

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: **Гладкої Олександри Станіславівни**

*факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
денної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»*

**Тема проекту: «Проект ресторану-бару чеської кухні на 100 місць в
Подільському районі м. Києва»**

Керівник проекту: **Васильєва Олена Олександрівна, к.т.н., доцент**

Термін захисту “ 2 ” грудня 2019р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Проведено комплексне дослідження ринку закладів ресторанного господарства Подільського району м. Києва. Аналіз даних маркетингових досліджень дозволив обґрунтувати тип та спеціалізацію закладу. На основі аналізу конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме ресторану-бару чеської кухні на 100 місць. Розроблено концепцію закладу, гастрономічний бренд проекту, науково обґрунтована інноваційна технологія виробництва фірмових страв ресторану-бару – м'ясних рублених страв (ковбаски чеської кухні - фірмові) з додаванням продуктів переробки топінамбуру.

На основі структурно-технологічної схеми сервісно-виробничого процесу та виробничої програми закладу здійснено підбір технологічного устаткування, визначено склад і площі приміщень ресторану-бару. Розроблені організаційна структура, об'ємно-планувальне та інженерно-будівельні рішення закладу ресторанного господарства, заходи щодо охорони праці, техніки безпеки при експлуатації обладнання в закладі.

Складено організаційно-юридичний та фінансовий плани, розраховані середньорічні економічні показники, ефективність інвестиційного проекту.

Проект викладений на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал - 4 аркушів.

The summary

A comprehensive range of mortgages was held in the restaurant hospitality of the Podilsky district of the metro station Kyiv. An analysis of the marketing needs that have reached the required type and special mortgage rate. On the basis of the analysis of the competitive medium, the opportunity was laid down for the mortgage of the restaurant statehood, and the restaurant-bar itself has czech cuisine for 100. The concept of the mortgage, the gastronomic brand for the project, the innovation technology and the technology of virology in the restaurant-bar - the meat chop in the kitchen (the cowboys of the Czech cuisine - the company) with the finished products in the form of food are processed.

On the basis of the structural and technological scheme of the service and production process the selection of technological equipment was made, the composition and area of premises were determined. The organizational structure, volume-planning and engineering-building decisions of the restaurant establishment, measures for occupational safety and safety during the operation of equipment in the institution have been developed. The organizational-legal and financial plans are made, the average annual economic indicators are calculated, the risk assessment and insurance are carried out.

Project set out on pages _____ contains explanatory notes and tables and _____ pictures _____ applications. Graphic material - 7 letters.

ЗМІСТ

Вступ.....

Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація.....

1.1. Концепція.....

1.2. Гастрономічний бренд проекту.....

1.3. Виробничий процес.....

1.4. Сервіс.....

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.....

2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....

2.3. Кошторис будівництва.....

Розділ 3. Управління. Економіка.....

3.1. Організаційний дизайн.....

3.2. Доходи. Витрати.....

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.....

Висновки.....

Список використаних джерел.....

Додатки.....

Вступ

Актуальність роботи: На сьогоднішній день у ресторанному господарстві успішно функціонують заклади, які спромоглися задовольнити бажання споживачів найкращим чином і при цьому удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його належного рівня відповідно до постійно зростаючих вимог споживачів. Велика частка успіху функціонування закладу закладається вже на стадії його проектування.

Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок, на задоволення індивідуальних потреб споживачів. І як наслідок – наявність достатньої кількості закладів ресторанного господарства на ринку. При розробці кожного проекту слід використовувати індивідуальний підхід до об'єкту проектування та проводити маркетингові дослідження, які дають можливість визначити специфіку конкретного регіонального ринку.

Метою роботи є розроблення закладу ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва.

Відповідно до мети поставлені наступні *завдання*:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій; розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість;
- структурувати виробничий і сервісний процеси; прогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги; розробити виробничу програму закладу; визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу;
- визначити інженерно-будівельні рішення;
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління; пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу;

- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів;
розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток у першому році функціонування закладу;

- спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту;

Об'єкт дослідження: проект ресторану-бару чеської кухні, інноваційна технологія м'ясних страви з продуктів переробки топінамбура

Предмет дослідження: ресторан-бар на 100 місць, м'ясні страви, пюре топінамбура та модельна композиція страви.

Практичне значення. Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства, а саме ресторану-бару чеської кухні на 100 місць у Подільському районі м. Києва.

1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Впродовж останніх років спостерігається стрімкий розвиток ресторанного бізнесу. Лише за 2018 рік загальна кількість ЗРГ збільшилась на 15,2 %, а кількість посадкових місць – на 21,2%, що пов'язано з відкриттям нових ресторанів та барів в столичному регіоні України. У результаті аналізу даних маркетингових досліджень діяльності закладів ресторанного бізнесу, аналізу ринку послуг закладів ресторанного бізнесу різних районів м.Києва – було обгрунтовано актуальність відкриття нового закладу ресторанного господарства.

Майданчик під забудову обрано в історичній, культурній та бізнесовій частині міста, що є привабливим для надання послуг харчування та додаткових послуг для працівників, жителів мікрорайону та туристів. Для проектування обрано вільну від забудови територію по вулиці Кожум'яцька, 12. На рисунку 1.1 наведено місце розташування проектного закладу на карті Воздвиженського мікрорайону міста Київ.



Рис. 1.1 Місце розташування проектного закладу у Подільському районі м.Києва

Біля проектного закладу ресторанного господарства розташовані: площа мистецтв, музей популярної науки та техніки «Експериментаріум», Хрестовоздвиженська церква, картинні галереї, крамниці та музеї. Основну

кількість гостей ресторану-бару складатимуть гості та туристи мікрорайону та центру міста.

Перевагами для проектування ресторану-бару в мікрорайоні Воздвиженський є:

- центр історичного та культурного життя міста;
- зосередження великої кількості туристів та відпочивальників Києва;
- прилегла територія забудована новими житловими будинками;
- близькість до станцій метро та велика кількість наземного транспорту;
- під'їзні шляхи та тротуари знаходяться у хорошому стані.

Аналіз конкурентів

Для того щоб бути конкурентоспроможним підприємство повинно в найбільшій мірі в порівнянні з підприємствами-конкурентами задовольняти вимоги відвідувачів. Мається на увазі і зручне місце розташування закладу, належна якість продукції, яка виготовляється, доступність цін на продукцію.

Щоб проаналізувати вже існуючі заклади ресторанного господарства Подільського району проведемо їх характеристику (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Характеристика діяльності закладів ресторанного господарства-конкурентів

Показник	Характеристика
Ресторан «Svíčka»	
Режим роботи	10.00 – 00.00
Кухня	Чеська, Європейська
Середній чек	300
Кількість місць	100
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами
Спеціальні пропозиції	Чеське пиво, Блюдо дня на відкритому вогні, Спортивні трансляції, Тематичні вечірки
Адреса	вул. Кожум'яцька, 12
Ресторан «Любчик»	
Режим роботи	08:00 – 23:00
Кухня	Чорноморська, Єврейська
Середній чек	390
Кількість місць	80
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами
Спеціальні пропозиції	<u>Наливки і самогон власного приготування</u> , <u>Бізнес-ланч</u> , <u>Сніданки</u> , Cork fee, Pets friendly, Kids friendly

Ресторан «Oxota na ovets»	
Режим роботи	10.00 – 22.00 (02.00)
Кухня	Азіатська
Середній чек	800
Кількість місць	100
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами
Спеціальні пропозиції	Відкрита кухня з робата-грилем, Доставка, Тераса, Формат take away, Устричний і кав'яр бари, Cork fee, Pets friendly, Kids friendly
Адреса	вул. Шевченка, 4-а
Ресторан «Mai Satai»	
Режим роботи	12.00 – 23.00 (02.00)
Кухня	Азіатська
Середній чек	350
Кількість місць	60
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами
Спеціальні пропозиції	Концептуальне паназійське меню, Формат take away
Адреса	вул. Воздвиженська, 51
Ресторан "Терраса"	
Режим роботи	11.00 – 23.00
Кухня	Європейська, Українська
Середній чек	350
Кількість місць	60
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами
Спеціальні пропозиції	Бізнес-ланч, Кейтерінг, Шведський стол
Адреса	вул. Воздвиженська, 17
Краб-хаус «Crab's Burger»	
Режим роботи	11.00-22.00
Кухня	європейська
Середній чек	300
Кількість місць	80
Метод обслуговування	Обслуговування офіціантами
Спеціальні пропозиції	Крабс-хаус, Сі-фуд бар, Cork fee, Pets friendly

За даними маркетингових досліджень можна зробити висновок, що європейську кухню пропонують 6 закладів, українську – 1 заклад, азіатську – 2 заклади. Основними конкурентами для закладу, що проектується будуть ресторан «Oxota na ovets», ресторан «Рыбалове», ресторани «Терраса» та «Любчик», оскільки мають досить широкий асортимент послуг.

На основі проведеного дослідження конкурентних профілів закладів-конкурентів у м.Київ робимо висновок, що найкращі показники отримав ресторан «Oxota na ovets», який знаходиться поблизу із місцем закладу що

проектується та пропонує відвідувачам міста та його гостям найбільший спектр якісних послуг. Найменші показники отримав ресторан «Терраса» – 4,2 бали.

Таблиця 1.2

Конкурентні профілі основних закладів конкурентів

Показник	Ресторан «Любчик»	Ресторан «Охота на овets»	Ресторан «Рыбалove»	Ресторан «Терраса»
Місце розташування	4,5	5,0	5,0	4,0
Стан реклами	4,5	5,0	5,0	3,0
Архітектурний стиль, дизайн інтер'єрів	3,0	5,0	4,5	5,0
Концептуальність	4,5	4,5	4,0	4,0
Наявність фірмового стилю	5,0	4,5	4,0	4,5
Потужність	4,5	4,0	4,0	4,0
Номенклатура послуг	5,0	4,0	4,0	4,0
Рівень сервісу	4,5	5,0	4,5	5,0
Кваліфікованість і зовнішній вигляд персоналу	4,5	4,5	4,5	4,5
Стан асортиментної політики	4,5	4,5	4,5	4,0
Середній бал	4,45	4,6	4,4	4,2

На основі проведених маркетингових досліджень щодо роботи закладів-конкурентів робимо висновок, що вони задовільняють, але не в повній мірі, мешканців та гостей м. Києв в послугах ресторанного господарства. Заклади-конкуренти пропонують відвідувачам великий асортимент страв високої якості. Цінова політика сформована в них таким чином, щоб мешканці міста могли їх відвідувати, але якість, обслуговування та кількість вибору страв загалом впливає на їх роботу. Проектування закладу ресторанного господарства у м.Києв є актуальним.

З метою визначення потенційних споживачів нового закладу було проведено моніторинг населення в вигляді анкетування, результати анкетування наведено у додатку А.

На основі проведеного аналізу, зроблено висновок, що в Подільському районі м. Києва доцільно будівництво нового заклад ресторанного господарства, а саме ресторан-бару чеської кухні. Таким чином, проєктований заклад – ресторан-бар на 100 місць, розташований окремою спорудою у Подільському районі міста Києва за адресою: вул. Кожем'яцька, 12.

1.2. Гастрономічний бренд проєкту

Оскільки основним спрямуванням проєктованого ресторану-бару буде - пиво та страви чеської кухні, то для неймінгу закладу обрано чеську назву «Svíčka», як символ життя і світла, захисту і тепла домашнього вогнища нашого ресторану-бару.

Гастроконцепція ресторану бару чеської кухні складатиметься із чеської кухні, яка відрізняється ситними стравами і соковито-солодкими десертами. Найбільш характерні для чеської кухні страви - запечена свиняча рулька, кнедлики, супи і мариновані сосиски або шпикачки. Особливістю закладу будуть дегустаційні сети із декількох різноманітних сортів пива.

Додатковим доходом для підприємства стане доставка продукції та пивна карта. Інтер'єр ресторану-бару «Svíčka» виконано у вінтажному стилі: у закладі знаходиться велика кількість колажів із картин в старовинних оправах, різноманітні глечики, пивні бочки, герби. У дизайні інтер'єру ресторану-бару «Svíčka» головне місце займає дерево. Столи і стільці, масивна стійка бару, декоративні елементи на стінах і стелі, комоди та шафи – все виготовлене з дерева. Для відпочинку встановлено дивани, обтягнуті вельветом різного кольору, що буде давати контрасту в приміщенні. Створення гостинної аури закладу сприяє і освітлення: оригінальні

дизайнерські світильники та лампочки у формі свічок, свічки в старовинних підсвічниках.

Зала ресторану-бару обладнана сучасними плазмовими панелями для перегляду спортивних матчів та програм. У закладі гратиме жива музика, а на вихідні запрошуватимуться гурти, які виконують українські та чеські пісні.

Концепцію ресторану-бару представимо у вигляді таблиці 1.3

Таблиця 1.3

Концепція ресторану-бару «Svíčka»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Ресторан-бар
Кількість місць	100
Режим роботи	з 10:00 до 00:00
Кулінарне спрямування закладу	Чеська кухня
Місце знаходження:	вул. Кожум'яцька, 12
- фактичне	Окремий будинок
Контингент споживачів	Розосереджений (туристи, працівники приватних установ, мешканці та гості району, міста
Формат закладу	Повносервісний
Формат виробництва	На напівфабрикатах різного ступеню готовності, використання інноваційних форм обслуговування
Організація дозвілля	Музика (жива музика), танцювальний майданчик, трансляція спортивних подій, проведення свят та дегустацій
Форма обслуговування	Офіціантами

До меню закладу включено фірмові страви чеської кухні та страви з впровадженням інноваційних технологій страв з використанням продуктів переробки топінамбуру.

Надзвичайно гострою проблемою сьогодення є зниження негативного впливу на організм людини ендо- та екзофакторів. Наслідком такого впливу є погіршення стану здоров'я пов'язане з виникненням нетипових захворювань, порушенням обмінних процесів тощо. Одним із шляхів вирішення даного питання є розробка технологій продукції підвищеної біологічної цінності.

