

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект спеціалізованого ресторану на 120 місць у м. Запоріжжя»

Студентки 2 курсу 6 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

К.А. Ковтун

Науковий керівник проекту

А.О. Медведєва,
канд. техн. наук, доцент

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

А.О. Медведєва,
канд. техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

О.М. Григоренко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

І.А. Сененко,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко

«_____» _____ 2018 р.

ЗАВДАННЯ
на випускний кваліфікаційний проект студентів

КОВТУН КАТЕРИНІ АНДРІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект спеціалізованого ресторану на 120 місць у м. Запоріжжя

Затверджена наказом ректора від «13» грудня 2018р. № 4680

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16. 11. 2019р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування ресторану у м. Запоріжжя з впровадженням новітніх технологій рибних січених страв

Об'єкт дослідження: проект ресторану, новітні технології кулінарних виробів.

Предмет дослідження: ресторан на 120 місць, кулінарні вироби (рибні січені страви), капуста, морква.

4. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.	Медведєва А.О.		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Григоренко О.М.		
3. Управління. Економіка.	Сененко І.А.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):

Вступ

Актуальність теми

Мета і завдання

Практична значущість отриманих результатів

1. Концепція. Технологія. Організація.

- 1.1. Концепція підприємства
- 1.2. Гастрономічний бренд проекту
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

2. Архітектура. Дизайн.

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення
- 2.3. Кошторис будівництва

3. Управління. Економіка.

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист
4. Дизайнерські рішення екстер'єру закладу – 1 лист

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	01.02. – 27.06.2019	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02. – 04.04.2019	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 30.04.2019	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2019	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2019	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 11.11.2019	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11. – 14.11.2019	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2019	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2019 р.	

7. Дата видачі завдання: «01» лютого 2019 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

А.О. Медведєва

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

К.А. Ковтун

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

Відмітка про попередній захист

(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студентки Ковтун К.А. може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ М.Ф. Кравченко

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » 20 ____ п.

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

Студентки: Ковтун Катерини Андріївни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту: «Проект спеціалізованого ресторану на 120 місць у м. Запоріжжя»

Керівник проекту Медведєва Анжеліка Олександрівна

Термін захисту «_____» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект рибного ресторану на 120 місць у Вознесенівському районі м. Запоріжжя, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Технологія. Організація» сформульовано концепцію закладу ресторанного господарства, проаналізовано соціально-економічну ситуацію заданого району, надано характеристику сегмента ринку (потенційного контингенту), якому буде надано перевагу, обґрунтовано доцільність проекту закладу. Розроблено виробничу програму закладу ресторанного господарства. Розроблено технологію рибних січених

виробів підвищеної поживної цінності, зокрема котлети рибні з використанням капусти і моркви. Підтверджено доцільність використання рослинної сировини у складі рибних січених виробів з метою підвищення вмісту мінеральних речовин та вітамінів. Обґрунтовано й розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану на 120 місць і загальної площі об'єкта.

У розділі «Архітектура. Дизайн», присвяченому інженерно-будівельному рішенню об'єкта, його розміщенню у містобудівній структурі, охарактеризовано конструктивну схему будівлі та інженерних систем, розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру закладу ресторанного господарства. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розробленням організаційної структури та економічне обґрунтування проектування закладу.

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

Аннотація

В соответствии с темой и заданием выполнен выпускной квалификационный проект рыбного ресторана на 120 мест в Вознесенском районе г. Запорожья, содержащий три раздела: «Концепция. Технология. Организация», «Архитектура. Дизайн», «Управление. Экономика».

В разделе «Концепция. Технология. Организация» сформулирована концепция заведения ресторанного хозяйства, проанализировано социально-экономическую ситуацию заданного района, охарактеризовано сегмент рынка (потенциального контингента), которому будет отдано предпочтение,

обоснована целесообразность проекта заведения. Разработано производственную программу заведения ресторанного хозяйства. Разработано технологию рыбных рубленых изделий повышенной пищевой ценности, в частности котлеты рыбные с использованием капусты и моркови. Подтверждено целесообразность использования растительного сырья в составе рыбных рубленых изделий с целью повышения содержания минеральных веществ и витаминов. Обосновано и разработано организационную структуру производственного процесса и процесса обслуживания потребителей. Проведены расчеты площади помещений ресторана на 120 мест и общей площади объекта.

В разделе «Архитектура. Дизайн», посвященном инженерно-строительному решению объекта, его размещению в градостроительной структуре, охарактеризовано конструктивную схему здания и инженерных систем, разработаны предложения по дизайну экстерьера заведения ресторанного хозяйства. Разработаны мероприятия по охране труда, технике безопасности при эксплуатации заведения.

Раздел «Управление. Экономика» содержит обоснование организационно-правового статуса заведения с разработкой организационной структуры и экономическим обоснованием проектируемого предприятия.

Выпускной квалификационный проект изложен на ___ страницах пояснительной записки и содержит ___ таблиц и ___ рисунков, ___ приложений. Графический материал - ___ листов.

Annotation

Under the theme and objectives of the project made the final qualifying fish restaurant with 120 seats in the Voznesenovsky district, Zaporizhiya, which contains three sections: «Concept. Technology. Organization», «Architecture. The design», «Management. Economy».

In the «Concept. Technology. Organization» formulated the concept of restaurant business establishment, analyzed the socio-economic situation of a given area, characterized the market segment (potential contingent), which will be given preference, the expediency of the project company. Developed manufacturing program places the restaurant industry. Developed a technology chopped fish meals of high nutritional value, in particular fish cutlets using cabbage and carrots. Confirmed the expediency of using vegetable raw materials as a part of chopped fish meals in order to increase the content of minerals and vitamins. Substantiated and developed the organizational structure of the production process and the process of customer service. The calculations of floor space of the restaurant with 120 seats and the total area of the object.

In the «Architecture. Design», dedicated to the engineering and construction solution of the object, its location in an urban structure, characterized by a constructive scheme of the building and systems engineering, has developed proposals for the design of the exterior restaurant business establishment. Developed measures for the protection and safety in the operation of the institution.

«Management. Economics» contains a justification of the legal form of management with the development of the organizational structure and the economic rationale for the projected enterprise.

Master`s degree project outlined on ___ pages of explanatory notes and contains ___ tables and ___ pictures, ___ applications. Graphic material - ___ sheets.

ЗМІСТ

Вступ

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

1. Концепція. Технологія. Організація.

- 1.1. Концепція підприємства.....
- 1.2. Гастрономічний бренд проекту.....
- 1.3. Виробничий процес.....
- 1.4. Сервіс.....

2. Архітектура. Дизайн.

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....
- 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....
- 2.3. Кошторис будівництва.....

3. Управління. Економіка.

- 3.1. Організаційний дизайн.....
- 3.2. Доходи. Витрати.....
- 3.3. Ефективність інвестиційного проекту.....

Резюме проекту (висновки).....

Список використаних джерел.....

Додатки.....

Графічні матеріали.....

ВСТУП

Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах.

За даними компанії «Ресторанний консалтинг» загальний обсяг ринку закладів ресторанного господарства в Україні за останні шість років збільшився з 12,3 млрд. до 28,4 млрд. грн. В той же час, кількість закладів в Україні поки що недостатня – на одне місце в ресторані припадає 35 осіб (в країнах Європи та США – 7-8 осіб).

Ресторанне господарство є галуззю економіки, що динамічно розвивається і створює умови для досягнення суспільних цілей розвитку туризму. У ресторанах зустрічаються й знайомляться люди з різних країн, створюється сприятливе оточення для взаєморозуміння, корисних, ділових контактів, розвитку суспільного й культурного життя. Поряд з готельною індустрією ресторанне господарство отримує значну частку доходів як від внутрішнього, так і міжнародного туризму, активізує валютні надходження, створює умови для «експорту» послуг і включення їх до міжнародного ринку. Створення міжнародних ресторанних ланцюгів, поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції (від класичної національної кулінарії до молекулярної кухні), збільшення кількості світових ресторанів, а також впровадження нових технологій приготування страв та обслуговування клієнтів обумовлюють динамічний розвиток даної галузі.

Сучасний стан та тенденції до розвитку ресторанної індустрії країни можна охарактеризувати наступними твердженнями:

1. Ресторанний бізнес в Україні стрімко розвивається: середній клас все частіше віддає перевагу харчуванню в ресторанних закладах - міняє домашнє меню на меню й сервіс ресторанів, таверн і кафе.

2. Спостерігається тенденція до зміщення акценту відомих рестораторів із сегмента елітних на сегмент демократичних ресторанів. Ресторани середньоцінового сегмента превалюють на ринку.

3. Все більше ресторанів при складанні меню роблять акцент на натуральному використанні продуктів, а не на складності рецептур. Звідси висновок: набуває популярності авторська кухня, що дозволяє творчо переробити всі існуючі кухні миру і створити свій власний продукт, яким і привертати споживача.

Об'єктом дослідження є проект ресторану, новітні технології кулінарних виробів.

Предметом дослідження є ресторан на 120 місць, кулінарні вироби (рибні січені страви), капуста, морква.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у м. Запоріжжя з впровадженням новітніх технологій рибних січених страв.

У відповідності до мети поставлені наступні **завдання**:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- розробити неймінг, легенду закладу;
- визначити особливості концептуального меню закладу;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити гастрономічний бренд ресторану; розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість;
- структурувати виробничий і сервісний процеси; розробити виробничу програму закладу; визначити кадрове забезпечення виробничого і

- сервісного процесів;
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу;
 - визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту; розрахувати кошторис будівництва;
 - обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління; пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу; розробити штатний розклад;
 - обґрунтувати операційні доходи закладу; обсяги та структуру операційних активів; розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років; оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;
 - спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Методологічну основу дослідження складають системний, структурно-функціональний, порівняльний, формально-логічний, статистичний та інші загальні і спеціальні наукові методи.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

Структура дипломного проекту: дипломний проект складається з вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, 12 додатків та 4 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1 Концепція підприємства

На сьогодні ресторанна індустрія є потужною силою в розвитку бізнесу загалом і стала вже дійсно конкурентним середовищем, де не всі можуть вижити.

Виживають тільки ті, хто є професіоналом своєї справи, хто знає, що буде завтра, дивиться в майбутнє, хто має геніальні ідеї, знає, чим ще можна здивувати нинішню публіку. Ресторатори досягають конкурентної переваги шляхом розробки пропозицій, які задовольняють споживачів більшою мірою, ніж пропозиції конкурентів [24].

