складання загального кошторису всіх послуг.

Організуючи проведення конференцій і ділових нарад, завжди використовують необхідність в обслуговуванні кави-брейків, комплексних ланчів і вечер.

Організуючи презентації, частіше використовують фуршети і бенкети.

Музичний супровід. Необхідно підказати клієнтові, яку музику обрати, оскільки настрої і тип вечірки можна визначити виходячи з вищеперелічених даних;

- поліграфія, пов'язана із заходом;
- можна запропонувати кілька варіантів пропозиції страв, наприклад, гарячі друкують на окремому бланку і розкладають разом із закусками. Гості обирають з міні-меню страву, офіціант передає бланки на кухню. Також необхідно з'ясувати необхідність друку імен на картках або запрошень. На конференції або нараді використовують теки для паперів. Часто друкують повне меню бенкету на красивих фірмових бланках і надають гостям, а також виготовляють іменні картки на столи під час офіційних прийомів;
- прикраса столів і сервірування. Під час вечірнього обслуговування обов'язкова наявність свічок на столах, на окреме замовлення флорист робить квіткове оформлення столів і всього залу;
- можливі варіанти можуть відрізнитися пропозиціями напоїв або рознесення закусок.

Необхідно заповнити встановлену форму – функціональний листок, вказати усі додаткові побажання замовника і розіслати в усі зацікавлені відділи обслуговування.

Пам'ятайте: про усі зміни замовлення необхідно своєчасно інформувати всіх зацікавлених осіб, обумовити і встановити терміни ануляції і штрафні санкції за зміни.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### *Нормативні документи*

1. Господарський кодекс України : за станом на 16.01.2003 № 435-IV.
2. Про Акціонерні товариства : Закон України за станом на 07.08.2011 // Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua>
3. Про оподаткування прибутку : Закон України за станом на 22.05.1997 № 283/97-ВР зі змінами та доповненнями.
4. Про внесення змін у Закон України «Про оподаткування прибутку підприємства» : Закон України за станом на 01.07.2004 № 1957-IV.
5. Про податок на додану вартість : Закон України за станом на 03.04.1997 № 168/97-ВР зі змінами та доповненнями.
6. Про патентування деяких видів підприємницької діяльності : Закон України за станом на 23.03.1996 № 98/96-ВР.
7. Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною : Закон України за станом 07.04.2015 № 287-VIII.
8. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України за станом на 24.02.1994 № 4004-XII.
9. Про захист прав споживачів: Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 30.
10. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України за станом на 23.12.1997 № 771/97-ВР.
11. Про оплату праці : Закон України за станом на 24.03.1995 р. № 108/95-ВР.
12. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 № 108.
13. ДБН 360.92\*\*(зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
14. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). Держнагляд охорони праці України. – Київ : Основа, 2005. – 223 с.
15. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
16. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
17. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
18. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.
19. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
20. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
21. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
22. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
23. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
24. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства).
25. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
26. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
27. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
28. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
29. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
30. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).

31. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений.
32. ВБН В 2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
33. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
34. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
35. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
36. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
37. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
38. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
39. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
40. Национальные стандарты и план счетов бухгалтерского учета в Украине. – Київ, 2000.
41. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. наказом Державного комітету промислової політики України 02.02.01 р. № 47.
42. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом М-ва економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.02 р. № 145.
43. Законодавство України про охорону праці : зб. нормат. док. : у 3 т. – Київ: Основа, 2006.
44. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. – Київ: Основа, 2004. – 875 с.

### *Навчальна література*

45. Бланк І.О. Інвестиційний менеджмент / І.О. Бланк, Н.М. Гуляєва. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 610 с.
46. Вачевский М.В. Маркетинг у сферах послуг / М.В. Вачевский. – Київ : Хвиля-прес, 2004. – 386 с.
47. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський; за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – Київ : Каравела, 2005. – 390 с.
48. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін. – Львів : Новий світ-2000. – 2005. – 232 с.
49. Грищук М.В. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.В. Грищук. – Київ : Кондор, 2007. – 238 с.
50. Економіка підприємства : підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк та ін. – Київ, 2005. – 568 с.
51. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Львів : Афіша, 2004. – 318 с.
52. Завадинська, О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 200 с.
53. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособ. / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск. : ООО «Новое знание», 2000. – 216 с.
54. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми / Н.В. Куденко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 245 с.

55. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів / Г.Г. Лесенко. – Київ : Основа, 2008. – 288 с.
56. Мазаракі А.А. та ін. HoReCa. Ресторани : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Н.І. Ведмідь та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 260 с.
57. Мазаракі А.А., Мошек Г.Є. та ін. Менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Г.Є. Мошек та ін. – Київ : Атика, 2007. – 564 с.
58. Мазаракі А.А. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
59. Мазаракі А.А. та ін. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підруч. для вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 635 с.
60. Майдебура Е.В. Маркетинг услуг / Е.В. Майдебура. – Київ : Вира-Р, 2001. – 574 с.
61. Московчук Э. Выездное задание. Ресторанный рынок // Бизнес. – Київ, 2012. – № 14. – С. 64–66.
62. Ромат Е.В. Основы рекламы : навч. посіб. / Е.В. Ромат. – Київ : Студцентр, 2006. – 288 с.
63. Погодин К.С. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть : советы владельцам и управляющим / К.С. Погодин. – СПб. : Питер, 2012. – 220 с.
64. Полякова Н. Кейтеринг: ресторан заказывали? / Рестораторъ. – Київ, 2008. – № 12. – С. 34–44.
65. Смолін І.В. Стратегічне планування розвитку організацій / І.В. Смолін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2004. – 326 с.
66. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі]. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.
67. Федотова И. Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг : И. Федотова. – М. : Ресторанные ведомости, 2010. – 160 с.
68. Халворсен Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание : Ф. Халворсен / Пер. с англ. – М. : Ресторанные ведомости, 2005. – 320 с.
69. Харчування людини і сучасне докiлля: теорія і практика : монографія / М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 526 с.
70. Шаповал С.Л. Громадське будiвництво : курс лекцій / С.Л. Шаповал. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 208 с.
71. Шаповал С.Л. Основы будiвництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
72. Шаулко Л., Кушать подано. Кейтеринг в Украине // Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование. – Київ, 2011. – № 1–2. – С. 68–71.
73. Эрдош Дж. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес / Пер.с англ. Дж. Эрдош – М. : Альпина Бизнес Букс, 2005. – 237с.
74. Періодичні видання: «Готельно-ресторанный бізнес», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Гурманъ», «Дринк+», «Компаньон», «Отель», «Ресторанные ведомости», «Ресторанная жизнь», «Ресторанные вести», «Рестораторъ», «Питание и общество», «Шеф», «Chef Art» тощо.
75. Виїзний кейтеринг. – Режим доступу : [www.express-catering.kiev.ua](http://www.express-catering.kiev.ua)
76. Гостинный кейтеринг. – Режим доступу : <http://www.g-catering.com.ua/menus/view/tceni>
77. Кейтерингові компанії. – Режим доступу : [www.eda-kiev.com.ua](http://www.eda-kiev.com.ua)

78. Кейтерингові компанії м. Києва. – Режим доступу : [kiev.moygorod.ua/ru/catering/?page=all](http://kiev.moygorod.ua/ru/catering/?page=all)
79. Кейтеринг от Event Story. – Режим доступу : <http://es-agency.com/kejtering>
80. Компанія «РОЙАЛ КЕЙТЕРИНГ СЕРВИС». – Режим доступу : <http://www.royal-catering.com.ua/about-us/>
81. Просто кейтеринг. – Режим доступу : <http://prosto-catering.com.ua/>
82. Ресторанный портал «Ласун». – Режим доступу : <http://lasoon.com.ua/>
83. Сайт «Джем кейтеринг». – Режим доступу : [http://www.jamcatering.com/mesta\\_provedeniya.php](http://www.jamcatering.com/mesta_provedeniya.php);
84. Сайт «Канапка. Вкус праздника» – доставка канапе, фуршетных закусок, организация кейтеринга. – Режим доступу : [kanapka.kiev.ua/ catering/](http://kanapka.kiev.ua/catering/)
85. Сайт «Компания «Кальян-service». – Режим доступу : [http://teplohod-prokat.kiev.ua/page\\_dopus\\_razvlech\\_02\\_vostok.htm](http://teplohod-prokat.kiev.ua/page_dopus_razvlech_02_vostok.htm);
86. Сайт «Кейтеринг от компании «Импел Гриффин». – Режим доступу : [https://www.griffin.ua/services/catering.html?gclid=CL\\_8oJ2MrMwCFVEo0wodf6kGVw](https://www.griffin.ua/services/catering.html?gclid=CL_8oJ2MrMwCFVEo0wodf6kGVw)
87. Сайт «Корделия-Кейтеринг» – Каталог аренды. – Режим доступу : <http://www.kordelia.kiev.ua/katalog-arendi>
88. Сайт «Фигаро-Кейтеринг» – ресторан выездного обслуживания. – Режим доступу : <http://www.figaro.ua/>
89. Сайт «Yaris Catering» – ресторан выездного обслуживания – Ярпс кейтеринг. – Режим доступу : <http://yaris-catering.com.ua/>;
90. Сайт «Upbeat Catering» – вартість, умови замовлень і доставки обідів до офісу. – Режим доступу : <https://www.upbeatcatering.com.ua/usloviya-dostavki-lanchej/>
91. Событийный кейтеринг. – Режим доступу : [www.vipcatering.kiev.ua/](http://www.vipcatering.kiev.ua/)
92. Рециклінг. – Режим доступу : <http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/1121190>
93. Сайт «Shaden Group» – Услуги компании. Профессиональная уборка. Уборка ресторанов. – Режим доступу : <http://shaden.ua/services/map/uborka-restoranov.html>
94. Утилізація відходів в Києві та Україні. – Режим доступу : <http://recycling.com.ua/>

*Навчальне видання*

МАЗАРАКІ Анатолій Антонович,  
ШАПОВАЛ Світлана Леонідівна,  
МЕЛЬНИЧЕНКО Світлана Володимирівна,  
ВЕДМІДЬ Надія Іванівна,  
БОЙКО Маргарита Григорівна,  
КРАВЧЕНКО Михайло Федорович,  
БОСОВСЬКА Мирослава Великсівна,  
РАСУЛОВ Раміс Асимович,  
ГРИГОРЕНКО Олег Михайлович,  
ТАРАСЕНКО Ігор Іванович,  
КУЛИК Марія Володимирівна,  
ЛИТВИНЕНКО Тамара Євгеніївна,  
РАСУЛОВА Алла Миколаївна,  
ФЕДОРОВА Діна Володимирівна

**HoReCa:**

**ТОМ 3. КЕЙТЕРИНГ**

*Навчальний посібник  
для студентів вищих навчальних закладів*

Редактор О.В. Шульга  
Комп'ютерне верстання І.І. Віннік  
Дизайн обкладинки Т.В. Матвієнко

---

Формат 60x84/8. Ум. друк. арк. 26,04. Тираж 500 пр. Зам. 1504.

Видавець і виготовлювач  
Київський національний торговельно-економічний університет  
вул. Кіото, 19, м. Київ-156, Україна, 02156

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи серія ДК № 4620 від 03.10.2013 р.