

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Проект рибного ресторану на 80 місць
у м. Бровари Київської обл.**

Студента 2 курсу бм групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

О.Ю. Гриценко

Науковий керівник проекту

В.І. Кочерга,
канд техн. наук, доцент

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація.

В.І. Кочерга,
канд техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

І.І. Тарасенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Р.А. Расулов,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

В.Г. Міска,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко,
д-р техн. наук, професор

Київ – 2019

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студент: Гриценко О.Ю.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Бровари Київської обл.»

Керівник проекту: к.т.н., доцент. Кочерга В.І.

Термін захисту “___” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Досліджено ринок закладів ресторанного господарства у м. Бровари Київської області. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме рибного ресторану на 80 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню. Розроблено гастрономічний бренд проекту.

Здійснено підбір технологічного устаткування, визначено склад і площі приміщень, об’ємно-планувальне рішення ресторану. Розроблено організаційний дизайн, складено доходи та витрати, розраховані середньорічні економічні показники, ефективність інвестиційного проекту.

Проект викладений на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал – 4 аркуши.

Anotation

The market of restaurant establishments in Brovary city of Kyiv region is investigated. Based on the analysis of the number of places of restaurants and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely a fish restaurant for 80 seats, is substantiated. Named institution, conceptual design, menu. The gastronomic brand of the project has been developed.

Selection of technological equipment is carried out, the composition and area of premises are determined, the three-dimensional planning decision of the restaurant. The organizational design has been developed, revenues and expenses have been compiled, average annual economic indicators have been calculated, the effectiveness of the investment project has been calculated.

Project set out on pages ___ contains explanatory notes and tables and ___ pictures ___ applications. Graphic material – 4 letters.

ЗМІСТ

Вступ.....	
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація	
1.1. Концепція підприємства.....	
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.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
Резюме проекту (висновки).....	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали.....	

Вступ

Актуальність теми: Ресторанний бізнес сьогодні знаходить нові тенденції розвитку та сучасне відображення в економіці багатьох розвинутих країн, але за останні роки накопичився цілий ряд невирішених питань. Проблема розвитку у сфері ресторанного бізнесу є досить актуальною, виходячи з її економічного та соціального значення. Саме тому актуально розглянути сучасний стан ресторанного господарства у м. Бровари Київської області та проаналізувати його динаміку розвитку.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі рибного ресторану у м. Бровари Київської області. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг ресторану, меню, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями гастрономічного бренду проекту.
- Розробити виробничий процес, сервіс. Розробити виробничу програму цехів ресторану. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр ресторану. Розрахувати кошторис будівництва.
- Обґрунтувати організаційний дизайн ресторану; визначити структуру, системи і процедури управління. Визначити доходи та витрати ресторану.
- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва рибного ресторану на 80 місць у м. Бровари Київської обл.

Розділ 1. Концепція, технологія, організація

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Місто Бровари — місто обласного підпорядкування, в місті нараховується 2987 підприємств та організацій. У місті працює близько двохсот магазинів, з них: 111 магазинів переважно продовольчого профілю, а також функціонує понад 30 закладів ресторанного господарства.

Місцем розташування закладу обрано вул. Симона Петлюри. Це пов'язано з близьким розташуванням вулиці до центру міста, туди доїжджає велика кількість транспортних засобів (у т.ч. з м. Києва), оскільки поряд знаходиться найбільший торговельно-розважальний центр «Термінал». Передбачається, що контингент споживачів ресторану, що проектується, буде представлений, в основному, іноземними та внутрішніми туристами, працівниками державних і комерційних установ, підприємств, банківських установ, місцевими мешканцями.

Оскільки даний мікрорайон близько межує з ТРЦ «Термінал», а отже, має високий рівень туристичної та ділової активності, перспективним є створення концептуального міського ресторану з орієнтацією на страви з риби та демократичним рівнем сервісу за доступними цінами. У визначеному ареалі діяльності проектного закладу кількість закладів мінімальна (1 заклад), які користуються популярністю як серед іноземних туристів, так і вітчизняних споживачів, перспективним є створення міського рибного ресторану.

1. Окрім того, на сайтах інших закладів ресторанного господарства м. Бровари було перевірено відгуки на якість обслуговування. У першу чергу варто відмітити, що ні один заклад не отримав найвищий рейтинг серед рибних ресторанів, це пов'язано з рівнем та якістю обслуговування, цінами на продукцію а також інтер'єром ресторанів.

Дизайн та затишна атмосфера;

Великий асортимент страв з риби, яке виготовлено різними способами

- Близьке розташування до торгового центру, зручна локація;
- Наявність паркувальних місць та садово-паркової зони;
- Гостинність та привітливість персоналу;
- Демократичний середній чек відносно інших ресторанів.

Для ґрунтовної характеристики потенційного ринку визначаємо схему проїзду до ресторану, показано на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Схема проїзду до ресторану:

В даному мікрорайоні кількість працюючого населення складає 4800 осіб, а кількість потенційних споживачів, які можуть скористатися послугами закладів ресторанного господарства даного мікрорайону – 2520 осіб.

У результаті проведених робіт представлено проект закладу ресторанного господарства у м. Бровари, у складі ресторан «Blue Marlin» на 80 місць. Адреса проектного закладу: вул. Металургів 15.

Наймінг закладу

Наймінг ресторану «Blue Marlin» спрямований на класичний стиль та особливостей гастрономічної концепції, так як ресторан рибного спрямування, тому запропоновано назву ресторану «Blue Marlin».

Для відображення специфіки серед потенційних гостей образного уявлення сучасного, морського, культурного побуту. «Blue Marlin» – це морепродукти в різноманітних виконаннях для гурманів рибних страв, особливо рибна страва «Royal fish» яка пропонуватиметься у ресторані як фірмова страва закладу. Отже наймінг ресторану «Blue Marlin» спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних з середземноморською і авторською кухнею, невимушеною домашньою атмосферою та веселим проведенням часу.

Позиціонування ресторану «Blue Marlin» як, спеціалізований міський ресторан рибного спрямування із широким асортиментом рибних страв і ексклюзивним дизайном дозволить:

- Не залишити байдужими туристів та місцевих мешканців.
- Стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів до його відвідування.
- Створити особливий настрій відвідувачам.
- Забезпечити конкурентні переваги закладу.

Особливістю закладу «Blue Marlin» є страви середземноморської авторської кухні, його концепції закладу та меню. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що ресторан пропонуватиме страви середземноморської кухні з ексклюзивним морським дизайном. Ресторан «Blue Marlin» відрізнятиметься особливою атмосферою, тематичним дизайном інтер'єру, меню та оригінальною подачею страв від існуючих ресторанів середземноморської і авторської кухні у м. Бровари.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – гастрономічний, спеціалізований, рибний ресторан, що запрошує гостей до палуби, у склад яких входять відомі риболови Blue Marlin.. Риболови Blue Marlin – знавці кращих

рибних місць, адже працюють в різних країнах світу – скрізь, де ловлять рибу. За цей час вони познайомилися з власниками найбільших рибних промислів, з капітанами риболовецьких траулерів. Одного разу, приїхавши в Україну, Blue Marlin також започаткували власну справу з розроблення рибного ресторану в цих краях. Розроблено фірмовий логотип ресторану «Blue Marlin» (рис. 1.2)



Рис.1.2. Фірмовий логотип ресторану «Blue Marlin»

Фірмовий слоган ресторану «Blue Marlin»:

«Blue Marlin» – рибні справи які варто спробувати!

Внутрішнє оздоблення ресторану буде виконано в тематичному морському стилі. В інтер'єрі будуть використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою зеленню. Одна із стін буде розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах.

У закладі можна буде придбати продукцію не лише за умовами у залі закладу, а й взяти з собою (take away).

Концептуальне меню закладу.

Основним спрямуванням гастрономічного, спеціалізованого міського ресторану «Blue Marlin» є страви рибного спрямування з ексклюзивним дизайном. До них належать фірмові «мідії в лимонному соусі», салат «морський коктейль», «млинці з лососем, також «Суп із раками», поданий на дошці з цілим раком і зеленню у бульонниці. У ресторані можна буде спробувати відварені раки, креветки, осетрину, прикрашеним їстівними пальмами.

Іноземним туристам, що звикли до сандвічів, ресторан «Blue Marlin» запропонує сучасний сандвіч із авокадо і лосося.

Ласуні зможуть скуштувати десерти, такі як млинці з фруктами, сирно-молочне суфле, «Сметанковий» торт, «Тірамісу», «Фірмове» морозиво.

Дитячу аудиторію вразить пиріг з моцарелою і сьомгою запропонований до столу у вигляді рибки, «Полуничні капкейки» з тематичною морською тематикою та фреш «Вітамінний».

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) ресторану «Blue Marlin», що визначатиме унікальність і створювати конкурентні переваги закладу, представлено у додатку Б.

Передумовою успішної реалізації продуктів ресторану «Blue Marlin» є фірмовий тематичний дизайн та ексклюзивне оформлення запропонованих страв. Саме тому дуже важливо обирати для роботи професійних кухарів високого рівня майстерності, які б мали творчі здібності і знання сучасних ресторанних технологій, вносили у виробництво інноваційні ідеї та вміли б поєднувати різні кулінарні спрямування і техніки.

Пріоритетним для швидкого приготування у продовольчому закладі є закупівля напівфабрикатів та сировини у місцевих виробників та фермерів. Для оптимізації виробничого процесу у ресторані, будуть створюватися такі заготовки: соуси, стейки, напівфабрикати з овочів.

У ресторані «Blue Marlin» будуть запропоновані фреші, соки в асортименті, тонізуючі холодні напої, широкий асортимент чаю й кави, а також алкогольні напої: вина, ігристі вина, горілка, віскі, коньяк, пиво.

Гостям будуть запропоновані фірмові страви: «Біск-суп із раками», «Мідії в лимонному соусі», «Млинці з лососем», салат «Морський коктейль». Фірмові страви будуть подані з їстівними морськими травами.

Концептуальний дизайн та атмосфера.

Дизайн ресторану «Blue Marlin» планується виконати у сучасному, тематичному, морському стилі. В інтер'єрі ресторану, який відображає палубу будуть використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, також зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою

зеленню. Одна із стін розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах. Гордістю ресторану буде акваріум з екзотичними рибами.

Найважливішим при проектуванні ресторану є формування у споживачів особливого емоційного стану позитивних вражень та емоцій, викликати здивування і захоплення. Для цього атрибутом інтер'єру буде: відкрита вітрина, авторські аксесуари ручної роботи макети кораблів та парусників, зображення на стінах риб, кораблів і розмальована стіна у рибній тематиці в незвичайному вигаданому образі.

Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із сімейними обідами, торжествами, ювілеями, приємним проведенням часу у родинному затишному колі.



Рис. 1.3 Концептуальний підхід дизайну ресторану «Blue Marlin»

У вечірній час в ресторані буде організовуватися виступ музикантів. В інтер'єрі закладу будуть використані декоративні елементи морського побуту – класичний білосніжний посуд з емблемою або логотипом ресторану, макети кораблів та парусників стоятимуть продовж стін на дерев'яних світло-коричневих полицях, білосніжні серветки, скатертини та рушники зроблені із віскозного волокна.

Стильове спрямування закладу оформлено також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-ч та 6-місні столики з дерев'яним покриттям з дерев'яними ніжками. В окремих місцях біля стін будуть встановлені 4-місні столики з дерев'яними двомісними стільцями, а біля розмальованої стіни у рибній тематиці в незвичайному вигаданому образі стоятимуть 6-місні столики з диванами в синьо білу смужку. (рис 1.2). Також 2-х місні столики будуть оформлені у синіх відтінках для гостей або пар з живими квітами та білими скатертинами, які хочуть провести незабутній вечір тет-а-тет.

Посуд передбачається використовувати: фарфоровий, мельхіоровий та кришталевий з гравіруванням. Для подавання страв будуть використані великі білосніжні тарілки з логотипом або емблемою ресторану, бульонниці для основних страв, блюда-мушля для різних рибних виробів. Для подачі біск-супу з раками буде використано дерев'яну дошку як підставку. У залі закладу планується використовувати авторські аксесуари ручної роботи «хенд мейд» – від статуєток, макетів: кораблів і парусників, розмальованої стіни у комічній рибній тематиці, авторські світильники на стінах і люстри на стелях (локальне освітлення), а також оздоблення живою зеленню біля вікон. Форма для обслуговування персоналу буде включати службовий значок з емблемою ресторану, посадою та ім'ям працівника. Для дівчат: біла сорочка, синя жилетка, синя спідниця. Для хлопців: біла сорочка, синя жилетка, синій фартух. Кваліфікований, гостинний та задоволений персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей. Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану «Blue Marlin» (табл.1.1).

Таблиця 1.1.

Концепція ресторану «Blue Marlin»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Бровари
Адміністративний район населеного пункту	Броварський район

Місце розташування проектного закладу	м. Бровари, вул. Металургів, 15
Рівень туристичної атрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності: масивів 7(од.), пам'ятників 7 (од.), парків 2 (од.) міського значення, 3 парків районного значення, 10 скверів. Функціонує багато державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ та навчальних закладів.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	5 закладів ресторанного господарства в районі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «Blue Marlin»
Логотип	

Концептуальне меню

Позиціонування ресторану «Blue Marlin» – як гастрономічного, спеціалізованого, міського ресторану середземноморської і авторської кухні із широким асортиментом страв і ексклюзивним дизайном у сучасному стилі.

Концепція дизайну та атмосфера закладу

Стиль дизайну	Сучасний стиль
Фірмові кольори	Світло-коричневий, синій, білий.
Фірмові атрибути, атмосфери	В інтер'єрі ресторану, який відображає палубу будуть використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, також зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою зеленню. Одна із стін розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах. Гордістю ресторану буде відкрита вітрина, на котрій лежатиме свіжа риба та морепродукти. В інтер'єрі закладу будуть використані декоративні елементи тематичного морського побуту – класичний білосніжний посуд з логотипом або емблемою ресторану, макети кораблів та парусників стоятимуть впродовж стін на дерев'яних полицях. Посуд передбачається використовувати: фарфоровий, мельхіоровий і кришталевий з гравіруванням. У залі закладу планується використовувати авторські аксесуари ручної роботи «хенд мейд» – від статуєток, макетів: кораблів і парусників, розмальованої стіни у комічній рибній тематиці, а також авторських світильників і люстр на стелі (локальне освітлення).

Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – гастрономічний, спеціалізований міський ресторан середземноморської і авторської кухні (Quick Service Restaurant) з демократичними цінами та американським рівнем сервісу, із середнім чеком 250-350 грн.
Види обслуговування	Американський (їжа розкладається на кухні, офіціант розносить і розставляє тарілки гостям).
Види меню	Меню вільного вибору страв, електронне меню на сайті.
Форми обслуговування	У закладі планується застосовувати індивідуальну (за кожним офіціантом закріплюються кілька столів і він виконує прийом замовлення, сервірування стола, подавання страв і напоїв, розрахунок із споживачами збирання посуду) форму обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, без готівковий).
Додаткові послуги	-Реалізація виробів із собою (послуги «take a way») у фірмовому пакуванні від ресторану «Blue Marlin». -Реалізація продукції через інтернет-мережу на спеціально створеному сайті. Ресторан пропонує доставку продукції кур'єром. -Впроваджені бонусні програми лояльності та дисконтні знижки. - Замовлення обслуговування свят (постійні клієнти ресторану у день народження отримують 30% знижки на обслуговування).
Режим роботи	12:00-24:00 годин
Зали для споживачів, кількість місць	80 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	4,24 рази

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Метою роботи є наукове обґрунтування та розроблення нової рецептури та технології салатів з капусти Кольрабі із додаванням насіння Чіа, горіхів та лимонного соку з використанням в якості заправки гарбузової олії.

Об'єктом дослідження – технологія салату з використанням капусти Кольрабі, яблук, із додаванням насіння Чіа, горіхів та лимонного соку з використанням в якості заправки гарбузової олії.

Предметом дослідження – салат з капусти Кольрабі, з яблуками, із додаванням насіння Чіа, горіхів та лимонного соку з використанням в якості заправки гарбузової олії.

Методи дослідження – фізико-хімічні, органолептичні, статистичні методи математичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій.

Овочеві салати - чудовий варіант забезпечення організму людини вітамінами, мінеральними речовинами, цукрами, полісахаридами і тощо.

На підставі результатів досліджень, наведених у літературі, розв'язання проблем щодо розробки холодних страв, а саме салатів з використанням нової сировини, що дозволяє поліпшити збалансованість страв і харчових раціонів є актуальним.

Для проведення досліджень за контроль в роботі обрано «Салат Овочевий», згідно технологічної карти №32 ТОВ «Черноморка» закладу ресторанного господарства «Черноморка».

У процесі постановочних дослідів та лабораторних опрацювань розроблено модельні композиції та технологія приготування салату "Особливий".

Рецептурний склад компонентів контрольного та дослідних зразків салату наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Рецептурний склад салату "Особливий" (на 100 г)

Назва сировини (нетто)	Контроль	Дослід 1	Дослід 2
Капуста білокачанна	36	-	-
Капуста кольрабі	-	35	35
Яблука	35	34	33
Майонез	13	9	-
Сир твердий	9	9	9
Лайм	2	-	-
Цукор-пісок	1	1	1
Горіхи волоські	4	4	4
Гарбузова олія	-	4	10
Насіння Чіа	-	2	6
тто	-	2	2
Вихід, г	100		

Модельні композиції страви розроблялися на підставі отримання оптимальних показників органолептичної оцінки; хімічний склад страви визначався із використанням статистичних методів за допомогою аналітичних розрахунків.

З метою визначення оптимальних співвідношень компонентів холодної страви проведено дослідження її органолептичних показників. Органолептична оцінка салату «Особливий» проводилась за 5-бальною шкалою, де визначали такі показники якості, як зовнішній вигляд, смак, запах, колір, консистенцію (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка зразків салату «Особливий»

Найменування зразків	Оцінка за показниками якості					Загальна оцінка
	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Колір	Консистенція	
Коефіцієнт вагомості						
2	3	1,5	1,5	2		
Контрольний зразок	4,9	4,9	4,9	4,9	5,0	4,92
Дослід № 1	5,0	5,0	5,0	5,0	4,9	4,98
Дослід № 2	4,8	4,8	4,9	4,9	4,5	4,78

У досліджуваному зразку 2 через підвищену кількість гарбузової олії погіршились смак, зовнішній вигляд. Зразок 1, завдяки оптимальному співвідношенню компонентів, отримав найвищий бал (4,98). Салат в процесі дегустації мав приємний смак, запах, ніжну консистенцію, а зовнішній вигляд та колір, покращилися завдяки додаванню насіння Чіа. Зовнішній вигляд розробленого салату «Особливий» наведено на рис.1.4.



Рис. 1.4 Зовнішній вигляд розробленого салату «Особливий»

За результатами досліджень, розроблено технологічну схему приготування салату "Особливий (рис.1.5).

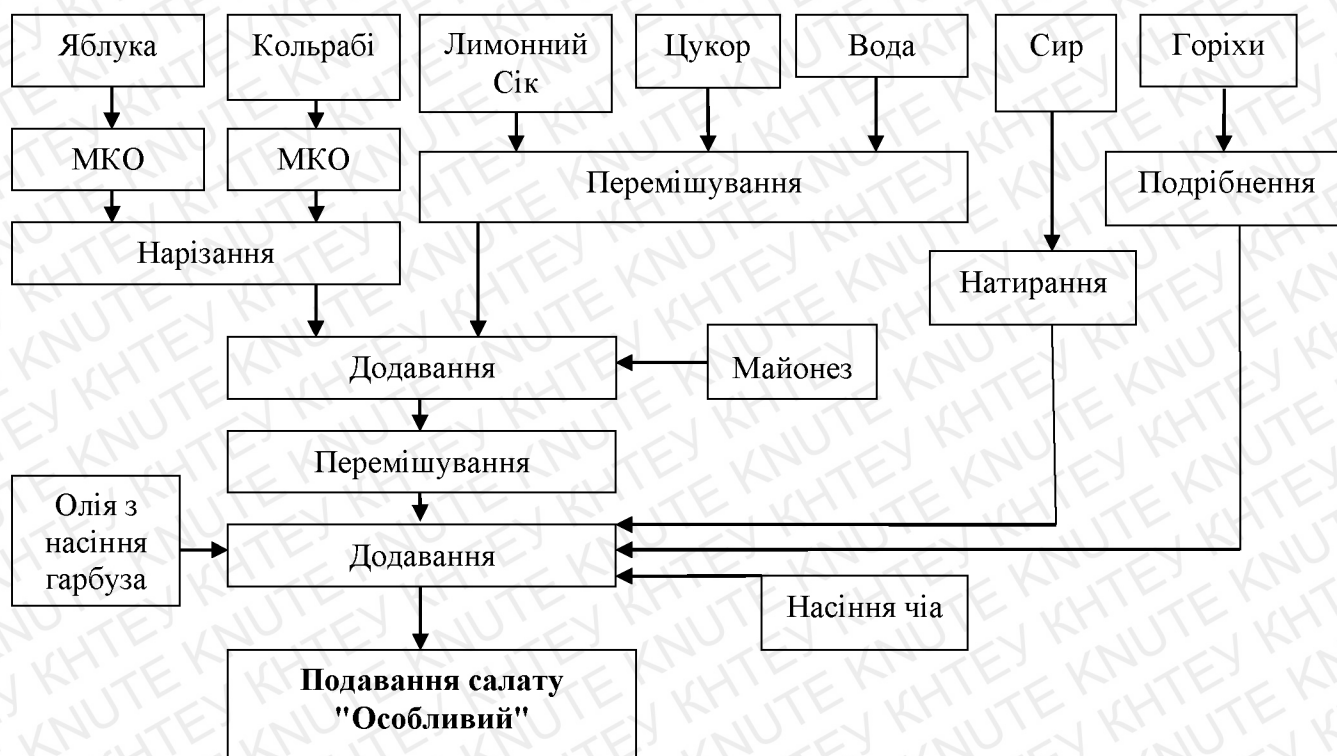


Рис. 1.5 Технологічна схема приготування салату "Особливий"

За розробленою рецептурою проведено розрахунок харчової цінності та хімічного складу контрольного та дослідного зразків салату "Особливий" (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Хімічний склад та харчова цінність салату "Особливий" (на 100 г)

Найменування показників, одиниці вимірювання	Контроль	Дослід	Абсолютне відхилення, +,-	Відносне відхилення, %
Харчова цінність				
Білки, г	4,4	4,68	0,28	6,4
Жири, г	14,2	14,8	0,6	4,2
Вуглеводи, г	7,54	7,6	0,06	0,8
Харчові волокна, г	1,78	1,84	0,06	3,4
Енергетична цінність, ккал	173,3	189,5	16,2	9,3
Вітаміни				
Вітамін А, мг	0,05	0,06	0,01	20,0
Вітамін РР (ніацин), мг	0,5	0,59	0,09	18,0
Бета-каротин, мкг	0,025	0,06	0,035	240,0
Вітамін В ₁ (тіамін), мг	0,05	0,07	0,02	40,0
Вітамін В ₂ , мг	0,06	0,07	0,01	16,7
Вітамін В ₅ , мг	0,13	0,14	0,01	7,7

Продовження таблиці 1.4

Вітамін В ₆ , мг	0,11	0,11	-	-
Вітамін В ₉ , мкг	9,3	9,5	0,2	2,2
Вітамін В ₁₂ , мкг	0,15	0,17	0,02	13,3
Вітамін С, мг	20,58	25,3	4,72	22,9
Вітамін РР (не), мг	1,11	1,36	0,25	22,5
Вітамін Е (токоферол), мг	34,3	44,1	9,8	28,6
Макроелементи				
Кальцій, мг	123	149	26	21,1
Магній, мг	21,4	31,1	9,7	45,3
Натрій, мг	156,2	158,1	1,9	1,2
Калій, мг	241	255	14	5,8
Фосфор, мг	85,5	98,4	12,9	15,1
Мікроелементи				
Залізо, мг	1,33	1,69	0,36	27,1
Цинк, мг	0,66	0,69	0,03	4,5
Йод, мкг	1,92	1,94	0,02	1,0
Мідь, мкг	93,5	105,6	12,1	12,9
Селен, мкг	0,41	0,65	0,24	58,5
Фтор, мкг	33,88	37,22	3,34	9,9

Порівняння хімічного складу контрольного та дослідного зразків свідчить про загальне підвищення рівня харчової цінності страви. Енергетична цінність зросла майже на 10%. Зокрема, підвищився рівень бета-каротину (у 2,5 рази), кальцію (на 21%), магнію (45%), фосфору (15%), заліза (27%), селену (58%), вітаміну А на 20% та вітамінів групи В, Е. Запропонований салат «Особливий» із капусти Кольрабі з додаванням яблук, горіхів, гарбузової олії, насіння Чіа та лимонного соку, відрізняється збалансованим вмістом мінеральних речовин та вітамінів. В значній мірі цьому посприяла повна заміна соку лайму на сік лимону, а також часткова заміна вмісту майонезу (50%) на гарбузову олію і додавання насіння Чіа. Дослідна партія салату «Особливий» запропонована і впроваджена у гастро-лавка «Чорноморка», про що свідчить акт виробничого відпрацювання і впровадження. Впровадження холодної страви підвищеної харчової цінності салату «Особливий» дозволить розширити асортимент холодних страв, а також задовольнити щоденну потребу споживачів у поживних речовинах.

1.3. ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС

Визначення прогнозованої кількості споживачів

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості торговельної зали проектного закладу ресторанного господарства (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 80 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
12:00-13:00	65	0,92	0,2	15
13:00-14:00	65	0,92	0,2	15
14:00-15:00	65	0,92	0,3	22
15:00-16:00	80	0,75	0,3	18
16:00-17:00	80	0,75	0,4	24
17:00-18:00	80	0,75	0,4	24
18:00-19:00	65	0,92	0,8	59
19:00-20:00	65	0,92	0,6	44
20:00-21:00	65	0,92	0,6	44
21:00-22:00	80	0,75	0,4	24
22:00-23:00	80	0,75	0,3	18
23:00-24:00	80	0,75	0,2	12
Всього відвідувачів за день				319
Оборотність				3,99

Загальна кількість споживачів за день становить 319 осіб, оборотність становить 3,99. Так, з табл.1.2 видно, що початок роботи закладу об 12 годині обумовлено попитом споживачів на обіди з вільним вибором страв. Виявлено доцільним, навіть попри не високу завантаженість залів, впроваджувати роботу ресторану пізніше десятої години вечора, в зв'язку з тривалим за часом відвідуванням споживачами у вечірні години та значно більшим середнім чеком.

Діяльність закладу ввечері обумовлена попитом відвідувачів власне на ресторанні послуги харчування в приємній атмосфері для неквапливого споживання їжі

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Виробнича програма для проектного закладу була розроблена із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі. Меню надано у додатку Б.

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групам

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,92	651
Гарячі закуски	0,27	92
Перші страви	0,18	61
Другі страви	1,09	370
Гарніри	0,19	64
Солодкі страви	0,37	125
Гарячі напої, л	0,36	122
Безалкогольні напої, л	0,54	183
Хлібобулочні та кондитерські вироби, шт.	0,22	75
Пиво, л	0,06	20
Вино, л	0,1	34
Горілка, л	0,02	7
Шампанське, л	0,04	14
Коньяк, л	0,01	3
Віскі, л	0,01	3
Разом, порції		1363
Алкогільні напої, л		81

Розроблення меню розрахункового дня та виробничої програми) закладу

Меню складалося відповідно до загальної концепції ресторану «Blue Marlin» із урахуванням нормативних даних діючого Збірника рецептур страв і кулінарних виробів. Меню враховує сучасні тенденції змін попиту споживачів на ресторанну продукцію. І тому в ресторані будуть постійно проводитися дослідження з розробки рецептур і технології нової кулінарної продукції. Так нами проведені дослідження, на підставі яких запропоновано до впровадження у закладі холодні закуски із використанням гарбузової олії, насіння чіа та лимонного соку.

Результати досліджень наведені у статті, яка опублікована у Збірнику наукових праць магістрів. Апробація нової страви проводилася у ресторан «Beeze Black».