Формат, концепція та місце розташування завжди були «трьома китами» успіху комерційних об'єктів, в тому числі закладів харчування.

Тому головне в цьому бізнесі чітко розуміти майбутній розвиток ресторану. Ще до відкриття, на початковому етапі, потрібно визначитися з концепцією розвитку закладу, а також підібрати перспективне місце для майбутнього успішного стартапу.

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства, який розробляється, планується за адресою: Вознесенівський район, вул. Південноукраїнська, 22а, м. Запоріжжя.

Місто Запоріжжя — обласний центр Запорізької області, один з найбільших адміністративних, індустріальних і культурних центрів півдня України. В зоні впливу Запоріжжя як обласного центра розташовано 14 міст, 23 селища міського типу, багато сіл. Чисельність мешканців міста на 1 січня 2018 року складає 745 тис.чол., що є шостим показником в Україні.

Вознесенівський район — адміністративно-територіальна одиниця міста Запоріжжя, названий на честь історичного селища Вознесенки (Вознесенівки). Район утворений 21 січня 1939 року під назвою

Орджонікідзевський (на честь Серго Орджонікідзе). Сучасну назву отримав 19 лютого 2016 року

Чисельність наявного населення у ньому станом на 01.01.2014 р. – 102,4 тис. осіб.

Даний район можна віднести до розряду, так званих, районів масового відпочинку. Наявність достатньої кількості різноманітних закладів, паркових місць, зон відпочинку, зручної транспортної розв'язки приваблює гостей міста та мешканців усіх районів Запоріжжя. Окрім цього, проєктований ресторан розташований на центральній вулиці міста — Соборний проспект, довжина якого становить 10,8 км. Отож, завдяки вище переліченим факторам, а також проведенню рекламної кампанії, додаючи до цього високий сервіс, індивідуальність та специфічні особливості закладу можна розраховувати на його рентабельність.

Територія району охоплює центральну частину міста. Загальна площа Вознесенівського району складає 50,8 кв.км. Це - 91 вулиця, 12 провулків, 3 бульвари: Центральний, Гвардійський, Шевченка; 2 проспекти: Соборний в межах району, Маяковського; 4 площі: Профспілок, Фестивальна, Маяковського та Поляка; майдан Героїв, частина Прибережної автомагістралі, 5 парків та 11 скверів.

Проектуючи даний заклад, розраховуємо, що підприємство ресторанного господарства будуть відвідувати місцеві жителі, а також працівники установ і організацій розміщених в районі. Крім того, специфічність та новизна закладу будуть залучати і тих гостей, які не проживають в даній місцевості.

При виборі проєктованого закладу розглядалась інтенсивність руху на даній вулиці, потік людей, прилеглі житлові будівлі, наявність супермаркетів поруч для налагодження постачання товарів на підприємство.

Вознесенівський район є промисловим, торговим, культурним та оздоровчим центром м. Запоріжжя з розвинутою соціальною інфраструктурою.

На території району розташовано:

- 5 вищих навчальних закладів, 5 спеціалізованих навчальних закладів, музична та художня школи, 4 інтернати та 17 дитячих садків, сім бібліотек;
- палаци культури «Орбіта», «Титан», «Дніпроспецсталь»;
- театри: Запорізький академічний обласний театр юного глядача та Муніципальний театр-лабораторія «Vie»;
- кінотеатри: ім. Маяковського, ім. Довженка, Байда;
- Запорізький державний цирк.

Статистика відвідування міста Запоріжжя зростає з кожним роком, цьому сприяє налагодження більш тісних зв'язків з іншими містами, бізнес – сегмент, кількість туристів з кожним роком збільшується.

Заклад знаходиться на вулиці Південноукраїнська, 22а, яка насичена пам'ятками історії, архітектури, культури. Концентрація історично-культурних пам'яток у даній локації визначає високий рівень її туристичної привабливості. Окрім того, перевагами такого місця розташування для ресторану є також наявність поруч паркової зони.

Передбачається, що контингент проектного ресторану буде представлений великими сім'ями, сімейними парами, іноземними туристами, працівниками розташованих поруч державних установ, банківських установ, місцевими мешканцями.

Також було проведено анкетне опитування, що допомогло визначити:

- ✓ Більшу частину населення складає сімейні пари та молодь (60%), що витрачає за одне відвідування закладу ресторанного господарства більше 250 - 450 грн.
- ✓ Найпопулярніший тип закладу ресторанного господарства – кафе, ресторан.

- ✓ Найпопулярніша кухня – європейська, італійська, українська.
- ✓ Велику увагу споживачі приділяють якості обслуговування та смачному вибору страв.

Враховуючи привабливість Вознесенівського району серед мешканців міста і туристів, досить насичений потік людей в даному районі (працівники банків, студенти, жителі цього району, відвідувачі кінотеатру тощо), велика кількість паркових зон для відпочинку з сім'ями, перспективним є створення у даній локації сімейного ресторану з гастрономічною орієнтацією та демократичним рівнем сервісу за доступними цінами. Оскільки у визначеному ареалі діяльності проектного закладу відсутні рибні сімейні ресторани, перспективним є створення гастрономічного рибного закладу.

Для розроблення ефективної концепції закладу ресторанного господарства необхідно обґрунтувати цільові ринкові сегменти споживачів та відповідність обраного формату, типу, класу, гастрономічного спрямування ЗРГ для забезпечення потреб у харчуванні та проведенні дозвілля:

1. побувати на романтичному побаченні;
2. провести сімейний день;
3. зустрітися з друзями;
4. насолодитися неймовірними десертами;
5. погратися з дітьми у вихідні;
6. поснідати;

В ареалі діяльності проектного ресторану знаходяться заклади ресторанного господарства різного типу, серед яких ресторан японської кухні «Сушия», італійський ресторан «Розмарин», кав'ярня «Дім кави», бар «Пивна бочка» (табл. 1.1).

Характеристика ринку ресторанного господарства мікрорайону

Експлікація об'єктів на плані		
№ п/п	Найменування	Кількість місць
	Існуючі заклади ресторанного господарства	
1.	Кав'ярня «Дім кави»	50 місць
2.	Ресторан «Сушия»	98 місць
3.	Ресторан «Фієста»	100 місць
Місця потенційних клієнтів		
4.	ТАСКОМБАНК	200 працівників 1200 відвідувачів
5.	Укрпошта	60 працівників

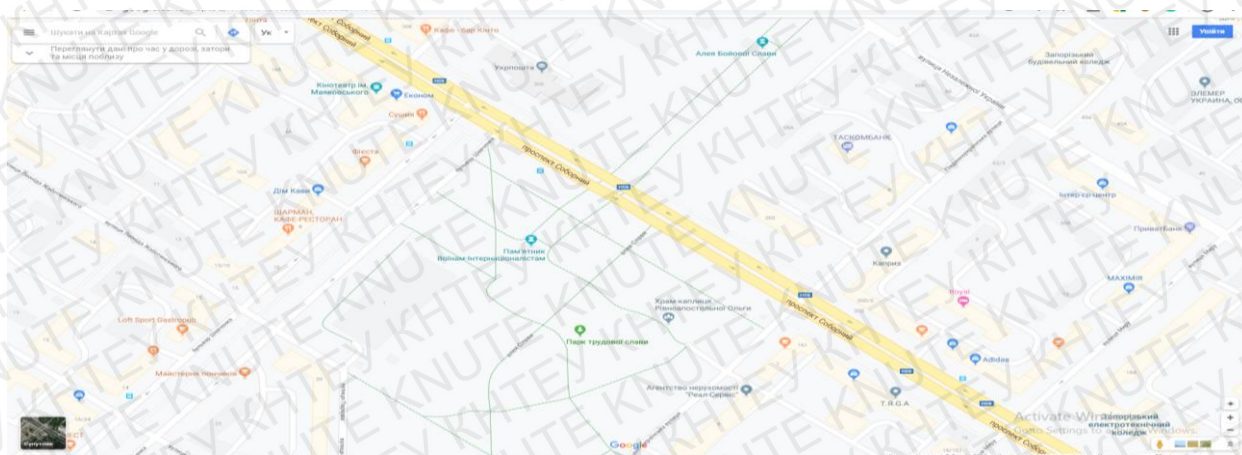


Рис. 1.1. Дислокація закладів ресторанного господарства мікрорайону

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації рибного сімейного ресторану, а саме, на вулиці Південноукраїнська, 22а. Формат закладу – сімейний рибний ресторан з демократичними цінами та формою обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору, із середнім чеком на рівні 350 – 500 грн.

Конкурентними перевагами проєктованого ресторану можуть бути:

- великий вибір різної риби;
- використання різноманітних способів приготування страв, що задовольнить будь-якого споживача;
- якість, свіжість і натуральність страв;
- демократичні ціни;

- невимушена домашня атмосфера
- привітний, ввічливий та гостинний персонал;
- широкий асортимент додаткових сервісів: продукція «на виніс», бенкетні обслуговування.

Неймінг

Сьогоденне ведення ресторанного бізнесу докорінно різниться від часів його появи та розвитку в Україні. Якщо раніше процедура підбору назви закладу ресторанного господарства була формальністю, то сьогодні цей процес перетворився на цілу науку, яка має назву «неймінг».

Неймінг - комплекс робіт, пов'язаних із створенням звучних, точних назв для підприємств, що легко запам'ятовуються [41].

Правильно підібрана назва виділяє підприємство серед конкурентів, залучає відвідувачів; спрощує комунікації бренду, дає поштовх до розвитку. Важливим етапом у пошуку імені є психолінгвістичний аналіз за напрямками: оригінальність, лаконічність, інтернаціональність, виразність, технологічність, довговічність, відповідність історичного коріння, настрою масової свідомості, відповідність тенденціям розвитку суспільства в культурному та соціально-політичному середовищі.

Завдання неймінга - знайти назву-лідер. Мета - донести цінності бренду. Назва повинна відповідати наступним критеріям: однозначна, лаконічна, ясна, має відображати діяльність, концепцію підприємства і виражати його індивідуальність, встановлювати комунікаційний процес. На ринку ресторанного господарства відносини будуються між продуктом, послугою та споживачем. Потрібно знайти не тільки ім'я - звучне і те, що запам'ятовується, але і через нього вселиться у свідомість споживачів, різних за стилем життя і запитам [44].

В наш час ресторатори мають змогу виводити на ринок різні типи підприємств ресторанного господарства з високою конкурентоспроможністю і тільки грамотно розроблений неймінг зможе виділити той або інший заклад.

