

УДК 338.488.2:640.43

**Катерина Ушакова**студентка II курсу  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*Науковий керівник:***Марія Паска**д.вет.н., професор,  
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет  
фізичної культури  
імені Івана Боберського

# ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ- КОНДИТЕРСЬКОЇ «ФРАЄРКА»

Кожен заклад ресторанного господарства має свою специфіку роботи, яка виражається в типі підприємства, контингенті споживачів, запропонованих послугах, меню, графіку роботи тощо. Ми проаналізували роботу ресторану-кондитерської «Фраєрка».

Мета роботи – сформулювати основні принципи організації роботи закладу ресторанного господарства.

Заклад «Фраєрка» надає послуги замовлення їжі у торговому залі або ж із собою / на замовлення. Тип підприємства – унітарне, контингент споживачів – активне робоче населення з доходом середнім або вищим за середній, тип закладу – ресторан, поверховість – одноповерховий заклад, організаційно-правова форма діяльності – одноосібне володіння, форма обслуговування – часткове самообслуговування, режим роботи: пн-пт з 9:00 до 23:00, сб-нд з 10:00 до 23:00.

Особливості інтер'єру та екстер'єру закладу містять такі деталі оформлення:

1. Інтер'єр закладу виконаний у стилі XIX століття з характерним декором, наприклад картини у фігурних позолочених рамках на стінах, в'язані скатертини на столах, на підвіконнях розташовані стилізовані світильники.

2. Поєднання кольорів та освітлення в інтер'єрі сприяє створенню спокійної затишної атмосфери відпочинку.

3. Екстер'єр «Фраєрки» також звертає на себе увагу всіх, хто проходить повз. Дуже зручне та вдале розташування біля самого центру міста дає змогу багатьом мешканцям без проблем відвідати заклад до або після роботи, в обідню перерву в будній день або в вихідний.

4. Заклад має три зали: перший найбільший за розміром, а інші два значно менші. Усі меблі (столи, стільці та дивани) розташовані вздовж стін, створюючи в середині торговельної зали місце для вільного пересування закладом.

3-поміж додаткових послуг у закладі доступне замовлення кави або десерту «з собою», також діє послуга кур'єрської доставки.

Структура меню закладу та асортимент продукції:

1. Меню поділене на розділи, всі страви мають фіксовану ціну.
2. Основний асортимент – кондитерська продукція (торти, тістечка, плячки, інші десерти) та напої (кава, кавові коктейлі, чаї тощо).
3. Наявні страви авторських рецептів (тістечко «Фраєрка»).
4. Меню містить страви європейської кухні (сніданки, обіди, закуски, салати тощо).

Отже, ресторан-кондитерська «Фраєрка» – це заклад, де можна пригоститися смачними десертами або ж повноцінно поїсти. Це дуже затишна кав'ярня, яка чудово підходить для зустрічі з друзями і за своїм розташуванням, і за атмосферою.

**Ключові слова:** ресторанне господарство, заклад, структура, асортимент.

### Список використаних джерел

1. Куцмида А. Конкурентоспроможність ресторану «Фраєрка» на сучасному ринку Львова / Анастасія Куцмида, Ольга Радзімовська, Марія Паска // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI

столітті : Матеріали 87 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (15–16 квітня 2021 р.). – Київ : НУХТ, 2021. – Ч. 3. – С. 250.

2. Віколов О. І. Управління конкурентоспроможністю підприємства / О. І. Віколов. – Київ, 2016.

3. Благодійна кава [Електронний ресурс]. – URL: <https://cutt.ly/1bXPB58>

4. Рожеві окуляри [Електронний ресурс]. – URL: <https://cutt.ly/kbXP1WP>

5. Благодійний проект «Великодні обійми» [Електронний ресурс]. – URL: <https://cutt.ly/8bXP2BE>

6. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

7. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернетконф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

8. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.