Серед продуктів харчування у щоденному раціоні людини важливе місце належить м'ясним стравам. Одним із шляхів підвищення біологічної

цінності страв є використання рослинної сировини та розробка інноваційних технологій та використання сировини з високим вмістом біологічно-активних речовин, зокрема флавоноїдів.

За структурою харчування у щоденному раціоні існує дефіцит вітамінів: А, С, Е, D, В1, В2; спостерігається недостатнє вживання макро- і мікроелементів: кальцію, калію, фосфору, магнію, йоду, селену, а також білків та ПНЖК.

Тому актуальним є створення функціональних харчових продуктів, завдяки яким людина може зберігати своє здоров'я, знизити ризик виникнення захворювання, уповільнити процеси старіння. Особливістю таких продуктів є вміст в них компонентів, які надають харчовому продукту функціональних властивостей. Найбільш поширеними є харчові волокна (целюлоза, пектинові речовини, геміцелюлози), мінеральні речовини (кальцій, залізо, магній), особливо антиоксиданти – це β -каротин, L-аскорбінова кислота, поліфеноли. Саме рослинна сировина є природним джерелом цих фізіологічно активних компонентів та складає основу здорового харчування.

Мета досліджень: обґрунтування та розроблення технології чеських ковбасок Valašské klobása із використанням продуктів переробки топінамура, що дозволить розширити асортимент страв для оздоровчого харчування.

Об'єкт дослідження: технологія чеських ковбасок Valašské klobása із використанням продуктів переробки топінамбура.

Предмет дослідження: чеські ковбаски Valašské klobása, пюре топінамбура. Контрольний зразок - чеські ковбаски Valašské klobása за традиційною технологією.

Методи дослідження: органолептичні та хімічні, структурно-механічні.

Ковбаски Valašské klobása є чеською національною стравою. Їх готують з свинини, телятини і шпигу, з додаванням кардамону, майорану, подають з

капустой тушкованою і спеціальним солодко-кислим соусом. У технології ковбасок не використовуються нітроти, вони мають світлий біло-сірий колір. У технології ковбасок Valašské klobása м'ясний фарш повинен, щонайменше, на 51% складатися з телятини.

Топінамбур (*Heliantus tuberosus* L.) є доступною сировиною за посівними площами для переробки в харчовій промисловості. За підрахунками науковців, 25 га топінамбура рівноцінні 125 га інших культур. Основну частину сухих речовин топінамбура складають вуглеводи. Спирто- і водорозчинні вуглеводи бульб в більшості представлені фруктозанами. Серед них найбільшу цінність являє інулін – резервний полісахарид, вміст якого у середньому складає 14 % . Фруктоолігосахариди володіють низькою калорійністю і тому можуть бути рекомендовані людям, які хворіють на цукровий діабет і ожиріння. При вживанні їх у шлунку відбувається нормалізація мікробного статусу зі збільшенням абсорбції з кишечника іонів кальцію і магнію. Фруктоза є неодмінною складовою частиною топінамбура.

Утворюється фруктоза з інуліну в результаті біохімічних процесів, що відбуваються у бульбах. Цей дієтичний цукор здатний брати участь в тих же обмінних процесах, що і глюкоза, заміщуючи її у випадках відносної чи абсолютної нестачі інсуліну. Особливо ціниться в топінамбурі те, що його бульби багаті інуліном (від 16-18 %), який сприяє утилізації глюкози в організмі людини і є єдиним природним полісахаридом, що складається на 95 % з фруктози.

Для підвищення харчової цінності чеських ковбасок Valašské klobása використовуємо пюре топінамбура.

Розроблено модельно-харчові композиції чеських ковбасок Valašské klobása з використанням пюре топінамбура. Результати наведені в табл. 1.4

Таблиця 1.4

Модельно-харчові композиції чеських ковбасок Valašské klobása

з додаванням пюре топінамбура

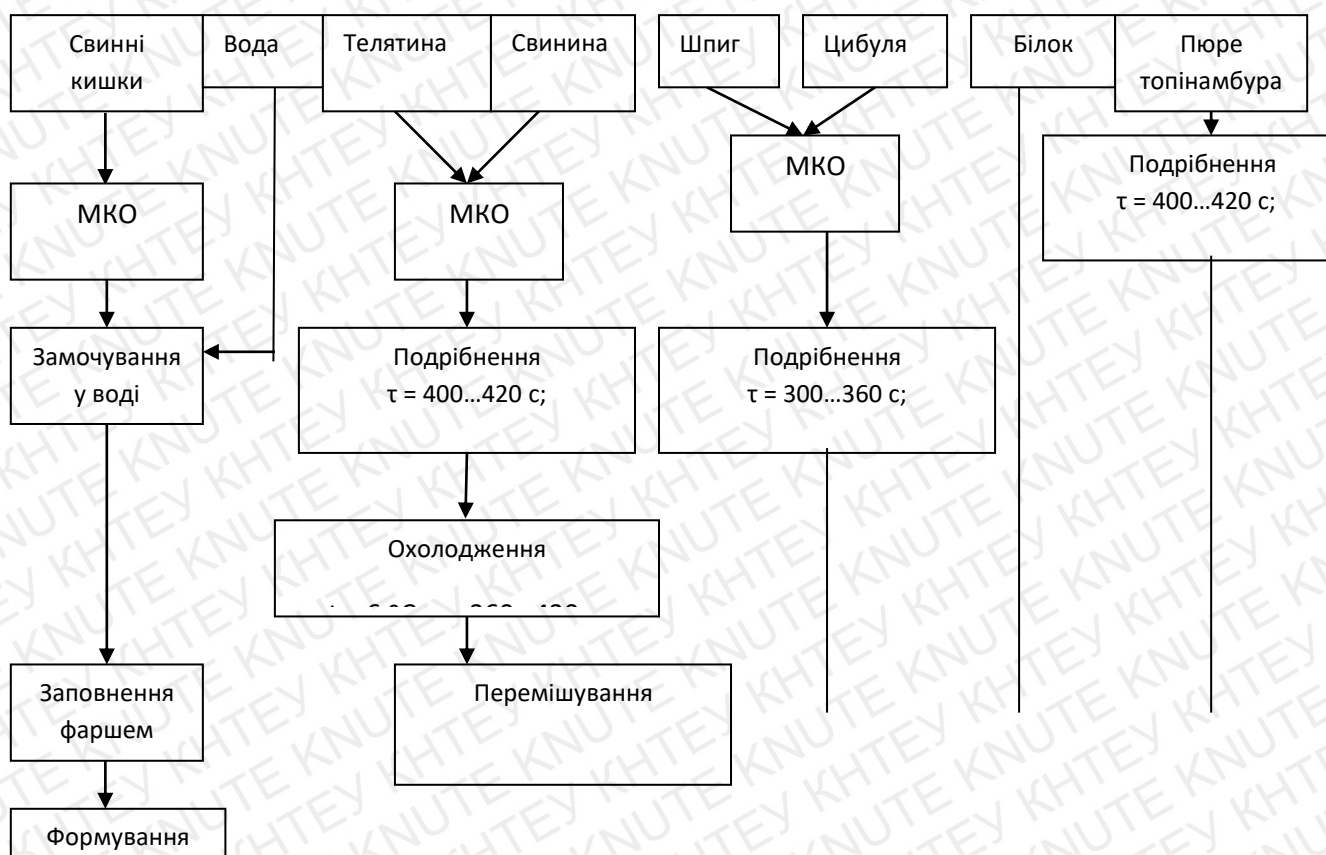
Найменування сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Телятина	56	53	50	47
Свинина	12	12	12	12
Шпиг	9	9	9	9
Білок яєчний	5	5	5	5
Лимонний сік	3	3	3	3
Петрушка	5	5	5	5
Цибуля	8	8	8	8
Лід	15	15	15	15
Пюре топінамбура	-	5	10	15
Борошно	4	-	-	-
Спеції	2	2	2	2
Вихід, г	100	100	100	100

Примітка: Дослід 1: 5% пюре топінамбура;

Дослід 2: 10% пюре топінамбура;

Дослід 3: 15% пюре топінамбура

Важливим показником якості будь-якого виробу є його органолептична оцінка, особливого значення цей показник набуває при розробленні новітніх технологій з використанням рослинної сировини. Оскільки для ковбасок Valašské klobása основними показниками органолептичної оцінки є смак, запах та зовнішній вигляд, тому вони отримали більший коефіцієнт вагомості (табл. 1.5).



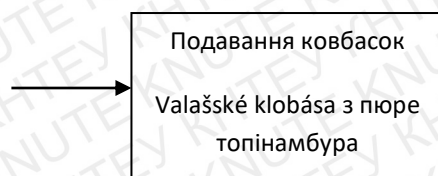


Рис.2 Технологія приготування ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

Технологічна схема приготування ковбасок Valašské klobása з додаванням пюре топінамбура наведена на рисунку 2.

Під час розробки нової технології ковбасок, частину телятини було замінено на пюре топінамбура. При експериментальному дослідженні було встановлено, що гранична концентрація рослинної сировини спостерігається у досліді 2, де до рецептури ковбасок додано 10% пюре топінамбура. Дана кількість рослинної сировини значно не впливає на органолептичні показники страви і, водночас, істотно поліпшує її харчову цінність. При додаванні більшої кількості пюре топінамбура погіршується зовнішній вигляд, смак і колір страви.

Таблиця 1.5

Органолептична оцінка модельно-харчових композицій чеських ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

Показник органолептичної оцінки	Коефіцієнт вагомості	Органолептична оцінка, бали			
		Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	0,20	5,0	4,7	4,8	4,5
Консистенція	0,15	5,0	4,7	4,9	4,5

Смак	0,25	5,0	4,7	4,7	4,3
Запах	0,25	5,0	4,7	4,8	4,7
Колір	0,15	5,0	4,7	4,8	4,8
Загальна органолептична оцінка	1,0	5,0	4,70	4,8	4,55

Додавання в рецептуру ковбасок Valašské klobása пюре топінамбура, який містять біологічно активні речовини, зумовлює позитивні зміни хімічного складу готового продукту: підвищилась харчова цінність страви, змінився вітамінний та мінеральний склад (табл. 1.6).

Після дослідження хімічного складу чеських ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура, можна зробити висновок що при додованні до 10% пюре топінамбура, підвищуються такі показники: білки – на 6,8%, харчові волокна – на 278,1%. З мінеральних речовин в дослідному зразку значно підвищився вміст кальцію – на 51,1%, магнію – на 62,86%, заліза – на 66,75%. Аналогічно підвищився вміст вітамінів: вітамін В₁ збільшився – на 71,8%, на 16,0% зросла кількість вітаміну В₆, на 27,1% - вітаміну В₉.

Таблиця 1.6

Хімічний склад чеських ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура (на 100 г)

Нутрієнти	Контроль	Дослід	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	17,20±0,48	14,79±0,51	0,59	4,80
Жири, г	18,55±0,74	29,59±0,78	1,04	5,62
Вуглеводи,г	1,04±0,04	3,78±0,15	2,74	265,07
Харчові волокна, г	0,01±0,02	0,50±0,02	0,69	6940,00
Енергетична цінність, ккал	192,94±7,7	214,07±8,5	21,12	10,95
Мінеральні речовини				
Кальцій, мг	21,77±0,87	32,89±1,3	11,12	51,08
Калій, мг	241,83±10,1	265,52±11,8	43,69	17,35
Магній, мг	19,20±0,76	41,27±1,25	12,07	62,86
Фосфор, мг	130,08±5,2	158,67±6,3	28,59	21,98
Вітаміни				
Тіамін (В ₁), мг	0,10±0,02	0,18±0,02	0,08	81,88
Рибофлавін В ₂ , мг	0,06±0,01	0,05±0,01	0,00	-5,29
Піридоксин В ₆ , мг	0,26±0,01	0,30±0,01	0,04	16,03

У таблиці 1.7 наведено показники задоволення добової потреби контрольного та дослідного зразку чеських ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура.

Таблиця 1.7

Задоволення добової потреби у нутрієнтах при споживанні 100 г ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

Нутрієнти	Добова потреба	Контроль	Дослід
Білки, г	80	15,25	16,36
Жири, г	80	23,19	24,49
Вуглеводи, г	360	0,29	1,05
Харчові волокна, г	20	0,05	3,52
Енергетична цінність, ккал	1660	11,62	12,90
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	800	2,72	4,11
Калій, мг	3500	7,20	8,44
Магній, мг	400	4,80	7,82
Фосфор, мг	1000	13,01	15,87
Вітаміни			
Пірідоксин В ₆ , мг	2	12,79	14,84
Фолієва кислота (В ₉), мкг	200	4,14	4,85
Ніацин (РР), мг	22	7,92	8,59

Споживання 100 г розроблених ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура забезпечує задоволення добової потреби у білках – 16,4, харчових волокнах – 3,5; мінеральних речовинах: калії – 8,4%, магнії – 7,8%, фосфорі – 15,9%, залізі – 18,8% та вітамінах: тіаміні – 11,9%, піридоксині – 14,8%, ніацині – 8,6%.

На основі отриманих даних побудовано профіль якості ковбасок з додаванням пюре топінамбуру (рис. 2). За еталон прийнято умовний харчовий продукт із вмістом мінеральних речовин, вітамінів і білків 35 % добової потреби, що відповідає вимогам до функціональних харчових продуктів.