Проектований рибний сімейний ресторан на 120 місць у Вознесенівському районі у м. Запоріжжя, орієнтовано на споживачів із вище за середній рівень доходом, що відвідуватимуть заклад з метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят [19].

Режим роботи ресторану с 11:00 до 23:00 год. При визначенні режиму роботи враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних.

За результатами визначення основних характеристик проектового закладу ресторанного господарства слід дати відповідну назву проектованому закладу і в подальшому розробляти меню та планувати послуги, які надаються, так, щоб вони відповідали його назві [34].

Для відображення специфіки закладу та його особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Fish House».

Нейм закладу повинен теж мати свою історію, тому саме така назва обрана, спираючись на вподобання і традиції сім'ї ресторатора. Вже декілька поколінь всі чоловіки займаються рибальством, а жінки її вправно готують. House – це сімейний очаг, який ніколи не згасає, а тільки підтримується. Саме таку атмосферу, є на меті перенести в заклад ресторанного господарства.

Назва ресторану має дві складові:

- Fish – заклад спрямований на створення одеського рибного колориту.
- House – заклад спрямований на створення теплої і сімейної атмосфери.

Позиціонування закладу «Fish House» як демократичного міського ресторану із широким асортиментом страв як для дорослих, так і для дітей зв'язані з бездоганним обслуговуванням, сімейною атмосферою і прийнятними цінами – у сучасному морському стилі дозволить:

- не залишити байдужими ні іноземних туристів, ні місцевих мешканців;

- стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів до його відвідування;
- створити особливий настрій гостям;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.

Пріоритет перед основними конкурентами закладів ресторанного господарства в місті Запоріжжя полягає у тому, що ресторан пропонуватиме страви одеської кухні в поєднанні з сімейною атмосферою – перший ресторан такого міксу в місті.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – сімейний демократичний ресторан нової і класичної одеської кухні, що запрошує гостей до дому сім'ї рибака, в якому вже кілька поколінь зберігаються і передаються традиції одеської кухні. Сімейні традиції і затишок сім'ї рибака відобразилися в дизайні інтер'єру закладу. Стіни у «домі» всі завішані сімейними фотографіями, фотографіями друзів і просто добрих і гарних людей.

Концептуальний дизайн та атмосфера

В наш час заклад ресторанного господарства – це не просто простір для відвідування і отримання задоволення від їжі. Ресторан – це емоції, враження, атмосфера. Завдання на сьогоднішній день: запропонувати поціновувачам смачної кухні просте, ідейне і зручне місце. Потрібно пам'ятати про головне: простір працює на успіх, а не навпаки [29].

Інтер'єр повинен бути унікальним, він презентує ресторатора, його культуру і цінності. Атмосфера повинна заряджати і надихати співробітників.

Вознесенівський район досить великий. Тут знаходиться значна кількість закладів ресторанного господарства різних типів. Вони орієнтовані на різних споживачів і кожен заклад має змогу чимось здивувати.

Проектований же заклад розрахований на споживачів із середнім рівнем доходів і буде вражати своєю атмосферністю і традиціями.

В ресторані планується один зал, дизайн якого буде виконано в морському стилі, який поєднується з сімейними традиціями на сучасному рівні. Інтер'єр в біло-синіх тонах, яскраве освітлення, що нагадує ласкаве сонце морського узбережжя, прості меблі – вся ця простота надасть затишок і атмосферу закладу.

В інтер'єрі ресторану, який відображає дім сім'ї рибака, будуть використані снасті рибака, його здобутки і здобутки його сім'ї, зокрема фотографії дітей, картини його жінки.

Найважливішим є сформувати у відвідувачів особливу атмосферу родинного тепла і затишку, моменту щастя. Для цього будуть використані бабусині килимки, різноманітні морські глечики, м'які дивани, велика кількість саморобних подушок.

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

Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики з дерев'яним покриттям, накриті скатертинами ручної роботи жінки рибака і крісла з дерев'яними ніжками. У залі ресторану будуть встановлені декоративні серванти з різними дарунками моря, сімейними книгами.

Посуд передбачається використовувати двох видів дизайну: сучасний (керамічний, фарфоровий) і посуд ручної роботи з морськими візерунками, глечики, пательні для запікання, стакани. Для подавання страв буде використано дерев'яні дощечки та підставки.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з вишитими ластівками, чорні брюки, синій фартух, службовий значок з емблемою закладу, посадою, ім'ям працівника. Гендерних вимог до персоналу не встановлено. Кваліфікований, гостинний та задоволений

оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей.

Концептуальне меню закладу

«Щоб насолодитися справжньою морською кухнею, свіжими устрицями і рибою, не обов'язково вирушати в далекі країни»

Гастрономічна тема – наступний і важливий етап у втіленні концепції ресторану. Меню закладу повинно відповідати його назві, вподобанням гостей та темі загалом. За висловом знаного львівського ресторатора Марка Зархіна, «Всі страви мусять буди смачними, технологічно та економічно відповідати концепції та можливостям ресторану та декорованими і поданими відповідно до ідеї закладу» [25].

Основною стратегією асортиментної політики закладу «Fish House» є введення в меню новинок та фірмових страв і напоїв власного приготування у поєднанні з класичними стравами та напоями й елементами національної кухні. Лише такий заклад зможе задовольнити потреби та привабити не лише зацікавленого туриста, а й “нагодувати” зголоднілого місцевого жителя і навіть створити базу постійних гостей.

Рибний ресторан «Fish House» порадує поціновувачів морепродуктів і здорового харчування великим вибором дарів моря. Прилавок ресторану приємно здивує великим вибором свіжої риби.

Іноземним туристам тут пропонують ризотто з морепродуктами і брускети з лососем з сиром філадельфія.

Ласуни зможуть скуштувати оригінальні десерти, наприклад, одеський тірамісу, вареники з вишнею, горішки зі спущеним молоком.

Вразить гостей, особливо дитячу аудиторію, справжня їжа маленького моряка або морячки за улюбленими одеськими рецептами: «Уха», «Крем-суп з мідіями», «Жарена барабулька», «Олів'є з лососем».

Передумовою успішної реалізації ресторану «Fish House» є фірмовий дизайн та простота в оформленні запропонованих страв. Саме тому дуже

важливо обирати для роботи професійних кухарів, які б мали творчі здібності і знання сучасних ресторанних технологій, вносили у виробництво інноваційні ідеї та вміли б міксували різні кулінарні спрямування.

Для оптимізації виробничого процесу на проектованому підприємстві будуть створюватися заздалегідь такі заготовки: соуси, фарші, тістові напівфабрикати. Особливістю закладу є мінімізація у використанні замороженої сировини, перевага натуральній та охолодженій.

У закладі буде запропонована барна карта з асортиментом соків-фреш, тонізуючих холодних напоїв – різних видів домашнього лимонаду власного виробництва, імбирного напою, широкий асортимент чаю й кави, найпопулярніші білі та червоні вина.

1.2 Гастрономічний бренд проекту

Одним із важливих соціальних завдань сьогодення є розроблення харчових продуктів оздоровчого призначення. Здорове харчування забезпечує нормальний розвиток організму, визначає розумовий і фізичний розвиток, оптимальне функціонування всіх органів і систем, формування імунітету й адаптаційних резервів організму, що є актуальним [36].

Риба та продукти їх переробки - високоякісні продукти харчування, що сприяють зміцненню здоров'я, підвищенню працездатності людини, профілактиці старіння і серйозних захворювань [38].

Завдяки високій харчовій і біологічній цінності, смаковим якостям риба широко застосовується в повсякденному раціоні, а також в дитячому і дієтичному харчуванні. За харчовою цінністю м'ясо риби не поступається м'ясу теплокровних тварин, а в багатьох відносинах навіть краще за його.

Як відомо, в рибі відсутні легкозасвоювані вуглеводи, органічні кислоти, деякі вітаміни, мікроелементи, які містяться, наприклад, в овочах. Це дозволяє шляхом комбінування створити продукт, який сприяє стабілізації за основними інгредієнтами і задовольняє вимоги раціонального харчування [26].

Введення овочевих добавок і їх сумішей, виробництво комбінованих виробів дає можливість поліпшити харчові якості рибопродуктів, підвищити їх харчову та кулінарну цінність, органолептичні показники, а також знизити вплив сезонності в споживанні овочів [36].

Морква – один з найбільш багатих вітамінами і мінералами коренеплід. Морква містить 7% вуглеводів, 1,3% білків, близько 0,1% жирів. Її калорійність всього 39 ккал. Чимало в моркві мінеральних речовин, необхідних для організму людини: калію, заліза, фосфору, магнію, кобальту, міді, йоду, цинку, хрому, нікелю, фтору і ін. [37].

Білокачанна капуста постійний і повноцінний продукт для всіх, хто піклується про стан свого здоров'я, практично універсальний овоч, її їдять у свіжому вигляді в салатах, квасять і маринують, варять, смажать, тушкують і запікають. Харчова цінність капусти складає: білки — 1,8 г; жири — 0,1 г; вуглеводи — 4,7 м; харчові волокна — 2 г; вода — 90,4 р. У ній міститься калій, фосфор, кальцій, марганець, цинк, йод, а також фітонциди, ферменти, ряд амінокислот, вітаміни А, РР, К, групи В. Целюлоза (0,8%), що міститься в капусті, покращує перистальтику кишечника і сприятливо впливає на життєдіяльність корисних бактерій травного тракту. Капуста має мінеральні солі, серед яких особливо важливі солі калію. Калій зміцнює м'язи тіла й допомагає роботі серця.

Для дослідження було обрано Котлети рибні (рецептура №510) [28].

Була вивчена харчова цінність рибних котлет, результати дослідження показали, що рибна котлета володіє більш високою харчовою цінністю в порівнянні з традиційними котлетами, дані наведені в табл. Вміст білка вище в 1,15 рази, більш високий вміст вуглеводів (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Порівняння хімічного складу рецептури та досліду, на 100 г

Показники	Контроль	Дослід	Різниця	Дослід/контроль, %
Білки, г	10,5	12,13	1,63	115,52
Жири, г	6,5	7,9	1,4	121,53
Вуглеводи, г	8,0	11,2	3,2	140,00

Вітаміни, мг				
Вітамін А, мкг	800	1900	1100	138,00
Вітамін В ₁ , мг	0,1	0,1	0,00	0,00
Вітамін В ₂ , мг	0,1	0,2	0,1	100,00
Вітамін РР, мг	3,543	5,5528	2,01	57,00
Мінеральні речовини, мг				
Натрій Na, мг	68,2	213,9	145,70	214,00
Калій К, мг	391,3	401,00	9,7	3,00
Кальцій Са, мг	35,8	145,2	109,40	306,00
Магній Mg, мг	28,1	41,5	13,4	48,00
Фосфор Р, мг	151,7	287,5	135,8	90,00
Енергетична цінність, кКал				
Енергетична цінність, кКал	136,00	159,00	140,50	95,00

Досліджувані котлети містять більше вітамінів і мінеральних речовин. Вітамін А відповідає за нормальний розвиток, репродуктивну функцію, здоров'я шкіри і очей, підтримка імунітету, вітамін В₂ сприяє підвищенню сприйнятливості кольору зоровим аналізатором і темної адаптації.