На основі меню розроблена виробнич програма закладу. Загальна денна виробнича програма наведена в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Денна виробнича програма ресторану «Blue Marlin»

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	130/20	48
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	120	48
Млинці з лососем	120	8
Біск-суп з раками	300/50	25
Холодні закуски		651
Рибне асорті (осетрина х/к, сьомга с/с, горбуша х/к, форель копчена, ікра чорна, ікра червона, лимони)	120	30
Рулет із млинців з сьомгою і вершковим сиром (млинці, сьомга с/с, вершковий сир, лимони, кріп)	120	34
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	130/20	48
Оселедець з цибулею (оселедець с/с, цибуля, кріп)	120	24
Рулет курячий (куряче філе, сир, грецькі горіхи, петрушка)	120	34
Сирне асорті (фета, бринза, пармезан, моцарела, голландський)	120	30
Овочеve асорті (помідори, огірки, перець болгарський, листя салату, петрушка, базилік)	120	46
Соління (помідори, огірки, капуста)	120	38
Гриби мариновані	100	41
Маслини і оливки	100	20
Лимони	50	28
Салат «Цезар з креветками» (креветки, помідори, сир, сухарі, листя салату, оливки, маслини, майонез)	120	36
Салат «Печінка тріски» (печінка тріски, огірки свіжі, яйця, цибуля, сир, кріп, лимони)	120	46
Салат «Середземноморський» (авокадо, креветки, помідори, кінза, лимони)	120	42

Продовження таблиці 1.7

Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	120	48
Салат «Піраміда» (філе куряче, печериці смажені, помідори, грінки, сир, кріп, сметана)	120	40
Салат «Райська насолода» (свіжа капуста, помідори, огірки, цибуля зелена, перець болгарський, петрушка, олія)	120	32
Фруктовий салат "Креветка" (креветки, банан, авокадо, маракуйя, лайм, кінза)	120	34
Гарячі закуски		92
Сандвіч з авокадо і лососем (авокадо, хумус з буряком, помідори, огірки, моцарела, кукурудза консервована, лосось с/с, кунжут, лимони)	120	10
Мідії у вершковому соусі (мідії, масло вершкове, цибуля, біле вино)	135/15	14
Млинці з лососем	120	8
Шашлик з креветками та беконом	120	10
Жульєн курячий з грибами (куряче філе, гриби, цибуля, сир, сметана)	120	8
Баклажани фаршировані (баклажани, сир, помідори, зелень)	120	10
Закуски до пива		
Креветки відварні	100	6
Раки відварні	100	8
Кільця кальмарів у фритюрі	100	8
Курині крильця смажені	100	10
Перші страви		61
Юшка з судака (судак, морква, цибуля, кріп)	250	14
Біск-суп з раками	300/50	25
Суп курячий з локшиною (курка, картопля, локшина, морква, цибуля, петрушка)	300	10
Суп овочевий (картопля, горох, цибуля, морква, перець, кабачки)	250	12
Другі страви		370
Рибні		
Осетрина відварна	200	22
Скумбрія тушкована в сметанному соусі	200/30	32
Фаршировані кальмари запечені в сирі	200	26
Тріска на шпажках	200	22
Лосось запечений	210	30
Овоче рагу з кальмаром (помідори, перець, огірки, патисони, цибуля, морква, кальмари)	200	24

Продовження таблиці 1.7

М'ясні		
Яловичина тушкована в грибному соусі	210/40	46
Куриця запечена з сиром	240	48
Пасти		
Паста з морепродуктами і помідорами у вершковому соусі (макаронні вироби, мідії, кальмари, креветки, восьминіг, вершки, помідори)	240/20	46
Паста «Рукола з анчоусами» (макаронні вироби, помідори, рукола, анчоуси, сир пармезан, часник, оливкова олія)	225	36
Паста з копченим лососем (макаронні вироби, пармезан, вершки, базилік, волоські горіхи, лосось, оливкова олія)	235	38
Гарніри		64
Картопля відварна	150	14
Картопляне пюре	150	24
Рис відварний	150	16
Овочі гриль (перець, помідори, гриби, кабачки, баклажани)	150	10
Десерти		125
Полуничні капкейки	150	8
Пиріг з моцарелою	160	12
Млинці з фруктами (груші, яблука, абрикос)	180	20
Фруктова тарілка (яблука, груші, апельсини, ківі, виноград)	30/30/30/30/30	21
Сирно-молочне суфле	140	18
Сметанковий торт	150	10
Тірамісу	130	12
Морозиво «Фірмове» (черничне, полуничне, апельсинове, бананове, шоколадне, ванільне)	150	24
Гарячі напої		122
Чай		
Чай чорний	400	8
Чай зелений	400	14
Чай з жасмином	400	24
Чай ромашковий	400	18
Чай імбирний	400	16
Кава		
Кава «Чорна карта» розчинна	180	10
Americano	180	16
Latte	300	10
Capuchino Безалкогольні напої	200	6
Безалкогольні напої		183

Свіжовижаті соки		
Фреш апельсиновий	250	26
Фреш яблучний	250	30
Фреш "Вітамінний"	250	29
Холодні напої		
Гляссе	200/50	12
Соки в асортименті (яблучний, апельсиновий, персиковий, полуничний, лимонний, виноградний, вітамінний, мультифруктовий)	250	14
Спрайт	500	24
Фанта	500	14
Боржомі	500	18
Моршинська	500	16
Хлібобулочні вироби		75
Житній хліб	100	31
Пшеничний хліб	100	18
Булочки з кунжутом	75	8
Сирні палички	75	18
Алкогольні напої		81
Горілка		7
Козацька Рада Класична	50	
Nemiroff Lex	50	
Фінляндія	50	
Віскі		2
Ballantines	50	
Jack Daniels	50	
Коньяк		4
Закарпатський 4*	50	
Старий кахетті 5*	50	
Вина		34
Білі вина		
Шардоне Колоніст (міц. 13,5%, сухе, Україна)	750	
Шабо Резерв Каберне (міц. 13%, сухе, Україна)	750	
Совіньон Блан (міц. 12%, сухе, Чилі)	750	
Прюм Рислінг (міц. 10%, напівсухе, Германія)	750	
Алазана Valley (міц. 12%, напівсолодке, Грузія)	750	
Рожеві вина		
Ruffino Rossatello (міц. 11,5%, сухе, Італія)	750	
Chatelian DesJacouse (міц. 10,5%, напівсолодке, Франція)	750	

Продовження таблиці 1.7

Червоні вина		
Вальжан (міц. 11%, сухе, Франція)	750	
Сапераві (міц. 12,5%, сухе, Грузія)	750	
Шабо Резерв (міц. 12%, сухе, Україна)	750	
Shabo Classic (міц. 10-14%, напівсухе, Україна)	750	
Алазанська долина (міц. 10-12%, напівсолодке, Грузія)	750	
Кіндзмараулі (міц. 12%, напівсолодке, Грузія)	750	
Sandeman (міц. 20%, солодке, Грузія)	750	
Ігристі вина		14
Українське (біле)	100	
Berlucchi (міц. 12,5%, біле сухе, Італія)	100	
Французький бульвар (міц. 10,5-12,5%, біле напівсухе, Франція)	100	
Lambrusco Rosso (міц. 7,5%, червоне напівсолодке, Італія)	100	
Duchessa Lia (міц. 7%, червоне солодке, Італія)	100	
Шампанське (безалкогольне)	100	
Слабоалкогольні напої		20
Львівське світле	0,5	
Korona	500	
Staropramen	500	
Stella Artuar	500	
Stella Artuar (безалкогольне)	500	

На підставі виробничої програми визначають добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток В).

Для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Порядок процесу постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів	Ваги товарні Днепровес ВПД-403ДЛ	1	0,25	Завантажувальна	12,00	вантажник
		Візок вантажний Limex TK 250	2	0,35			
	Приймання н/ф, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стіл офісний; Крісло офісне; Стелаж - kauman ск-241/0606	1 1 1	0,72 0,36 1,23	Приміщення комірника	7,00	комірник
Склад	Зберігання н/ф, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Шафа холодильна Zanussi KU600	3	3,67	Камери для зберігання при знижених температурах	12,00	комірник вантажник
		Стелаж - kauman ск-241/0606	2	2,47	Комора сухих продуктів	7,00	комірник вантажник
	Підтоварник кобор пт-40	2	1,23				
		Стелаж - kauman ск-241/0606	1	1,23	Комора виногорілчаних напоїв	8,00	
		Підтоварник кобор пт-40	1	1,60			
		Шафа винна atlant хт 1007	1	0,36			
	Санітарне оброблення та ремонт тари	Ванна мийна kauman вм-311/600	2	0,98	Комора-мийна тари	6,00	
		Стелаж - kauman ск-241/0606	1	1,23			
Підтоварник кобор пт-40		1	1,60				

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: м'ясо-рибній, овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії а також в звичайних холодильниках в цехах.

Розрахунок чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі меню розрахункового дня закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Для закладів ресторанного господарства кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначають за формулою:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda},$$

де n - кількість страв, кожного найменування, що виробляються за день, порц.

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

T – тривалість робочого дня кожного працівника, год. ($T = 8$ год.)

λ - коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці, $\lambda = 1,14$.

$$t = K \cdot 100, \text{ с.}$$

де K - коефіцієнт трудомісткості страв.

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у додатку Г

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha,$$

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,58 при роботі підприємства 7 днів на тиждень).

Спискова чисельність = $6,5 \cdot 1,58$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 8-годинному робочому дні) = 10,26 кухарів (5 кухарів IV і 5 кухарів V розрядів).

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу,

то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.7).

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 1 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства.

Перший кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 10 годині та працює до 20 години. Другий кухар виходить на роботу на 12 годину та працює до 22 години у доготівельному цеху.

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі меню розрахункового дня закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Таблиця 1.7

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех	3
Гарячий цех	4
Холодний цех	3
Разом	10

Отже, на підприємстві працюватиме 10 кухарів: в доготівельному цеху – 3 кухарі, в холодному – 3 кухарі, в гарячому – 34 кухарі. Також в цехах працюватиме шеф-кухар.

Графік виходу на роботу працівників наведений в додатку Д

Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху

• Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, ($S_{\text{ц}}$) визначають за формулою:

$$\bullet \quad S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{всм}}}{k},$$

- де $S_{уст.}$ – площа, зайнята під устаткуванням, м²;

k – коефіцієнт використання площі, що враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,5).

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «Blue Marlin»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м²
			довжина	ширина	
Лінія обробки (н/ф) із овочів, фруктів та ягід					
Ванна мийна	KAYMAN BM-311/600	1	630	600	0,38
Стелаж	KAYMAN СК-241/0606	1	600	600	0,36
Стіл виробничий	ITERMA Сц-271/1206	1	1200	600	0,72
Овочерізка	RESTOITALIA TITANIUM	1	261	604	-
Рукомийник	Кий Р-15	1	400	400	0,16
Вакуумна пакувальна машина	Turbovac S40 PRO	1	530	560	—
Бачок для відходів	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	—
Лінія обробки н/ф із м'яса та птиці					
Стіл виробничий	ITERMA Сц-271/1206	2	1200	600	1,44
Ванна мийна	KAYMAN BM-311/600	1	630	600	0,38
М'ясорозрихлювач	S.A.P INT M	1	440	218	0,10
Маринатор	Viconte VC-400	1	410	320	—
Холодильна шафа	Zanussi KU600	1	580	680	0,39
М'ясорубка	ADE FL-70	1	290	425	—
Ваги електронні порційні	6 NWTB-Dual JADEVER	1	204	270	—
Бачок для відходів	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	—

Продовження таблиці 1.8

Стелаж	KAYMAN СК-241/0606	1	600	600	0,36
Лінія обробки н/ф із риби					
Ванна мийна	KAYMAN BM-311/600	1	630	600	0,38
Стіл виробничий	ITERMA Сц-271/1206	2	1200	600	1,44
Ваги електронні порційні	6 NWTH-Dual JADEVER	1	204	270	–
Бачок для відходів	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	–
Разом площа устаткування					6,1
Площа цеху					14,5

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Виробнича програма холодного та гарячого цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції). Графік погодинної реалізації наведено в **додатку Е**.

Визначення корисної та загальної площ цехів

Розрахунок площі устаткування та площі наведено у таблицях 1.9, 1.10.

Таблиця 1.9

Розрахунок площі холодного цеху ресторану «Blue Marlin»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм.		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA Сц-271/1206	3	1200	600	2,16
Ваги електронні порційні	6 NWTH-Dual JADEVER	1	204	270	–
Бачок для відходів	KAYMAN ТБ-21	1	450	450	0,20
Полиці настінні	ITERMA ПЗ-1404	2	1400	400	–
Хліборізка	Altezero W31	1	650	740	–
Плита шокової заморозки	PolyScience The Anti-Griddle	1	400	400	–
Вакууматор	PolyScience MVS 31 X	1	350	380	–

Продовження таблиці 1.9

Стелаж	KAYMAN CK-241/0606	1	600	600	0,36
Слайсер	RGV LUSO 22GS	1	448	363	-
Морозильна шафа	LMV OZTI GN 600.00	1	840	690	0,58
Ванна мийна	KAYMAN BM-311/600	1	630	600	0,38
Рукомийник	Кий AP-15	1	400	400	0,16
Кухонний комбайн (соковижималка, блендер)	Kenwood KVL8320S Chef XL Titanium	1	380	285	—
Холодильна шафа	Zanussi KU600	2	580	680	0,79
Площа, яку займає устаткування, м²					4,63
Площа цеха м²					12,5

Таблиця 1.10

Розрахунок площі гарячого цеху ресторану «Blue Marlin»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм.		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA Сц-271/1206	4	1200	600	2,88
Кухонний процесор	Zanussi	1	400	300	—
Плита електрична	Zanussi 2123201	1	800	600	0,48
Фритюрниця	Zanussi Professional SFRG350	1	350	600	—
Макароніварка	Abat ЭВК-40/1Н	1	600	500	-
Млинцевий апарат	Anko QP-909	1	440	500	-
Шашличниця	БАРБЕКЮ ШБ - 6	1	590	295	—
Блендер	BlendTec Xpress	1	178	203	—
Полиці настінні	ITERMA ПЗ-1404	2	1400	400	—
Пароконвектомат	Rational SCC101	1	847	771	0,65
Кулінарний центр VarioCooking Center	VCC 112	1	1200	777	0,93
Рукомийник	Кий AP-15	1	400	400	0,16
Ванна мийна	KAYMAN BM-311/600	2	630	600	0,76

Продовження таблиці 1.10

Ваги електронні порційні	6 NWTН-Dual JADEVER	1	204	270	–
Бачок для відходів	KAYMAN ТБ- 21	1	450	450	–
Стелаж	KAYMAN СК- 241/0606	1	600	600	0,36
Електрокип'ятильник	ЕКГ-50	1	450	360	–
Мікрохвильова піч	Fimar MF 900	1	510	430	–
Холодильна шафа	Zanussi KU600	1	580	680	0,39
Площа, яку займає устаткування, м²					6,62
Площа цеха м²					14,7

Розрахунок площі устаткування мийної столового та кухонного посуду наведено у таблицях 1.11, 1.12.