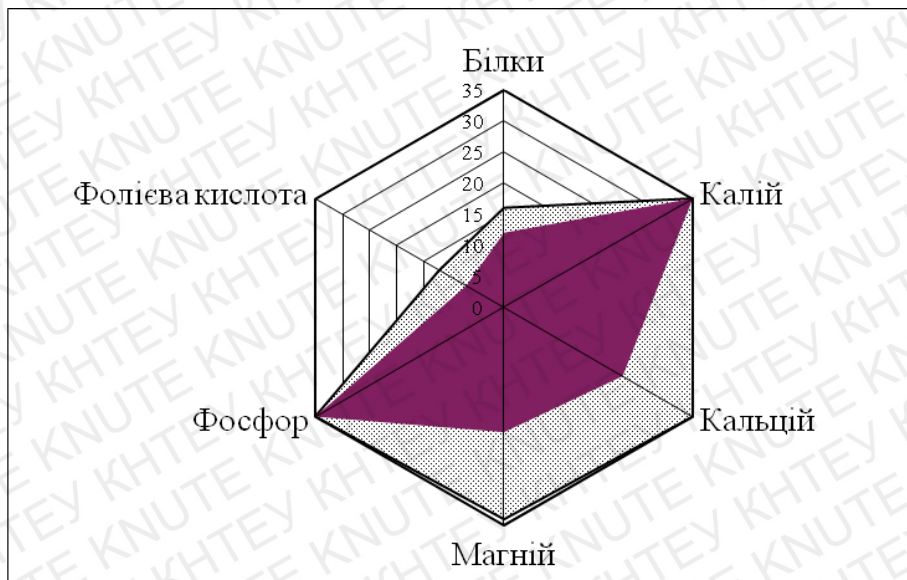


Рис. 2. Профіль якості ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

Резюмуючи вищевикладене, можна зробити висновок, що розробленні ковбаски Valašské klobása з пюре топінамбура містять більше білків, харчових волокон, кальцію, калію, магнію, селену, фосфору, тіаміну, ніацину, ніж контрольний зразок.

Соціальний ефект впровадження розроблених технологій полягає у розширенні асортименту страв для харчування дорослих та дітей з підвищеним вмістом есенціальних нутрієнтів, покращенні споживчих властивостей продукції, сприянні збереженню здоров'я населення та захисті організму від негативного впливу навколишнього середовища.

1.3. Виробничий процес

1.3.1. Проектування виробничого процесу закладу

Прогнозована денна кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день.

Виробнича програма проектного закладу розроблена із врахуванням вподобань споживачів та їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі.

Кількість страв, що планується реалізувати за розрахунковий день, визначається за коефіцієнтом споживання страв за формулою:

$$n = N * m,$$

де: n – кількість страв;

N – кількість споживачів, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв у кожній групі.

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.8.

Таблиця 1.8

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,2	104
Холодні закуски	0,84	437
Перші страви	0,2	104
Другі страви	0,7	364
Гарніри	0,23	120
Солодкі страви	0,6	312
Гарячі напої, л	0,55	286
Безалкогольні напої	0,35	182

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Меню ресторану-бару представляє собою перелік страв чеської кухні: фірмові страви, холодні та гарячі закуски, супи та основні гарячі страви, гарніри, десерти, напої тощо.

Загальна денна виробнича програма закладу, наведена в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Денна виробнича програма проєктованого закладу ресторанного господарства

Меню ресторану-бару чеської кухні «Svíčka»

Назва страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Вепрево коліно (Pečené koleno vepřové) - маринована з травами в темному пиві і запечена з медом і гірчицею свиняча рулька. Подається з хроном, гірчицею і тушкованою капустою з тмином і беконом.	За 100/60
Грилований гермелин (Grilovaný hermelín) – обсмажений на грилі сир. Подається з овочами під кисло-солодким соусом	130/20
Цибулачка (Cibulačka) – суп із цибулі з шматочками сиру та грінками	200
Старочеська башта (Staročeská Bašta) - м'ясне асорті з запеченої свинини, м'яса печеної качки, копченої шийки і запеченої ковбаски. З овочів - тушкована біла і червона капуста, а також картопляні коржі і хлібні кнедлики.	1250/150/50/50
Шпікачки (Svížské párky) - свинячі сосиски з яскравим смаком паприки	За 100/30
Ческа секана (Česká secana) - м'ясний рулет з яловичини з травами. Подається з салатом з томатів, смажених баклажанів і кінзи	200/100
Холодні закуски	
Накладаний гермелин - маринований сир з луком та спеціями	150/30
Гострий сальтисон з перцем і оцтом	120
Зеленіна (помідор, огірок, перець червоний, редис та зелень)	350
Дощечка в'яленого м'яса (сесина, махан, суджук, бастурма)	200
Дощечка чеських сирів (Gran Moravia, Abertamský sýr, Niva sýr, Olomoucké tvarůžky)	200
Пивний сир обложений - закуска з пивного сиру, кільки, цибулі, олії і з додаванням крапельки пива на підсмаженому хлібі	150
Влтавський утопенець - сарделька в пікантному маринаді	150
Томати з моцареллою та соусом песто	200
Шовдар - підкопчений свинячий окіст з тонким салом і добре обсмаженою шкіркою	150
Говежий татарак с топінками - смажений хлібець з сирим фаршем з яловичини	150/50
Татарський біфштекс з лосося з авокадо та кунжутним соусом на підсмаженому хлібі	150/50
Селеровий салат - з волоським горіхом, яблуком під гірчичною заправкою	150

Салат «Винний» - з томленою телятиною, в'яленими томатами, овочами гриль та мікс-салатом під винно-ягідним соусом	130/30
Салат с курячою печінкою Амаретто - з томатами чері, листям салату, мигдальною стружкою і журавлиним соусом	150
Салат з тунцем в кунжутній скоринці - з огірком, міксом салату, томатами чері і каперсами під цитрусовим соусом	130/30
Грецький салат - ніжна фета на свіжих овочах з оливками, листям салату та кримською цибулею	150
Цезар з куркою – класичний салат з шматочками обсмаженої курки під фірмовою заправкою	200
Гарячі закуски	
Смажак – смажений сир з беконом у білій паніровці з соусом тар-тар	120/30
Чоботнице кроужки – кільця кальмарів у паніровці з соусом айолі	120/30
Брамборак - деруни по-чеські, фаршировані яловичиною	200
Смажене грундле – маринована мойва в пряних травах, смажена у фритюрі	150
Куржеци кржиделка - курячі крильця, мариновані і обсмажені в гостро-солодкому соусі. Подаються з соусом блю-чіз, селерою та морквою.	150/30/30
Соте з мідій – мідії, тушковані з білим вином у вершковому соусі з блакитним соусом. Подаються з топінками.	150/30
Супи	
Чеснечка – пікантний суп з часнику з додаванням копченостей	200
Пивни польовка – пивний суп з додаванням сирних грінок	200/30
Гуляш - густий наваристий суп з яловичини, тушованої з копченим шпиком, паприкою, цибулею та картоплею. Подається у житньому хлібі	200/100
Другі гарячі страви	
Чеський короп під сметанним соусом з часником	180
Печений лосось під вершково-ікорним соусом	170/30
Смажена тріска в пивному клярі з сиром та овочами	150/50
Пивоварський гуляш - приготований з м'яса яловичини. Подається з кнедликами і підливою	150/30
Вепрева панянка - свиняча корейка, фарширована грибами. Подається з маринованими опеньками, цедрою лимона, м'ятою і базиліком	180/50

Чортові роштенки – гострий ростбіф з великою кількістю приправ	200
Свічкова - яловича вирізка в сметанному соусі. Подається зі скибочкою лимона, ніжними вершками, брусничним джемом і кнедликами	150/30/30
Жебірка у меду - телячі ребра в медовому соусі	150
Плескавиця – біфштекс з рубаної яловичої вирізки, з сиром і солодким перцем. Подається з салатом з томатів, смажених баклажанів, кінзи і грінками з пшеничного хліба	150/50/30
Печена кахна - запечена качка з яблуками та апельсинами. Подається на тушкованій капусті з кнедликами	500/150/50
Краловський меч - шашлик зі свинини, яловичини, курки, овочей на шампурі в формі меча	300/100
Моравський горобець - запечена шматочками свинина. Подається з томатно-імбирним соусом.	180/30
Смажений крлик - кроляча ніжка, томлена у вершковому соусі з томатами та розмарином	150/50
Клобаси	
Лужанська кlobаса (Lužnická klobása) - свинячо-яловича ковбаска з цибулею, кмином і мускатним горіхом	3а 100/30
Винна кlobаса (Vinná klobása) - довгі білі свинячо-яловичі ковбаски з білим вином, мускатним горіхом, кмином і цедрою лимона	3а 100/30
Кров'яна кlobаса (Jelita) - чорні ковбаски з свинячих субпродуктів, крові, бульйону, смаженої цибулі та спецій	3а 100/30
Валаська кlobаса (Valašské klobása) - свиняча ковбаска з часником, кмином і майораном	3а 100/30
Гарніри	
Гранолки (Hranolky) - смажені у фритюрі фігурки з картоплі	150
Картопляне пюре (Bramborová kaše)	150
Рис відварений (Dušená rýže)	150
Овочі на пару (Vařena zelenina)	150
Десерти	
Трдло (Trdlo) - великий рогалик з дріжджового здобного тіста, порожній усередині і обвалений в цукрі і горіховій крихті	120

Торт «Прага» - шоколадний бісквітний торт з масляним кремом та абрикосовим джемом	150
Яблуневий штрудель (Jablečný závin) - рулет з листового тіста з яблучною начинкою з кулькою морозива	160/50
Оплатки (Oplatky) - круглі найтонші вафлі з прошарками з горіховою, фруктові, ванільною, кокосової начинки	150
Горка ласка (Horka laska) - кульки морозива з гарячим сиропом з малини	150/50
Напої	
Гарячі напої	
Чай в асортименті	200/400 мл
Чай фірмовий «Svíčka»	200/400 мл
Кава	
Еспресо	30 мл
Рістрето	15 мл
Американо	150 мл
Капучіно	200 мл
Доппіо	200 мл
Лате	220 мл
Какао	220 мл
Безалкогольні напої	
Узвар з чорносливом	250 мл
Морс з клюкви	250 мл
Фреш (селера, яблуко, морква, гарбуз, апельсин)	250 мл
Мілкшейк в асортименті	400 мл
Мінеральна вода в асортименті	500 мл
Coca-cola, Fanta, Sprite	330 мл
Сок «Rich» в асортименті	250 мл
Борошняні вироби	
Хлібний кошик (хліб білий, пшеничний та висівковий)	300

Меню бару наведено у додатку Б.

Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму (за формулою):

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000}$$

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

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

Складено таблицю добової потреби закладу у напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами – данні наведено у додатку В.

Для забезпечення безперебійного постачання напівфабрикатів у заклад визначимо оптимальні форми і методи постачання напівфабрикатів, способи доставки, форми оплати (табл.1.10,1.11).

Таблиця 1.10

Характеристика постачальників матеріально-технічного оснащення закладу

Назва продуктів (предметів матеріально-технічного призначення)	Постачальник	Графік постачання	Форма оплати
Серветки паперові	«Е-packing»	1раз в квартал	Безготівкова
Фаянсовий посуд	«Профібар»	Щороку	Готівкова, безготівкова
Металеві прибори	«Профібар»	Щороку	Безготівкова
Скатертини, штори, серветки з тканини	«Рушничок»	Один раз в два роки	Готівкова, безготівкова
Металевий посуд (каструлі, сковорідки)	«Профібар»	Один раз в два роки	Безготівкова
Кухонний інвентар	«Технофуд»	Один раз в два роки	Безготівкова

Таблиця 1.11

Характеристика постачальників продовольчих товарів у заклад

Постачальники	Сировина	Основні умови постачання		
		Види поставок	Методи завою	Форма оплати
Молокозавод м. Вишневе	Молоко, кисло-молочні продукти	1 раз на два дні	кільцевий	безготівковий
«Агро-Ukraine»	Сири	1 раз на тиждень	прямі	безготівковий
ТОВ «ПраймМітСервіс»	М'ясо, м'ясна гастрономія	1 раз у 2 дні	транзитні	безготівковий
Київська птахофабрика	Птиця	1 раз на 2 дні	транзитна	безготівковий
«Верона»	Риба, рибна гастрономія	1 раз у 2 дні	прямі	безготівковий
ТМ «Водний мир»	н/ф з нерибних продуктів моря	1 раз у 2 дні	прямі	безготівковий
ЗАТ «Ясен світ»	Яйця	1 раз у 3 дні	транзитний	безготівковий
ТОВ «Світ чаю» ТОВ «Сан Ремо Стіл» ТОВ «Nestle»	Бакалійні товари, гастрономія	1 раз у 3 дні	транзитний	безготівковий
СПД «Джамбо»	Сипучі товари	1 раз у 3 дні	транзитний	безготівковий
ВАТ «Дари природи»	Фрукти	1 раз у 3 дні	прямі	готівкою
ДПТД «Sandora» ЗАТ «Coca-cola»	Напої, фруктові води, пиво	1 раз у 3 дні	власним транспортом	безготівковий
ТОВ «Мегаполіс»	Алкогільні напої, шампанське	1 раз у 3 дні	власним транспортом	безготівковий
ТОВ «Прод-експо»	Овочі	1 раз у 3 дні	прямі	готівкою

Проектування системи постачання та зберігання сировинних запасів

У проєктованому ресторані бару передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані. При проєктуванні складської групи приміщень передбачали раціональні умови зберігання для сировини кожної групи з обов'язковим дотриманням умов товарного сусідства.

Таблиця 1.12

Елемент процесу	Тип, марка, модель устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад
Складська зона					
Зберігання сировини, напівфабрикатів	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера - 4,0				комірник вантажник
	Підтоварник ITERMA СП-130/500/500 - 1 шт., Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1505 - 2 шт.				
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера - 4,0				
	Підтоварник ITERMA СП-130/500/500 - 1 шт., Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1505 - 2 шт.				
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені - 4,0				
	Підтоварник ITERMA СП-130/500/500 - 1 шт., Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1505 - 2 шт.				
	Завантажувальна - 13,0				
	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв				
	Підтоварник ITERMA СП-130/500/500	2	0,50	7,00	
	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1505	2	1,5		
	Комора сухих продуктів				
	Підтоварник ITERMA СП-130/500/500	2	0,50	7,00	
	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1505	1	0,75		

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів.

Вся сировина та напівфабрикати, які зберігаються в складських приміщеннях, окрім напоїв, надходить до доготівельного цеху, де відбувається процес обробки напівфабрикатів та сировини.