Виходячи з вище викладеного, можна зробити висновок щодо можливості та доцільності застосування капусти і моркви для рибних котлет.

За результатами проведених досліджень рецептура і технологія нових котлет рибних впроваджена у закладах ресторанного господарства, що підтверджено Актом впровадження науково-дослідної роботи (Дод. А). Також опубліковано статтю у Збірнику статей студентів (Дод. Б).

1.3 Виробничий процес

Особливість організації діяльності підприємств ресторанного господарства полягає у тому, що процеси виробництва, реалізації та організації споживання пов'язані між собою, співпадають за часом і визначають основні функції підприємства. У поєднанні цих функцій полягає специфічна особливість ресторанної справи і її основна мета. Тому з'являється необхідність в організації роботи усіх підрозділів підприємства та чіткого взаємозв'язку між ними.

Структуризацію виробничого процесу проводять відповідно до схеми технологічного процесу закладу ресторанного господарства, за допомогою

якої визначають послідовність етапів процесу виробництва продукції у проєктованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення.

Виробничо-торговельна структура підприємства харчування - це склад усіх його підрозділів з вказаними між ними зв'язком. На виробничо-торговельну структуру підприємства харчування впливає багато факторів, такі як: функції, які виконує підприємство; номенклатура послуг, що надає підприємство; асортимент продукції, напівфабрикатів, ступінь їх якості; виробництва і реалізації; наявність та місткість залів; наявність дієтичного відділу; наявність підсобного господарства.

Заклад “Fish House” – ресторан із закінченим виробничо-торговельним циклом, яке працює переважно на сировині. Виробничий процес ресторану “Fish House” складається з багатьох стадій.

На першій стадії проєктування виробничого процесу закладу необхідно визначити прогнозовану кількість споживачів і кількість страв по групах в асортименті, що реалізується за день закладом ресторанного господарства та розрахувати меню (виробничу програму) відповідно до обраної концепції закладу.

Визначення добової динаміки попиту

Визначаємо графік добової динаміки попиту торгівельного залу, де початковими даними є: режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу.

За результатами досліджень встановлюємо оптимальний режим роботи закладу с 11:00 до 23:00.

Розрахунок прогнозованої добової динаміки відвідування для ресторану кухні «Fish House» зведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозована добова динаміка відвідування ресторану на 120 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
11:00 - 12:00	40	1,5	0,2	36
12:00 - 13:00	40	1,5	0,3	54
13:00 - 14:00	40	1,5	0,4	72
14:00 - 15:00	40	1,5	0,5	90
15:00 - 16:00	50	1,2	0,4	58
16:00 - 17:00	50	1,2	0,4	58
17:00 - 18:00	60	1	0,4	48
18:00 - 19:00	120	0,5	0,5	30
19:00 - 20:00	120	0,5	0,7	42
20:00 - 21:00	150	0,4	0,8	38
21:00 - 22:00	150	0,4	0,5	24
22:00 - 23:00	150	0,4	0,3	14
Усього споживачів за день				564
Оборотність місця протягом дня				4,7

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування ресторану, визначили, що всього відвідувачів за день – 564 особи, денна оборотність місця становить 4,7 разів на день.

Технологічний процес закладу ресторанного господарства на основі моніторингу попиту

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зади.

Розрахунок прогнозованої кількості страв для ресторану «Fish House» зведено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Прогнозована кількість страв за групами у ресторані «Fish House»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	113
Холодні закуски	1,1	620

Салати	0,3	169
Супи	0,2	112
Основні гарячі страви	0,9	508
Гарніри	0,3	169
Десерти	0,2	113
Гарячі напої	0,6	338
Холодні напої	0,5	282
Разом страв і напоїв		2424
Алкогільні напої, л		
- пиво	0,07	40
- міцні напої	0,05	29
- вино	0,1	57
- коктейлі	0,07	40
Всього алкогольних напоїв, л		166

На основі отриманих даних з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної фахової літератури складено денну виробничу програму ресторану «Fish House» (Дод. В) [28].

Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання
Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунково-продуктову відомість.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами.

Складено табл. добової потреби ресторану «Fish House » у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами (Дод. Г). Проектований ресторан працюватиме на напівфабрикатах і сировині. Ритмічну роботу закладу забезпечує вибір постачальників, при цьому враховуються такі фактори, як добова потреба сировини та умови поповнення запасів.

Проектування системи постачання та зберігання сировинних запасів

Приміщення для отримання й зберігання сировинних і матеріально-технічних ресурсів визначають на підставі асортименту та оптимальних

обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення з урахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів [9].

В ресторані «Fish House » передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувальні та неохолоджувальні.

Робота складу розпочинається о 9 годині з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми меню. Сировину видає шеф-кухар. Шеф-кухар слідкує за станом та обігом тари на виробництві, перевіряє наявність продуктів, складає заявку на поставку продуктів. Шеф-кухар оформлює документи з приймання, видавання продуктів.

Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування приймається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України.

Розрахунок необхідної чисельності працівників виробництва

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми (розрахункового меню) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв, порц.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виготовлення одиниці продукції,с	Чисельність виробничих працівників, осіб
Холодні закуски	620	1,2	120	2
Салати	169	2,5	250	1
Супи	112	2	200	1
Рибні страви	299	4	400	2
М'ясні страви	209	3,5	350	2
Гарніри	169	1,8	180	1
Десерти	113	1,5	150	1
Всього працівників				10

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва визначається для усього закладу, то пропонується їхній розподіл по цехах підприємства в наступному співвідношенні (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу (у % від розрахункової чисельності)

Назва цеху	Кількість працівників
Доготівельний цех - 20%	2
Холодний цех - 20%	2
Гарячий цех - 60%	6

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

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

Доготівельний цех призначений для очищення, доочищення і виготовлення напівфабрикатів, а також дообробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби та морепродуктів. Підбір необхідного технологічного обладнання здійснюється на основі виробничої програми цеху та схеми технологічного процесу.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах.

Холодний цех виготовляє широкий асортимент холодних страв і закусок, солодких страв відповідно до меню. Для цього передбачено механічне, охолоджувальне та допоміжне обладнання, що забезпечує процес виробництва та відпускання готових страв.

Гарячий цех займає центральне місце на виробництві, де здійснюється теплова обробка всіх продуктів, доводяться до готовності супи, основні страви та напівфабрикати.

Реалізація кулінарної продукції, напоїв і закупної продукції буде здійснюватися через торговельну залу ресторану «Fish House».

Графік погодинної реалізації страв ресторану «Fish House» наведено у Дод. Д.

Устаткування усіх виробничих приміщень ресторану «Fish House» представлено в Дод. Е [42, 43, 39].

1.4 Сервіс

Ресторан «Fish House» позиціонується як сучасний демократичний заклад – гастрономічний сімейний рибний ресторан.

Відомо, що заклади ресторанного господарства, формуючи свою унікальну товарну пропозицію, переслідують дві мети – залучення відвідувачів і збільшення суми чека.

Сучасним підприємствам харчування, щоб бути успішними, необхідно постійно виділятися атмосферою, інтер'єром, кухнею, розважальними програмами і якістю сервісу. Завоювати лояльність гостя смачними стравами, акціями та знижками стало складніше. Розбірливий, прискіпливий і вибагливий гість реагує відразу на всі складові ресторанної пропозиції.

Сервіс відіграє чи не головну роль в сфері ресторанного бізнесу та гостинності. Необхідно зробити все, щоб Ваші гості залишилися задоволені. Ресторанний сервіс - це не тільки навчений персонал і стильний порцеляновий посуд. Це поєднання мистецтва спілкування, правил етикету, традицій, психологічних прийомів [30].

Соціологічні дослідження показують, що в гостя в 21 столітті вирішальним є не ціна і швидкість подачі, а сервіс і атмосфера закладу.

На сьогодні люди намагаються йти в ногу з часом, бути всюди і відразу, підлаштовуються під сучасні тенденції в світі, навчаються бути смарт.

Тому і сервіс повинен бути «старт» і від душі. В ресторані «Fish House» буде запроваджена сервісна модель – Smart. Принципи сервісної моделі

наступні: думати наперед, бути експертом в меню; відкривати для людей всі тонкощі одеської кухні; усміхатися гостям, бути весь час з посмішкою; залишатися собою, бути індивідуальністю, не боятися помилятися; відчувати себе та настрій людей навколо.

Привітання повинно бути для людей запрошенням до дому сім'ї рибачка, атмосферним та щирим. Вибір місця в залі – найзручнішим та комфортним.

Прийом замовлення не повинен бути нав'язливим, а навпаки найцікавішим кроком в обслуговуванні. Діалог з гостем має бути невимушеним, спочатку дізнаємося, що саме бажає гість, скануємо його вподобання, а тільки потім починаємо рекомендувати.

Офіціант повинен бути дійсно експертом в стравах меню і знавцем всіх інгредієнтів, щоб якомога більше здивувати гостя смаками. Професіонал - офіціант не просто приймає замовлення, а дізнається і пропонує доцільні страви під тип гостя.

В ресторані передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою у фірмовому пакуванні від ресторану «Fish House».

Передбачено також реалізацію продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті. Серед інших послуг пропонуватимуть і послуги бенкетного обслуговування [20].

Важливим чинником, здатним вплинути на рішення про відвідування закладу споживачем, є зручна парковка.

У закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий) [33].

Заклади, які обирають цей метод обслуговування призначені не лише для виконання послуги харчування, але й для створення певної атмосфери.

Приміщення для здійснення процесу обслуговування

Прийшовши до ресторану «Fish House », споживачі потрапляють до вестибюлю, де знаходиться стійка хостесу і санвузли для відвідувачів. З нього гості закладу мають змогу потрапити до аванзалу та торгівельного залу ресторану, де можуть замовити страви і послуги для відпочинку та харчування.

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, тут збираються споживачі, хостес займається завантаженням залу. Площа вестибюлю ресторану «Fish House» буде займати - 16 м².

У приміщенні вестибюлю будуть передбачені санвузли, окремо чоловічий та жіночий. До їх санітарного стану висуваються високі вимоги: бездоганна чистота, хороша вентиляція, яскраве освітлення. Туалетні кімнати забезпечені гарячою й холодною водою, туалетним милом, сушильними електрорушниками і дзеркалами.

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 50 місць, отже приймаємо 2 унітази та 2 умивальники як для жінок, так і для чоловіків. Враховуючи площу проходів і ширину кабінки, площа санвузлів становитиме – 16 м².

Санвузли: до структури цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень.

Перелік обладнання санвузлів наведений в табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Перелік обладнання санвузлів

№	Обладнання
Обладнання туалетної кімнати	
1	Умивальники (порцеляна, 2)
2	Дзеркала (2 малих)
3	Диспенсери рідкого мила (один на один умивальник)
4	Тримачі для паперових рушників і серветок (один на один умивальник)

5	Бачок з кришкою для використаних паперових рушників
6	Засоби для сушіння рук (один на 2 умивальники)
Обладнання вбиралень	
1	Унітази (напівфарфор)
2	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу
3	Тримач туалетного паперу
4	Набір для санітарної обробки унітазу
5	Бачок з кришкою для використаного паперу

Зала ресторану – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування відвідувачів. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Площа залу: $S_{зали} = 120 \cdot 2 = 240 \text{ м}^2$

У проектованому ресторані «Fish House» обслуговування гостей здійснюється офіціантами і складається з наступних етапів:

- зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає хостес);
- допомога у розміщенні за столом (здійснюється хостес);
- подача меню (ознайомлення відвідувачів закладу із стравами та напоями, які пропонуються);
- приймання замовлення (при необхідності офіціант допомагає у виборі страв і напоїв, інформує про їх склад та тривалість приготування);
- виконання замовлення (спершу подаються напої, а потім страви у відповідній послідовності);
- розрахунок із відвідувачем;
- прощання з гостем із запрошенням відвідати заклад наступного разу.

У ресторані «Fish House» їжа готується й порціонується по тарілках безпосередньо на виробництві (салати, супи, основні страви, кондитерські вироби, солодкі страви). Офіціанти розносять і розставляють страви гостям.

Моделювання процесу обслуговування споживачів ресторану «Fish House» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми (табл. 1.8).

Таблиця 1.8

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу
обслуговування в ресторані «Fish House»**

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль Санвузол	Стійка хостес	Хостес Адміністратор
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала Бар	Меблі та обладнання торговельного залу Столовий посуд Столові набори Елементи інтер'єру	Адміністратор Хостес Офіціант Бармен, баріста Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала Роздавальна Бар Мийна столового посуду Приміщення персоналу Приміщення адміністратора Каса	Торговельно-технологічне устаткування	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач Мийник столового посуду

У ресторані «Fish House» передбачені меблі для відвідувачів, вони будуть зручними і комфортабельними, за зовнішнім стилем та формою гармоніюватимуть із декоративним оформленням залу. Розрахунок кількості меблів для відвідувачів проводимо згідно рекомендацій (табл. 1.9) [22].

Таблиця 1.9

Характеристика меблів торгової зали ресторану на 120 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл двохмісний	750*600	6
Стіл чотирьохмісний	1400*900	18
Стіл шестимісний	1800*900	6
Стілець барний	470*470	4
Крісло м'яке	532*540	102
Диван м'який	5000*920	3

Кількість підсобних столів у кафе повинна наближатись до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Для обслуговування відвідувачів будуть використовуватись серванти, котрі будуть обладнані баками для брудного посуду, полицками для складання серветок, приборів з розмірами 800*500*1120.

У ресторані «Fish House» застосовується повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом; тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів і всі елементи техніки обслуговування (приймання замовлення, сервірування столу, подавання страв і напоїв, розрахунок зі споживачем та прибирання посуду) він здійснює самостійно. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що офіціант обслуговує 20 споживачів. Для обслуговування гостей ресторану потрібно 10 офіціантів [32].

Висновки до розділу

Розроблено концепцію майбутнього успішного стартапу – сімейного рибного ресторану на 120 місць з демократичними цінами та формою обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору, із середнім чеком на рівні 350 – 500 грн. Заклад ресторанного господарства, який розробляється, планується за адресою: Вознесенівський район, вул. Південноукраїнська, 22а, м. Запоріжжя. Для розташування закладу було обрано район з достатньою кількістю паркових місць, зон відпочинку, зручної транспортної розв'язки. Передбачається, що контингент проєктованого ресторану буде представлений великими сім'ями, сімейними парами, іноземними

туристами, працівниками розташованих поруч державних установ. Для відображення специфіки закладу та його особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Fish House».

Для закладу із закінченим виробничо-торговельним циклом, яке працює переважно на сировині розроблено денну виробничу програму, проведений розрахунок необхідної чисельності працівників виробництва, спроектовано процес виробництва готової кулінарної продукції, підібрано обладнання.

Для закладу «Fish House» запропоновано впровадження сервісної моделі Smart, визначено приміщення для здійснення процесу обслуговування, підібрано меблі для торговельної зали, розраховано кількість обслуговуючого персоналу.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Проектована будівля ресторану «Fish House» на 120 місць у м. Запоріжжя відповідатиме усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [6, 10].

Ресторан «Fish House» розміщується в одноповерховій будівлі, для споживачів передбачено вхід із боку центральної вулиці, а для персоналу – з боку господарського двору [9]. Кількість евакуаційних виходів з будівлі – 4 (завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу, тепловий пункт) відповідно до ДБН В.1.1-7-2002 [13].

Перелік і площі усіх приміщень для ресторану «Fish House» наведено у Дод. Ж [18].

Торгівельна зала для споживачів розташована в південній частині будівлі, а складські та виробничі приміщення – північній. Таким чином, нами дотримано всі нормативні правила та норми проектування закладів ресторанного господарства.

Зону обслуговування розміщено з боку головного фасаду будівлі ресторану, з вікон якого відкривається краєвид на місто. Торгівельна зала матиме природне освітлення, інтенсивність освітлення повинна відповідати СанПиН 42-123-5777-91. Санітарні вузли проектується у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль [16].

Складські приміщення спроектуємо ближче до виробничих, розвантажувальну площадку - з боку господарського подвір'я і облаштуємо її навісом [14, 15].

При проектуванні виробничих приміщень враховуємо:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічної і теплової обробки продуктів;

- роз'єднання місць зберігання і обробки сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Інтенсивність освітлення в виробничих приміщеннях має відповідати ДБН В.2.5-28-2006 [12].

Доготівельний цех розташований поблизу камер для зберігання сировини. Під час проектування необхідно дотримуватися послідовності технологічного процесу.

Холодний та гарячий цехи проектуємо поряд один з одним із забезпеченням зручного зв'язку між доготівельним цехом, мийною кухонного посуду і роздатковою.

Мийні столового посуду та сервізну плануємо розмістити неподалік виробничих та торгівельних приміщень.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень проектують одним блоком ближче до службового входу [31].

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ділянка під будівництво проектованого ресторану «Fish House» на 120 місць у м. Запоріжжя розташована за адресою вулиця Південноукраїнська 22а. На ділянці будівництва виділяються такі зони:

- зона під забудову, площею $S_6 = 630 \text{ м}^2$;
- майданчик для збору відвідувачів, площею – 100 м^2 ;
- стоянка для велосипедів -15 м^2 ;
- автостоянка для машин відвідувачів $S_{ac}=288 \text{ м}^2$;
- розвантажувальний майданчик $S_{pm} = 162 \text{ м}^2$;
- майданчик для сміттєзбірників- 30 м^2 .

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні. На плані благоустрою також вказані: напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу [8].

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: огороження території (декоративне огороження з декоративної плитки); підходи до закладу викладені декоративною плиткою з рельєфним зображенням розміром 39х39х3.5 см., майданчик для відпочинку відвідувачів з лавками. Для зручного під'їзду до закладу і на автостоянку покладене асфальтне полотно. Озеленення території рибного ресторану «Fish House» вирішили шляхом влаштування низькорослих газонів, посадки дерев, кущів. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі зі сферичними плафонами [17].

Дальній рекламний засіб – біл-борд розміром 3х6 м прямокутної форми, розташований в 1,5 км. від ресторану по Соборному проспекту, вказано назву закладу, режим роботи, адресу на фоні фотографії залу, зміст оновлюватиметься щотижня. У вечірні години планується підсвічування.

Ближній рекламний засіб – біл-борд розміром 3х4 м прямокутної форми, розміщений на відстані 500 м від ресторану, містить назву, режим роботи.

Заклад, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – одноповерхова;
- за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Фасад ресторану «Fish House» буде виконаний в скандинавському стилі - це гармонія простих ліній і форм, великий простір, функціональність та комфорт, використання простих матеріалів [40].

Фасад буде виконано з дерева та пофарбовано в білий колір, низ будівлі буде оформлено сірою декоративною цеглою коричневого кольору, вікна будуть вітражні. Перед закладом буде оформлено зону відпочинку під навісом із кам'яною декоративною огорожею, на якій будуть розміщені вазони з квітами, що додасть шарму будівлі.

Головний вхід у ресторан буде стриманим, без зайвої реклами. Вхідні двері будуть дерев'яні коричневого кольору. Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновими лампами [11].

Ганок основного входу буде обладнано пандусом.

В ресторані планується один зал, дизайн якого буде виконано в морському стилі, який поєднується з сімейними традиціями на сучасному рівні. Інтер'єр в біло-синіх тонах, яскраве освітлення, що нагадує ласкаве сонце морського узбережжя, прості меблі – вся ця простота надасть затишок і атмосферу закладу.

В інтер'єрі ресторану, який відображає дім сім'ї рибака, будуть використані снасті рибака, його здобутки і здобутки його сім'ї, зокрема фотографії дітей, картини його жінки.

Найважливішим є сформувати у відвідувачів особливу атмосферу родинного тепла і затишку, моменту щастя. Для цього будуть використані бабусині килимки, різноманітні морські глечики, м'які дивани, велика кількість саморобних подушок.

Вестибюль рибного ресторану «Fish House» буде виконано у блакитному та сірому кольорах, одна із стін буде виконана із декоративної цегли сірого кольору, підлога – із натурального дерева, на підлозі стоятимуть вази із живими квітами, також у вестибюлі знаходитиметься гардероб та туалетні кімнати для відвідувачів.