Таблиця 1.11

Розрахунок площі мийної столового посуду ресторану «Blue Marlin»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм.		Площа, м ² .
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	Amika 6x	1	580	600	0,35
Стелаж	АТЕСИ СТК- 950/400	1	950	400	0,38
Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	5	600	600	1,8
Стіл для збирання залишків їжі	Кобор СПОБ- 90/60	1	900	600	0,54
Рукомийник	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Шафа для посуду	KAYMAN ІШПІ- 221/1205	4	1200	500	2,40
Стіл виробничий	АТЕСИ СП- 2/1200/600	1	1200	600	0,72
Утилізатор відходів	У-1432	1	640	450	0,29
Площа, яку займає устаткування, м²					6,73
Площа цеха м²					19,2

Розрахунок площі мийної кухонного посуду ресторану «Blue Marlin»

Назва устаткування	Марка, тип устаткування	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	АТЕСИ СТК- 950/400	1	950	400	0,38
Рукомийник	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Котломийна машина	Dihr LP1 800	1	650	750	0,49
Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	2	600	600	0,72
Бачок для відходів	АТЕСИ УФ-610/220	1	610	610	0,37
Підтоварник	АТЕСИ ПКИ-400	2	400	400	0,32
Площа, яку займає устаткування, м²					2,53
Площа цеха м²					6,8

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу подано у вигляді схеми на рис. 1.6.



Рис.1.6. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, умивальники і туалетні кімнати), аванзал, торговельну залу (з роздатовою).

Кількість унітазів визначають виходячи з того, що на 80 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складас: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники.

Склад і кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Обладнання туалетної кімнати

№ з/п	Обладнання	Кількість, шт.	Розміри, мм
1	Умивальники порцелянові сучасної форми білого кольору	2	500*400
2	Дзеркала лицеві	2	450*400
3	Бенкетки	2	400*500
4.	Диспансери рідкого мила	2	
5	Тримачі для паперових рушників і серветок із логотипом закладу	2	
6	Бачок із кришкою для використаних паперових рушників	2	
7	Засоби для сушки рук	2	
8	Унітаз (напівфарфор, фаянс) сучасних форм та кольорів, а також такі, що відображають концепцію закладу	2	400*650
9	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	2	
10	Тримач туалетного паперу	2	
11	Набір для санітарного оброблення унітазу	2	
12	Бачок з кришкою для використаного паперу	2	150*152
13	Пісуар (навісний)	1	350*350

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.14, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - гардеробник; - паркувальник; - адміністратор; - охоронець
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - декорації шоу програм	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач

Продовження таблиці 1.14

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 80 місць	- музичні інструменти	- музикант; - споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультування	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

Заклад ресторанного господарства, а саме рибний ресторан «Blue Marlin» надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.15 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.15

Нормативна площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва торговельної зали	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м²/місце	Площа зали, м²
1	Зала	80	2,0	$80 \times 2 = 160$
2	Вестибуль	-	0,3	$80 \times 0,3 = 24$
3	Аванзала	-	-	15
4	Гардероб	-	0,1	$80 \times 0,1 = 8$

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, які забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики наведені у таблиці 1.14, 1.16.

Таблиця 1.16

Характеристика меблів торгової зали ресторану «Blue Marlin»

Столи	Розміри, мм	Ресторан
Двомісні, шт.	600×900	4
Чотиримісні, шт.	600×1200	9
Шестимісні, шт.	600×1800	6
Стільці ресторанні	400×500	80
Барні табурети	400×400	5

У торговельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні, шестимісні столи та стільці ресторанні.

Таблиця 1.17

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400x700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	5
Стіл підсобний	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	5
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	3

Таблиця 1.18

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування бару ресторану

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм.		Площа, м ² .
			довжина	ширина	
Кавоварка	Italcrem nera	1	580	520	-
Льодогенератор	GoodFood IM20F	1	330	503	-
Кавомолка	FIORENZATO F5 G ECO	1	230	270	-
Холодильна шафа	SEWX-1200	1	1350	810	1,09
Сокоохолоджувач	Cooleq JD-2	1	410	450	-
Рукомийник	АТЕСИ ВРНК-500	1	500	500	0,25
Барний комбайн (блендер, льодоподрібнювач, соковижималка)	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Соковижималка	Eksi JTB-40	1	350	250	-
Автоматизоване робоче місце бармена	R-Keeper	1	320	310	-
Шафа винна	ATLANT XT 1007	1	1300	600	0,78
Площа, яку займає устаткування, м ²					6

Для ресторану на 80 місць кількість офіціантів у зміну складатиме 5 осіб, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 10 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	4-5	10
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2
Охоронець		2
Мийник столового посуду		4
Разом		24

Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.1.20.

Таблиця 1.20

Склад і площі приміщень ресторану «Blue Marlin»

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	24
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	8
4	Санвузли для відвідувачів	10
5	Зала ресторану	160
Виробничі		
6	Мийна столового посуду і сервізна	16
7	Доготівельний цех	16
8	Холодний цех	15
9	Гарячий цех	18
10	Мийна кухонного посуду	8
11	Приміщення зав. виробництвом	7
12	Роздаткова	10
Складські		
13	Приміщення охолоджувальних камер	12
14	Комора вино-горілчаних виробів	8
15	Комора сухих продуктів	9
16	Приміщення комірника	6
17	Комора інвентарю	6
18	Комора мийної тари	6
19	Завантажувальна	12
Адміністративно – побутові		
20	Кабінет директора	8
21	Офісне приміщення	14
22	Гардероб для персоналу з душовими(чол)	9
23	Гардероб для персоналу з душовими(чол)	9

24	Сан. вузол для персоналу	6
25	Гардероб для офіціантів	7
26	Приміщення для персоналу	8
27	Білизняна	7
Технічні		
28	Теплопункт	6
Всього корисна площа		434

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_p = 434 * 1,1 = 477 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{заг} = 477 \times 1,1 = 525 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 525 м².

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники окремих приміщень закладу, що проектується, є вихідними даними для компонування – раціонального розміщення їх в будівлі із розташуванням в них устаткування, з урахуванням характеру та вимог технологічного процесу у закладі. Так, визначено, що будівля одноповерхова, і приміщення планується розмістити наступним чином, як вказано у графічних матеріалах. Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.1.20. з першого розділу проекту.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Було проведено дослідження території радіусом охоплення 700 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи.

діючі заклади ресторанного господарства: кафе «Party Bar», кондитерська „Кулінічі”, Кафе “Sous Cafe”.

- *житлові масиви (відвідувачі)* в радіусі 700 метрів пролягає такі вулиці: бульвар Незалежності.
- *джерела сировини і товарів:* Супермаркет «АТБ».

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – "Конструктивізм". Район забудовано переважно 5-ти, та 9-ти поверховими будівлями. Схему розташування об'єкту на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території та схема проїзду».

Екстер'єр закладу

Проектований заклад ресторанного господарства у складі рибного ресторану планується розмістити в м. Бровари, Київської області по вулиці Металургів 17. Згідно прийнятих рішень, площа забудови становить 525 м². Периметр:24*24.

Згідно з проектом, заклад ресторанного господарства буде зведено в зоні Торгмаш. Плануємо ресторан рибний на 80 місць. На території проектного закладу ресторанного господарства передбачено два в'їзди. Поруч зі службовим

входом розташовані трансформаторна підстанція та сміттєзбірник. Поруч з головним входом розташований майданчик для паркування особистих автомобілів відвідувачів. За своїм містобудівним положенням проєктований заклад розміщується в окремо споруджуваній одноповерховій будівлі без підвалу. Конфігурація будівлі у формі прямокутника неправильної форми. Відсутність прибудов, виступів викликає зменшення площі ділянки, що відводиться під будівництво, спрощує підведення комунікацій, здешевлює благоустрій ділянки. Територія навколо закладу ресторанного господарства озеленена. Дах – горищний, вікна та двері в закладі ресторанного господарства зроблено з дерева з мраморними рамами. Вхідні двері до комплексного закладу ресторанного господарства зроблено з дерева. По периметру закладу розташовані квітники.

Інтер'р закладу

Дизайн ресторану «Blue Marlin» планується виконати у сучасному, тематичному, морському стилі. В інтер'єрі ресторану, який відображає палубу будуть використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, також зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою зеленню. Одна із стін розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах. Гордістю ресторану буде акваріум з рибами.

Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із сімейними обідами, торжествами, ювілеями, приємним проведенням часу у родинному затишному колі.

В інтер'єрі закладу будуть використані декоративні елементи морського побуту – класичний білосніжний посуд з емблемою або логотипом ресторану, макети кораблів та парусників стоятимуть продовж стін на дерев'яних світло-коричневих полицях, білосніжні серветки, скатертини та рушники зроблені із віскозного волокна.

Стильове спрямування закладу оформлено також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики з дерев'яним покриттям з

дерев'яними ніжками. В окремих місцях біля стін будуть встановлені 4-місні столики з дерев'яними двомісними стільцями, а біля розмальованої стіни у рибній тематиці в незвичайному вигаданому образі стоятимуть 6-місні столики з диванами в синьо білу смужку. (рис 1.2). Також 2-х місні столики будуть оформлені у синіх відтінках для гостей або пар з живими квітами та білими скатертинами, які хочуть провести незабутній вечір тет-а-тет.

Посуд передбачається використовувати: фарфоровий, мельхіоровий та кришталевий з гравіруванням. Для подавання страв будуть використані великі білосніжні тарілки з логотипом або емблемою ресторану, бульонниці для основних страв, блюда-мушля для різних рибних виробів. Для подачі біск-супу з раками буде використано дерев'яну дошку як підставку.

У залі закладу планується використовувати авторські аксесуари ручної роботи «хенд мейд» – від статуєток, макетів: кораблів і парусників, розмальованої стіни у комічній рибній тематиці, авторські світильники на стінах і люстри на стелях (локальне освітлення), а також оздоблення живою зеленню біля вікон.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

$$B_{зБР} = S_m \times Y \times K_T \times I_K, \quad (2.1)$$

$B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

S_m – кількість місць закладу ресторанного господарства, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, тис. у.о.

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні 25 грн./\$;

$$B_{зБР} \text{ ресторану} = 80 \times 2533 \times 1 \times 25 = 5066 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.1

Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	180,93
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	5066,00
2,2	Електротехнічні роботи	6%	542,79
2,3	Сантехнічні роботи	5%	452,32
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	271,39
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2713,93
Разом за підрозділом 2		100%	9046,43
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	361,86
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	90,46
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	27,14
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	904,64
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	271,39
Разом за підрозділами 1-7			10701,93
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	74,91
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	642,12
Разом за підрозділами 1-9			11418,95
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	214,04
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	45,68
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	610,01
Усього. Базисна вартість будівництва			12288,68

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	4339,20
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	860,21
Усього по розділу Б:			5199,41
Загалом сума витрат на будівництво, В_{A+B}			17488,09

Сімнадцять мільйонів чотириста вісімдесят вісім тисяч дев'яносто грн.

Таким чином провівши розрахунки кошторису бачимо що кошторис складає **17488,09 тис .грн.**

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення ресторану "Blue Marlin" на 80 місць. Заклад має правову форму власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Для опису параметрів організаційного дизайну визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (таблиця 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	4	10
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	20	20	54
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	13	13	35
Разом (персоналу закладу), чол.	37	37	

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства. Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Штатний розклад закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Гол бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		4,0
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Завідуючий виробництвом	1,0
2	Комірник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	5,0
5	Кухар 4 розряду	5,0
6	Офіціант	6,0
Разом виробничий (операційний) персонал		20,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Експедитор	2,0
6	Аніматор	1,0
Разом по допоміжному персоналу		13,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		37,0

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток Ж).

У бізнес плані закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій буде вихід підприємства на 11% рентабельності. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування.. Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

План з праці по закладу ресторанного господарства на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	37	37
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	20	20
Допоміжний персонал	осіб	13	13
Фонд основної заробітної плати	грн.	388570	4662840
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	74600	895200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	201190	2414280
Допоміжний персонал	грн.	112780	1353360
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	52646,5	631758
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	11190	134280
Виробничий (операційний) персонал	грн.	30178,5	362142
Допоміжний персонал	грн.	11278	135336
Фонд оплати праці, усього.	грн.	441216,5	5294598
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	85790	1029480
Виробничий (операційний) персонал	грн.	231368,5	2776422
Допоміжний персонал	грн.	124058	1488696
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	11924,77	143097,24
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	21447,50	257370,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	11568,43	138821,10
Допоміжний персонал	грн.	9542,92	114515,08

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання

доходів від надання додаткових послуг. Процес реалізації товарів (товарообіг) буде здійснюватися усіма можливими операціями операції: 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. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у додаток К. Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану "Blue Marlin"

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			97277,96		2918,34
Холодні закуски	651	66,35	43195,15	19530,00	1295,85
Основні страви	61	81,83	4991,33	1830,00	149,74
Гарячі закуски	92	74,22	6828,61	2760,00	204,86
Другі страви та гарніри	434	62,86	27279,94	13020,00	818,40
Солодкі страви, десерти	125	61,29	7661,38	3750,00	229,84
Гарячі напої	122	41,98	5121,56	3660,00	153,65
Супи	50	44,00	2200,00	1500,00	66,00
2. Закупні товари			21773,40		653,20
Алкогільні напої	81	75,00	6075,00	2430,00	182,25
Пиво	20	60,00	1200,00	600,00	36,00
Холодні напої	183	39,50	7228,50	5490,00	216,86
Хлібобулочні вироби та борошняно-кондитерські	75	96,93	7269,90	2250,00	218,10
3. Разом			119051,36		3571,54

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва

та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

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	2918,34	35020,06
2. Закупні товари	653,20	7838,42
У тому числі акогольні напої, пиво	218,25	2619,00
Плановий роздрібний товарооборот	3571,54	42858,49

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	14112,89
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2345,15
2.1. Холодильне обладнання	742,48
2.2. Механічне обладнання	708,47
2.3. Теплове обладнання	371,24
2.4. Торговельне обладнання	472,31
2.5. Вимірювальні прилади	50,66
3. Меблі, інше офісне обладнання	269,32
4. Автотранспорт	675,04
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	68,20
6. Телефони	17,49
Усього	17488,09

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 3.7. Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів наведено у додатку Л.