Таблиця 1.13

Виробнича програма доготівельного цеху

Сировина (н/ф)	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	% відхо- ду	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Призначення н/ф
М'ясо-рибне відділення					
Телятина	0,8	Миття, розроблення, нарізання	2	0,8	Основні страви
Свинина	13,7		2	13,4	Основні страви
Яловичина	12,5		2	12,3	Холодні закуски, основні страви
Свинячі вушка	2,3		5	2,2	Закуски до пива
Свиняча рулька	17,5		7	16,3	Основні страви
Вепрове коліно	13,5		7	12,6	Основні страви
Свинячі ребра	6,8		9	6,2	Основні страви
Яловичі щоки	6,9	Миття, нарізання розроблення, порціонування	7	6,4	Основні страви
Шпиг	0,1		2	0,1	Закуски до пива
Яловичий язик	2,5		5	2,4	Гарячі закуски
Качка	10,8		16	9,1	Основні страви
Курячі крильця	5,6		2	5,5	Закуски до пива
Курячі стегенця	4,5		2	4,4	Основні страви
Куряче філе	2,5		2	2,5	Гарячі закуски
Куряча печінка	3,4		5	3,2	Холодні закуски
Бички	4,8	Миття, нарізання розроблення, порціонування	2	4,7	Гарячі закуски
Блувайтінг філе	6,8		2	6,7	Основні страви
Форель філе	3,7		2	3,6	Основні страви
Окунь філе	3,7		2	3,6	Основні страви
Оселедець	5,5		2	5,4	Холодні закуски
Лосось філе	9,2		2	9,0	Холодні закуски, основні страви
Скумбрія	8,4		2	8,2	Салати, основні страви
Овочева та фруктово-ягідне відділення					

Продовження таблиці 1.13

Петрушка	0,1	перебирання, миття, нарізання	5	0,1	Свіжа нарізана для салатів і II-х страв
Печериці	2,1	миття, нарізання	28	1,5	Свіжі нарізані для II-х страв
Салат «Айсберг»	2,4	миття, нарізання	8	2,2	Свіжий нарізаний для салатів та холодних закусок
Салат «Руколла»	0,6	миття, шаткування	8	0,6	Свіжий нарізаний для салатів
Селера	2,3	миття, чищення, нарізання	10	2,1	Свіжа нарізана для салатів
Картопля	17,0	миття, чищення, нарізання	8	15,6	Свіжа нарізана для гарнірів I- II-х страв
Капуста білокачан на	4,4	миття, видалення кочережки, шаткування	16	3,7	Свіжа нашинкована для гарнірів
Часник	0,5	чищення, подрібнення	12	0,4	Обчищений і нарізаний дольками для I-II-х страв
Спаржева фасоль	1,1	миття, нарізання	10	1,0	Свіжа для II-х страв
Морква	4,1	чищення, миття, нарізання	8	3,8	Свіжа обчищена і нарізана для гарнірів та I-II-х страв
Шпинат	0,6	миття	10	0,5	Свіжий для гарячих закусок
Огірки	2,9	миття, нарізання	10	2,6	Свіжі нарізані для салатів
Цибуля	13,0	чищення, нарізання	10	11,7	Свіжа для салатів, гарнірів та I-II-х страв
Помідори	4,2	миття, нарізання	8	3,9	Свіжі для салатів та гарнірів
Білі гриби	2,6	миття, нарізання	32	1,8	Свіжі для II-страв та гарнірів
Ожина	1,9	миття, перебирання	7	1,8	Свіжа для соусів
Яблука	2,7	миття, вида- лення кістки, нарізання	8	2,5	Свіжі для салатів та II-страв
Лимон	0,6	миття	30	0,4	Свіжий для холодних закусок

Розрахунок необхідної чисельності працівників доготівельного цеху

Для забезпечення сервісно-виробничого процесу необхідно підібрати кваліфікований персонал. Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції, за формулою 2.3:

$$N_{яв} = \frac{n \cdot K_{Тм} \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (2.3)$$

де Н - норма часу на виробництво;

Т – тривалість робочого дня цеху, год.;

λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці (λ=1,14).

Організація технологічного оброблення н/ф у доготівельному цеху наведена у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Організація технологічного оброблення сировини (н/ф) у доготівельному цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Квалі-фікація працівника
Обробка картоплі та коренеплоді в	Миття	34,6	3,7	128,0	8.00-11.00	Кухар IV р.
	Доочищення					
	Нарізання					
Обробка інших овочів	Миття	20,5	3,2	65,6	9.00-12.00	Кухар IV р.
	Очищення					
	Нарізання					
Обробка фруктів,ягід та зелені	Миття	10,6	3,4	36,0	9.00-12.00	Кухар IV р.
	Очищення,					
	Нарізання					
Обробка н/ф з м'яса	Розморожування	76,6	6,8	520,9	11.00-16.00	Кухар IV р.
	Миття					
	Нарізання					
Обробка н/ф з птиці	Нарізання	26,8	5,6	150,1		
Обробка н/ф з риби	Розморожування	42,1	6,5	273,7	8.00-11.00	Кухар IV р.
	Миття					
	Нарізання					

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Квалі-фікація працівника
Разом витрати часу				1174,3		

$$N_1 = 1174,3 \cdot 100 / (13 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 2,2$$

Загальна численність кухарів у доготівельному цеху складає 3 особи.

Таблиця

1.15

Розрахунок площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл з ванною мийною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	2	1150	600	1,2
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1006	4	1000	600	1,1
Стіл холодильний	FROSTY THS 903T	2	1365	700	1,2
Візок	HENDI 810002	4	910	590	1,2
Холодильна шафа	АЙСТЕРМО ШХУ-0.8	3	1200	670	1,00
М'ясорозрихлювач	GASTRORAG MT-8MH	1	360	210	-
М'ясорубка	APACH ATS8 1Ф.	1	270	260	-
Морозильна скриня	EWT INOX CF418L	2	1450	624	1,00
Овочерізка	ROBOT COUPE CL20	2	325	304	-
Полиці настінні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
Ваги електронні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Порційні	Sirman W8 30 DX	1	402	525	-
Вакуумна пакувальна машина					
Раковина для миття рук	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Разом (корисна площа)					7,37
Коефіцієнт використання площі					0,40
Площа приміщення					18,4

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

На основі виробничої програми цеху, технологічних операцій, що виконуються у гарячому та холодному цехах розроблена структурно-технологічна схема цехів (додаток Д), підібране устаткування та розрахована площа гарячого та холодного цехів.

У додатку С наведено результати розрахунків, щодо графіка реалізації продукції в години максимальної завантаженості торговельної зали ресторану-бару. На основі меню та денної кількості порцій за день складаємо виробничу програму і площу гарячого цеху (табл. 1.15,1.16).

Таблиця 1.16

Виробнича програма гарячого цеху

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Грилований гермелин	10	0,9	9,0
Чоботнице кроужки	15	1,0	15,0
Брамборак	11	0,9	9,9
Смажене грундле	32	1,0	32,0
Куржеци кржиделка	21	1,1	23,1
Соте з мідій	27	1,0	27,0
Чеський короп під сметаним соусом з часником	36	1,1	39,6
Печений лосось під вершково-ікорним соусом	28	1,1	30,8
Смажена тріска в пивному клярі з сиром та овочами	44	1,0	44,0
Пивоварський гуляш	23	0,9	20,7
Вепрева панянка	38	1,3	49,4
Чортові роштенки	31	1,2	37,2
Свічкова	42	1,3	54,6
Жебірка у меду	35	1,2	42,0
Плескавиця	27	1,1	29,7
Печена кахна	34	1,1	37,4
Краловський меч	25	1,0	25,0
Моравський горобець	28	1,3	36,4
Смажений кралик	46	1,3	59,8
Лужанська кlobаса	30	1,4	42,0
Винна кlobаса	24	1,4	33,6
Кров'яна кlobаса	29	1,2	34,8

Валласька кlobаса	33	1,4	46,2
Гранолки	18	1,2	21,6
Картопляне пюре	21	0,8	16,8
Рис відварений	29	0,9	26,1
Овочі на пару	22	0,8	17,6
Старочеська башта	16	0,9	14,4
Разом			875,7

Чисельність виробничого персоналу гарячого цеху визначаємо за формулами:

$$N_1 = 875,7 \cdot 100 / (13 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,6$$

$$N_2 = 1,6 \cdot 1,58 = 2 \text{ особи}$$

Таблиця

1.17

Розрахунок площі гарячого цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1006	2	1000	600	1,8
Полиці навісні	АТЕСИ ПЗК- 950	2	950	400	-
Полиця навісна для дошок	ITERMA 430 ПД-5-600/300	1	600	300	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Холодильна шафа	MXM Капри 1,12УСК	1	1225	710	1,87
Стіл тепловий	Hicold TS 13 GN	1	1300	600	0,88
Плита електрична	KOVINASTROJ ES-T47/P 55824	2	800	700	1,6
Кухонний процесор	ROBOT COUPE R301 ULTRA	1	325	300	-
Блендер	VEMA FR 2003	1	300	140	-
Пароконвектомат	Rational SCC 101	1	847	771	0,95

Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ- 24/1200/600	1	1200	600	0,92
Кип'ятильник	Kuchenbach PU- 400	1	455	455	-
Мікрохвильова піч	Kuchenbach WD- 900JI-C23	1	510	382	-
Фритюрниця	Kuchenbach EF- 4L	1	220	400	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,3
Бачок для відходів	Атеси УФ- 610/220	1	610	610	0,37
Разом площа устаткування					9,6
Площа цеху					24

Холодний цех призначений для випуску широкого асортименту виробів: бутербродів, холодних страв і закусок, солодких страв та напоїв. Відповідно до виробничої програми холодного цеху встановлюємо обладнання: холодильне (холодильні шафи), механічне (привід універсальний) і немеханічне (столи, стелажі) (табл. 1.18).

Таблиця 1.18

Розрахунок площі холодного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл з ванною мийною	ITERMA 430 BC- 13/600/1150	2	1150	600	1,1
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб- 211/1006	2	1000	600	0,7
Стіл виробничий охолоджуваль- ний	COOLEQ SNACK3100TN/600	1	1795	600	1,08
Холодильна шафа	АЙСТЕРМО ШХУ-0.8	2	1200	670	0,6
Слайсер	CELME FAMILY 220 CE	1	360	460	0,33
Шафа кухонна	АТЕСИ ШЗК-1200	1	1200	600	0,42

	(купе)				
Морозильна скриня	EWT INOX CF418L	1	1450	624	0,8
Овочерізка	ROBOT COUPE CL20	1	325	304	-
Млин для льоду	HENDI 271520	1	170	240	0,08
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	2	330	346	-
Міксер планетарний	GEMPLUX GL-SMPH1200SS	1	427	200	0,08
Стелаж	СТ-П	1	500	300	0,15
Вакуумна пакувальна машина	Sirman W8 30 DX	1	402	525	-
Блендер	VEMA FR 2003	1	300	140	-
Морозильна шафа	FROSTY TNTF 40	1	600	615	0,5
Бачок для відходів (під столом)	Атеси УФ-610/220	1	610	610	-
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,3
Разом площа устаткування					6,14
Площа цеху					22

Обладнання мийної столового посуду наведено у таблиці 1.19

Таблиця 1.19

Підбір устаткування мийної столового посуду

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Машина для миття посуду	Silanos T1500	1	1150	790	0,91
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Ванна мийна	ІТЕРМА ВС-10/430	5	430	430	0,92
Стіл для збирання залишків їжі	KAYMAN СП-455/0606	1	600	600	0,36
Шафа для посуду	KAYMAN ШПИ-221/0905	5	900	500	2,25
Утилізатор відходів	Waste King 500	1	450	550	0,25

Стіл для чистого посуду	ITERMA 430 С6-211/1006	1	1000	600	0,60
Разом					5,59

Площа мийної столового посуду склада:

$$S = 5,54 / 0,35 = 15.3 \text{ м}^2$$

Таблиця

1.20

Устаткування мийної кухонного посуду

Устаткування	Марка, модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна	ITERMA BC-10/430	2	430	430	0,37
Стелаж виробничий	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	2	1000	600	1,20
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Разом					2,62

7,5

Устаткування барної зони наведено у додатку Д.

Таблиця 1.21

Склад і площі приміщень ресторану - бару

Експлікація приміщень

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибуль	20
2	Аванзала	15
3	Санвузли для відвідувачів	16
4	Зала ресторану	220
5	Гардероб	8
Виробничі приміщення		

6	Доготівельний цех	18
7	Гарячий цех	24
8	Холодний цех	22
9	Приміщення зав.виробництва	5
10	Мийна столового посуду і сервізна	16
11	Мийна кухонного посуду	8
12	Роздаткова	12
	Складські приміщення	
13	Приміщення охолоджувальних камер	12
14	Комора сухих продуктів	7
15	Комора напоїв	7
16	Комора та мийна тари	6
17	Завантажувальна	12
18	Приміщення комірника	6
	Адміністративні і побутові приміщення	
19	Приміщення для персоналу	8
20	Офіс	12
21	Гардероб для персоналу з душевими	22
22	Білизняна	5
23	Санвузли для персоналу	4
24	Гардероб для офіціантів	7
	Технічні приміщення	
25	Теплопункт	6
Всього		498
Корисна площа закладу		492

1.4.Сервіс

У ресторан-бар «Svíčka» планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання продукції у залі.

Для обслуговування гостей в ресторані використовується система R-кеерер, яка здійснює повний цикл розрахунково-облікових операцій, від оформлення приходу продуктів на склад до видачі фірмового чека клієнтові. Процес обслуговування буде забезпечений інформаційною підтримкою. Тобто через електроні робочі місця офіціантів замовлення будуть

передаватися на кухню та бар у вигляді стрічок замовлень, що прискорить процес.