Торгівельна зала ресторану «Fish House» розрахована на 120 місць, стіни закладу будуть виконані у блакитних та білих кольорах в залі буде розміщено акваріум із свіжою рибою. Підлога зали буде виконана із дерева.

Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики з дерев'яним покриттям, накриті скатертинами ручної роботи жінки рибака і крісла з дерев'яними ніжками. У залі ресторану будуть встановлені декоративні серванти з різними дарунками моря, сімейними книгами.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення рибного ресторану «Fish House» на 120 місць розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.14 [23]:

$$B_{ЗБР} = (120 \cdot 2533 \cdot 24,65 \cdot 0,95) / 1000 = 7117,98 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт рибного ресторану «Fish House» розраховано у табл. 2.1. Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису по проектуваному закладу ресторанного господарства [7].

Таблиця 2.1

Зведений кошторис рибного ресторану «Fish House»

№ розділу	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	237,27
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загальнобудівельні роботи	60%	7117,98
2.2	електротехнічні	6%	711,80
2.3	сантехнічні	5%	593,17
2.4	зв'язок та сигналізація	2%	237,27
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%	3203,09
	Разом за підрозділом 2	100%	11863,31
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	474,53

Продовження таблиці 2.1

4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	59,32
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	23,73
6	Зовнішні мережі та споруди, водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	593,17
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	355,90
	Разом за підрозділами 1–7		13607,21
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	204,11
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	503,47
	Разом за підрозділами 1–9		14314,79
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	272,14
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	57,26
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	680,36
	Усього: Базисна вартість будівництва		15324,55
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	6155,36
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	766,23
Усього за розділом Б:			6921,59
Загалом сума витрат на будівництво		В _{А+Б}	22246,14

Висновок до розділу

Спроековано ресторан «Fish House» на 120 місць у м. Запоріжжя згідно усіх вимог, які висуваються до громадських споруд.

Розроблено план благоустрою майбутнього закладу з вказаними напрямками руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу.

В ресторані спроектована одна торговельна зала в південній частині будівлі, а складські та виробничі – північній. Обґрунтовано розміщення всіх видів приміщень: для відвідувачів, виробничих, складських, адміністративно-побутових, технічних.

Для дизайну закладу обрано морський стиль, який поєднується з сімейними традиціями на сучасному рівні.

Розраховано кошторис будівництва ресторану, що становить - 22246,14 тис.грн.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для надання легітимності діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проектного ресторану «Fish House» на 120 місць у м. Запоріжжя обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю" [2]. Юридична назва підприємства ТОВ «Fish House».

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання, який відповідає вимогам діючого законодавства – Господарського кодексу України, закону України «Про господарські товариства» [1].

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
1.	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за

	державну реєстрацію	державну реєстрацію.
--	---------------------	----------------------

Продовження таблиці 3.1

7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам для організації, що створюється і буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства, який розраховується в економічному розділі проекту. Мінімальний розмір статутного фонду ТОВ «Fish House» складає 6000,00 тис. грн на рік.

Організаційна структура

При проектуванні ресторану «Fish House» обрана лінійна організаційна структура управління. Лінійні зв'язки в підприємстві відбивають рух управлінських рішень і інформації, що виходять від директора, який відповідає за діяльність ресторану. При лінійній організаційній структурі директор підприємства ресторанного господарства організовує та забезпечує ефективну діяльність підприємства; здійснює контроль за якістю надання послуг; правильним використанням, обліком і розподілом місць; направляє роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує ведення і своєчасне представлення господарсько-фінансової звітності; вживає заходи, щодо забезпечення ресторану персоналом.

Перевага такої організаційної форми управління полягає в оперативності і конкретності. Керівник може особисто контролювати виконання робіт, він знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ в ресторані. Для ефективної роботи ресторану «Fish House» розроблена лінійна організаційна структура, яка наведена у Дод. И.

3.2. Доходи. Витрати

Доходи

Основними операційними доходами ТОВ «Fish House» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг [27].

Товарообіг ТОВ «Fish House» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва; продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проектного ресторану обираємо націнку 175%.

Продукція власного виробництва – це харчові продукти та напівфабрикати, які виготовлені закладом ресторанного господарства чи зазнали будь-яку обробку на ньому. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, борошняні вироби, напівфабрикати тощо.

Закупними товарами називаються товари, що куплені закладом для подальшого перепродажу споживачам без додаткової обробки у закладі.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 29 днів, на рік 350 днів. Розроблені розрахунки зведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

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					3130,12
Фірмові страви	113	40,50	4576,50	3277	132,72

Продовження таблиці 3.2

Холодні закуски	620	55,00	34100,0 0	17980	988,90
Салати	169	56,00	9464,00	4901	274,46
Супи	112	35,20	3942,40	3248	114,33
Основні гарячі страви	508	85,00	43180,0 0	14732	1252,22
Гарніри	169	17,00	2873,00	4901	83,32
Десерти	113	23,50	2655,50	3277	77,01
Гарячі напої	338	15,10	5103,80	9802	148,01
Холодні напої	200	10,20	2040,00	5800	59,16
2. Закупні товари					262,49
Безалкогольні напої	82	12,20	1000,40	2378	29,01
Алкогільні напої, мл	166	48,50	8051,00	4814	233,48
3. Разом					3392,61

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «Fish House» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	3130,12	37561,45
2.	Купівельні товари	262,49	3149,89
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3392,61	40711,34

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності (або операційний цикл), які використовуються протягом періоду, що перевищує 365 календарних днів, з моменту введення їх у експлуатацію, та вартістю понад 6000 грн., яка поступово зменшується у зв'язку з фізичним або моральним зносом. На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по ресторану «Fish House» наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	25049,45	20	1252,47
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1189,85	5	237,97
3. Інші	325,64	4	81,41
Амортизація основних засобів	26564,94		1571,85

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектного ресторану «Fish House» складає 1571,85 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

За результатами проведеного дослідження створено проект штатного розкладу ресторану, в якому визначається:

посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць;
система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Крім штатного розкладу розробляється система додаткового стимулювання.

На першому етапі визначено посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць.

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у дод. К.

Розробку плану з праці у ресторані «Fish House» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (Дод Л) [5].

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по ТОВ «Fish House»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	62000,00	20	12400,00
Виробничий	155500,00	30	46650,00
Допоміжний персонал	34300,00	10	3430,00
Разом	251800,00		62480,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Fish House» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	251,80
Місячний фонд додаткової заробітної плати	62,48
Разом місячний фонд оплати праці	314,28
Річний фонд основної заробітної плати	3021,60
Річний фонд додаткової заробітної плати	749,76
Разом річний фонд оплати праці	3771,36
Участь працівників у прибутках	101,93

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ТОВ «Fish House» зводимо у дод. М.

У ресторані Fish House» працюватиме 37 осіб, загальний фонд оплати праці складає 3771,36 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку (ПСБО). Кожний заклад з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік та склад калькуляційних статей витрат діяльності [21].

Проектуючи ресторан «Fish House» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 17447,72 тис. гривень.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Fish House» на 2020 рік (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Собівартість реалізованої продукції ресторану на 2020 рік

№ п\п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	37561,45	175	21463,69	16097,76
2.	Закупні товари	3149,89	175	1799,94	1349,95
	Разом за рік	40711,34			17447,72

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці розрахований в управлінській частині. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для закладу - 3771,36 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 886,27 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.4 і становлять 1571,85 тис. гривень.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат розраховується у інженерно-будівельному розділі. У економічному розділі необхідно визначити їх лише у вартісному відображенні (табл. 3.8).

Крім цього, у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу.

Таблиця 3.8

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2020 рік за періодами розвитку

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	43807,3	1,69	74,03
2. Витрати на опалення	74,5	1418,4	105,67
3. Витрати води			
3.1 Холодна	1467,70	10,5	15,41
3.2 Гаряча	175,2	88,2	15,45
Всього			210,57

Всього витрати по статті складуть 617,68 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1350,00	6,75
Оперативно виробничий персонал	25	2	650,00	32,5
Разом	30			39,25

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	120	3	360	80,40	28,94
Столові набори	120	2	240	92,20	22,13
Скатертини та серветки	120	2	240	60,00	14,40
Скляний посуд	120	3	360	42,00	15,12
Разом					80,59

Всього витрати по статті складуть 119,84 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.

- 8,0 тис. грн на рік – ліцензія на алкогольні напої;
- 3,6 тис. грн – фіскальний апарат;
- плату за торговельний патент – 5,15 тис. грн на рік;
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв та пива) 28,02 тис. грн.

Отже, витрати за даною статтею становлять 44,77 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу - 20,36 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 5,23 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції.

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 становлять = 1628,45 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у Дод. М, поточні витрати ресторану на 2020 рік дорівнюють 26113,54 тис. грн.

Прибутки

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний товарооборот підприємства (без урахування ПДВ) та суми змінних витрат. Розрахунки показників аналізу представлені в табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2020 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		32569,07
2	Середній процент торговельної націнки, %		175,00
3	Змінні витрати, у тому числі		17468,07
3.1	Собівартість продукції, грн		17447,72
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		20,36
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	15101,00
5	Постійні витрати, грн.		8645,46
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	6455,53
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	53,63
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	7123,46
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	357,21
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	19,82

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проєктований ресторану «Fish House» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати [3, 4].

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2020 рік складає 18%. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		32569,07
2	Собівартість реалізованої продукції		17447,72
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		8665,82
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	6455,53
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	6455,53
7	Податок на прибуток	18%	1162,00
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	5293,54
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П.8./ П.1.) * 100$	16,25
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 15\%) / 100\%$	4885,36
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	5293,54

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Fish House». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PI} , %)	$P_{PI} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$	P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	16,25
Рентабельність поточних витрат (P_{PV} , %)	$P_{PV} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	20,27
Рентабельність операційних витрат (P_{OV} , %)	$P_{OV} = \frac{P_o}{ОВ} * 100$	$П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	19,93

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою 3.1:

$$TO_{пл.} = \frac{TO_{баз.} \cdot I}{100} \quad (3.1)$$

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 20%. Планові показники діяльності ресторану «Fish House» на перші п'ять років подано у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн.	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	40711,34	8	5293,54	11	1571,85
2-й рік	43968,24	8	5822,89	11	1493,26
3-й рік	47485,70	8	6405,18	11	1418,60
4-й рік	51284,56	8	7045,70	11	1347,67
5-й рік	55387,32	8	7750,27	11	1280,28
Разом	238837,17		32317,58		7111,66

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності.