Таблиця 3.7

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на 2020 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	Продукція власного виробництва	35020,06	150	21012,04	14008,03
2	Закупні товари	7838,42	150	4703,05	3135,37
	Разом	42858,49		25715,09	17143,40

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 17143,40 тис. грн. за перший поточний рік діяльності. Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2020 рік наведено у додатку М. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	980	3,92
Оперативно виробничий персонал	20	2	910	36,4
Допоміжний	13	2	735	19,11
<i>Разом</i>	<i>37</i>	<i>*</i>		<i>59,43</i>

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в

наступній формі (Додаток Н). Результати розрахунку по всіх статтях заносимо у таблицю 3.9.

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності ЗРГ на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	17143,40
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	5294,60
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1164,81
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	1043,65
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	1065,03
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	268,45
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	122,74
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	21,43
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	201,60
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	11,80
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1628,62
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	0,00
Разом поточні витрати	27966,13

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2020 рік наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу
ресторанного господарства на 2020 рік**

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	42858,49
2	Рівень торгівельної націнки, %	150
3	Змінні витрати, у тому числі	17366,42
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	17143,40
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	223,03
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	25492,06
5	Постійні витрати, тис. грн.	10599,71
6	Прибуток, тис. грн.	14892,36
7	Рівень змінних витрат, %	40,52
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	9682
9	Маржинальний запас стійкості, %	342,67
10	Рентабельність товарообігу	34,75

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період. Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2020 рік наведено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного
господарства на 2020 рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	42858,49
2	Собівартість реалізованої продукції	7143,10
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	35715,39
4	Прибуток від операційної діяльності	17143,40
5	Фінансові витрати	10822,74

Продовження таблиці 3.11

6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	7749,26
7	Податок на прибуток, 18%	0
8	Чистий прибуток - можливий	7749,26
9	Рентабельність реалізації, %.	1394,87
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	6354,40
11	Чистий прибуток – плановий	17,79

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

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-й рік	35715,39	6	6354,40	17,79	1043,65
2-й рік	37 858,32	6	6735,66	17,79	991,46
3-й рік	40 129,82	6	7139,80	17,79	941,89
4-й рік	42 537,60	5	7496,79	17,79	894,80
5-й рік	44 664,48	5	7871,63	17,79	850,06
Разом за п'ять років	200905,62		35598,27		4721,85

Дана таблиця наглядно дає можливість проаналізувати планові результати діяльності закладу на перші п'ять років існування на ринку закладів ресторанного господарства, хоча звичайно пропозиція повинна бути гнучкою до попиту, а тому планові показники діяльності можуть змінюватись в залежності від реальних показників поточного року.

Капітальні витрати по проекту по роках, на перший рік були розраховані в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Оцінка чистого приведеного 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	17488,09	7398,04	7398,04	6216,84	-11271,25
2		7727,12	15125,16	5456,62	-5814,63
3		8081,69	23206,85	4795,80	-1018,83
4		8391,58	31598,44	4184,62	3165,80
5		8721,68	40320,12	3654,82	6820,61
Разом	17488,09	40320,12	40320,12	24308,70	6820,61

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.1)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 1,39$$

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t \cdot n}, \text{ роки} \quad (3.2)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП t . – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис.грн.

$$ПО = 17448,09 / (24308,70/5) = 3,6 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,6 роки.

Капітальний бюджет представляє собою форму узагальнення поточного плану капітальних вкладень, що розробляється на етапі здійснення нового. Він складається з двох основних розділів – капітальні витрати та джерела фінансування капітальних витрат. Розрахунок капітального бюджету представляємо у додатку О.

Отже, в основі проектування грошових потоків у закладі закладено принципи кругообігу капіталу. Протягом запланованого періоду основним джерелом надходження коштів має бути прибуток від реалізації продукції та послуг. Основним напрямком витрат буде відшкодування собівартості товарообігу, обов'язкова сплата податків. З аналізу балансу активів та пасивів закладу, видно, що показники фінансової стабільності і платоспроможності задовольнятимуть вимогам, закладеним в стратегії розвитку.

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 3,6 роки (рекомендована окупність у межах від 3 до 5 років).

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

В процесі проведених маркетингових досліджень доведено проектування рибного ресторану «Blue Marlin» обрано ділянку, яка розташована по вул. Металургів 15 у м. Бровари Київської області.

Розроблено технологію салатів з капусти Кольрабі із додаванням насіння Чіа, горіхів та лимонного соку з використанням в якості заправки гарбузової олії. Впровадження холодної страви підвищеної харчової цінності салату «Особливий» дозволить розширити асортимент холодних страв, а також задовольнити щоденну потребу споживачів у поживних речовинах.

На основі концептуального меню ресторану «Blue Marlin» складено виробничу програму закладу, розроблено раціональну систему відбору постачальників сировини та матеріально-технічних ресурсів, розроблено систему контролю якості продукції, визначено необхідне устаткування для роботи виробничих цехів та розраховано кількість виробничого персоналу.

Обслуговування відвідувачів у ресторані «Blue Marlin» відбуватиметься за участі офіціантів, бармена за керівництва адміністратора торговельної зали, а за його відсутності старшого офіціанта.

Для покращення обслуговування, відвідувачам буде запропоновано розрахунок, як готівкою так і через термінал, страви можна замовити з собою на виніс, як прямо в ресторані так і через веб-сторінку закладу, що дасть можливість гостям бути значно ближче до закладу.

Виходячи з загальної чисельності операційного та допоміжного персоналу розроблено організаційну структуру управління проектом закладом, в якій виділено три рівні: вищий, середній та нижчий. Складено проект посадової структури штатного розкладу та розраховано основні показники, щодо заробітної плати працівників закладу.

Основні показники економічної господарської діяльності ресторану становлять: строк окупності реальних інвестицій – 3,6 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування рибного ресторану «Blue Marlin» у м. Бровари по вул. Металургів, є рентабельним та перспективним.

Список використаних джерел

1. ГОСТ 30389-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"
2. ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования"
3. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
4. ДБН В.1.1.7-2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва"
5. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
6. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
10. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
11. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
12. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
13. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
14. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
15. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
16. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.

- 17.ДБН 360-92** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
- 18.ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
- 19.СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
- 20.ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
- 21.ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
- 22.Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
- 23.НПАОП 55.0-1.02-96 "Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"
- 24.Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р. «Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».
25. СанПіН 42-123-5777-91 "Санітарні правила для підприємств громадського харчування".
- 26.Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
- 27.НоРеСа : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. – 312 с
- 28.НоРеСа : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
- 29.Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.

30. Жидецкий В.Ц. Основы охраны труда / В.Ц. Жидецкий. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
31. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2004. — 304 с.
32. Калинин М.И. Питание. Здоровье. Двигательная активность. – Москва, 2003г.
33. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми. - К.: КНЕУ, 2002.- 245 с.
34. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
35. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
36. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. “Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок”. КНТЕУ, 2003. – 360с.
37. Украинские специальные продукты питания: сборник / под. ред. проф., докт. мед. наук П.А. Карпенко. - К.: ИД «АДЕФ-Украина», 2003. - 76с.
38. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
39. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
40. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.
41. Heston Blumental. In Search of perfection/ Blumental Heston. Hard cover – November №2, 2006.
42. Скурихин И.М. и др. (ред.) Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ од ред. проф., д-ра техн. наук Скурихина И.М.,

проф., д-ра мед. наук Волгарева М.Н. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ВО «Агропромиздат», 1987. — 224 с.

43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: Арий, 2013. — 650 с.
44. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
45. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
46. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. — ред. Чаюн — КНТЕУ, 2005 р.
47. Проектування закладів готельного господарства. — ред. проф. Мазаракі А.А. — КНТЕУ, 2010 р.
48. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. — К. : КУТЕП, 2006. — 174 с.
49. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. — К. : Знання, 2008. — 268 с.

Інтернет ресурси

50. <http://www.kiev.com.ua> — Київський форум ресторанного господарства
51. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> — Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства
52. <http://www.marketing.spb.ru> — Енциклопедія маркетингу
53. <http://www.nasha-karta.ua/> - Кращі ресторани Києва
54. <http://www.visas.com.ua> — Обладнання закладів ресторанного господарства
55. <http://marketing.ru> — Маркетингові стратегії ресторанного господарства
56. <http://restoran.ua> — Інформаційний сайт ресторанного господарства

Додаток Б

Денна виробнича програма ресторану «Blue Marlin»

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	130/20	48
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	120	48
Млинці з лососем	120	8
Біск-суп з раками	300/50	25
Холодні закуски		651
Рибне асорті (осетрина х/к, сьомга с/с, горбуша х/к, форель копчена, ікра чорна, ікра червона, лимони)	120	30
Рулет із млинців з сьомгою і вершковим сиром (млинці, сьомга с/с, вершковий сир, лимони, кріп)	120	34
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	130/20	48
Оселедець з цибулею (оселедець с/с, цибуля, кріп)	120	24
Рулет курячий (куряче філе, сир, грецькі горіхи, петрушка)	120	34
Сирне асорті (фета, бринза, пармезан, моцарела, голландський)	120	30
Овочеve асорті (помідори, огірки, перець болгарський, листя салату, петрушка, базилік)	120	46
Соління (помідори, огірки, капуста)	120	38
Гриби мариновані	100	41
Маслини і оливки	100	20
Лимони	50	28
Салат «Цезар з креветками» (креветки, помідори, сир, сухарі, листя салату, оливки, маслини, майонез)	120	36
Салат «Печінка тріски» (печінка тріски, огірки свіжі, яйця, цибуля, сир, кріп, лимони)	120	46
Салат «Средиземноморський» (авокадо, креветки, помідори, кінза, лимони)	120	42
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	120	48
Салат «Піраміда» (філе куряче, печериці смажені, помідори, грінки, сир, кріп, сметана)	120	40
Салат «Райська насолода» (свіжа капуста, помідори, огірки, цибуля зелена, перець болгарський, петрушка, олія)	120	32
Фруктовий салат "Креветка" (креветки, банан, авокадо, маракуйя, лайм, кінза)	120	34
Гарячі закуски		92

Продовження додатку Б

Сандвіч з авокадо і лососем (авокадо, хумус з буряком, помідори, огірки, моцарела, кукурудза консервована, лосось с /с, кунжут, лимони)	120	10
Мідії у вершковому соусі (мідії, масло вершкове, цибуля, біле вино)	135/15	14
Млинці з лососем	120	8
Шашлик з креветками та беконом	120	10
Жульєн курячий з грибами (куряче філе, гриби, цибуля, сир, сметана)	120	8
Баклажани фаршировані (баклажани, сир, помідори, зелень)	120	10
Закуски до пива		
Креветки відварні	100	6
Раки відварні	100	8
Кільця кальмарів у фритюрі	100	8
Курині крильця смажені	100	10
Перші страви		61
Юшка з судака (судак, морква, цибуля, кріп)	250	14
Біск-суп з раками	300/50	25
Суп курячий з локшиною (курка, картопля, локшина, морква, цибуля, петрушка)	300	10
Суп овочевий (картопля, горох, цибуля, морква, перець, кабачки)	250	12
Другі страви		370
Рибні		
Осетрина відварна	200	22
Скумбрія тушкована в сметанному соусі	200/30	32
Фаршировані кальмари запечені в сирі	200	26
Тріска на шпакках	200	22
Лосось запечений	210	30
Овоче рагу з кальмаром (помідори, перець, огірки, патісони, цибуля, морква, кальмари)	200	24
М'ясні		
Яловичина тушкована в грибному соусі	210/40	46
Куриця запечена з сиром	240	48
Паста		
Паста з морепродуктами і помідорами у вершковому соусі (макаронні вироби, мідії, кальмари, креветки, восьминіг, вершки, помідори)	240/20	46
Паста «Рукола з анчоусами» (макаронні вироби, помідори, рукола, анчоуси, сир пармезан, часник, оливкова олія)	225	36
Паста з копченим лососем (макаронні вироби, пармезан, вершки, базилік, волоські горіхи, лосось, оливкова олія)	235	38

Продовження додатку Б

Гарніри		64
Картопля відварна	150	14
Картопляне пюре	150	24
Рис відварний	150	16
Овочі гриль (перець, помідори, гриби, кабачки, баклажани)	150	10
Десерти		125
Полуничні капкейки	150	8
Пиріг з моцарелою	160	12
Млинці з фруктами (груші, яблука, абрикос)	180	20
Фруктова тарілка (яблука, груші, апельсини, ківі, виноград)	30/30/30/30/30	21
Сирно-молочне суфле	140	18
Сметанковий торт	150	10
Тірамісу	130	12
Морозиво «Фірмове» (черничне, полуничне, апельсинове, бананове, шоколадне, ванільне)	150	24
Гарячі напої		122
Чай		
Чай чорний	400	8
Чай зелений	400	14
Чай з жасмином	400	24
Чай ромашковий	400	18
Чай імбирний	400	16
Кава		
Кава «Чорна карта» розчинна	180	10
Americano	180	16
Latte	300	10
Capuchino Безалкогольні напої	200	6
Безалкогольні напої		183
Свіжовижаті соки		
Фреш апельсиновий	250	26
Фреш яблучний	250	30
Фреш "Вітамінний"	250	29
Холодні напої		
Гляссе	200/50	12
Соки в асортименті (яблучний, апельсиновий, персиковий, полуничний, лимонний, виноградний, вітамінний, мультифруктовий)	250	14
Спрайт	500	24
Фанта	500	14
Боржомі	500	18
Моршинська	500	16
Хлібобулочні вироби		75

Продовження додатку Б

Житній хліб	100	31
Пшеничний хліб	100	18
Булочки з кунжутом	75	8
Сирні палички	75	18
Алкогільні напої		81
Горілка		7
Козацька Рада Класична	50	
Nemiroff Lex	50	
Фінляндія	50	
Віскі		2
Ballantines	50	
Jack Daniels	50	
Коньяк		4
Закарпатський 4*	50	
Старий кахетті 5*	50	
Вина		34
Білі вина		
Шардоне Колоніст (міц. 13,5%,сухе,Україна)	750	
Шабо Резерв Каберне (міц. 13%,сухе,Україна)	750	
Совіньон Блан (міц. 12%,сухе,Чилі)	750	
Прюм Рислінг (міц. 10%,напівсухе,Германія)	750	
Алазана Valley (міц. 12%, напівсолодке, Грузія)	750	
Рожеві вина		
Ruffino Rossatello (міц. 11,5%, сухе,Італія)	750	
Chatelian DesJacouse (міц. 10,5%,напівсолодке,Франція)	750	
Червоні вина		
Вальжан (міц. 11%,сухе,Франція)	750	
Сапераві (міц. 12,5%,сухе,Грузія)	750	
Шабо Резерв (міц. 12%,сухе,Україна)	750	
Shabo Classic (міц. 10-14%,напівсухе,Україна)	750	
Алазанська долина (міц. 10-12%,напівсолодке,Грузія)	750	
Кіндзмараулі (міц. 12%,напівсолодке,Грузія)	750	
Sandeman (міц. 20%,солодке,Грузія)	750	
Ігристі вина		14
Українське (біле)	100	
Berlucchi (міц. 12,5%,біле сухе,Італія)	100	
Французький бульвар (міц. 10,5-12,5%, біле напівсухе,Франція)	100	
Lambrusco Rosso (міц. 7,5%, червоне напівсолодке,Італія)	100	
Duchessa Lia (міц. 7%, червоне солодке,Італія)	100	
Шампанське (безалкогольне)	100	