Ресторан-бар чеської кухні «Svíčka» надаватиме ряд послуг: послуги харчування (послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання), послуги з організації обслуговування споживачів (доставка кулінарної продукції і обслуговування в мікрорайоні знаходження закладу; відпуск продукції з собою), послуги з організації дозвілля (жива музика, забезпечення журналами та настільними іграми, організацію проведення концертів і спортивних трансляцій, організацію обслуговування свят, сімейних обідів та конференцій), інформаційно-консультативні послуги (консультації спеціалістів з виготовлення кулінарної продукції) та інші послуги (пакування страв та виробів після обслуговування споживачів, гарантування збереження особистих речей і цінностей, надання гостям закладу телефонного зв'язку, продаж фірмових значків, сувенірів).

При розробці фірмового сервісу ресторану-бару «Svíčka», що проектується, обираємо - обслуговування офіціантами, всі операції (отримання продукції, доставляння її в торговий зал, подавання страв і напоїв в обніс, прибирання посуду, розрахунок) здійснюють офіціанти. Повне обслуговування офіціантами забезпечить високу культуру обслуговування. В ресторані передбачено дві бригади офіціантів, під керівництвом адміністратора. Кількість посуду та приборів відповідає нормам.

При обслуговуванні банкетів буде використовуватись переважно часткове обслуговування офіціантами, яке передбачає передання ряду функцій споживачам у залежності від часу, місця обслуговування, характеру заходів і контингенту. Часткове обслуговування дозволить прискорити процес обслуговування та скоротити чисельність обслуговуючого персоналу.

При обслуговуванні банкетів та фуршетів торгові приміщення будуть святково оформлені, проведене повне сервірування столів, підбір банкетних

страв та напоїв. При цьому особливу увагу приділятимуть техніці обслуговування і організації дозвілля.

Для завоювання ринку проектований заклад повинен надавати такі послуги відвідувачам, щоб вони неодмінно повертались в наш заклад. Для цього повинна бути забезпечена висока якість страв та напоїв, що пропонуються гостям, привітне обслуговування, приємний дизайн приміщень, вишуканий посуд, бездоганне обслуговування персоналу, можливість придбання функціональних продуктів та отримання консультацій щодо раціонів харчування. Все вищезазначене буде мати одну ціль – це вплив на відвідувачів, наявність якого забезпечить постійний попит на нашу продукцію та складе передумови для завоювання ринку і подальшого стратегічного розвитку закладу.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Проектований ресторан-бар «Svicka» на 100 місць розміщуються в окремо стоячій одноповерховійбудівлі за адресою м.Київ, вул. Кожумяцька 126.

Компоновка приміщень закладу виконана за класичною «прямолінійною» схемою . Шляхи руху сировини, напівфабрикатів, готових старв та відвідувачів не перетинаються. Складські та виробничіприміщення цех розміщенні таким чином, що забезпечується прямоточність всіх основних процесів. Всі виробничі та адміністративно-побутові приміщення мають природне освітлення. В роздатковій розташовані вікна у холодний, гарячий цехи та мийну столового посуду, яка суміщена із сервізною. Роздаткова має два виходи у торгівельну залу, тому потоки брудного посуду і страв не перетинаються.

При проектуванні складських приміщеньресторану враховувалосянеобхідність дотриманням температурного режиму та товарного сусідства товарів та сировини, а також особливості чеської кухні ресторану. Складські приміщення були спроектовані окремими двома блоками: збірно-розбірні холодильні камери - ближче до виробничих приміщень, решта складських приміщень – навколо завантажувальної. Розвантажувальну підйомну рампу розташовані при виході із завантажувальної з боку господарського подвір'я, її обладнано навісом, пульсом управління та дзвінком. Комора напоїв – прохідна. Двері розташовані і в коридор, що веде до завантажувальної і в підсобне приміщення бару.

Торгівельна зала ресторану-барумає достатнє комбіноване освітлення, а форма меблів, столів і стільців та їх розміщення підібрані таким чином, що гостям зручно пересуватись по закладу ресторанного господарства.Одну стіну зали повністю займає LED-екран, який використовується для візуальних ефектів під час розважальних заходів.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проєктовано одним блоком для того, щоб мінімально знизити активність переміщення персоналу у верхньому одязі.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектні роботи направлені на розробку ресторану-бару «Svicka» на 100 місць, що знаходиться у Подольському районі міста Київ. Аналізуючи містобудівну ситуацію, місцем можливого проектування закладу ресторанного господарства визначено ділянку, яка знаходиться за адресою вул. Світлова, 1.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 100 метрів знаходяться вулиці Вознесенський узвіз, Верхній та Нижній Вал, Воздвиженська, де проходять маршрутні транспортні засоби та станція метро «Контрактова площа», наявний великий потік автомобілів в цій частині міста. Неподалік розміщені і працюють 2 школи, гімназія, Інститут інноваційних медичних технологій і лікарня для вчених. Велика кількість комерційних установ, магазинів, офісних центрів, закладів ресторанного господарства.

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – еkleктика, як і більшість забудови к м. Києві. Район розміщення забудовано переважно житловими будинками висотою 2-5 поверхів та офісними і торгівельними підприємствами висотою 5-8 поверхів.

Будівля ресторану виконана у стилі чеський постмодернізм, з максимальним використанням усіх відтінків червоного та золотого кольорів.

Відстань між рестораном «Svicka» та сусідніми будівлями становить менше 10 м, такі обмеження пов'язані із щільної забудовою мікрорайону.

Для нормального функціонування і підключення закладу ресторанного господарства є усі передумови, адже місце забудовує всі необхідні інженерні комунікації (вологін, каналізацію, низьковольтні мережі та електроенергію).

Площа земельної ділянки під забудову ресторану – 1800 м², для відпочинку відвідувачів передбачено два круглі майданчики діаметром 6 м кожен. Передбачаємо автостоянку для машин відвідувачів загальною площею 168 м², тобто на 12 автомобілів.

За призначенням проєктований ресторан це громадська споруда, міського значення, за довговічністю відноситься до II ступеню, за вогнестійкістю – I ступеню кам'яна будівля, за конструктивною схемою – неповний каркас.

Фундамент будівлі зроблений із бетонних блоків, закладених на глибині 1,4 м, гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці.

Стіни зовнішні та внутрішні виконані із газоблоку М75 та будівельного розчину М150. Колони залізобетонні з розміром перерізу 400х400 мм, крок сітки колон 6 м та 3 м. Перекриття будівлі – залізобетонні пустотні плити. Дах закладу ресторанного господарства – плоский, вкритий з комбінованою бітумною сумішшю чорного кольору.

Вікна з металопласту з світлокоричневою ламінацією, розмірами 1200х1500 мм, 1000х800 мм. Відстань від полу до підвіконня складає 900 мм.

Вікна торгівельної зали мають зовнішні сонцезахисні конструкції покриті золотистою фарбою. Стіни мають декоративні вертикальні елементи з керамічної плитки коричневого кольору, виконані під камінь.

Фасад будівлі ресторану виконаний у стилі нео-модерн з елементами чеської архітектури початку XX ст. Стіни в закладу ресторанного господарства поштукатурено та покрашено в світло-рожевий колір. Цоколь викладений натуральним каменем. Вхід до ресторану «Svicka» здійснюється через ганок купольним козирком золотистого кольору. Сходи вхідної групи викладені гранітом.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – рекламний щит по вул. Воздвиженська, що знаходиться за 1000 м від закладу, який виконаний у золотих та рожевих тонах, які повторюють стилістику проектного закладу. На ньому відображено назву закладу, режим роботи, місце знаходження.

Ближній рекламний заклад – біг-борд на відстані 300 м від закладу, який має таке ж дизайнерське рішення і виконаний аналогічно попередньому, але містить інформацію про послуги, які надає заклад, середню вартість відвідування закладу, місце знаходження.

Рекламна вивіска розміщена над входом до ресторану, яка в темну пору доби буде підсвічуватися ліхтариками, закріпленими з низу.

Благоустрій території. На прилеглій площі встановлені ліхтарі, висаджено декоративні дерева. Центральний прохід до закладу ресторанного господарства заасфальтований. Ширина головного проходу – 1,4 м. Декоративні доріжки обрамлені бордюром і викладені ФЕМ світло-рожевого та жовтого кольорів. Також до вхідної групи веде доріжка аналогічної шитрини із автостоянки. Технічний під'їзд до господарського двору виконаний з асфальту, ширина під'їзду 3 м. Для освітлення в вечірній застосовані декоративні ліхтарі висотою 2 м. В зоні відпочинку відвідувачів розташовуватимуться лавки та прогулянкова зона.

Фасадна стіна закладу має 9 вікон, одне з яких декоративне. Воно цілодобово освітлюється з середини, а затінені силуети відвідувачів створюють враження заповненості закладу. Декоративне вікно розташоване на стіні теплопункту.

Озеленення території. Ділянка озеленення засаджена газонною травою, що складатиметься з таких видів трав: напівтінь, овсяниця. Зі сторони фасаду планується насадження дерев. Функції паркану буде виконувати жива огорожа. Серед дерев, що будуть

розміщуватися в основному по периметру території будуть туя та тополя, висотою до 3 м, діаметром крони 3,5 м.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів. Дизайн ресторану «Svicka» плануємо виконати у стилі модерн, який підкреслюватимуть велика кількість дерева, білі скатертини, бежеві крісла та дивани, картини на стінах, незвичайні тумби та торшери в нішах. Колір стін – коричневий, з використанням дерев'яного декорування. Стеля – підвісна білого кольору, підлога виконана із ламінату коричневого кольору. Барна стійка виконана із дерева та має прямокутну форми.

Головною родзинкою ресторану буде відкрита кухня, за рахунок чого гості зможуть спостерігати зі своїх місць за роботою кухарів. Інтер'єр закладу ресторанного господарства планується доповнити живими квітами та підсвіткою у вигляді прожекторів.

Більшість столиків розташовано в індивідуальних нішах. Це дозволяє створити інтимну атмосферу та усамітнитися. В той же час ресторан-бар має спільний простір – зону біля внутрішньої стіни, яка оснащена LED-екраном розмірами 5х3м. Екран використовується для створення візуальних ефектів під час роботи закладу, та візуального супроводу виступів музичних гуртів. В денний час, екран імітує вид Праги початку XX ст. з вікна дережабля.

Вхідна зона ресторану «Svicka» представлена вестибюлем, виконаним у стриманих бежево-коричневих тонах із використанням коричневого вертикального фризу та прикрашена фресками з життя Праги початку XX ст. Освітлення – комбіноване, точкове верхнє у поєднанні з центральним; гардероби відокремлені від об'єму вестибюлю гардеробною стійкою, виконаною у тому ж стилі.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва ресторану-баручеської кухні «Svicka» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$B_{ЗБР} = (100 * 2533 * 1,2 * 24,4) / 1000 = 7416,6 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт ресторану-бару «Svicka» розраховано у таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№	Стаття витрат	Рекомендовані	Розмір витрат,
---	---------------	---------------	----------------

розд.		співвідношення вартості	тис. грн.
1	2	3	4
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за розділом 2	264,88
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	7416,6
2.2	Електротехнічні роботи	6%	794,6
2.3	Сантехнічні роботи	5%	662,2

Продовження таблиці 2.1

1	2	3	4
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	397,3
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	28%	3708,3
Разом за підрозділом 2		100%	13243,93
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% підрозділом 2	529,76
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% підрозділом 2	132,44
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% підрозділом 2	39,73
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% підрозділом 2	1324,39
7	Благоустрій і озеленення території	3% підрозділом 2	397,32
	Разом за підрозділами 1-7		15667,57
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% підрозділом 1-7	109,67
9	Інші роботи та витрати	6% підрозділом 1-7	940,05

	Разом за підрозділами 1-9		16717,29
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	313,35
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% підрозділом 1-9	66,87
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% підрозділом 1-7	893,05
	Усього. Базисна вартість будівництва		17990,57
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% підрозділом 1-9	6352,57
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	1259,34
	Усього по розділу Б:		7611,91
	Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}		25602,48

Вартість будівництва ресторану «Svicka» на 100 місць у Подільському районі міста Києва склала двадцять п'ять мільйонів шістсот дві тисячі п'ятсот гривень.

3. УПРАВЛІННЯ.ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення ресторану-бару «Svíčka» на 100 місць з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю.

Розмір статутного фонду ТОВ має становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальних заробітних плат, виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, яка з 1 січня 2019 року становить 4173 грн. Статутний фонд закладу, що проектується передбачається у розмірі 7,9 млн. грн.

В процесі розробки концепції управлінської діяльності закладу ресторанного господарства після формулювання місії необхідно визначаємо цілі, тобто конкретним станом окремих характеристик організації, досягнення яких є бажаним і обов'язковим, і на досягнення яких спрямована діяльність. Для формулювання стратегічних і тактичних цілей враховували результати розробок, що були проведені в розділі 1 після підготовки економічного обґрунтування та сформульованої місії. Але подані цілі є лише частиною, оскільки напрямки діяльності різнобічні і досить амбітні, а з досягненням основних виникають похідні цілі діяльності закладу.

Управління ресторану-бару побудовано на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу, основою якої є організація функціональних підсистем із внутрішньою ієрархією, що сприяє розподілу управлінської праці і підвищує ефективність управління підприємством.

На основі обраної концепції управління було побудовано організаційну структуру управління нового підприємства на 100 місць.