Розрахунок чистого приведеного доходу цього показника здійснюється за формулою 3.2:

$$ЧПД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} - IB \quad (3.2)$$

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, IB	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ИД.
1-й рік	26564,94	6865,39	6865,39	6538,47	
2-й рік		7316,15	14181,54	6967,76	
3-й рік		7823,78	22005,32	7451,22	
4-й рік		8393,37	30398,69	7993,68	
5-й рік		9030,55	39429,24	5124,18	
Разом	26564,94	39429,24		34075,31	7510,37

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою 3.3:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.3)$$

$$ID = 34075,31/26564,94=1,26$$

Отже, можна зробити висновки, що інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв'язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою 3.4:

$$IP = ЧП \setminus IB * 100 \quad (3.4)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 32317,58/5 = 6463,52$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 6463,52/26564,94 * 100 = 24,33\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 24,33 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.5:

$$ПО = IB \setminus ЧГП p., \quad (3.5)$$

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою 3.6:

$$ПО_o = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.6)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 26564,94 * (34075,31/5) = 3,9 \text{ роки}$$

Висновок: період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,9 роки.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект спеціалізованого ресторану на 120 місць у м. Запоріжжя». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Для проектування ресторану обрано земельну ділянку в Вознесенівському районі м. Запоріжжя вул. Південноукраїнська, 22а. Обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди. Передбачається, що контингент проектового ресторану буде представлений великими сім'ями, сімейними парами, іноземними туристами, працівниками розташованих поруч державних установ, банківських установ, місцевими мешканцями. Для рибного ресторану на 120 місць запропоновано назву - «Fish House».

В роботі розроблено меню рибного ресторану, де гостям пропонуватиметься велике розмаїття морепродуктів, одеські десерти; розроблено виробничу програму, спроектовано процеси виробництва кулінарної продукції та процеси обслуговування споживачів.

Заклад, що проектується – це будівля, яка є за призначенням – громадською спорудою; за містобудівними вимогами – міського значення; за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років; за вогнестійкістю – II ступеню; за поверховістю – одноповерхова; за конструктивною схемою – з несучими стінами.

В ресторані запроектована торговельна одна зала, дизайн якої планується виконати в морському стилі, який поєднується з сімейними традиціями на сучасному рівні. Інтер'єр в біло-синіх тонах, яскраве освітлення, що нагадує ласкаве сонце морського узбережжя, прості меблі – вся ця простота надасть затишок і атмосферу закладу. Дизайн фасаду виконано з дерева та пофарбовано в білий колір, низ будівлі оформлено

сірою декоративною цеглою коричневого кольору, вікна – вітражні. Перед закладом буде оформлено зону відпочинку під навісом із кам'яною декоративною огорожею, на якій будуть розміщені вазони з квітами, що додасть шарму будівлі.

В проєкті рибного ресторану «Fish House» визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу.

Для створення підприємства ресторанного господарства – рибного ресторану на 120 місць у Вознесенівському районі в м. Запоріжжя обрано форму товариства з обмеженою відповідальністю — ТОВ «Fish House». Розроблено раціональну організаційну структуру рибного закладу «Fish House» в Вознесенівському районі м. Запоріжжя .

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис закладу «Fish House», при створенні ресторану буде сформовано команду працівників у кількості 37 осіб. Річний фонд оплати праці у ресторані становитиме 3771,36 тис. грн.

Економічно обґрунтовано створення та розвиток рибного ресторану «Fish House»: середньорічний прибуток за період експлуатації проєкту – 6463,52 тис.грн, індекс рентабельності інвестиційного проєкту – 24,33%, період окупності інвестиційного проєкту - 3,9 роки.

Підбиваючи підсумки, можна сказати, що у розробленому проєкті підприємства закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на страви відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку ресторанного бізнесу. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проєкту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі. Розроблений проєкт дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.03 р. № 435-IV.
2. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 02.11.2019.
3. Про оподаткування прибутку : Закон України від 22.05.97 р. № 283/97-ВР зі змінами та доповненнями.
4. Про внесення змін у Закон України «Про оподаткування прибутку підприємства» : Закон України від 01.07.04 р. № 1957-IV.
5. Про оплату праці : Закон України від 24.03.95 р. № 108/95-ВР.
6. ДБН 360.92 (зі змінами №1.10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
7. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
8. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
9. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
10. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
11. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
12. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
13. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
14. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.

15. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
16. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
17. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
18. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
19. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
20. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
21. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. Наказом М-ва економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.02 р. № 145.
22. Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства: Наказ М-ва економіки України № 1111 від 12.10.09 р.
23. HoReCa: 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. ун-т, 2017. – 312с.
24. Аветисова А.О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку. Вісник соціально-економічних досліджень. 2005. № 28. С. 117–123.
25. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор

Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с

26. Гуць В.С. Структурно-механічні властивості риборослинних продуктів / В.С. Гуць, О.В. Сидоренко, О.В. Тимофєєва // Товари і ринки. – К., 2006. – №2. – С. 127–134.

27. Економіка підприємства : підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк та ін. – К., 2005. – 568 с.

28. Здобнов А.І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів – К.: Арій, 2013. – 680 с.

29. Кучер А. С. Рестораний бізнес в Росії. Технологія успіху / [А. С. Кучер, Л. М. Шкуратов, С. Л. Єфімов та ін.] ; [2-е вид., перероб. і доп.]. – М. : Консульт, 2002. – 468 с.

30. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – К. : Знання. – 2011. – 215 с.

31. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. – 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.

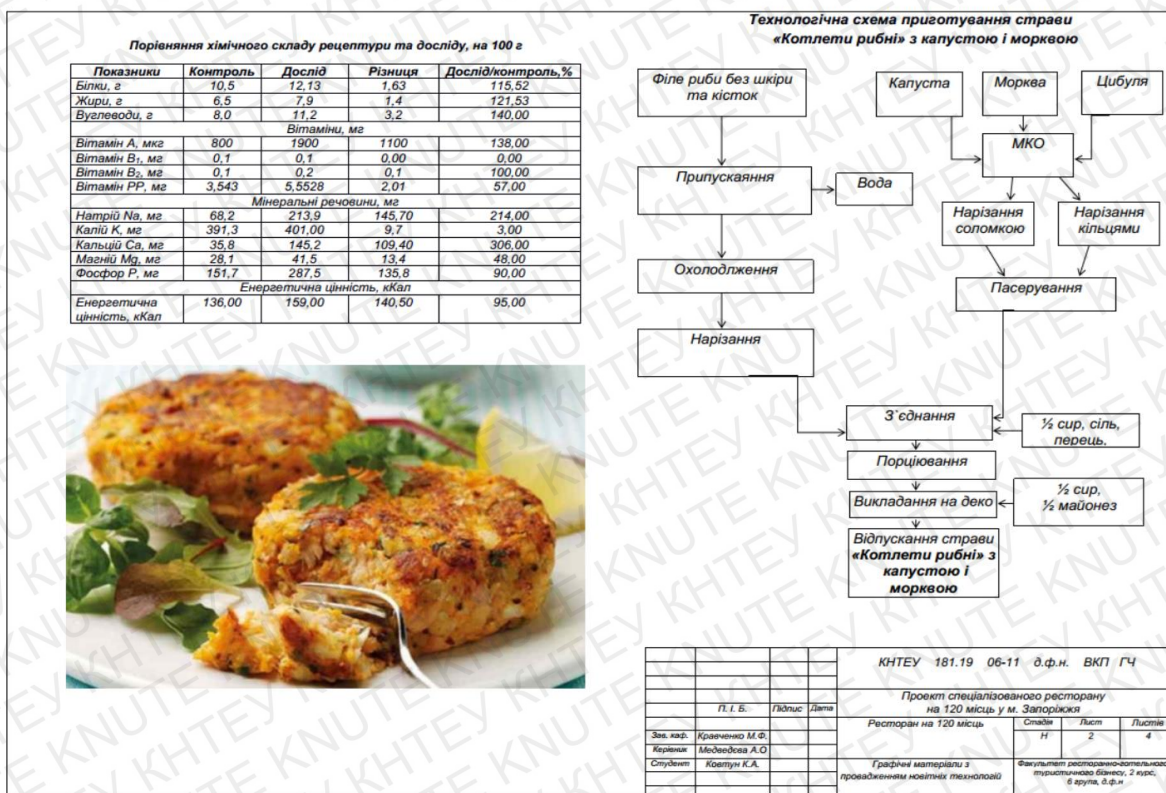
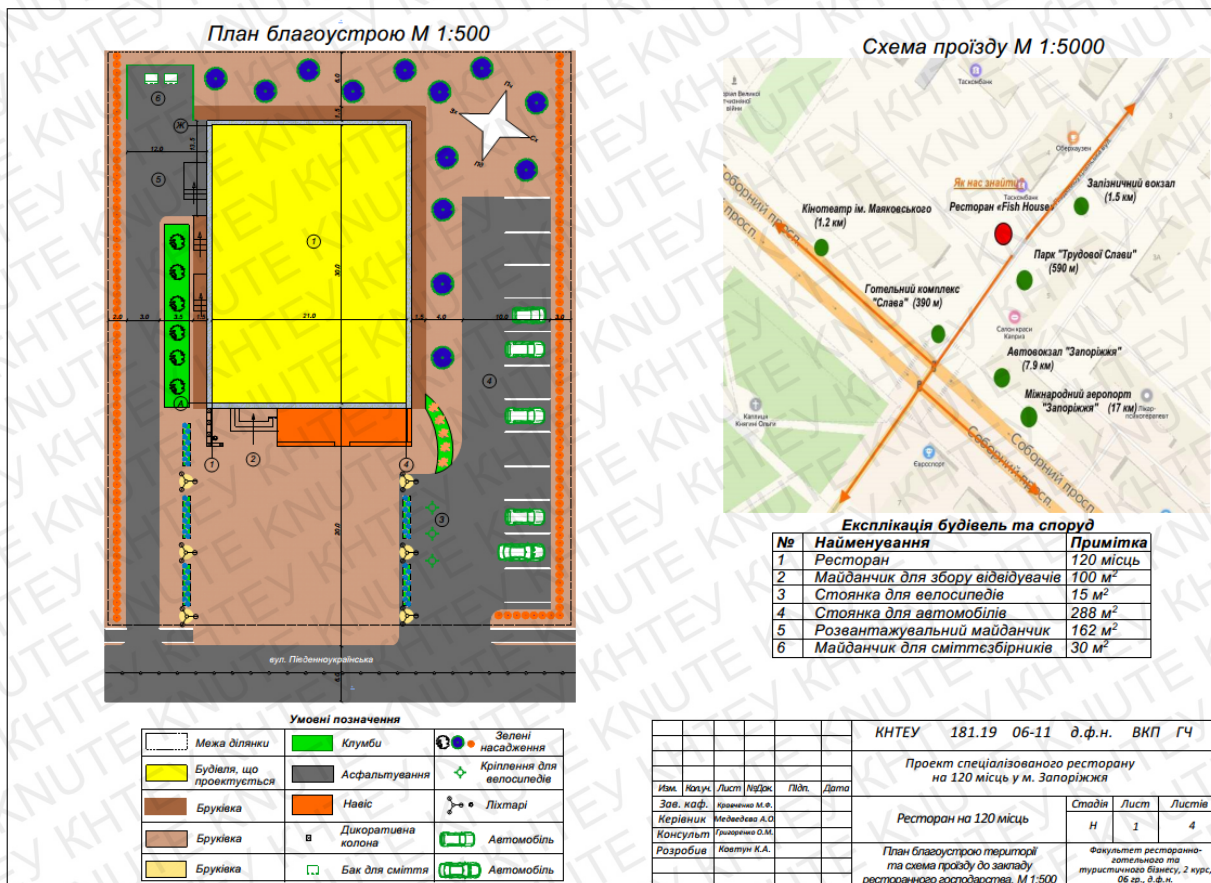
32. Менеджмент організацій : підручник / За заг. ред. Л. І. Федулової. – К. : Либідь, 2003. – 448 с.