Слабоалкогольні напої		20
Львівське світле	0,5	
Korona	500	
Staropramen	500	
Stella Arctur	500	
Stella Arctur (безалкогольне)	500	

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів
за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	куряті крильця	охолоджені	1,5
	курка	охолоджена	15,4
	яловичина	охолоджена	9,7
Риба та морепродукти	лосось	охолоджений	6,5
	креветки	заморожені	6,2
	судак	охолоджений	1,4
	Раки	живі ,охолоджені	3,7
	скупбрія	охолоджена	6,4
	осетрина	охолоджена	4,4
	креветка королівська	заморожена	1,0
	кальмар	охолоджений	7,7
	тріска	охолоджена	4,4
	восьминіг	охолоджений	0,9
	анчоуси	охолоджені	0,7
	мідії	охолоджені	8,9
М'ясна та рибна гастрономія	лосось	слабосолений	1,5
	сьомга	слабосолена	3,1
	горбуша	слабосолена	0,9
	форель	слабосолена	0,9
	ікра чорна	засолена	0,2
	ікра червона	засолена	0,2
	осетрина	слабосолена	0,9
	печінка тріски	копчена	1,4
	кальмари	копчені	0,7
	бекон	охолоджений	0,5
	оселедець	слабосолений	2,9
Молоко, молочні та жирові продукти	сир твердий	охолоджений	8,0
	сир фета	охолоджений	0,9
	молоко	охолоджене	1,3
	сир бринза	охолоджений	0,9
	сир пармезан	охолоджений	2,4
	сир моцарела	охолоджений	1,0
	майонез	охолоджений	1,4
	масло	охолоджене	1,1
	сир голанлський	охолоджений	0,9
	сметана	охолоджена	2,1
	верики	охолоджені	1,7
	морозиво	заморожене	3,6

Продовження додатку В

Овочі та зелень	помідори	свіжі	10,2
	огірки	свіжі	5,8
	болгарський перець	свіжий	3,6
	буряк	свіжий	0,2
	салат	свіжий	0,8
	цибуля	свіжа	2,3
	патісони	свіжі	0,6
	кінза	свіжа	0,4
	баклажани	свіжі	1,3
	картопля	свіжа	5,8
	капуста	свіжа	1,6
	морква	свіжа	1,1
	зелена цибуля	свіжа	0,2
	петрушка	свіжа	1,1
	базилік	свіжий	0,4
	кріп	свіжий	0,8
	печериці	свіжі	3,1
	кабачки	свіжі	0,5
	часник	свіжий	0,2
	рукола	свіжа	0,4
Фрукти, ягоди	лимон	свіжий	4,4
	авокадо	свіжий	3,5
	горіхи	свіжі	0,7
	лайм	свіжий	0,2
	ківі	свіжий	1,4
	виноград	свіжий	3,5
	апельсин	свіжий	16,5
	абрикос	свіжий	0,4
	груша	свіжа	6,8
	банан	свіжий	1,2
	яблуко	свіже	16,0
	маракуйя	свіжий	8,6
Консервовані продукти	олівки	консервовані	1,8
	горох	консервований	0,2
	капуста	консервована	1,9
	гриби	консервовані	4,1
	маслини	консервовані	1,8
	помідори	консервовані	1,9
	кукурудза	консервована	0,1
	огірки	консервовані	1,9
Бакалійні товари	рис	запакований	1,2

Продовження додатку В

	кунжут	запакований	0,1
	соевий соус	запакований	1,0
	олія	запакована	1,1
	сухарики	запаковані	1,1
	локишина	запакована	9,9
	борошно	запаковане	1,3
Яйця (шт)	Курячі	столові свіжі	36
Хлібобулочні вироби	житній хліб	свіжий	3,1
	пшеничний хліб	свіжий	1,8
	булочки з кунжутом	свіжі	0,6

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування	Вихід, г	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Рибне асорті (осетрина х/к, сьомга с/с, горбуша х/к, форель копчена, ікра чорна, ікра червона, лимони)	120	30	0,6	0,0548246
Рулет із млинців з сьомгою і вершковим сиром (млинці, сьомга с/с, вершковий сир, лимони, кріп)	120	34	3,5	0,3624513
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	130/20	48	0,7	0,1023392
Оселедець з цибулею (оселедець с/с, цибуля, кріп)	120	24	1	0,0730994
Рулет курячий (куряче філе, сир, грецькі горіхи, петрушка)	120	34	2	0,2071150
Сирне асорті (фета, бринза, пармезан, моцарела, голландський)	120	30	0,4	0,0365497
Овочеве асорті (помідори, огірки, перець болгарський, листя салату, петрушка, базилік)	120	46	0,8	0,1120858
Соління (помідори, огірки, капуста)	120	38	0,4	0,0462963
Гриби мариновані	100	41	0,4	0,0499513
Маслини і оливки	100	20	0,4	0,0243665
Лимони	50	28	0,4	0,0341131
Салат «Цезар з креветками» (креветки, помідори, сир, сухарі, листя салату, оливки, маслини, майонез)	120	36	2,5	0,2741228
Салат «Печінка тріски» (печінка тріски, огірки свіжі, яйця, цибуля, сир, кріп, лимони)	120	46	3,5	0,4903752

Продовження додатку Г

Салат «Средиземноморський» (авокадо, креветки, помідори, кінза, лимони)	120	42	2,5	0,3198099
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	120	48	3,5	0,5116959
Салат «Піраміда» (філе куряче, печериці смажені, помідори, грінки, сир, кріп, сметана)	120	40	3,5	0,4264133
Салат «Райська насолода» (свіжа капуста, помідори, огірки, цибуля зелена, перець болгарський, петрушка, олія)	120	32	0,8	0,0779727
Фруктовий салат "Креветка" (креветки, банан, авокадо, маракуйя, лайм, кінза)	120	34	2,5	0,2588938
Фруктова тарілка (яблука, груші, апельсини, ківі, виноград)	30/30/30/30/30	21	0,8	0,0511696
Морозиво «Фірмове» (черничне, полуничне, апельсинове, бананове, шоколадне, ванільне)	150	24	0,2	0,0146199
Фреш апельсиновий	250	26	0,7	0,0554337
Фреш яблучний	250	30	0,7	0,0639620
Фреш "Вітамінний"	250	29	0,9	0,0794956
Гляссе	200/50	12	0,3	0,0109649
Сандвіч з авокадо і лососем (авокадо, хумус з буряком, помідори, огірки, моцарела, кукурудза консервована, лосось с /с, кунжут, лимон)	120	10	1	0,0304581
Мідії у вершковому соусі (мідії, масло вершкове, цибуля, біле вино)	135/15	14	0,8	0,0341131
Млинці з лососем	120	8	3,5	0,0852827
Шашлик з креветками та беконом	120	10	1,2	0,0365497

Продовження додатку Г

Жульєн курячий з грибами (куряче філе, гриби, цибуля, сир, сметана)	120	8	1,8	0,0438596
Баклажани фаршировані (баклажани, сир, помідори, зелень)	120	10	2,1	0,0639620
Закуски до пива				
Креветки відварні	100	6	0,5	0,0091374
Раки відварні	100	8	0,5	0,0121832
Кільця кальмарів у фритюрі	100	8	0,9	0,0219298
Курині крильця смажені	100	10	0,6	0,0182749
Перші страви				
Юшка з судака (судак, морква, цибуля, кріп)	250	14	1,5	0,0639620
Біск-суп з раками	300/50	25	1,8	0,1370614
Суп курячий з локшиною (курка, картопля, локшина, морква, цибуля, петрушка)	300	10	1,2	0,0365497
Суп овочевий (картопля, горох, цибуля, морква, перець, кабачки)	250	12	1,2	0,0438596
Другі страви				
Рибні				
Осетрина відварна	200	22	0,9	0,0603070
Скумбрія тушкована в сметанному соусі	200/30	32	1,1	0,1072125
Фаршировані кальмари запечені в сирі	200	26	1,6	0,1267057
Тріска на шпакках	200	22	0,9	0,0603070
Лосось запечений	210	30	3,5	0,3198099
Овочеve рагу з кальмаром (помідори, перець, огірки, патісони, цибуля, морква, кальмари)	200	24	0,9	0,0657895
М'ясні				
Яловичина тушкована в грибному соусі	210/40	46	1,5	0,2101608
Куриця запечена з сиром	240	48	1,6	0,2339181
Пасти				

Продовження додатку Г

Паста з морепродуктами і помідорами у вершковому соусі	240/20	46	0,9	0,1260965
Паста «Рукола з анчоусами» (макаронні вироби, помідори, рукола, анчоуси, сир пармезан, часник, оливкова олія)	225	36	0,9	0,0986842
Паста з копченим лососем (макаронні вироби, пармезан, вершки, базилік, волоські горіхи, лосось, оливкова олія)	235	38	0,9	0,1041667
Гарніри				
Картопля відварна	150	14	0,3	0,0127924
Картопляне пюре	150	24	0,5	0,0365497
Рис відварний	150	16	0,6	0,0292398
Овочі гриль (перець, помідори, гриби, кабачки, баклажани)	150	10	1,5	0,0456871
Десерти				
Полуничні капкейки	150	8	1,5	0,0365497
Пиріг з моцарелою	160	12	1,5	0,0548246
Млинці з фруктами (груші, яблука, абрикос)	180	20	3,5	0,2132066
Сирно-молочне суфле	140	18	0,6	0,0328947
Сметанковий торт	150	10	0,8	0,0243665
Тірамісу	130	12	0,9	0,0328947
Гарячі напої				
Чай				
Чай чорний	400	8	0,2	0,0048733
Чай зелений	400	14	0,2	0,0085283
Чай з жасмином	400	24	0,2	0,0146199
Чай ромашковий	400	18	0,2	0,0109649
Чай імбирний	400	16	0,2	0,0097466
Кава				
Кава «Чорна карта» розчинна	180	10	0,2	0,0060916
Americano	180	16	0,3	0,0146199
Latte	300	10	0,3	0,0091374
Capuchino Безалкогольні напої	200	6	0,3	0,0054825
				6,5

Графік виходу на роботу кухарів

[illegible]

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість людей	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00	21:00-22:00	22:00-23:00	23:00-24:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		16	16	24	18	24	24	64	48	48	27	18	12
Коефіцієнт перерахунку		0,04719764	0,04719764	0,07079646	0,053097345	0,07079646	0,07079646	0,18879056	0,14159292	0,14159292	0,079646018	0,053097345	0,03539823
Холодні закуски	651	30,7	30,7	46,1	34,6	46,1	46,1	122,9	92,2	92,2	51,8	34,6	23,0
Рибне асорті (осетрина х/к, сьомга с/с, горбуша х/к, форель копчена, ікра чорна, ікра червона, лимони)	30	1,4	1,4	2,1	1,6	2,1	2,1	5,7	4,2	4,2	2,4	1,6	1,1
Рулет із млинців з сьомгою і вершковим сиром (млинці, сьомга с/с, вершковий сир, лимони, кріп)	34	1,6	1,6	2,4	1,8	2,4	2,4	6,4	4,8	4,8	2,7	1,8	1,2
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	48	2,3	2,3	3,4	2,5	3,4	3,4	9,1	6,8	6,8	3,8	2,5	1,7
Оселедець з цибулею (оселедець с/с, цибуля, кріп)	24	1,1	1,1	1,7	1,3	1,7	1,7	4,5	3,4	3,4	1,9	1,3	0,8
Рулет курячий (куряче філе, сир, грецькі горіхи, петрушка)	34	1,6	1,6	2,4	1,8	2,4	2,4	6,4	4,8	4,8	2,7	1,8	1,2
Сирне асорті (фета, бринза, пармезан, моцарела, голландський)	30	1,4	1,4	2,1	1,6	2,1	2,1	5,7	4,2	4,2	2,4	1,6	1,1
Овочеве асорті (помідори, огірки, перець болгарський, листя салату, петрушка, базилік)	46	2,2	2,2	3,3	2,4	3,3	3,3	8,7	6,5	6,5	3,7	2,4	1,6
Соління (помідори, огірки, капуста)	38	1,8	1,8	2,7	2,0	2,7	2,7	7,2	5,4	5,4	3,0	2,0	1,3
Гриби мариновані	41	1,9	1,9	2,9	2,2	2,9	2,9	7,7	5,8	5,8	3,3	2,2	1,5
Маслини і оливки	20	0,9	0,9	1,4	1,1	1,4	1,4	3,8	2,8	2,8	1,6	1,1	0,7
Лимони	28	1,3	1,3	2,0	1,5	2,0	2,0	5,3	4,0	4,0	2,2	1,5	1,0
Салат «Цезар з креветками» (креветки, помідори, сир, сухарі, листя салату, оливки, маслини, майонез)	36	1,7	1,7	2,5	1,9	2,5	2,5	6,8	5,1	5,1	2,9	1,9	1,3