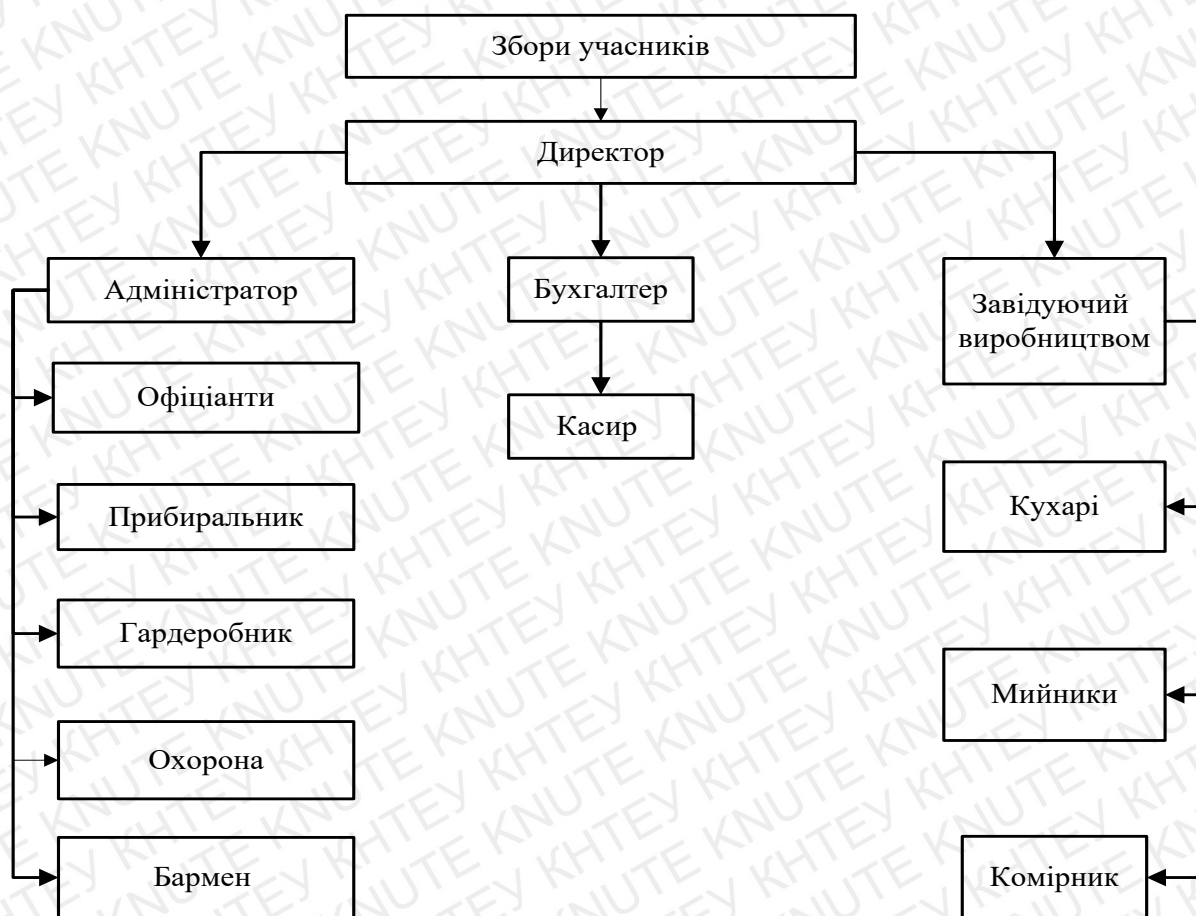


Рис. 3.1. Організаційна структура управління ресторану-бару

3.2. Доходи.Витрати.

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Процес реалізації товарів (товарообіг) буде здійснюватися усіма можливими операціями: згідно з договорами купівлі-продажу, міни, 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. Обґрунтування обсягів реалізації закладу

ресторанного господарства, що проектується, провадяться на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню (табл.3.1).

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану-бару «Svíčka»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1.Продукція власного виробництва			117124,3		3513,7
Холодні закуски	662	73,16	48430,1	19860	1452,9
Гарячі закуски	74	59,55	4406,7	2220	132,2
Основні страви	429	112,21	48138,3	12870	1444,2
Десерти	148	46,19	6836,3	4440	205,1
Супи	88	59,21	5210,3	2640	156,3
Гарніри	109	37,64	4102,5	3270	123,1
2. Закупні товари			38647,8		1159,4
Алкогільні напої	92	302,4	27820,8	2760	834,6
Пиво	14	53,8	753,2	420	22,6
Холодні напої закупівельні	148	35,06	5189,6	4440	155,7
Хлібобулочні вироби	70	7,79	545,0	2100	16,4
Борошняні кондитерські вироби	84	51,66	4339,2	2520	130,2
3. Разом			155772,1		4673,2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По ресторану		
1. Продукція власного виробництва	3513,7	42164,7
2. Закупні товари	1159,4	13913,2
У тому числі алкогольні напої, пиво	857,2	10286,6
Плановий роздрібний товарооборот	4673,2	56077,9

Розрахунок складу та вартості основних засобів

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	14671,3
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2437,8
2.1. Холодильне обладнання	771,7
2.2. Механічне обладнання	736,6
2.3. Теплове обладнання	385,8
2.4. Торговельне обладнання	491,1
2.5. Вимірювальні прилади	52,6
3. Меблі, інше офісне обладнання	280,6
4. Автотранспорт	701,5
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	70,2
6. Телефони	17,5
Усього	18178,9

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 18,2 млн. грн.

Далі наведено групи амортизації і їх норми.

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів та інших нематеріальних активів за допомогою прямолінійного методу по закладу наводимо у додаток Е.

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 1090,6 тис. грн. на рік.

Обґрунтування планової собівартості реалізованих товарів та продукції власного виробництва

За методом «Ціни продаж» собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між продажною (роздрібною) ціною та сумою націнки закладу. При розрахунках враховуємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду. Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.4.

Таблиця 3.4

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на плановий 2019 рік

№ з\п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	2	3	4	5	6
	Продукція власного виробництва	42164,7	110	22086,3	20078,4
	Закупні товари	13913,2	110	7287,9	6625,3
	Разом	56077,9		29374,2	26703,8

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 26703,8 тис. грн. за перший поточний рік діяльності.

Персонал та оплата праці

Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснюємо за наступними категоріями: адміністративно-управлінський персонал; основний та допоміжний виробничий персонал, допоміжний персонал.

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт (додаток 3).

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)) . Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначалася у попередньому розділі і становить 26703,8 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці, що був розроблений при складанні штатного розкладу. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат, і становить 10144,9 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок = 22,0%.

Загальна сума відрахувань на соціальні заходи складає 2231,9 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за розрахунками, зведених у табл. 3.13., та загалом становлять 1090,6 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат був розрахований у інженерно-будівельному розділі. Визначаємо їх у вартісному відображенні результати наведені у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2019 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ)	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	29150,74	1,87121	54,55
2.Витрати на опалення, Гкал	333,85	1534,67	512,35
3. Витрати води, м ³	2876,72		
Холодна	1734,59	11,84	20,54
Гаряча	1142,13	81,28	92,83

Разом			680,27
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u>			616,86

Загалом витрати по 5 статті становлять 1297,1 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

Загальна сума по статті 6 складає 492,5 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду. Проектований заклад ресторанного господарства буде розміщений на території ТОВ «Svička» та фінансуватиметься власниками товариства, тому орендна плата відсутня.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 5,508 тис. грн.; плата за торговельний патент (5600 грн. на рік.); збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв) 102,9 тис. грн., реклама - 97000; Разом витрати становлять 213,7 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу - 28,0 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажно – пасажирський автотранспорт становлять – 12 л на 100 км пробігу. Середня кількість пробігу за день 150 км., а ціна одного літра бензину 29,2 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – в середньому 350 днів. Витрати на паливо становлять:

у розрахунку на рік – $150 \cdot 350 \cdot 0,12 \cdot 29,2 = 184,0$ тис. грн,

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства включають обслуговування охоронним комплексом сигналізації, витрати на дану послугу коштують 0,89 тис. грн. на місяць, і загалом на рік становлять 10,6 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати, а саме: витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації = 1869,3 тис. грн., та інкасацію виручки – 1% від товарообігу = 560,8 тис. грн. Разом – 2430,0 тис. грн.

Планування маржинального доходу. Визначення критичних обсягів діяльності закладу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на плановий 2019 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	56077,95
2	Рівень торгівельної націнки, %	110,00
3	Змінні витрати, у тому числі	26915,78
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	26703,79
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	212,00
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	29162,16
5	Постійні витрати, тис. грн.	17917,65
6	Прибуток, тис. грн.	11244,52
7	Рівень змінних витрат, %	48,00
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	28898,08
9	Маржинальний запас стійкості, %	94,05
10	Рентабельність товарообігу	20,05

Прибутки

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Згідно Податкового кодексу України ставка податку на прибуток у 2019 році буде = 18%. Крім того для визначення ефективності діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності реалізації закладу в цілому на рік. Розрахунки зводимо у таблицю 3.7.

Таблиця 3.7

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на плановий 2019 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	56077,95
2	Собівартість реалізованої продукції	26703,79
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	18129,65
4	Прибуток від операційної діяльності	11244,52
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	11244,52
7	Податок на прибуток, 18%	2024,01
8	Чистий прибуток - можливий	9220,50
9	Рентабельність реалізації, %.	16,44
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	5607,79
11	Чистий прибуток – плановий	9220,50

Проводячи діагностику отриманих результатів, можна зробити висновок, що можливий прибуток більший за необхідний. Це засвідчує, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки за перший рік діяльності підприємства.

Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі: обсяг та структура доходів від реалізації, рівень націнки ЗРГ, обсяг та структура ресурсного потенціалу ЗРГ, обсяг, термін вводу, вартість основних засобів, чисельність та склад персоналу ЗРГ, прийнята система матеріального стимулювання праці, рівень орендних платежів, інших витрат.

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{рп}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$	16,44
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{пв}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	25,08
3.	Рентабельність операційних витрат ($POB, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	62,02

Планування основних показників діяльності закладу ресторанного господарства на п'ять років

У попередніх пунктах розробки бізнес плану здійснюється обґрунтування основних показників діяльності на перший рік створення закладу РГ.

Наступний етап планування – розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування основних показників діяльності на перші п'ять років проводимо для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Для закладу ресторанного господарства, що проектується, темп росту товарообігу на усі чотири роки приймаємо у обсязі 4% річних.

Планування чистого прибутку закладу здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності закладу, який досягає середньо галузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообігу на усі чотири роки закладається у обсязі 16,44% річних.

Розмір амортизаційних відрахувань на перший рік беремо з табл. 3.4, а для подальших років використовуємо поправочний коефіцієнт – 0,95. Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років наведено у додатку Ж.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

У процесі оцінки капітальних витрат по проекту та чистого грошового потоку ці показники повинні бути приведені до теперішньої вартості, тобто дисконтовані. За дисконтну ставку, що використовується у дипломному проекті визначимо річний рівень інфляції, що склався в Україні у році написання проекту.

Таблиця 3.9

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	18178,9	10311,10	10311,10	8664,79	-9514,09
2	300,0	10625,39	20936,48	7503,27	-2310,82
3	450,0	10957,16	31893,64	6502,15	3741,33
4	200,0	11306,86	43200,50	5638,38	9179,71
5	100,0	11674,98	54875,48	4892,39	13972,10
Разом	19228,9	54875,48	54875,48	33200,98	13972,10

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом.

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 2,89 років.

Висновки та пропозиції

У випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку закладу ресторанного господарства у м. Київ. Доцільним є проектування закладу ресторанного господарства у складі ресторану-бару чеської кухні на 100 місць. Обґрунтовано тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів. Розроблено концепцію закладу - ресторан-бар чеської кухні «Svíčka». Впроваджено інноваційні технології до складу однієї з фірмових страв з використанням сировини з високим вмістом біологічно-активних речовин для підвищення біологічної цінності страви.

В розділі концепція, технологія, організація розроблено виробничу програму для ресторану-бару на 100 місць, яка відображає головну концепцію роботи закладу; вивчено можливі джерела постачання продукції, визначено основних постачальників, враховуючи надійність поставок і їх економічність; визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання.

У розділі архітектура, дизайн проекту розроблено план благоустрою закладу, план закладу з розміщенням технологічного устаткування, розріз будівлі, комунікаційне забезпечення технологічного устаткування, дизайнерське рішення фасаду будівлі. Підготовано графічні матеріали та документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.

Визначено річні витрати електроенергії, витрати теплової енергії на опалення та вентиляцію, витрати води. Передбачено комплекс заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища при експлуатації проектованого закладу. Розроблено план евакуації на випадок виникнення пожежі з закладу ресторанного господарства.

У розділі управління, економіка розроблено організаційно-юридичний план проектованого закладу. Обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу; визначено структуру, системи і процедури управління. Розраховані основні економічні показники: витрати закладу складають 18129 тис.грн., чистий прибуток – 9220 тис.грн., рівень рентабельності – 16,44 % та період окупності 2,89 роки, що є дуже гарним показником та свідчить про ефективність проекту закладу ресторанного господарства у м. Київ.

Розроблені заходи по організації матеріально-технічного забезпечення закладів, виробничого процесу та контролю за якістю продукції, організації обслуговування споживачів.

Таким чином доведено доцільність проектування закладу ресторанного господарства у м. Київ, а саме ресторану-бару з чеською кухнею на 100 місць. Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво закладу ресторанного господарства є доцільним та рентабельним.