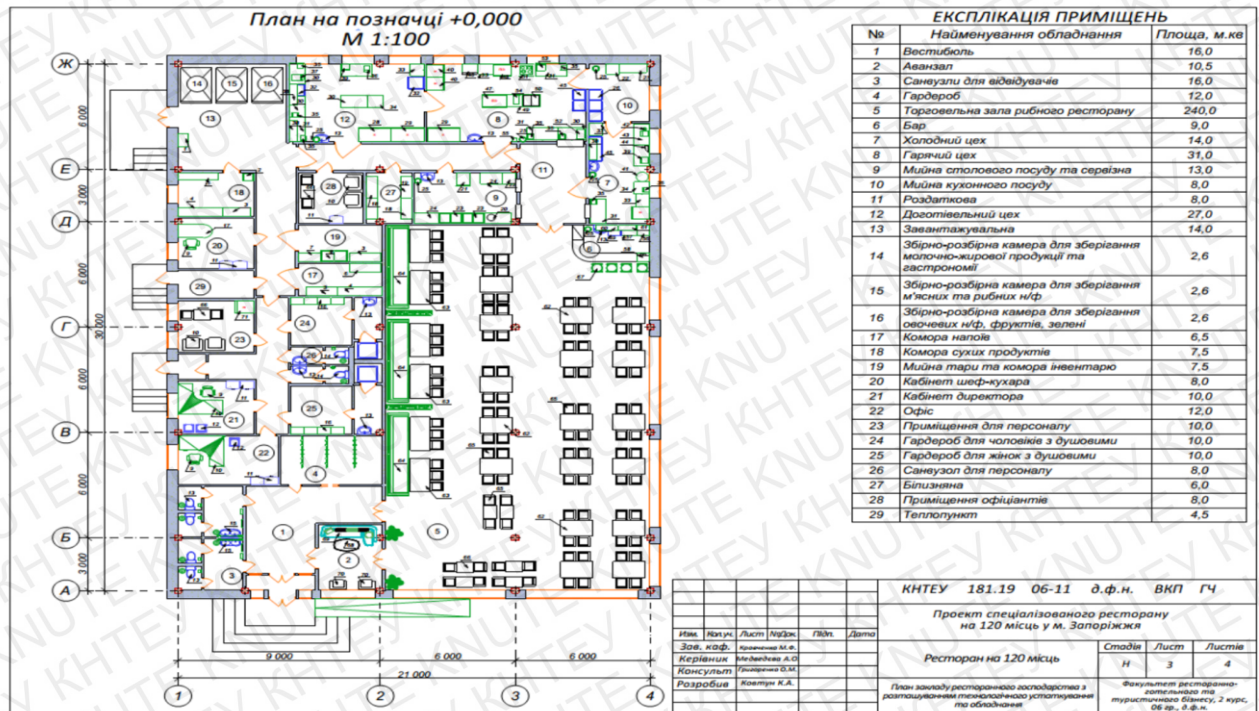
33. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011

34. Палеха Ю.І. Іміджологія: навч. посібник / Ю.І. Палеха. – К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2004. – 323 с.

35. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. –240 с.

36. Рехіна Н.І. Глибока переробка гідробіонтів// Рибне господарство — 1994. - №4. - С.49-50.
37. Сидоренко О.В. Розробка рецептур функціональних риборослинних продуктів / О.В. Сидоренко // Вісник ДонДУЕТ. – Донецьк, 2002.— № 2. – С. 138–142.
38. Сидоренко О.В. Формування асортименту та якості риборослинних продуктів : монографія / О.В. Сидоренко. – К. : КНТЕУ, 2006. – 322 с.
39. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
40. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : курс лекцій / С.Л. Шаповал. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 208 с.
41. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні / О.В. Яшина // Вісник Львівської комерційної академії. 2013. № 38. С. 137–141.
42. Офіційний сайт: HORECA-EXPERT [Режим доступу: <http://horeca-expert.com.ua> <http://horeca-expert.com.ua>]
43. Офіційний сайт: ТЕХНО-ФУД [Режим доступу: <https://technofood.com.ua/ua/>]
44. Як розкрити ресторан і як його загубити [Режим доступу : [http://: www.restoran.ua](http://www.restoran.ua)]





Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Візок вантажний	Tolsen 62605	1	730	480
2	Ваги товарні	JBS-700M 150	1	400	800
3	Стелаж виробничий	Техно Фуд/923	3	1400	500
4	Стелаж виробничий	Техно Фуд/879	2	2000	800
5	Стелаж виробничий	Техно Фуд/308	1	1800	400
6	Підтоварник	НІСOLD	1	1400	500
7	Підтоварник	НІСOLD-12	1	1000	500
8	Ванна мийна	BCMC-Б-1П	1	1200	600
9	Стілець офісний	Ремі NF-233	3	670	533
10	Стіл офісний	Компаніт	4	2000	1700
11	Шафа для документів	КШ-7	8	600	458
12	Стілець офісний	Solano 3	3	462	470
13	Раківина	Jacob Del/1	7	600	450
14	Унітаз	Cersanit Artes	6	350	640
15	Раківина подвійна	Jacob Delafon	2	900	406
16	Шафа для одягу	ШО-35	12	600	400
17	Стіл	Аполон	1	1520	762
18	Шафа для білизни	ШБ-1А	3	1200	600
19	Лавр для брудної білизни	ЛБ-3	1	1200	600
20	Стіл для брудного посуду	Техно Фуд/194	1	1200	600
21	Посудомийна машина	OBM 1080	1	620	735
22	Стіл виробничий	Техно Фуд/810	2	600	600
23	Мийна ванна	Техно Фуд/317	2	1000	600
24	Стелаж для посуду	Техно Фуд/424	1	1200	400
25	Бачок для відходів	Hendi 691038	6	580	580
26	Мийна ванна	Техно Фуд/316	1	1800	600
27	Стелаж виробничий	Техно Фуд/424	1	1200	400
28	Шафа морозильна	PECC 140 Bm	1	1440	815
29	Шафа холодильна	PECC 140 TN	1	1440	815
30	Стіл виробничий	Техно Фуд/193	6	1200	700
31	Стіл холодильний	TAG 270 NMV	4	1420	700
32	Мийна ванна односекційна	Техно Фуд/394	4	700	700
33	Стелаж виробничий	Техно Фуд/697	3	700	600
34	Стіл виробничий	Техно Фуд/165	3	700	700
35	Ваги настільні	SW - 2D	6	260	287
36	Овочерізка	SIRMAN TM	1	280	510
37	М'ясорубка	SIRMAN TC	1	215	430
38	Полічка настінна	Техно Фуд/444	3	1200	400
39	Вакуумна пак. машина	EVOX	2	355	365
40	Шафа холодильна	PECC 070 TN	3	720	815
41	Міксер планетарний	PLUTONE LT	1	515	560
42	Блендер	HBB 908 CE	1	165	203
43	Соковижмалка	Серія 28	1	480	320
44	Слайсер	SIRMAN	1	555	460
45	Мийна ванна односекційна	Техно Фуд/672	2	1400	700
46	Пароконвектомат	SETE 101 W	1	860	795
47	Плита індукційна	SIF-6.12	1	1090	750
48	Електронна плита	OSOE 8070	1	800	700
49	Стіл виробничий	Техно Фуд/963	1	1500	700
50	Фритюрниця електрична	OFEI 8070	1	800	700
51	Поверхня для смаження	OGE 8070 1/2	1	800	700
52	Піч мікрохвильова	Техно Фуд/810	1	520	442
53	Індукційний кух. комбайн	MYCOOK 1,6	1	400	350
54	Макароніварка	PASTI	1	270	525
55	Підвішувач харч. відходів	Hurakan HKN	1	235	235
56	Шафа холодильна	SAROGTK 320	1	570	601
57	Стіл виробничий	Техно Фуд/878	1	700	600
58	Каоварка	NSIM-ARPIA	1	550	545
59	Мийна ванна	Техно Фуд/986	1	600	600
60	Полічка настінна	Техно Фуд/40	1	1000	300
61	Полічка настінна	Техно Фуд/875	1	800	300
62	Стіл 4-місний	Urban style-4	18	1400	900
63	Стіл 6-місний	Urban style-6	6	1800	900
64	Диван	Бостон	3	3000	920
65	Крісло	Бостон-55	104	532	540
66	Стіл двоїсний	Urban style-2	7	750	600
67	Стілець барний	Harvest Brown	4	470	470
68	Диван кутовий	ADK Канзас	1	2580	2500
69	Журнальний стіл	5 MINI	1	1100	680
70	Крісло	Marbella	4	900	750
71	Холодильна шафа	Snaige CD3	1	750	800

КНТЕУ 181.19 06-11 д.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект спеціалізованого ресторану на 120 місць у м. Запоріжжя					
Ім'я	Підпис	Лист	Лист	Лист	Лист
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.				
Керівник	Медведєва А.О.				
Консульт	Григоренко О.М.				
Розробив	Костин І.А.				
Ресторан на 120 місць				Стадія	Лист
				Н	3
				Листів	4
Специфікація обладнання				Факкультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.	