Продовження додатку Д

Салат «Печінка тріски» (печінка тріски, огірки свіжі, яйця, цибуля, сир, кріп, лимони)	46	2,2	2,2	3,3	2,4	3,3	3,3	8,7	6,5	6,5	3,7	2,4	1,6
Салат «Средиземноморський» (авокадо, креветки, помідори, кінза, лимони)	42	2,0	2,0	3,0	2,2	3,0	3,0	7,9	5,9	5,9	3,3	2,2	1,5
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	48	2,3	2,3	3,4	2,5	3,4	3,4	9,1	6,8	6,8	3,8	2,5	1,7
Салат «Піраміда» (філе куряче, печериці смажені, помідори, грінки, сир, кріп, сметана)	40	1,9	1,9	2,8	2,1	2,8	2,8	7,6	5,7	5,7	3,2	2,1	1,4
Салат «Райська насолада» (свіжа капуста, помідори, огірки, цибуля зелена, перець болгарський, петрушка, олія)	32	1,5	1,5	2,3	1,7	2,3	2,3	6,0	4,5	4,5	2,5	1,7	1,1
Фруктовий салат "Креветка" (креветки, банан, авокадо, маракуйя, лайм, кінза)	34	1,6	1,6	2,4	1,8	2,4	2,4	6,4	4,8	4,8	2,7	1,8	1,2
Гарячі закуски	92	4,3	4,3	6,5	4,9	6,5	6,5	17,3	13,0	13,0	7,3	4,9	3,2
Сандвіч з авокадо і лососем (авокадо, хумус з буряком, помідори, огірки, моцарела, кукурудза консервована, лосось с /с, кунжут, лимони)	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Мідії у вершковому соусі (мідії, масло вершкове, цибуля, біле вино)	14	0,7	0,7	1,0	0,7	1,0	1,0	2,6	2,0	2,0	1,1	0,7	0,5
Млинці з лососем	8	0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	0,6	1,5	1,1	1,1	0,6	0,4	0,3
Шашлик з креветками та беконом	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Жульєн курячий з грибами (куряче філе, гриби, цибуля, сир, сметана)	8	0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	0,6	1,5	1,1	1,1	0,6	0,4	0,3
Баклажани фаршировані (баклажани, сир, помідори, зелень)	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Закуски до пива	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Креветки відварні	6	0,3	0,3	0,4	0,3	0,4	0,4	1,1	0,8	0,8	0,5	0,3	0,2
Раки відварні	8	0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	0,6	1,5	1,1	1,1	0,6	0,4	0,3

Продовження додатку Д

Кільця кальмарів у фритюрі	8	0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	0,6	1,5	1,1	1,1	0,6	0,4	0,3
Курині крильця смажені	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Перші страви	61	2,9	2,9	4,3	3,2	4,3	4,3	11,5	8,6	8,6	4,9	3,2	2,2
Юшка з судака (судак, морква, цибуля, кріп)	14	0,7	0,7	1,0	0,7	1,0	1,0	2,6	2,0	2,0	1,1	0,7	0,5
Біск-суп з раками	25	1,2	1,2	1,8	1,3	1,8	1,8	4,7	3,5	3,5	2,0	1,3	0,9
Суп курячий з локшиною (курка, картопля, локшина, морква, цибуля, петрушка)	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Суп овочевий (картопля, горох, цибуля, морква, перець, кабачки)	12	0,6	0,6	0,8	0,6	0,8	0,8	2,3	1,7	1,7	1,0	0,6	0,4
Другі страви	370	17,4	17,4	26,2	19,6	26,2	26,2	69,8	52,3	52,3	29,4	19,6	13,1
Рибні	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Осетрина відварна	22	1,0	1,0	1,6	1,2	1,6	1,6	4,2	3,1	3,1	1,8	1,2	0,8
Скумбрія тушкована в сметанному соусі	32	1,5	1,5	2,3	1,7	2,3	2,3	6,0	4,5	4,5	2,5	1,7	1,1
Фаршировані кальмари запечені в сирі	26	1,2	1,2	1,8	1,4	1,8	1,8	4,9	3,7	3,7	2,1	1,4	0,9
Тріска на шпажках	22	1,0	1,0	1,6	1,2	1,6	1,6	4,2	3,1	3,1	1,8	1,2	0,8
Лосось запечений	30	1,4	1,4	2,1	1,6	2,1	2,1	5,7	4,2	4,2	2,4	1,6	1,1
Овоче рагу з кальмаром (помідори, перець, огірки, патисони, цибуля, морква, кальмари)	24	1,1	1,1	1,7	1,3	1,7	1,7	4,5	3,4	3,4	1,9	1,3	0,8
М'ясні	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Яловичина тушкована в грибному соусі	46	2,2	2,2	3,3	2,4	3,3	3,3	8,7	6,5	6,5	3,7	2,4	1,6
Куриця запечена з сиром	48	2,3	2,3	3,4	2,5	3,4	3,4	9,1	6,8	6,8	3,8	2,5	1,7
Пасти	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Паста з морепродуктами і помідорами у вершковому соусі (макаронні вироби, мідії, кальмари, креветки, восьминіг, вершки, помідори)	46	2,2	2,2	3,3	2,4	3,3	3,3	8,7	6,5	6,5	3,7	2,4	1,6
Паста «Рукола з анчоусами» (макаронні вироби, помідори, рукола, анчоуси, сир пармезан, часник, оливкова олія)	36	1,7	1,7	2,5	1,9	2,5	2,5	6,8	5,1	5,1	2,9	1,9	1,3

Продовження додатку Д

Паста з копченим лососем (макаронні вироби, пармезан, вершки, базилік, волоські горіхи, лосось, оливкова олія)	38												
		1,8	1,8	2,7	2,0	2,7	2,7	7,2	5,4	5,4	3,0	2,0	1,3
Гарніри	64	3,0	3,0	4,6	3,4	4,6	4,6	12,2	9,1	9,1	5,1	3,4	2,3
Картопля відварна	14	0,7	0,7	1,0	0,7	1,0	1,0	2,6	2,0	2,0	1,1	0,7	0,5
Картопляне пюре	24	1,1	1,1	1,7	1,3	1,7	1,7	4,5	3,4	3,4	1,9	1,3	0,8
Рис відварний	16	0,8	0,8	1,1	0,8	1,1	1,1	3,0	2,3	2,3	1,3	0,8	0,6
Овочі гриль (перець, помідори, гриби, кабачки, баклажани)	10												
		0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Десерти	125	5,9	5,9	8,9	6,7	8,9	8,9	23,7	17,8	17,8	10,0	6,7	4,4
Полуничні капкейки	8	0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	0,6	1,5	1,1	1,1	0,6	0,4	0,3
Пиріг з моцарелою	12	0,6	0,6	0,8	0,6	0,8	0,8	2,3	1,7	1,7	1,0	0,6	0,4
Млинці з фруктами (груші, яблука, абрикос)	20												
		0,9	0,9	1,4	1,1	1,4	1,4	3,8	2,8	2,8	1,6	1,1	0,7
Фруктова тарілка (яблука, груші, апельсини, ківі, виноград)	21												
		1,0	1,0	1,5	1,1	1,5	1,5	4,0	3,0	3,0	1,7	1,1	0,7
Сирно-молочне суфле	18	0,8	0,8	1,3	1,0	1,3	1,3	3,4	2,5	2,5	1,4	1,0	0,6
Сметанковий торт	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Тірамісу	12	0,6	0,6	0,8	0,6	0,8	0,8	2,3	1,7	1,7	1,0	0,6	0,4
Морозиво «Фірмове» (черничне, полуничне, апельсинове, бананове, шоколадне, ванільне)	24												
		1,1	1,1	1,7	1,3	1,7	1,7	4,5	3,4	3,4	1,9	1,3	0,8
Гарячі напої	122	5,8	5,8	8,6	6,5	8,6	8,6	23,0	17,3	17,3	9,7	6,5	4,3
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Чай чорний	8	0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	0,6	1,5	1,1	1,1	0,6	0,4	0,3
Чай зелений	14	0,7	0,7	1,0	0,7	1,0	1,0	2,6	2,0	2,0	1,1	0,7	0,5
Чай з жасмином	24	1,1	1,1	1,7	1,3	1,7	1,7	4,5	3,4	3,4	1,9	1,3	0,8
Чай ромашковий	18	0,8	0,8	1,3	1,0	1,3	1,3	3,4	2,5	2,5	1,4	1,0	0,6
Чай імбирний	16	0,8	0,8	1,1	0,8	1,1	1,1	3,0	2,3	2,3	1,3	0,8	0,6
Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Кава «Чорна карта» розчинна	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Americano	16	0,8	0,8	1,1	0,8	1,1	1,1	3,0	2,3	2,3	1,3	0,8	0,6
Latte	10	0,5	0,5	0,7	0,5	0,7	0,7	1,9	1,4	1,4	0,8	0,5	0,4
Capuchino	6												
Безалкогольні напої		0,3	0,3	0,4	0,3	0,4	0,4	1,1	0,8	0,8	0,5	0,3	0,2
Безалкогольні напої	183	8,6	8,6	13,0	9,7	13,0	13,0	34,6	25,9	25,9	14,6	9,7	6,5
Свіжовижаті соки	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Фреш апельсиновий	26	1,2	1,2	1,8	1,4	1,8	1,8	4,9	3,7	3,7	2,1	1,4	0,9
Фреш яблучний	30	1,4	1,4	2,1	1,6	2,1	2,1	5,7	4,2	4,2	2,4	1,6	1,1
Фреш "Вітамінний"	29	1,4	1,4	2,1	1,5	2,1	2,1	5,5	4,1	4,1	2,3	1,5	1,0

Продовження додатку Д

Холодні напої	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Гляссе	12	0,6	0,6	0,8	0,6	0,8	0,8	2,3	1,7	1,7	1,0	0,6	0,4
Соки в асортименті (яблучний, апельсиновий, персиковий, полуничний, лимонний, виноградний, вітамінний, мультифруктовий)	14												
		0,7	0,7	1,0	0,7	1,0	1,0	2,6	2,0	2,0	1,1	0,7	0,5
Спрайт	24	1,1	1,1	1,7	1,3	1,7	1,7	4,5	3,4	3,4	1,9	1,3	0,8
Фанта	14	0,7	0,7	1,0	0,7	1,0	1,0	2,6	2,0	2,0	1,1	0,7	0,5
Боржомі	18	0,8	0,8	1,3	1,0	1,3	1,3	3,4	2,5	2,5	1,4	1,0	0,6
Моршинська	16	0,8	0,8	1,1	0,8	1,1	1,1	3,0	2,3	2,3	1,3	0,8	0,6
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	75												
		3,5	3,5	5,3	4,0	5,3	5,3	14,1	10,6	10,6	5,9	4,0	2,6
Житній хліб	31	1,5	1,5	2,2	1,6	2,2	2,2	5,9	4,4	4,4	2,5	1,6	1,1
Пшеничний хліб	18	0,8	0,8	1,3	1,0	1,3	1,3	3,4	2,5	2,5	1,4	1,0	0,6
Булочки з кунжутом	8												
		0,4	0,4	0,6	0,4	0,6	0,6	1,5	1,1	1,1	0,6	0,4	0,3
Сирні палички	18	0,8	0,8	1,3	1,0	1,3	1,3	3,4	2,5	2,5	1,4	1,0	0,6

Плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	24500	24500	0	2400	2400	322800
2	Гол -бухгалтер	1	20600	20600	0	2100	2100	272400
3	Адміністратор	2	11900	23800	0	1200	1200	300000
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4	57000	68900	0	5700	5700	895200
Виробничий (операційний) персонал								
4	Завідувач виробництвом	1	15300	15300	0	1550	1550	202200
5	Комірник	1	10300	10300		1050	1050	136200
6	Бармен	2	8700	17400	840	0	1680	228960
7	Кухар 5 розряду	5	10200	51000	1000	0	4000	660000
8	Кухар 4 розряду	5	8100	40500	900	0	4950	545400
9	Офіціант	6	8100	48600	810	0	4860	641520
	Разом виробничий (операційний) персонал	20	60700	183100	3550	2600	18090	2414280
Допоміжний персонал								
10	Охоронець	2	8250	16500	0	850	1620	217440
11	Водій-вантажник	2	8500	17000	0	870	1680	224160
12	Мийник посуду	4	7800	31200	0	800	3040	410880
13	Прибиральник виробничих приміщень	2	7700	15400	0	800	1500	202800
14	Експедитор	2	7500	15000	0	750	1460	197520
15	Аніматор	1	7000	7000	0	700	1380	100560
	Разом допоміжний персонал	13	46750	102100	0	4770	10680	1353360
	Разом місячний фонд заробітної плати.	37	164450	354100	3550	13070	34470	4662840

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів

Типові страви	Проценту споживанн я,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв., грн..
1	2	3	4=2*3	5=4/100
Холодні закуски				
Салати	10,0	68,0	680,00	66,35
2. Рибні	34,9	63,0	2198,70	
3. М'ясні	30,1	65,0	1956,50	
4. Овочеві та ін.	25,0	72,0	1800,00	
Усього	100		6635,20	
Перші страв				
Супи-пюре	27,5	84,0	2310,00	81,83
2. Супи прозорі	72,5	81,0	5872,50	
Усього	100		8182,50	
Гарячі закуски				
1. Рибні	31,5	76	2394,00	74,22
2. М'ясні	44,4	72	3196,80	
3. Овочеві	24,1	76	1831,60	
Усього	100		7422,40	
Другі страви та гарніри				
1. Рибні	34,9	59,0	2059,10	62,86
2. М'ясні	34,9	62,0	2163,80	
3. Овочеві	4,2	64,0	268,80	
4. Крупи	26,0	69,0	1794,00	
Усього	100		6285,70	
Солодкі страви, десерти				
1. Морозиво	63,9	58,0	3706,20	61,29
2. Фрукти і цукати	17,0	65,0	1105,00	
3. Інші	19,1	69,0	1317,90	
Усього	100		6129,10	
Гарячі напої				
1. Чай	49,0	43,0	2107,00	41,98
2. Кава	51,0	41,0	2091,00	
Усього	100		4198,00	

Холодні напої				
1. Фруктові води	25,0	40,0	1000,00	39,50
2. Мінеральні води	25,0	40,0	1000,00	
3. Власні	25,0	42,0	1050,00	
4. Соки	25,0	36,0	900,00	
Усього	100		3950,00	
Хлібобулочні вироби та борошняно-кондитерські, сири				
1. Пшеничний	9,9	46,0	455,40	96,93
2. Житній	9,9	42,0	415,80	
Сири	80,2	110,0	8822,00	
Усього	100		9693,20	

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується (тис. грн.)	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік (тис. грн.)
1	2	3	4	5	6	8
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	14112,89	470	13642,89	25	4	545,72
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	2345,15	74	2271,15	7	14	317,96
З них: Машини та обладнання. (комп'ютери)	85,69	2,6	83,09	5	20	16,62
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	675,04	21	654,04	6	17	111,19
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	269,32	8,5	260,82	5	20	52,16
Разом амортизація основних фондів						1043,65

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2020 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	28200,4	2,2	62,04
2.Витрати на опалення, Гкал	360,06	1534,67	552,57
3. Витрати води, м ³	1841		
Холодна	790,88	11,84	9,36
Гаряча	1050,12	93,5	98,19
Разом			722,16
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу			342,87