Додаток А

Результати дослідження потенційних споживачів проектного закладу

Запитання, варіанти відповідей	Кількість відповідей	Частка відповідей, %
1	2	3
Які заклади Ви відвідуєте раз на тиждень або частіше?		
Ресторан	20	17
Кафе	35	29,75
Їдальня	15	12,75
Бар	18	15,3
Закусочна	16	13,6
ЗШО	15	12,75
Яких закладів РГ не вистачає у цьому районі?		
Ресторан	38	32,3
Кафе	14	11,9
Їдальня	21	17,85
Бар	5	4,25
Закусочна	12	10,2
ЗШО	19	16,15
Всього достатньо	8	6,8
Якій кухні Ви надасте перевагу?		
Українська	35	29,75
Європейська	20	17
Чеська	12	10,2
Японська	19	16,15
Американська	11	9,35
Грузинська	2	1,7
Французька	12	10,2
Іспанська	7	5,95
Чи замовляли б Ви страви з додаванням пюре топінамбуру?		
Так	72	61,2
Ні	46	38,8

Ваша стат'я?		
жіноча	60	51
чоловіча	58	49
Ваш вік, років?		
до 18	7	5,95
18-45	95	80,75
до 55 і більше	15	12,75
Ваш сімейний статус?		
одружена(ий)	54	45,9
неодружена(ий)	64	54,1
Ваш соціальний статус?		
Безробітний	7	5,93
Підприємець	10	8,47
Робітник	45	38,14

Продовження таблиці 1.1

Пенсіонер	6	5,08
Службовець	15	12,71
Працівник сфери послуг	8	6,78
Студент	20	16,94
Школяр	4	3,39
учень ПТУ	3	2,54
Скільки становить середньомісячний дохід на одного члена у Вашій сім'ї, гривень?		
550-599	15	12,71
600-649	22	18,64
650-699	25	21,19
більше 700	36	30,5
більше 1000	20	16,94
Скільки коштів Ви витрачаєте на відвідування закладів ресторанного господарства?		
до 100 грн	28	23,73
до 300 грн	48	40,68
більше 300 грн	42	35,6

Додаток Д

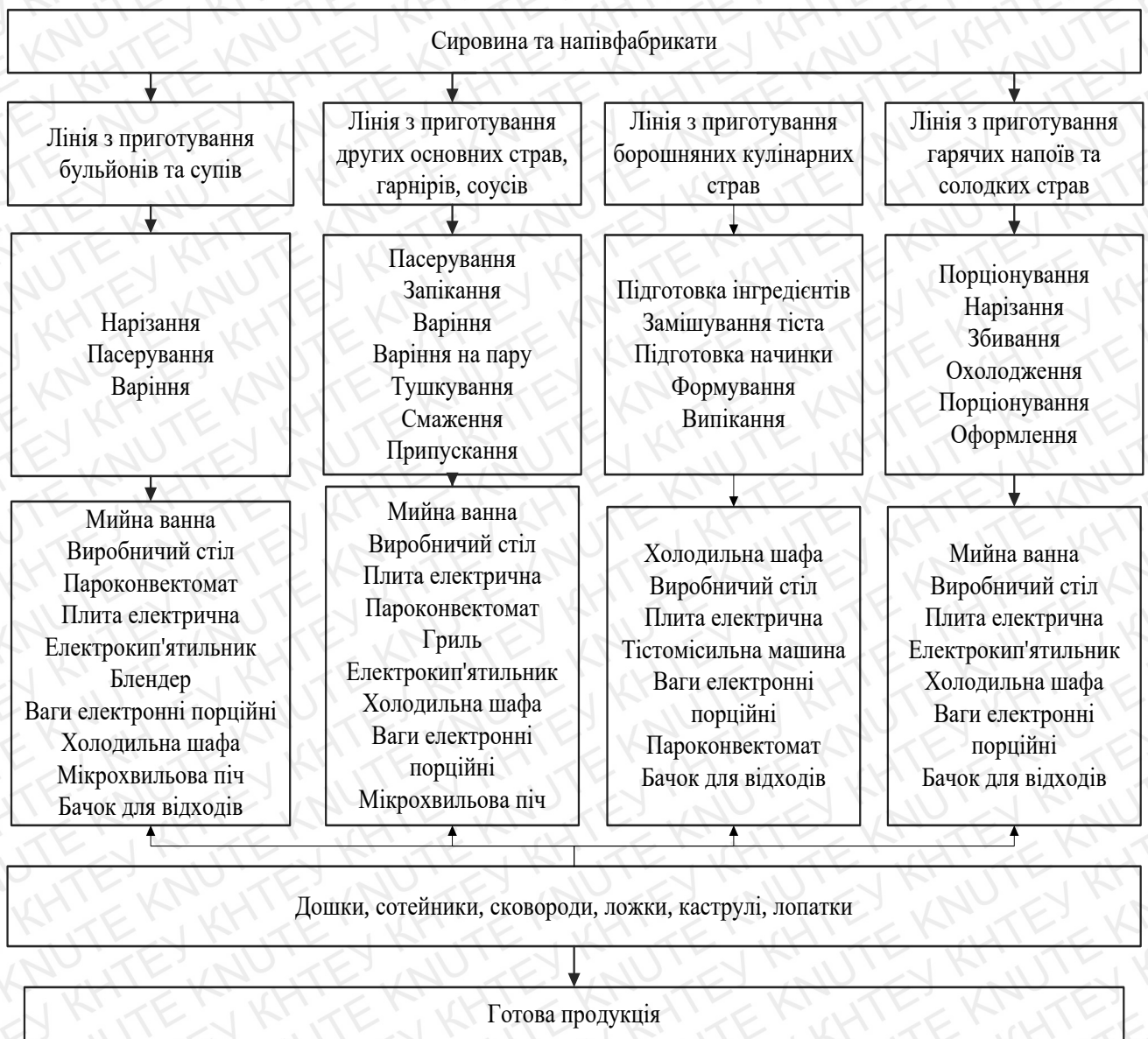
Устаткування барної зони ресторану

Устаткування	Марка, модель	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм	
			Довжина	Ширина
Барна стійка	SPEKTR	1	5000	850
Шафа для вина	Profycool JC 48 G	1	415	670
Льодогенератор	Kuechenbach IM-25	1	840	446
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330
Кавоварка	Franke Pura Fresco	1	320	690
Кавомолка	Cunill MICHIGAN INOX	1	210	380
Соковижималка для citrusових	STARFOOD CJ5	1	340	240
Кип'ятильник	ITERMA КНЭМ- 100Н	1	400	275
Сокоохолоджувач	STARFOOD -3S	1	630	430

Блендер	Arach ABL1P	1	200	200
Шафа холодильна барна	EQTA BRD49	1	440	490
Автоматизоване робоче місце бармена	R-Keeper V7	1	260	180

Додаток С

Схема організації виробничого процесу гарячого цеху ресторані



Додаток Б**Барне меню**

Назва	Вихід, мл
Пиво	
Pilsner Urquell (світле)	330/500
Radegast (світле)	330/500
Gambrinus (світле)	330/500
Velkoporovický Kozel (світле/темне)	330/500
Staropramen (світле)	330/500
Budweiser Budvar (світле/темне)	330/500
Krušovice (світле/темне)	330/500
Bernard (напівтемне)	330/500
Velvet (напівтемне)	330/500
Litovel Dark (темне)	330/500
Пиво світле «Svíčka»	330/500
Пиво пшеничне «Svíčka»	330/500
Пиво напівтемне «Svíčka»	330/500
Пиво темне «Svíčka»	330/500
Ігристі вина	
Тєреза Рицци Просеко Спумантє	750
Мартіні Асті	750
Медичи Ламбруско Росо	750
Кава брют	750
Фірмові вина	
Bílá vína «Svíčka» (біле сухе)	150/750
Červená vína «Svíčka» (червоне сухе)	150/750

Ріжовé вiно «Svíčka» (рожеве вино)	150/750
Фiрмовi настоянки	
Бехерiвка в асортиментi	50/100/500
Пивовиця «Svíčka»	50/100/500
Грушовиця «Svíčka»	
Клюковка «Svíčka»	50/100/500
Хрiновуха «Svíčka»	50/100/500
Перцiвка «Svíčka»	50/100/500
Сливовиця «Svíčka»	50/100/500
Горiлка	
«Немiроф»	50/100/500
«Грей Гус»	50/100/500
«Фiнляндiя»	50/100/500
«Абсолют»	50/100/500
Вiскi	
«Джемесон»	50/100/500
«Гленморанж»	50/100/500
«Балантайс»	50/100/500
«Чiвас Рiгал»	50/100/500

Додаток Е

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	14671,28	470	14201,28	25	4	568,1
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	2437,782	74	2363,782	7	14	337,7
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (З них)	87,69	2,6	85,09	5	20	17,0
П'ята група амортизації. Транспортні	701,52	21	680,52	6	17	113,4

засоби.						
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	280,608	8,5	272,108	5	20	54,4
Разом амортизація ОЗ						1090,6

Додаток Ж

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1	2	3	4	5	6
2019 рік	56077,95	4	9220,50	16,44	1090,59
2020 рік	58 321,07	4	9589,32	16,44	1036,06
2021 рік	60 653,91	4	9972,90	16,44	984,26

2022 рік	63 080,07	4	10371,81	16,44	935,05
2023 рік	65 603,27	4	10786,68	16,44	888,30
Разом за 5 років	303736,26		49941,22		4934,26

Додаток 3

План з праці по закладу ресторанного господарства на плановий 2019 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
-----------	--------------------	---------------------------------	------------------------------

1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	54	54
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	32	32
Допоміжний персонал	осіб	17	17
Фонд основної заробітної плати	грн.	730720	8768640
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	101640	1219680
Виробничий (операційний) персонал	грн.	451320	5415840
Допоміжний персонал	грн.	177760	2133120
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	114690	1376280
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	20328	243936
Виробничий (операційний) персонал	грн.	67698	812376
Допоміжний персонал	грн.	26664	319968
Фонд оплати праці, усього.	грн.	845410	10144920
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	121968	1463616
Виробничий (операційний) персонал	грн.	519018	6228216
Допоміжний персонал	грн.	204424	2453088
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	15655,74	187868,89
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	24393,60	292723,20
Виробничий (операційний) персонал	грн.	16219,31	194631,75
Допоміжний персонал	грн.	12024,94	144299,29

Додаток І

Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства на 2019 рік

Показники	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік
1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати					
1. Будівництво чи придбання приміщень	14671,3				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2437,8				
2.1 Холодильне обладнання	771,7				
2.2 Механічне обладнання	736,6				
2.3 Теплове обладнання	385,8				
2.4 Торговельне обладнання	491,1				
2.5 Вимірювальні прилади	52,6				
3. Меблі, інше офісне обладнання	280,6				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	87,7				
5. Вартість інших основних фондів	701,5				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
Разом капітальні витрати	18178,9	300,0	450,0	200,0	100,0
2. Джерела отримання коштів					
1. Власні кошти, разом	18178,9	10625,4	21282,6	32139,4	43614,4
У тому числі: внески до статутного фонду	7867,8				
Прибуток (капіталізований)	9220,5	9589,3	9972,9	10371,8	10786,7
Амортизаційні відрахування	1090,6	1036,1	984,3	935,0	888,3
Нерозподілений прибуток		0,0	10325,4	20832,6	31939,4

минулих років					
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
Разом фінансові кошти	18178,9	10625,4	21282,6	32139,4	43614,4
Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів	0,0	10325,4	20832,6	31939,4	43514,4