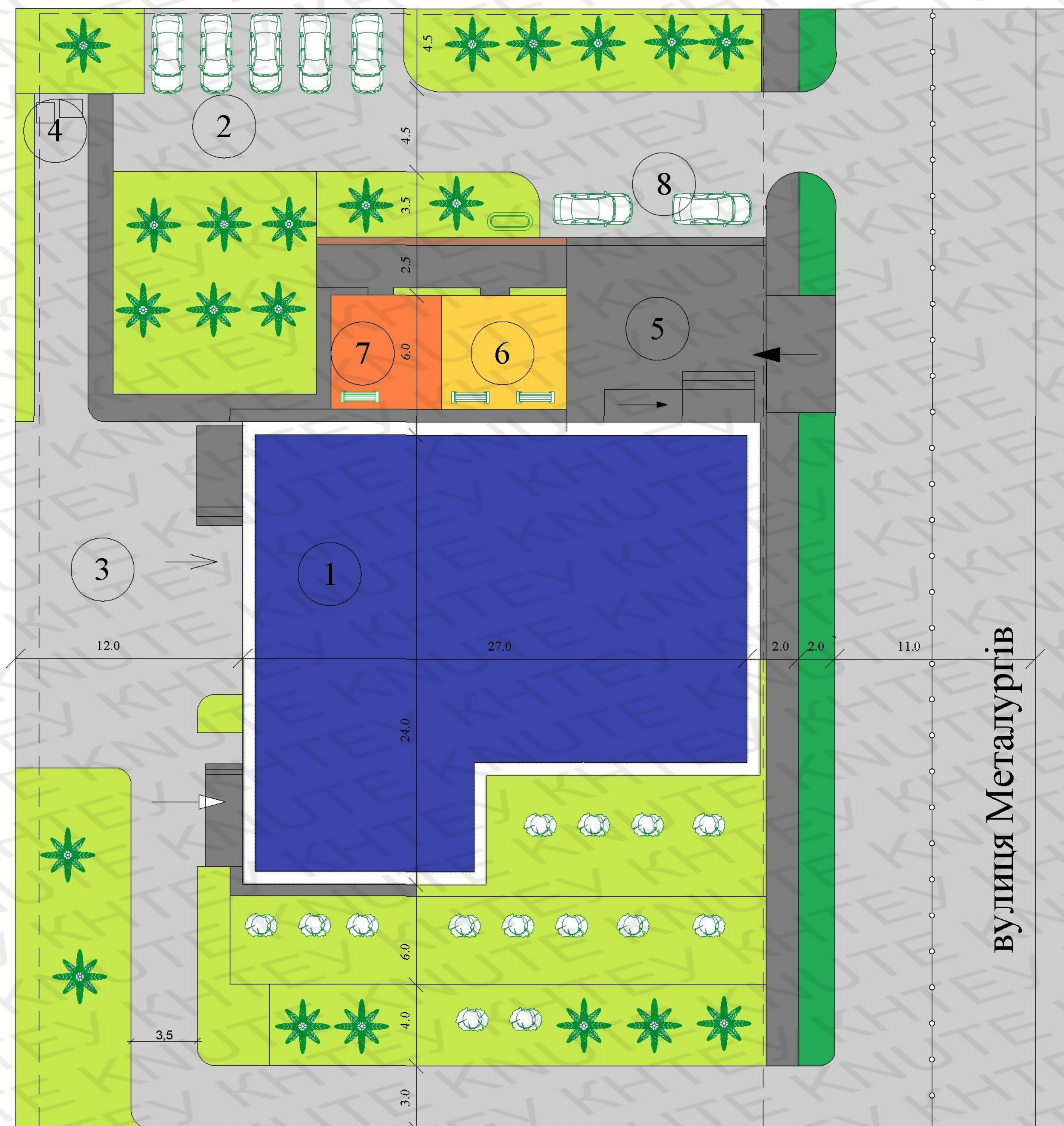
Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	80	3,8	304	50	15,20
Чашки	80	2,6	208	55	11,44
Столові	80	3	240	30	7,20
Десертні	80	5,1	408	50	20,40
Закусочні	80	5,4	432	34	14,69
2. Столові набори					
Виделки	80	4,2	336	32	10,75
Ложки	80	5,8	464	30	13,92
Ножі	80	5	400	45	18,00
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	80	4,6	368	40	14,72
Стакани	80	3	240	40	9,60
Фужери	80	3,7	296	34	10,06
Бокали	80	2,7	216	70	15,12
Спецовниці	80	1,3	104	70	7,28
Скатертини	80	2,8	224	60	13,44
Серветки	80	8,5	680	40	27,20
Разом					209,02

Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства, що проектується на 2020 рік

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ій рік	4-ий рік	5-ий рік
1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати					
1. Будівництво чи придбання приміщень	14112,89	-	-	-	-
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2345,15	-	-	-	-
2.1 Холодильне обладнання	742,48	-	-	-	-
2.2 Механічне обладнання	708,47	-	-	-	-
2.3 Теплове обладнання	371,24	-	-	-	-
2.4 Торговельне обладнання	472,31	-	-	-	-
2.5 Вимірювальні прилади	50,66	-	-	-	-
3. Меблі, інше офісне обладнання	269,32	-	-	-	-
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	85,69	-	-	-	-
5. Вартість інших основних фондів	675,04	-	-	-	-
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-	-	-	-	-

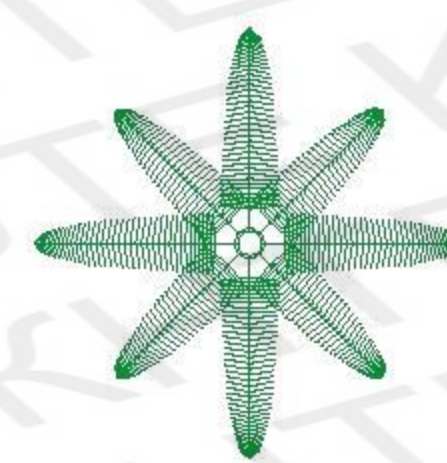
8. Резерв капітальних витрат	-	-	-	-	-
9. Повернення кредиту	-				
Разом капітальні витрати	17488,09	0			0
2. Джерела отримання коштів					
1. Власні кошти, разом					
У тому числі: внески до статутного фонду		-	-	-	-
Прибуток (капіталізований)	6354,40	6735,66	7139,80	7496,79	7871,63
Амортизаційні відрахування	1043,65	991,46	941,89	894,80	850,06
Нерозподілений прибуток минулих років					
2. Кредит банку		-	-	-	-
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
Разом фінансові кошти	17488,09				
Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів	0	4413,8	6435,3	8583,7	13378,6



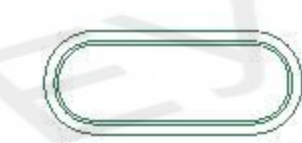
Проектований заклад



Кущі



Деревя



Клумби



Лави



Сміттєзбірники

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан « Blue Marlin »	80 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12м ²
5	Майданчик для збору відвідувачів	70м ²
6	Літній майданчик	60м ²

Як нас знайти ●

Схема проїзду до закладу



Вхід для відвідувачів

Вхід для персоналу

Завантажувальна

Межа ділянки

[illegible]

Хімічний склад та харчова цінність салату
"Особливий" (на 100 г)

Найменування показників, одиниці вимірювання	Контроль	Дослід	Абсолютне відхилення, +-	Відносне відхилення, %
Харчова цінність				
Білки, г	4,4	4,68	0,28	6,4
Жири, г	14,2	14,8	0,6	4,2
Вуглеводи, г	7,54	7,6	0,06	0,8
Харчові волокна, г	1,78	1,84	0,06	3,4
Енергетична цінність, ккал	173,3	189,5	16,2	9,3
Вітаміни				
Вітамін А, мг	0,05	0,06	0,01	20
Вітамін РР (ніацин), мг	0,5	0,59	0,09	18
Бета-каротин, мкг	0,025	0,06	0,035	240
Вітамін В ¹ (тіамін), мг	0,05	0,07	0,02	40
Вітамін В ² , мг	0,06	0,07	0,01	16,7
Вітамін В ⁵ , мг	0,13	0,14	0,01	7,7
Вітамін В ⁶ , мг	0,11	0,11	-	-
Вітамін В ⁹ , мкг	9,3	9,5	0,2	2,2
Вітамін В ¹² , мкг	0,15	0,17	0,02	13,3
Вітамін С, мг	20,58	25,3	4,72	22,9
Вітамін РР (не), мг	1,11	1,36	0,25	22,5
Вітамін Е (токоферол), мг	34,3	44,1	9,8	28,6
Макроелементи				
Кальцій, мг	123	149	26	21,1
Магній, мг	21,4	31,1	9,7	45,3
Натрій, мг	156,2	158,1	1,9	1,2
Калій, мг	241	255	14	5,8
Фосфор, мг	85,5	98,4	12,9	15,1
Мікроелементи				
Залізо, мг	1,33	1,69	0,36	27,1
Цинк, мг	0,66	0,69	0,03	4,5
Йод, мкг	1,92	1,94	0,02	1
Мідь, мкг	93,5	105,6	12,1	12,9
Селен, мкг	0,41	0,65	0,24	58,5
Фтор, мкг	33,88	37,22	3,34	9,9

Зовнішній вигляд розробленого салату «Особливий»



Технологічна схема приготування салату "Особливий"



						КНТЕУ 8.181.19 06-09 - ВКП			
						Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Бровари Київської обл.			
						Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	П.І.Б		Підпис	Дата			Н	2	4
Керівник									
						Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 6 група, д.ф.н.		
Студент	Грищенко О.Ю.								

План закладу на позначці 0.000
М 1:100



Експлікація приміщень		
№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	24
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	8
4	Санузли для відвідувачів	10
5	Зала ресторану	160
Виробничі		
6	Мийна столового посуду і сервіза	16
7	Доготівельний цех	16
8	Холодильний цех	15
9	Гарячий цех	18
10	Мийна кухонного посуду	8
11	Приміщення зав. виробництвом	7
12	Роздаткова	10
Складські		
13	Приміщення охолоджувальних камер	12
14	Комора вино-горілчані виробів	8
15	Комора сухих продуктів	9
16	Приміщення комірника	6
17	Комора інвентарю	6
18	Комора мийної тари	6
19	Завантажувальна	12
Адміністративно – побутові		
20	Кабінет директора	8
21	Офісні приміщення	14
22	Гардероб для персоналу з душовими (чол)	9
23	Гардероб для персоналу з душовими (чол)	9
24	Сан. вузол для персоналу	6
25	Гардероб для офіціантів	7
26	Приміщення для персоналу	8
27	Білизняна	7
Технічні		
28	Теплогпункт	6
Всього корисна площа		434

Специфікація технологічного устаткування					
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри	
				l	b
1	Ванна мийна	KAYMAN BM-311/600	13	630	600
2	Стелаж	KAYMAN CK-241/0606	4	600	600
3	Стіл виробничий	ITERMA Cт-271/1206	13	1200	600
4	Овочерізка	RESTOITALIA TITANIUM	1	261	604
5	Рукомийник	Кий Р-15	7	400	400
6	Вакуумна пакувальна машина	Turbovac S40 PRO	2	530	560
7	Бачок для відходів	KAYMAN TB-21	5	450	450
8	М'ясорозрихлювач	S.A.P INT M	1	440	218
9	Маринатор	Viconte VC-400	1	410	320
10	Холодильна шафа	Zanussi KU600	3	580	680
11	М'ясорубка	ADE FL-70	1	290	425
12	Вати електронні порційні	6 NWTH-Dual JADEVER	4	204	270
13	Поліці настінні	ITERMA ПЗ-1404	3	1400	400
14	Хліборізка	Altezero W31	1	650	740
15	Плита шокової заморозки	PolyScience The Anti-Griddle	1	400	400
16	Слайсер	RGVLUSSO 22GS	1	448	363
17	Морозильна шафа	LMV OZTI GN 600.00	1	840	690
18	Кухонний комбайн (соковижмалка, блендер)	Kenwood KVL8320S Chef XL Titanium	1	380	285
19	Кухонний процесор	Zanussi	1	400	300
20	Плита електрична	Zanussi 2123201	1	800	600
21	Фритюрниця	Zanussi Professional SFRG350	1	350	600
22	Макароніварка	Abat ОБК-40/1H	1	600	500
23	Млинцевий апарат	Anko QP-909	1	440	500
24	Шашличниця	БАРБЕКЮ ШБ - 6	1	590	295
25	Блендер	BlendTec Xpress	1	178	203
26	Пароконвектомат	Rational SCC101	1	847	771
27	Кулінарний центр VarioCooking Center	VCC 112	1	1200	777
28	Електрокип'ятильник	EKT-50	1	450	360
29	Мікрохвильова піч	Fimar MF 900	1	510	430
30	Стелаж	ATECHI CTK- 950/400	2	950	400
31	Котломийна машина	Dühr LP1 800	1	650	750
32	Машина для миття посуду	Amika 6x	1	580	600
33	Стіл для збирання залишків їжі	Кобор СПОБ-90/60	1	900	600
34	Шафа для посуду	KAYMAN ШПИ-221/1205	4	1200	500
35	Утилізатор відходів	У-1432	1	640	450
36	Кавоварка	Italcrem nera	1	580	520
37	Льодогенератор	GoodFood IM20F	1	330	503
38	Кавомолка	FIorenzato F5 G ECO	1	230	270
39	Холодильна шафа	SEWX-1200	1	1350	810
40	Сокоохолоджувач	Cooleq JD-2	1	410	450
41	Барний комбайн (блендер, льодоподрібноувач, соковижмалка)	Fimar TFA3P	1	530	330
42	Соковижмалка	Eksi JTB-40	1	350	250
43	Автоматизоване робоче місце бармена	R-Keeper	1	320	310
44	Шафа винна	ATLANT XT 1007	1	1300	600
45	Акваріум рибний	ATLANT	1	2000	600
46	Стіл ресторанний шестимісний	Drexel & Haritage TN 1800	6	900	1800
47	Стіл ресторанний чотирьохмісний	Drexel & Haritage TN 1200	9	900	1300
48	Стіл ресторанний двомісний	Drexel & Haritage TN 800	4	900	900
49	Стелаж виробничий	Rada CM-12/35H	15	1200	450
50	Шафа для одягу	Rada CM-14	6	1200	600

				КНТЕУ 8.181.19 06-09 - ВКП			
				Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Бровари Київської обл.			
				Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
					Н	3	4
					План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100		
					Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 6 група, д.ф.н.		

Дизайнерське рішення екстер'єру закладу



						КНТЕУ 8.181.19 06-09 - ВКП				
						Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Бровари Київської обл.				
						Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів	
							Н	4	4	
							Дизайнерське рішення екстер'єру закладу			
							Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 6 група, д.ф.н.			