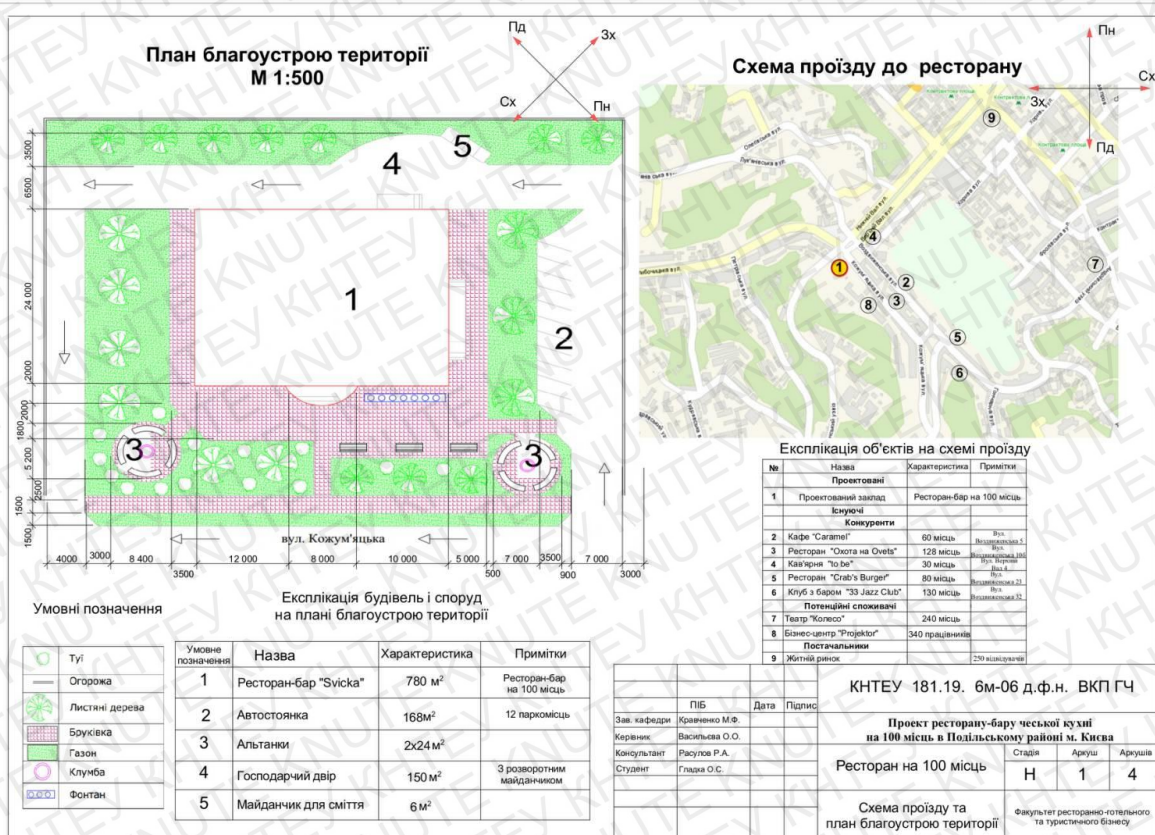
Список використаних джерел

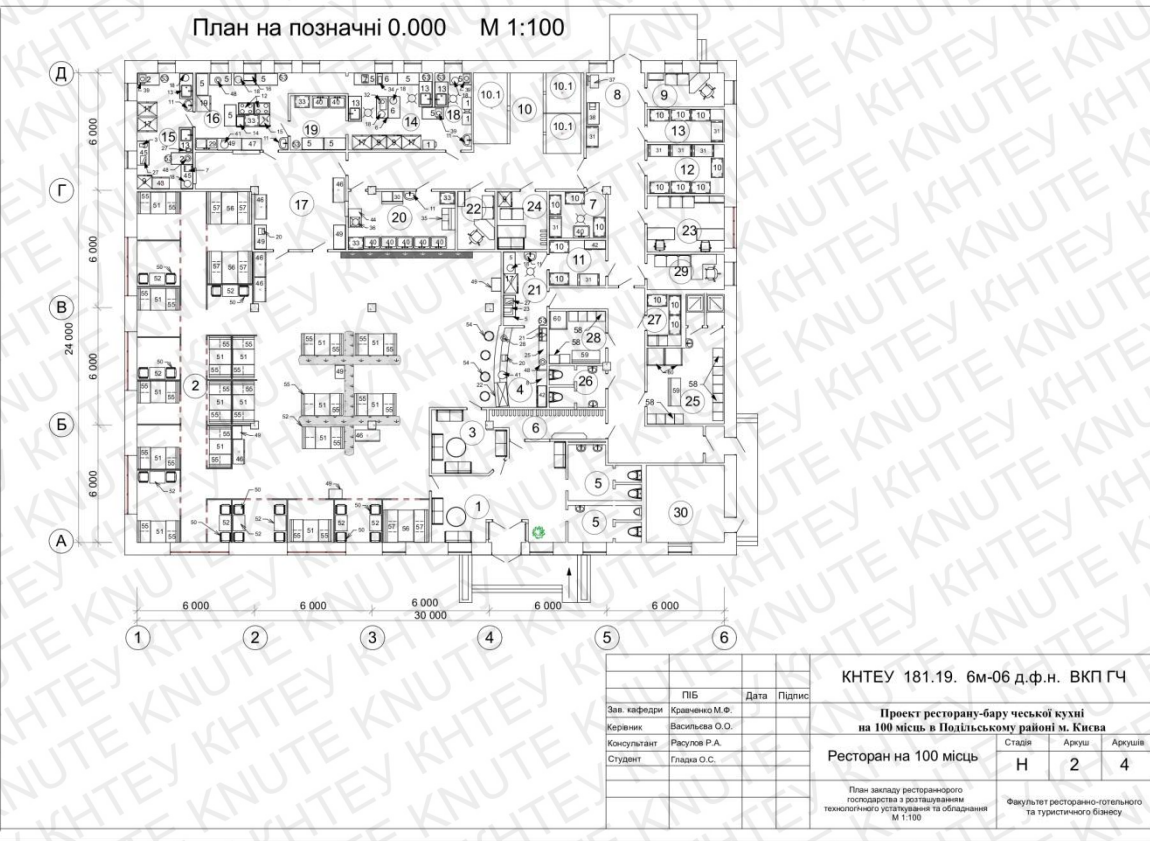
1. *ДБН А.2.2-3-2004* "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
2. *ДБН В.2.2.-9-99* "Громадські будинки та споруди"
3. *ДБН В.2.2-25-2009* «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
4. *ДБН 360-92*** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
5. *ДСТУ.4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
6. *Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2* „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
7. Конвісер І.О. Каталог устаткування підприємств громадського харчування. К. : КНТЕУ, 2005. — 53с.
8. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. — К.КНЕУ, 2003. — 246 с.
9. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. — 128с.
10. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, М.І. Грищенко, Н.О. Мельничук. — К. : Київ. Нац.. торг.-екон. Ун-т, 2011. 465 с.
11. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Н. Ю. Балацька, Сегеда І. В. за авторською редакцією Харківського національного університету міського господарства ім. О. М. Бекетова
12. Устаткування закладів ресторанного господарства. Доценко В.Ф. видав. Кондор. 2016, 360 с.
13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). — Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. — 2005, 632 с.
14. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. — Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. — К. : КНТЕУ, 2017. — 426 с.
15. П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. — 2006.
16. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 342 с.
17. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. — К. : Кондор-Виндавництво, 2012. —240 с.

18. Доманский А.Ю., Дромов А.А. Готовим вместе. Кухни народов мира.-К.: Арий, 2018. – 224 с.
19. Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. Теоретичні основи харчових технологій: навч.пос.[для студ.вищ.навч.закл.] / М.Ф. Кравченко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2011. – 280 с.

Інтернет ресурси

20. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства
21. <http://www.czechspecials.cz/uvod>
22. <https://yizhakultura.com/material/cheska-kukhnya-v-ukraini-chastina-1>
23. <http://samsobi.com.ua/index.php/czech/502-czkitchen>
24. <http://restoran.ua> - Інформаційний сайт ресторанного господарства
25. <https://1000.menu/catalog/cheshskaya-kuxnya>





Спецификация устаткування				Експликация помещений		
№	Тип	Марка	Габаритные размеры, м длина ширина высота	№ п/п	Наименование помещения	Площадь, м²
1	Візок	HENDI 810002	0.72 0.52 0.75	1	Вестибюль	20
2	Стиг виробничий	ITERMA 430 C5-211	1 0.6 0.7	2	Зала ресторану	220
3	Міксер планетарний	Gemlux gl-smph 1200SS	0.43 0.2 0.47	3	Аванзала	15
4	Морозильна шафа	FROSTY TMTF 40	0.6 0.82 1.2	4	Барна стійка	12
5	Стиг виробничий	ITERMA 430 C5-211	1 0.6 0.7	5	Санвузли для відвідувачів	12
6	Стиг холодильний	FROSTY THS 903T	1.5 0.9 0.7	6	Гардероб	8
7	Вакуумна пакувальна машина	Serman W8 30 DX	0.402 0.525 0.3	Складські		
8	Стиг-тумба	SPEKTR	1 0.6 0.6	7	Комора і мийна тарн	6
9	Морозильна скриня	EWT inox CF418L	1.45 0.62 0.695	8	Завантажувальна	12
10	Степак	ITERMA 430 C5-211	1.2 0.9 1.6	9	Приміщення копирна	6
11	Раковина для миття рук	ATECH BP-400	0.4 0.315 1.25	10	Приміщення охолоджувальних камер	12
12	Плита електрична	Kovinsiro ES-T47/P 55824	0.7 0.8 0.86	10.1	Ох. кам. для м'яса та риби	5
13	Стиг з вмонтованою ванною	ITERMA 430 BC-13	1.35 0.6 0.87	10.2	Ох. кам. для мол. прод., жирів і гастр.	3
14	Фритюрниця	Kuchembach EF-4L	0.22 0.4 0.65	10.3	Ох. кам. для овочів, фруктів та зел.	3
15	Пароконвектогет	Rational SCC 101	0.85 0.77 0.9	11	Комора напоїв	7
16	Мікрохвильова плч	LG MS-1949 G	0.455 0.25 0.32	12	Комора сухих продуктів	8
17	Шафа холодильна	Aksterm WXY-0.8	0.7 0.715 2.05	13	Комора овочів	6
18	Ваги	CAS ED-6H	0.33 0.34 0.065	Виробничі		
19	Холодильна шафа	MMI Kamen 1 12YCK	0.86 0.65 1.5	14	Доготівальний цех	18
20	Автоматизоване робоче місце бармена	R-keeper V7	0.15 0.15 0.1	15	Холодильний цех	22
21	Кававарка	Frankie Pura Fresco	0.25 0.25 0.4	16	Гарячий цех	24
22	Холодильник барний	EQT4 BRD49	0.7 0.55 1.75	17	Роздаткова	12
23	Льодогенератор	Kueschenbach IM-25	0.4 0.28 0.45	18	Відділ обробки зелені	6
24	Степак для посуду	CB-1	1.2 0.6 1.85	19	Мийна кузовного посуду	8
25	Степак для посуду	GF12-Grup-45	0.6 0.4 1.2	20	Мийна столового посуду і сервіза	16
26	Мийн для посуду	HENDI 271520	0.16 0.08 0.25	21	Підсобне приміщення бару	8
27	Слаксер	Celme family 220 CE	0.36 0.46 0.35	22	Приміщення зв'язного виробництва	5
28	Сокотрималка для цитрусових	STARFROD C.J.5	0.15 0.15 0.4	Адміністративні і побутові		
29	Ванна мийна двокошійна	Ilerma BCL 241200600	1 0.6 0.86	23	Офіс	12
30	Шафа для посуду	KAYMAN ШПМ-2210905	1.05 0.63 2.2	24	Приміщення для персоналу	5
31	Підтоварник	ITERMA CPT-130	1.3 0.5 0.3	25	Гардероб персоналу з душевими	22
32	Місоробка	ARACH AT58 19	0.27 0.26 0.4	26	Санвузли для персоналу	4
33	Степак кухонний	ATECH CTK-650/400	0.6 0.6 1.85	27	Білизняна	5
34	Місорозрилопач	Gastrolad MT-8MN	0.36 0.21 0.15	28	Гардероб для офісників	7
35	Посудомийна машина	Silano 11500	1.15 0.87 0.837	29	Кабинет директора	6
36	Утилізатор харчових відходів	Waster King 500	0.35 0.125 0.8	Технічні		
37	Ванн	CB-1501A	1 0.6 1.2	29	Теплопункт	14
38	Візок вантажний	BB	0.6 0.6 0.8	КНТЕУ 181.19. 6м-06 д.ф.н. ВКП ГЧ		
39	Освоєрзика	Robot coupe CL20	0.325 0.304 0.35	Проект ресторану-бару чеської кухні на 100 місць в Подільському районі м. Києва		
40	Мийна ванна	ITERMA BC-10430	1.1 0.6 0.87	Ресторан на 100 місць		
41	Коптильник	Kuchembach PUJ-400	0.32 0.26 0.53	Стадія	Аркуш	Аркуші
42	Шафа для ванн	Profucol JC 48 G	0.45 0.67 1.25	Н	2а	4
43	Шафа кухонна	Ateci ШЗК-1200	1.2 0.6 1.85	Експликация помещений та спецификация устаткування		
44	Стиг для збирання запічок ік	Kayman CPT-455/0606	1 0.6 0.87	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу		
45	Стиг охолоджувальний	Coolcat snack 3100TN/600	1.75 0.6 0.85			
46	Сервант	CB-48	1 0.5 1.8			
47	Стиг тепловий	Hicold TS 13 GN	1.2 0.6 0.84			
48	Блендер	VEMA FR 2003	0.25 0.25 0.4			
49	Стиг нейтральний	SN-070	0.9 0.5 0.84			
50	Стиг	NS-1542	0.6 0.5 0.4			
51	Стиг 4х місясй	SL-204	1.2 0.8 0.75			
52	Стиг 2х місясй	SL-202	0.7 0.8 0.75			
53	Банок для сміття	Ateci УФ	0.5 0.5 0.45			
54	Опідєк барний	NS-1542	0.35 0.35 0.4			
55	Стиг нейтральний	SN-076	0.9 0.5 0.84			
56	Стиг шестимісний	SL-206	1.6 0.8 0.75			
57	Диван 3х місясй	DS-015/04	1.5 0.65 1.3			
58	Шафа індивідуальна	IN sfr	0.4 0.38 1.75			
59	Павн	IN dfr-15	1.5 0.4 0.5			
60	Кабинка для передавання	IN-sport 2/11	0.9 0.9 1.75			

Фасад А-Е М 1:100

Дизайнерське рішення екстер'єру закладу

Дизайнерське рішення екстер'єру закладу

	ПІБ	Дата	Підпис	КНТЕУ 181.19. 6м-06 д.ф.н. ВКП ГЧ		
Зав. кафедри	Кравченко М.Ф.			Проект ресторану-бару чеської кухні на 100 місць в Подільському районі м. Києва		
Керівник	Васильєва О.О.			Ресторан на 100 місць	Стадія	Аркуш
Консультант	Расулов Р.А.				Н	3
Студент	Гладка О.С.			Дизайнерські рішення екстер'єру закладу		4
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу		

Хімічний склад чеських ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

Нутрієнти	Контроль	Дослід	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	17,20±0,48	14,79±0,51	0,59	4,80
Жири, г	18,55±0,74	29,59±0,78	1,04	5,62
Вуглеводи, г	1,04±0,04	3,78±0,15	2,74	265,07
Харчові волокна, г	0,01±0,02	0,50±0,02	0,69	6940,00
Енергетична цінність, ккал	192,94±7,7	214,07±8,5	21,12	10,95
Мінеральні речовини				
Кальцій, мг	21,77±0,87	32,89±1,3	11,12	51,08
Калій, мг	241,83±10,1	265,52±11,8	43,69	17,35
Магній, мг	19,20±0,76	41,27±1,25	12,07	62,86
Фосфор, мг	130,08±5,2	158,67±6,3	28,59	21,98
Вітаміни				
Тіамін (В ₁), мг	0,10±0,02	0,18±0,02	0,08	81,88
Рибофлавін В ₂ , мг	0,06±0,01	0,05±0,01	0,00	-5,29
Пірідоксин В ₆ , мг	0,26±0,01	0,30±0,01	0,04	16,03

Задовлення добової потреби у нутрієнтах при споживанні 100 г ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

Нутрієнти	Добова потреба	Контроль	Дослід
Білки, г	80	15,25	16,36
Жири, г	80	23,19	24,49
Вуглеводи, г	360	0,29	1,05
Харчові волокна, г	20	0,05	3,52
Енергетична цінність, ккал	1660	11,62	12,90
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	800	2,72	4,11
Калій, мг	3500	7,20	8,44
Магній, мг	400	4,80	7,82
Фосфор, мг	1000	13,01	15,87
Вітаміни			
Пірідоксин В ₆ , мг	2	12,79	14,84
Фолиєва кислота (В ₉), мкг	200	4,14	4,85
Ніашин (РР), мг	22	7,92	8,59

Технологічна схема приготування ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

Профіль якості ковбасок Valašské klobása з пюре топінамбура

	ПІБ	Дата	Підпис	КНТЕУ 181.19. 6м-06 д.ф.н. ВКП ГЧ		
Зав. кафедри	Кравченко М.Ф.			Проект ресторану-бару чеської кухні на 100 місць в Подільському районі м. Києва		
Керівник	Васильєва О.О.			Ресторан на 100 місць	Стадія	Аркуш
Студент	Гладка О.С.				Н	4
				Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій		4
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу		