

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м.
Києва»**

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

Є.О. Кундельчук

Науковий керівник проекту

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

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

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

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.

З А В Д А Н Н Я

на випускний кваліфікаційний проект студентів

Кундельчуку Євгену Олександровичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м. Києва
затверджена наказом ректора від «16» жовтня 2018р. № 3768

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

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій кулінарних виробів.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, технології кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.

Предмет дослідження: м'ясний ресторан на 100 місць, ковбаски «Львівські», ламінарія, олія насіння кунжуту, ковбаски «Туристичні» з ламінарією та олією із насіння кунжуту.

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.	Кравченко М.Ф.		
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 інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або 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

_____ М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми

_____ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання

_____ Є.О. Кундельчук

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 are no margins, text, or other markings on the paper.

Відмітка _____ про попередній захист _____ (підпис, дата)
 _____ (ППП, підпис, дата)

Випускний кваліфікаційний проект студента _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » 20 ____ p.

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ	
1.1. Концепція підприємства	
1.2. Гастрономічний бренд проекту	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення	
2.3. Кошторис будівництва	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту	
ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

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

Студента: Кундельчука Євгена Олександровича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту: «Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м. Києва»

Керівник проекту: д.т.н. проф. Кравченко Михайло Федоровича

Термін захисту “____” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м. Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено концепцію м'ясного ресторану на 100 місць, яка полягає в створенні демократичного міського закладу, для проектування закладу обрано ділянку по вул. Володимира Маяковського, 16 Б. Досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу. Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для відображення специфіки проектного ресторану та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «М'ясна країна».

Розроблено та обґрунтовано технологію січених ковбасок «Туристичні» з додаванням ламінарії та олії насіння кунжуту. На підставі розрахункового меню розроблено структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Наведено загальну характеристику ділянки під будівництво та будівлі статусу м'ясного ресторану «М'ясна країна».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури м'ясного ресторану «М'ясна країна». Період окупності проекту становить 3,0 років.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на ____ сторінках, містить ____ рисунків, ____ додатків. Графічний матеріал – аркушів.

Ключові слова: м'ясний ресторан, ковбаски, концепція, товарообіг, окупність.

Annotation

According to the theme and task, a graduation qualification project of a 100-seat meat restaurant in the Desnyanskiy district of Kyiv was completed, which has three sections: "Concept. Technology. Organization", "Architecture. Design, Management. Economy".

Based on market research, the concept of a 100-seat butcher restaurant was developed, which is to create a democratic city institution, and a site on the street was selected for the design of the institution. Volodymyr Mayakovsky, 16 B. The market of restaurant services in the area of activity of the projected establishment is investigated. Naming, legend and company logo developed. To reflect the specifics of the projected restaurant and the specialties of the gastronomic concept, it is called the "Meat Country".

The technology of chopped Tourist sausages with the addition of kelp and sesame seed oil has been developed and substantiated. On the basis of the calculation menu the structure of the production process and the process of customer service was developed. The general description of the site for the construction and status of the meat restaurant "Myas Country".

Section «Management. Economy "contains the substantiation of the legal form of economic activity with the development of the organizational structure of the meat restaurant" Myashnaya country ". The payback period of the project is 3.0 years.

The final qualification project is outlined on ____ pages, contains ____ drawings, ____ applications. Graphic material - sheets.

Keywords: meat restaurant, sausages, concept, turnover, payback

РЕЦЕНЗІЯ

на магістерський випускний кваліфікаційний проект

на тему:

*«Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м. Києва»
студента 2 курсу, денної форми навчання,
факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Київського національного торговельно-економічного університету
Кундельчуку Євгену Олександровичу*

Випускний кваліфікаційний проект виконано згідно виданого завдання, містить всі необхідні розділи та графічні матеріали.

Тема магістерського випускного кваліфікаційного проекту є актуальною, оскільки проведено маркетингові дослідження ареалу діяльності закладу, розроблено концепцію та обґрунтовано можливість побудови закладу по вул. Володимира Маяковського, 16 Б у Деснянському районі м. Києва.

В проекті розроблено концепцію м'ясного ресторану визначено основну ідею функціонування закладу та його орієнтування на певні сегменти споживчого ринку Проведений моніторинг закладів, що спеціалізуються на приготування страв з м'яса в обраному районі та у зоні 2 км. від місця проектування прямих конкурентів не було виявлено.

Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для відображення специфіки проектного ресторану та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «М'ясна країна».

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «М'ясна країна» є м'ясні страви нескладного приготування, використання субпродуктів та страви, що готуються на відкритому вогні: смажена курка з в'яленими томатами та пюре з авокадо, стейк з бичого серця з кремом із баклажанів, нирки телятини тушковані з селерою, різноманітні стейки.

Розроблено та обґрунтовано технологію січених ковбасок «Туристичні» з додаванням ламінарії та олії насіння кунжуту.

На основі проведених розрахунків визначено загальну площу закладу ресторанного господарств, складає 358,4 м².

Наведено загальну характеристику ділянки будівництва м'ясного ресторану «М'ясна країна», розраховано площу ділянки під будівництво закладу – 1400 м². Вартість загальнобудівельних робіт м'ясного ресторану складає 9637,10 тис. грн.

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційну структуру

управління ТОВ «М'ясна країна». Розроблено штатний розпис, план з праці. Планований товарооборот за п'ять років становитиме – 263319,10 тис. грн., чистий прибуток – 28691,23 тис. грн., період окупності – до 3-х років.

Робота виконана з використанням комп'ютерних технологій, запропоновано цікаві методи організації виробництва. Креслення оформлені на належному інженерному рівні.

Рекомендації та зауваження:

- 1) Розширити винну карту.
- 2) Впровадити меню сніданків.

У цілому випускний кваліфікаційний проект Кундельчука Євгена Олександровича виконаний на належному рівні, у достатньому обсязі, відповідно до кваліфікаційних вимог та може бути рекомендований до захисту у Екзаменаційній комісії..

Рецензент,

(посада, організація, ПІБ)

(підпис)

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Проектування закладу ресторанного господарства на 100 місць планується в Деснянському районі м. Києва.

Деснянський район - найбільш густонаселений «спальний» район столиці. За статистикою, тут проживає близько 400 тис. жителів, а за площею його територія лише трохи поступається всьому Львову, досягаючи 148 кв. км [22].

Деснянський район потопає в зелені. З зеленими насадженнями в районі проблем немає - на кожного жителя району припадає приблизно 30 кв. м. зелених насаджень, а це значно більше, ніж у багатьох європейських містах: Берліні, Парижі, Нью-Йорку і Лондоні. Загальна площа земельних ділянок району, зайнятих під зелені насадження, займає понад тисячу га [22].

На території Деснянського району розташовані: банкотно-монетний двір України, кіностудія Film.ua, Свято-Троїцький собор, Київський національний торгово-економічний університет, гімназія - Києво-Могилянський колегіум, Українська академія танцю ім. Сержа Лифаря та Муніципальна галерея мистецтв.

Гордість району - найдовша в Україні алея сакур у парку "Кіото", довжиною майже 980 метрів, занесена в Книгу рекордів України [22].

В даному дивовижному районі і планується побудувати заклад ресторанного господарства. Однією з головних особливостей та переваг закладу є те, що він буде спеціалізуватися на приготуванні різноманітних страв з м'яса телятини, свинини та курки.

З кожним роком в Україні, а особливо в місці Києві відкривається велика кількість закладів ресторанного господарства різної тематики та спеціалізації, але значна кількість з них закривається не витримуючи конкуренцію.

При проектуванні та будівництві м'ясного ресторану було обрані наступні тенденції:

- ресторан буде використовувати м'ясо тварин вирощених на еко-фермах: «Етно Продукт», «Вілла Роз»;
- страви будуть не складного приготування (споживачі втомилися від екзотичних та складних страв);
- застосування субпродуктів для приготування основних страв, основа концепції «Nose to tail eating» або «Від носа до хвоста»;
- використання традиційних технологій приготування (так як споживачі, які приходять в м'ясний ресторан в основному консерватори і замовляють одну й ту ж страву, так і іноземні гості хочуть скуштувати традиційні страви без різноманітних нововведень);
- в оформленні інтер'єру головними атрибутами є шкіра та дерево;
- подача страв буде класичною.

Ще однією з особливостей м'ясного ресторану буде те, що в залі ресторану будуть встановлені виносні невеликі бочки на яких будуть розташовуватися різноманітні соління для м'ясних страв (огірки, помідори, перець, часник, капуста, стручки часнику і ін.). При вході в ресторан та на сайті закладу буде розміщуватися інформація, що гість одноразово сплачує 100 грн. і на протязі усього часу перебування в закладі може необмежену кількість разів куштувати різноманітні соління.

Проаналізувавши інфраструктурні характеристики Деснянського району та ринок ресторанного господарства для проектування м'ясного ресторану на 100 місць, обрано ділянку за адресою: вулиця Володимира Маяковського, 16 Б.



Рис. 1.1 – Місце проектування м'ясного ресторану

Обрана геолокація для майбутнього закладу ресторанного господарства є вдалою, оскільки: заклад розміщено біля зони Деснянського парку та торговельних центрів.

В табл. 1.1 проаналізовано ринок ресторанного господарства в радіусі 2 км. від ділянки проектування м'ясного ресторану.

Таблиця 1.1

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Назва закладу	Адреса	Час роботи	Спрямування кухні
Руккола	вулиця Вікентія Беретті, 2/43	10:00–22:00	Італійська
Таті	вулиця Володимира Маяковського, 11/2	11:00–00:00	Європейська
Афродіта	вулиця Володимира Маяковського, 15	12:00–00:00	Європейська
В окопі	вулиця Володимира Маяковського, 6	18:00–06:00	Європейська
Євразія	вулиця Володимира Маяковського, 5В	10:00–23:00	Японська
Гольфстрім	вулиця Володимира Маяковського, 27/1	10:00–01:00	Європейська
GrillHouse	вулиця Володимира Маяковського, 3Б	12:00–00:00	Грузинська, європейська, українська
Vano Ivano	вулиця Оноре де Бальзака, 11Б	10:00–22:00	Грузинська
Олівер Твіст	вулиця Оноре де Бальзака, 12	14:00–01:00	Європейська, японська

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування м'ясного ресторану на 100 місць у визначеній локації. Формат

закладу – м'ясний ресторан з смачними стравами та демократичними цінами і високим рівнем обслуговування (формат «Quick & Casual»), із середнім чеком на рівні 300 грн.

Неймінг закладу

В процесі розробки неймінгу м'ясного ресторану на 100 місць було вивчено і проаналізовано заклади конкуренти, цільову аудиторію, потреби цільової аудиторії, стратегію позиціонування на ринку ресторанних послуг та генерацію назви.

При виборі назви закладу було дотримано наступні вимоги: відмінність від конкурентів, приємні асоціації, легкість в запам'ятовуванні та вимові назви і відповідність.

Для відображення спеціалізації закладу ресторанного господарства на 100 місць було запропоновано назву «М'ясна країна».

Легенда закладу ресторану «М'ясна країна» - країна різноманітних та смачних м'ясних страв.

Розроблено фірмовий логотип закладу:



Рис. 1.2 Фірмовий логотип м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Фірмовий слоган: М'яса багато не буває.

Концептуальне меню закладу

Концептуальне меню м'ясного ресторану «М'ясна країна» розроблено за результатами досліджень гастрономічних вподобань споживачів і побажань майбутніх гостей. У меню буде представлено: широкий вибір м'ясних страв різноманітної технології приготування зі смачними гарнірами. М'ясні страви

будуть готуватися не лише зі свинини та яловичина, а й з птиці та субпродуктів.

Також в меню буде представлено широкий асортимент холодних та гарячих закусок. Карта напоїв буде представлена червоними на білими винами, які будуть підкреслювати та доповнювати смакові властивості тушкованим, смаженим та запеченим стравам з м'яса.

Приклад оформлення меню представлено на рис.1.3.



Рис. 1.3 - Приклад оформлення меню м'ясного ресторану

Концептуальне меню м'ясного ресторану «М'ясна країна», представлено у додатку А.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Екстер'єр та інтер'єр м'ясного ресторану «М'ясна країна» буде виконаний в стилі «богемний лофт». Основними принципами обраного стилю є:

1. цегляна кладка, труби і груба штукатурка є невід'ємною частиною даного стилю;
2. колірна палітра - різні відтінки коричневого, сірого, бурого;
3. прилади освітлення - завжди цікаві та оригінальні. Це можуть бути світильники з дерева, лампи з металу, бра з пробок тощо;

4. для декорування використовують картини, скульптури, чучела тварин.

В дизайні м'ясного ресторану використовується лише натуральні матеріали: дерев'яні столи, цегляна кладка деяких стін, паркет, штори з натуральних матеріалів (шовк, льон), м'які подушки на диванах та кріслах виконані з натуральних матеріалів, скляні люстри та бра на стінах.

У приміщенні переважають природні кольори - бежевий, коричневий, світло зелений. Приблизний дизайн м'ясного ресторану наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4 - Дизайн м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Вестибюль ресторану та аванзал будуть виконані з дотриманням вимог щодо обраного дизайнерського стилю. Підлога буде вимощена коричневою плиткою прямокутної форми під дерево, стіни будуть облицьовані цеглою та деревиною. Стіни будуть прикрашати картини, бра, а м'які меблі аванзалу будуть оббиті тканиною бежевого кольору.

Офіціанти будуть одягнені у бежеві сорочки та довгі фартухи чорного кольору, з логотипом закладу.

Сервіс

Режим роботи проектового закладу планується з 10.00 до 23.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Заклад буде представлено на сайті Eda.ua та Smachnogo.ua (сайт замовлення їжі), також для закладу буде розроблено сторінку в інстаграм та фейсбук, де відвідувачі зможе знайти детальна і достовірну контактну

інформацію - адресу, номери телефонів, карту з відміткою місця розташування, ознайомитися з меню, щоб гість заздалегідь міг його побачити - це сприяє підвищенню довіри до ресторану та залишати свої відгуки, що дасть змогу своєчасно отримувати зворотний зв'язок.

Обслуговування у м'ясному ресторані «М'ясна країна» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору. Процес обслуговування відвідувачів в закладі складатиметься із таких етапів: зустріч гостей; приймання замовлення; оформлення замовлення; сервірування столу; обслуговування; розрахунок прибирання та сервірування столу. Після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл [16].

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію м'ясного ресторану (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Місце розміщення проектного закладу	проспект Володимира Маяковського 16Б
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної аттрактивності і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	9 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	ресторан
Неймінг	«М'ясна країна»
Логотип	
Легенда	країна різноманітних та смачних м'ясних страв
Концептуальне меню	
Позиціонування - демократичний міський ресторан з широким асортиментом м'ясних страв різної технології приготування	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Богемний лофт
Фірмові кольори	природні кольори - бежевий, коричневий, світло зелений.

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Фірмові атрибути, атмосфера	Цегляна кладка, скляні люстри, дерев'яні меблі
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	М'ясний ресторан з смачними стравами та демократичними цінами і високим рівнем обслуговування із середнім чеком на рівні 300 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	В закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Режим роботи	10.00-23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал м'ясного ресторану на 100 місць

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Найбільш ефективним способом оптимізації та індивідуалізації харчування населення є виробництво продуктів оздоровчого призначення шляхом введення до їх складу інгредієнтів – концентратів природних компонентів їжі – вітамінів, макро- та мікроелементів, харчових волокон, що дозволяє знизити дефіцит есенціальних речовин, спрямовано змінювати метаболізм, підвищувати неспецифічну резистентність організму людини немедикаментозним безпечним шляхом [9,20].

Відповідно до теорії оптимального харчування для підтримки життєдіяльності організму, необхідні також мінорні компоненти їжі та есенціальні речовини, які повинні надходити на 2/3 із рослинної продукції. Так, при частому вживанні м'ясної продукції, коли до організму людини потрапляє надмірна кількість білку та не в достатній кількості надходить решта корисних речовин, спостерігається зниження опірності клітин та підвищується ризик захворюваності.

У зв'язку з вищезазначеним і з урахуванням недостатності на ринку України продуктів оздоровчого спрямування, розроблення технології м'ясних страв із використанням рослинної сировини, яка є джерелом есенціальних харчових компонентів.

Метою роботи є розроблення технології м'ясних січених страв підвищеної біологічної цінності.

Об'єкт дослідження – технологія ковбасок м'ясних підвищеної біологічної цінності.

Предмет дослідження: ковбаски «Львівські», ламінарія, олія насіння кунжуту, ковбаски «Туристичні» з ламінарією та олією із насіння кунжуту.

Методи досліджень: органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту.

При додаванні ламінарії та олії насіння кунжуту до рецептури м'ясних ковбасок значно покращився вітамінний склад, так вміст вітаміну РР збільшився на 44 %, що становить 24% забезпечення добової потреби. Вміст В1 у розроблених зразках забезпечує добову потребу на 22,76%, В2 - на 10%.

Це пов'язано із додаванням до традиційної рецептури ЕЛ та ЕНК, а також використанням рослинної сировини: моркви, часнику, цибулі, імбиру та спецій. Завдяки використанню рослинної сировини та екстрактів з'явилися вітаміни В5 – у кількості 0,32 мг, що становить 6,55 % від забезпечення добової потреби, В6 - 0,23 мг, що становить 11,38 % від забезпечення добової потреби, В9 - 0,21 мг, що становить 41,38 % від забезпечення добової потреби, В12 - 0,01 мг, що становить 34,48 % від забезпечення добової потреби. Завдяки додаванню кунжутної олії підвищився вміст вітаміну Е в 33 рази і становить 67% від забезпечення добової потреби.

Завдяки введенню до складу ковбасок ламінарії та олії насіння кунжуту покращилися органолептична та біологічна цінність, тому розроблені технології рекомендовано широкому колу споживачів, особливо людям, що страждають на захворювання ендокринної системи та мають проблеми із опорно-руховим апаратом, що пов'язано із недостатньою кількістю отримання організмом кальцію, йоду, вітаміну Е та ПНЖК. Розроблена технологія ковбасок може бути рекомендована до впровадження у закладах ресторанного господарства.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Б).

Розроблену технологію м'ясних ковбасок «Туристичні» з додаванням: ламінарії та олії насіння кунжуту і впроваджено у ресторані «Маяк» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 50 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. В).

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на м'ясні ковбаски з підвищеною біологічною цінністю: (дод. Г).

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес закладу ресторанного господарства складається з наступних стадій [6]: розробка виробничої програми; формування сировинних запасів; зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; механічне кулінарне обробляння сировини і приготування напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

На рис. 1.5 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва м'ясного ресторану «М'ясна країна».

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу м'ясного ресторану, яку надано у табл. 1.3.



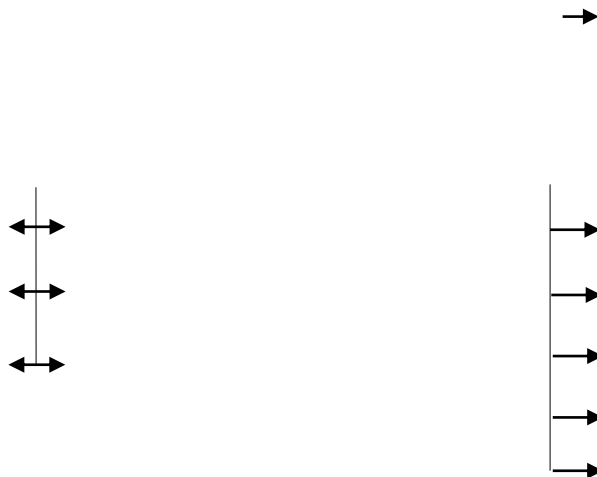


Рис 1.5. Схема виробничо-торговельної структури м'ясного ресторану
Прогнозування добової динаміки попиту

Таблиця 1.3

Прогнозована динаміка попиту на послуги м'ясного ресторану
«М'ясна країна» на 100 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	15
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	30
13:00 – 14:00	60	1	0,2	20
14:00 – 15:00	60	1	0,2	20
15:00 – 16:00	60	1	0,3	30
16:00 – 17:00	60	1	0,3	30
17:00 – 18:00	60	1,0	0,4	40
18:00 – 19:00	60	1,0	0,9	90
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	42
20:00 – 21:00	90	0,7	0,3	21

21:00 – 22:00	60	1,0	0,2	20
22:00 – 23:00	60	1,0	0,1	10
Відвідувачі ресторану, осіб/день				368
Денна оборотність місця, рази				3,7

Загальні кількість споживачів за день в м'ясному ресторані становить 368 особи, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,7.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (див. табл.1.5). Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Прогноз денного обсягу реалізації продукції м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	1,9	699
Гарячі закуски	0,3	110
Супи	0,18	66
Основні страви	1,2	442

Продовження таблиці 1.4

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Гарячі напої	0,4	147
Кондитерські та борошняні вироби	0,3	110
Холодні напої	0,2	74
Алкогільні напої	0,5	184

Розробка виробничої програми закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму м'ясного ресторану, яку наведено у дод. Д.

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.2) [6]:

На основі розрахунків складаємо таблицю добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (дод. Ж).

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.5.

Таблиця 1.5

Проектування процесу складування та зберігання продуктів м'ясного ресторану «М'ясна країна»

№ з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні VIS 150BPI	1	800	600	0,48
		Стіл виробничий OREST 01025	2	1100	600	0,66
		Ваги настільні VIS EPC 30	1	250	350	-
		Візок вантажний СП-125	2	600	400	0,48
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,62
	Площа завантажувальної, м ²					5
2	Комора сухих продуктів	Стелаж Атлант	2	1000	550	1,10
		Підтоварник ITERMA СП-130	1	800	550	0,44
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,54
	Площа комори сухих продуктів, м ²					4
3	Комора напоїв	Стелаж Атлант-12	1	1000	700	0,7

Продовження таблиці 1.5

1	2	3	4	5	6	7
		Підтоварник ITERMA СП-120	2	1000	700	1,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,1
	Площа комори напоїв, м²					5,5
4	Охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені	POLAIR KXH-2,94	1	1360	1360	2
	Площа камери для овочевих н/ф, фруктів та зелені, м²					4
5	Охолоджувальна камера для зберігання м'ясних н/ф	POLAIR KXH-2,94	1	1360	1360	2
	Площа камери для м'ясних н/ф, м²					4
6	Охолоджувальна камера для зберігання молочно- жирових продуктів	POLAIR KXH-2,94	1	1360	1360	2
	Площа камери молочно-жирових продуктів, м²					4
7	Приміщення комірника	Стіл письмовий Грейд Микс дуб	1	1000	600	0,6
		Стілець офісний AMF Iso A-14	1	550	600	0,33
		Шафа офісна ПРАКТИК М-18	1	800	440	0,35
		Шафа для одягу ШО- ЗБ	1	600	400	0,24
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,52
	Площа приміщення комірника, м²					4
8	Комора та мийна тари	Стелаж Атлант	1	1000	700	0,7
		Підтоварник ITERMA СП-130	1	1000	600	0,6
		Ванна мийна ВМ-1/430	2	600	600	0,72
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,02
	Площа комора та мийна тари, м²					6

Процес організації роботи складського господарства представляємо у вигляді дод. 3.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню кожного з торговельних підрозділів, які входять до складу закладу. До складу виробничих приміщень проектового закладу будуть входити доготівельний, гарячий та холодний цехи. До гарячого та холодного цехів напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху. Технологічний процес механічної обробки сировини в доготівельному цеху представлений на схемі (рис.1.6).



Рис. 1.6 Технологічні лінії доготівельного цеху

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми м'ясного ресторану «М'ясна країна» Результати представлені в дод К.

На основі складеної денної програми розрахуємо необхідну кількість працівників доготівельного цеху з метою забезпечення безперебійної роботи закладу.

Розрахунок кількості виробничих працівників на обробку сировини та організації технологічного процесу доготівельного цеху наведено в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Розрахунок кількості виробничих працівників в доготівельному цеху м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Кваліфікація працівника
Обробка овочевих н/ф та фруктів	Миття	116,7	2,5	291,75	10.00-13.00	Кухар III р.
	Очищення					
	Нарізання					
Обробка н/ф з м'яса та птиці	Миття	107,2	4,2	450,2	10.00-17.00	Кухар III р.
	Нарізання					
	Миття					
	Нарізання					
Разом витрати часу				741,95		

Чисельність виробничого персоналу, що одночасно працюють в цеху, розраховуємо за формулою [6]:

$$\text{Отже, } N_{\text{яв}} = 741,95 \cdot 100 / 3600 \cdot 11,3 \cdot 1,14 = 1,6.$$

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{\text{сп}}$, здійснюється за формулою [6]:

$$N_{\text{сп}} = N_{\text{яв}} \cdot p, \quad (1.4)$$

де p – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу (1,58).

З урахуванням того, що ресторан працює без вихідних, кількість працівників цеху: $N_{\text{сп}} = 1,6 \cdot 1,58 = 3$ працівник.

Кухарі будуть працювати за графіком: 2 дні робочі, 2 вихідні.

За підрахунками на виконання денної виробничої програми цеху необхідно 3 робітників. Загалом в цеху працюватиме 6 осіб.

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу цеху (табл. 1.9).

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні

устаткування.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою:

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4). Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «М'ясна країна»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY BCMЦ-1/1200	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий	HESSEN CTKП 15*6	2	1500	600	1,8
Стелаж	HESSEN C-1,6*12	1	1150	500	0,57
Шафа холодильна	POLAIR CV110-S	1	1402	620	0,87
Ваги настільні порційні	CAS SW W	1	260	287	-
Бачок для відходів	ТЕХНО-2	2	600	600	0,72
Полички настінні	YATO YT-09061	1	800	300	—
Вакуумна пакувальна машина	DMD GA-80 / N Plus	1	317	438	-
М'ясорозрихлювач	HKN-PK HURAKAN	1	480	250	-
Універсальна кухонна машина (механізм МО-нарізання, протирання овочів, ММ - подрібнення м'яса)	ТОРГМАШ УКМ-06	1	958	586	-
Підставка для УКМ	П-01	1	710	590	0,42
Рукомийник	Cersania 55 CCWF1	1	550	390	0,21
Разом площа устаткування, м²					6,03
Площа доготівельного цеху, м²					18

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 18 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денної виробничої програми м'ясного ресторану. До складу виробничих приміщень проектового закладу будуть входити: гарячий та холодний цехи. Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершуватиметься в холодному та гарячому цехах.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в м'ясному ресторані на 100 місць, наводимо у додатку Л.

На основі денної виробничої програми м'ясного ресторану «М'ясна країна» розроблено виробничу програму гарячого цеху (табл. 1.8)

Таблиця 1.8

Виробнича програму гарячого цеху м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Фірмові страви		
Ребра зі свинини в кон'ячному соусі BBQ зі спаржею	200/80/50	22
Стейк з бичого серця з кремом із баклажанів	150/120	25
Нирки телятини тушковані з селерою	250	21
Гарячі закуски		110
Рулетики зі свинини, червоним болгарським перцем та зеленою цибулею	120	30
Рулетики з баранини та сиром	120	25
Закуска з баклажанів зі шпинатом і сиром	120	20
Печериці фрі з майонезно-часниковим соусом	100/25	18
Смажений мікс сирів	110	17
Супи		66
Курячий бульйон з філе на грилі	250	20
Крем-суп з печериць	250	22
Борщ зі свинячими вушками, чорносливом і копченої грушою	250	24
Основні страви		442
Фаршироване в'ялене куряче філе з помідорами, шпинатом та сиром з картоплею та маринованою цибулею	220/150	23
Тушкована телятина в міксі соєвого соусу та теріякі зі слайсами з трюфелю та перепелиними яйцями	180/30/25	20
Тушкована свинина на подушці з пюре пастернаку та грушею пашот	150/150/60	25
Мікс ковбасок гриль зі смаженими печерицями, тушованою квасолею, помідорами чері та маринованою в	180/120/50/40	19

бальзамічному оцті цибулею		
Смажений мозок телятини з яєчним соусом і солодкою кукурудзою	120/50/150	20

Продовження таблиці 1.8

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Смажена курка з в'яленими томатами та пюре з авокадо	180/150/50	21
М'ясна слойка під пивним соусом зі смаженою картоплею	180/120	23
Запечена грудка качки з пряною грушою	150/120	22
Деруни з куркою та овочами	250	17
Вареники з картоплею та гусячою печінкою	220/20	18
<i>Страви гриль</i>		
«Рибай стейк» (товстий край) з гарніром із рукколи, в'ялених томатів, кедрових горішків та оливкової олії (Medium просмаження)	100/80/25	20
«Ті-бон стейк» з ягідним соусом та соусом з печериць та запеченою квасолею (ступінь просмаження від Rare до Medium)	100/120	21
«Томагавк стейк» (товстий край на кістці) з цукіні гриль та помідорами (ступінь просмаження від Rare или Medium Rare)	100/120	18
«Стріплойн стейк» (тонкий край) з овочми гриль (ступінь просмаження від Medium—Medium wel)	100/120	20
«Філе мінйон стейк» (вирізка) зі спаржею т морквою (ступінь просмаження від Rare до Medium)	100/100	21
«Мачете стейк» (діафрагма) зі смаженою картоплею, в'яленими помідорами та хрусткими грінками (Medium просмаження)	300/100/15/15	22
"Чак-ролл стейк" (філе з ший) з овочами гриль та розмарином (ступінь просмаження від Rare до Medium)	300/150	20
Свинні ребра з соусом та смаженими печерицями	300/100/40	24

Для визначення чисельності робітників гарячого цеху слід розрахувати кількість людино-годин, що необхідна для виконання його виробничої програми. При цьому врахуємо коефіцієнт трудомісткості для кожної окремої страви. Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в гарячому цеху наведено в дод. М.

Виконаємо розрахунок явочної кількості працівників за формулою 1.9, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху.

$$N_1 = 1033,4 \cdot 100 / (13 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 2,09$$

Відповідно розрахункам, на зміну необхідно 4 працівники для безперебійної роботи гарячого цеху. Визначимо середньооблікову кількість працівників за формулою 1.10. $N_{\text{сп}} = 2,09 \cdot 1,58 = 3$ працівника.

Отже, в гарячому цеху м'ясного ресторану на 100 місць працюватиме 6 працівників.

Наступний етап – розроблення денної виробничої програми холодного цеху та розрахунок чисельності працівників. Виробнича програму холодного цеху представлена в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

**Виробнича програма холодного цеху м'ясного ресторану
«М'ясна країна»**

Назва страви	Вихід страв, г.	Кількість , шт.
Холодні закуски		
Салат «М'ясні смаки» (ніжний мікс зелених трав з куркою, беконом, авокадо та розмарином)	180	40
Теплий салат з качиним філе, грушою та голубим сиром	180	50
М'ясне асорті (міні-бутерброди: з бараниною, яловичиною на вертелі, запеченою куркою, бужениною та салом зі свинини)	40/40/40/40/40	52
Паштет з курячої печінки з грінками	80/50	45
Свиняча шия в спеціях (в'ялена в камері сухого визрівання шия подається на житньому хлібі з луком і солоними огірками)	80/60/50	42
Тар-тар з яловичини	80/60/60	52
Салат з телятиною, рукколою, перцем чилі та горішками кешью	150	35
Салат зі свинини та соусом з каперсів	160	46
Теплий салат з курячою печінкою та яйцем-пашот	175	42
Брускетта з авокадо, бринзою і томатами	120	48
Помідор з сиром моцарелла та прошуто	155	46
Салат грузинський з волоськими горіхами, зеленню та цибулею	150	50
Грецький салат з сиром фета	150	48
Салат з броколі, горіхами та журавлиною	160	50
Сирна тарілка (сир власного приготування з часником, зеленню в драглеподібній оболонці з томату, Тревізо, МонтеБлун, Мантова, Азола)	100/35/50	53
Десерти		
Вишневий тарт з морозивом	130/50	25
Наполеон	150	20
Чізкейк	140/30	22
Гарячий шоколадний пиріг з морозивом	150/50	21
Морозиво з різними наповнювачами: вафлі, горішки, шоколадка крихта, джем, сухофрукти	80/30	22

У дод. Н розраховано необхідну кількість виробничих працівників.

Розрахуємо явочну кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху, $N_{яв}$, осіб, за формулою [6]:

$$N_{яв} = (757,5 \cdot 100) / (3600 \cdot 11,3 \cdot 1,14) = 1,6$$

Визначимо середньооблікову кількість працівників за формулою 1.10:
 $N_{\text{сп}} = 1,6 * 1,58 = 2$ працівника. Отже, для роботи холодного цеху м'ясного ресторану на 100 місць потрібно 4 працівника.

Відповідно до виробничих програм охарактеризуємо схеми виробничого процесу гарячого та холодного цехів. Технологічний процес у гарячому цеху представлений у вигляді схеми (рис.1.7).

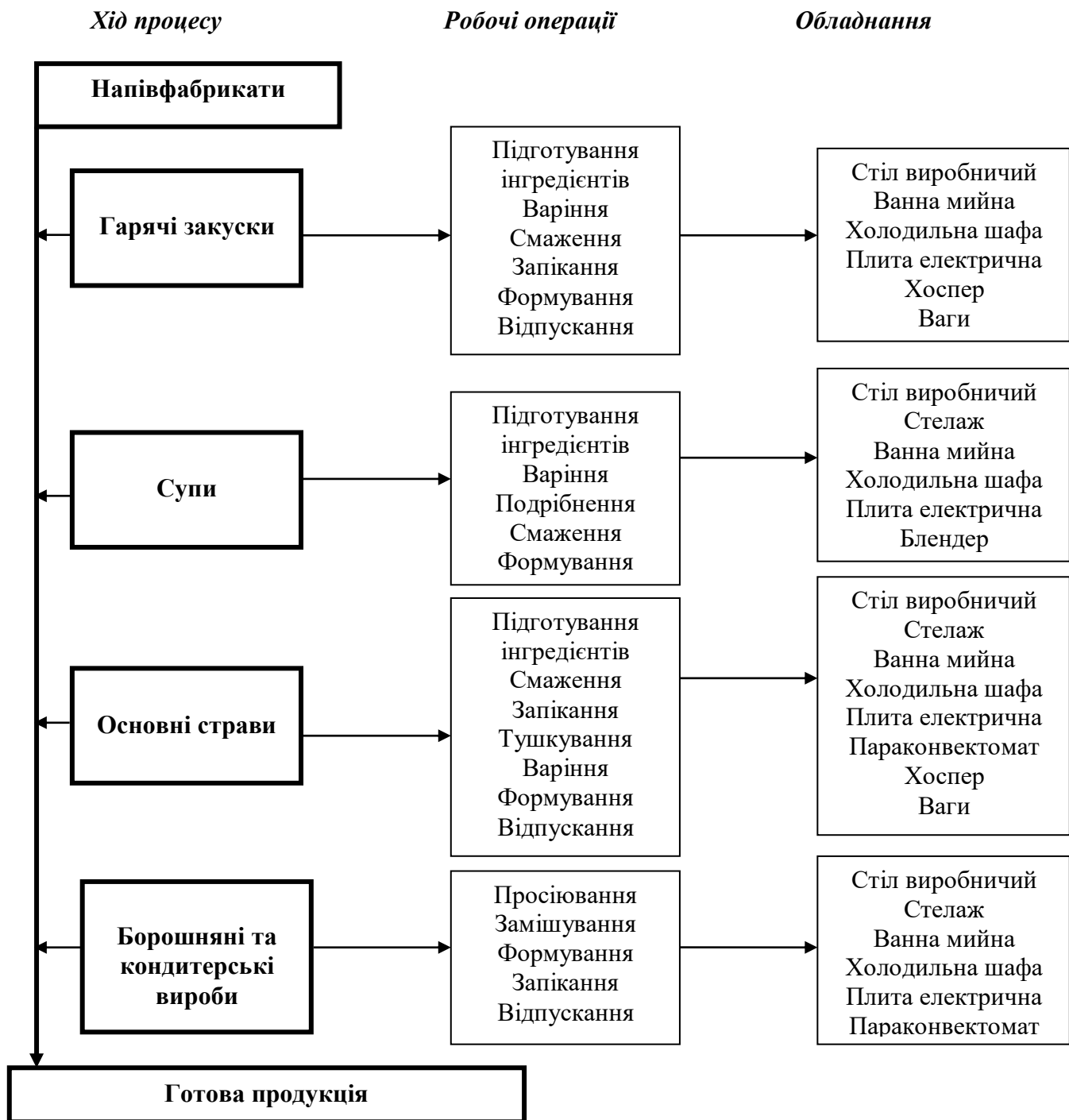


Рис.1.7 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень кухні

Вибір устаткування проводимо у два етапи: на першому етапі визначаємо тип устаткування, а на другому – його марку та кількість.

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно “Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2). Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

Холодний цех включатиме технологічні лінії з виготовлення холодних закусок та десертів, структурно-технологічна схема представлена на рисунку 1.8.

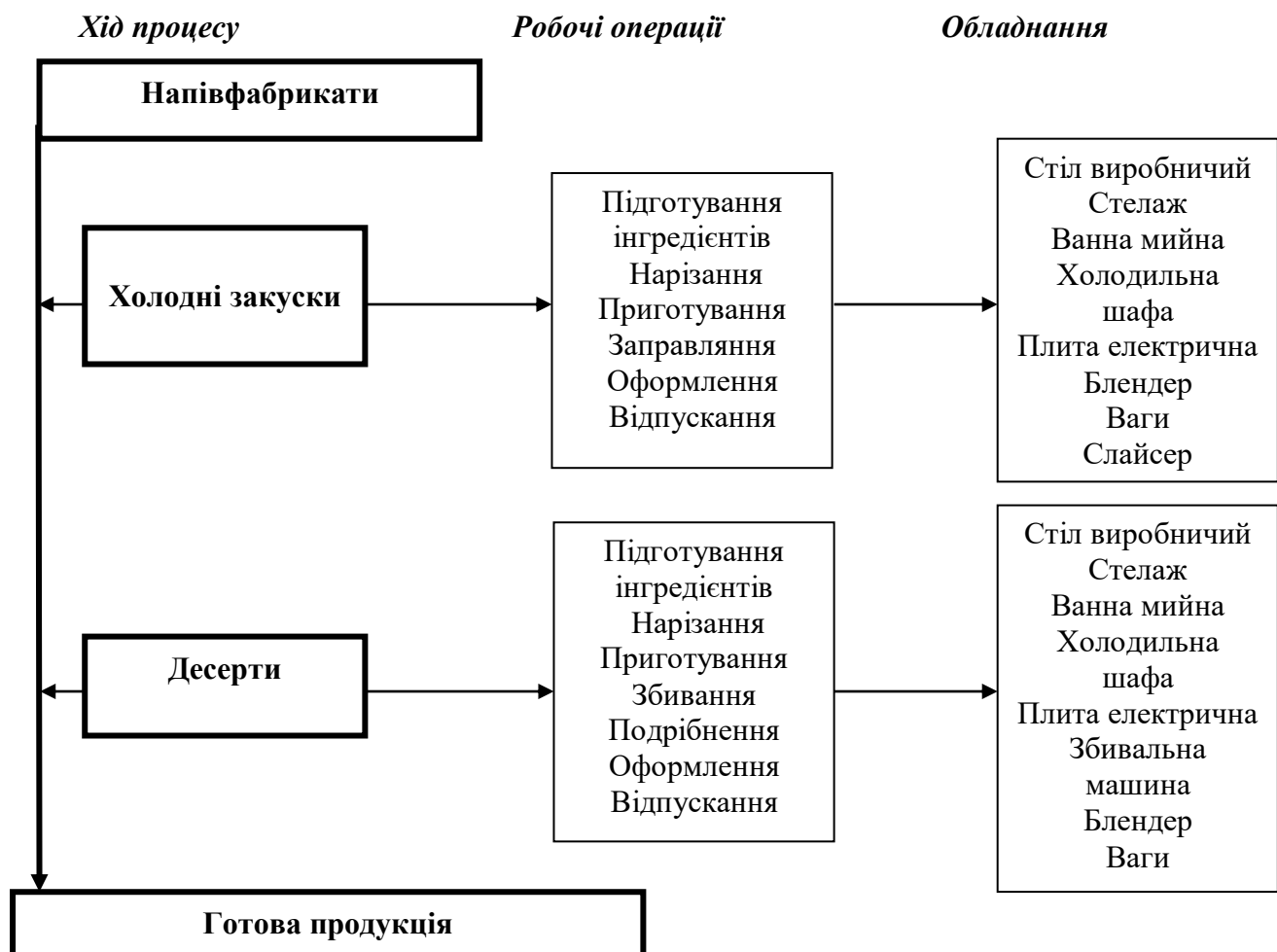


Рис.1.8 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу холодного цеху

Після визначення типу устаткування при виборі конкретної марки і кількості технологічних одиниць виходимо з необхідної продуктивності в пікові години навантаження та ступеня завантаження устаткування протягом зміни.

Дані по продуктивності взято на Інтернет-сайтах фірм-постачальників [23].

Таблиця 1.10

Підбір устаткування гарячого цеху м'ясного ресторану

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY BCMЦ-1/1200	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий	HESSEN CTKП 15*6	2	1500	600	1,8
Шафа холодильна	POLAIR CV110-S	1	1402	620	0,86
Стелаж	HESSEN C-1,6*12	1	1150	500	0,57
Вакуумний пакувальник	Henkelman Mini Jumbo	1	330	450	-
Ваги настільні порційні	CAS SW W	1	260	287	-
Бачок для відходів	TEXHO-2	1	600	600	0,36
Рукомийник	Cersania 55 CCWF1	1	550	390	0,21
Полички настінні	YATO YT-09061	1	800	300	—
Стерилізатор ножів навісний	OZTI OUV 4018	1	405	100	-
Плита електрична	APACH APRG-89FE	1	800	900	0,72
Параконвектомат	RATIONAL SelfCookingCenter 61	1	847	776	0,65
Блендер	STARFOOD BL-020 P	1	430	300	-
Фритюрниця	BECKERS FB 4	1	195	430	-
Гриль-мангал «Хоспер»	Mibrasa HMB AB 110	1	920	640	0,94
Мікрохвильова піч	PANASONIC NN-ST34HMZPE	1	287	485	-

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кип'ятильник	Hendi 211311	1	310	330	-
Разом площа устаткування, м ²					7,55
Площа гарячого цеху, м ²					22

Таблиця 1.13

Підбір устаткування для холодного цеху м'ясного ресторану

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY BCMЦ-1/1200	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	HESSEN CTKП 15*6	1	1500	600	0,73
Стіл для приготування салатів	HICOLD SLE2-11GN	1	1000	700	0,7
Холодильна шафа	POLAIR CV110-S	1	1402	620	0,86
Стелаж	HESSEN C-1,6*12	1	1150	500	0,57
Вакумний пакувальник	Henkelman Mini Jumbo	1	330	450	-
Ваги настільні порційні	CAS SW W	1	260	287	-
Бачок для відходів	TEXHO-2	2	600	600	0,36
Рукомийник	Cersania 55 CCWF1	1	550	390	0,21
Полички настінні	YATO YT-09061	1	800	300	—
Стерилізатор ножів навісний	OZTI OUV 4018	1	405	100	-
Блендер	STARFOOD BL-020 P	1	430	300	-
Термоміксер	Jau Thermocooker	1	300	200	-
Слайсер	APACH ASL220	1	570	560	-
Разом площа устаткування, м ²					4,15
Площа гарячого цеху, м ²					12

Мийна кухонного посуду

В проектуваному закладі ресторанного господарства приміщення для мийної кухонного посуду буде розміщуватися поруч з основними

виробничими цехами: гарячим та холодним. Перелік обладнання мийної кухонного посуду наведений в табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Підбір устаткування для мийної кухонного посуду ресторану

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна двосекційна	HESSEN BMЦ 2/12755	1	1150	600	0,69
Підтоварник	ITERMA СП-130	1	800	550	0,44
Стелаж	HESSEN С-1,6*12	1	1150	500	0,57
Бачок для відходів	ТЕХНО-2	1	600	600	0,36
Рукомийник	Cersania 55 CCWF1	1	550	390	0,21
Разом площа устаткування, м²					2,27
Площа мийної кухонного посуду, м²					6

Мийна столового посуду та сервізна

Обробка столового посуду здійснюється в приміщенні мийної столового посуду ручним та механізованим способами.

Устаткування мийної столового посуду та сервізної закладу ресторанного господарства наведено в табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Підбір устаткування для мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
Ванна мийна	HICOLD H1BM-7/7	5	700	700	2,45
Стіл виробничий для збирання залишків їжі	APACH 1200	1	1000	700	0,7
Стелаж	HESSEN C-1,6*12	1	1000	500	0,5
Бачок для відходів	ТЕХНО-2	1	600	600	0,36

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
Рукомийник	Cersania 55 CCWF1	1	550	390	0,21
Машина для миття столового посуду	Kocateq KOMECS-H500	1	675	675	0,44
Утилізатор харчових відходів	IN-SINK- ERATOR Evolution 200	1	320	200	0,06
Разом площа устаткування, м ²					4,73
Площа мийної кухонного посуду, м ²					12

Продовження таблиці 1.13

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Сервізна					
Шафа для посуду	HESSEN ШП12*6	2	1150	600	1,38
Стелаж для посуду	HICOLD НСДСТ-10/4	1	1000	400	0,4
Разом площа устаткування, м ²					1,78
Площа мийної столового посуду, м ²					5

У таблиці 1.14 зведено площі виробничих та складських приміщень м'ясного ресторану «М'ясна країна» на 100 місць.

Таблиця 1.14

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Виробничі приміщення		
1	Доготівельний цех	17
2	Холодний цех	12
3	Гарячий цех	22
4	Мийна столового посуду	12
5	Сервізна	5
6	Мийна кухонного посуду закладу	6
7	Роздаткова	6
Складські приміщення		
8	Завантажувальна	5
9	Комора сухих продуктів	4
10	Комора напоїв	4
11	Комора та мийна тари	4
12	Охолоджувальна збірно-розбірна камера для зберігання фруктів, овочевих н/ф, зелені	2
13	Охолоджувальна збірно-розбірна камера для зберігання м'ясних н/ф	2
14	Охолоджувальна збірно-розбірна камера для зберігання м'ясних н/ф	2
15	Приміщення комірника	4
Всього		107

Отже, площа виробничих та складських приміщень закладу складає 107 м².

Кількість виробничого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Якісний та кількісний склад виробничого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Технолог		1
Кухар	5	2
Кухар	4	4
Помічник кухара		2
Мийник кухонного посуду		2
Комірник		1
Разом		16

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 1.9).

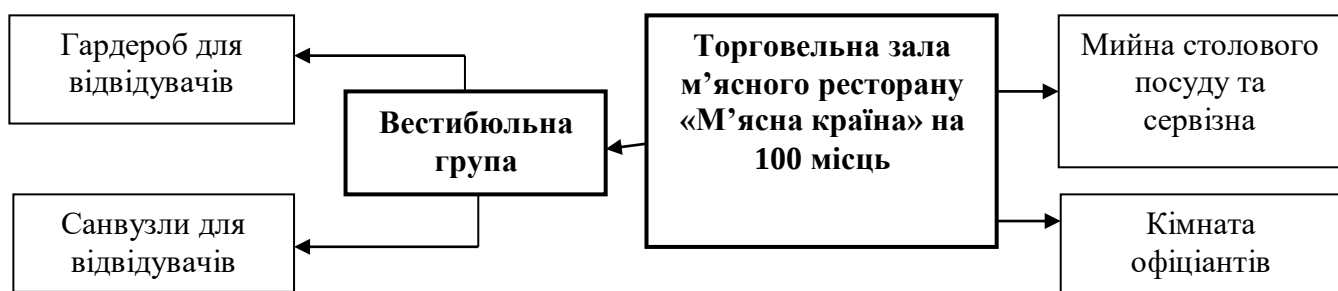


Рис. 1.9 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у м'ясному ресторані «М'ясна країна»

Організацію процесу обслуговування представлено у вигляді дод. П з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів біля барної стійки, розраховано барну зону м'ясного ресторану, та наведено в таблиці 1.16 [6,14,16].

Таблиця 1.16

Устаткування барної зони

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Станція бармена	HICOLD HBMВЛ-9	1	900	700	0,63
Барна стійка	Mebelok	1	4000	800	3,2

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кавомашина	Nuova Simonelli Appia	1	550	545	-

Продовження таблиці 1.16

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кавомолка	AIRHOT MCG-1800	1	230	140	-
Льодогенератор	STARFOOD HZB-12	1	297	362	-
Подрібнювач льоду	Bartscher 4 ICE	1	172	240	-
Блендер	STARFOOD BL-020 P	1	430	300	-
Соковижималка для цитрусових	Apach ACS1 ECO	1	230	230	-
Полиці навісні	HICOLD	1	1200	450	-
Шафа для вина	Enofrigo WINE LIBRARY	1	2130	670	1,43
Холодильна шафа для пива	Saeco Phedra	1	800	600	0,48
Автоматизоване робоче місце бармена	POS-термінал Piano 15,6"	1	250	500	
Разом площа устаткування, м ²					5,74
Площа барної зони, м ²					16

У таблиці 1.17 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в м'ясному ресторані на 100 місць.

Таблиця 1.17

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала з урахування зони розташування барної стійки	216
Вестибюль	30
Аванзал	15
Гардероб	10
Санвузол	22
Всього	293

Отже, розрахувавши усі вище перераховані площі у проектованому закладі зможемо створити затишний інтер'єр, вигідні та комфортні місця для гостей, ефективну вентиляцію, приємне освітлення торгового залу, якісне сервірування столів, високоякісну рекламну продукцію, правильне подавання страв і напоїв.

Для освітлення буде використовуватися природне та штучне освітлення; передбачається можливість регулювання інтенсивності світла.

Основними видами меблів у залі м'ясного ресторану будуть обідні столи, крісла, дивани, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Характеристика меблів

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	600 x 800	Для споживання страв споживачами	6
Стіл чотирьохмісний	1250 x 800		16
Стіл шестимісний	2000 x 900		4
Крісло м'яке	800x800	Для сидіння гостей	88
Диван	2200x750	Для сидіння гостей	4
Сервант для Офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1

При повсякденному сервіруванні столів ресторану використовується фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу наведено у додатку Р.

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У м'ясному ресторані «М'ясна країна» передбачаємо часткове обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою [6]: $N_{\text{оф}} = 100/12 = 8$

Для ресторану на 100 місць кількість офіціантів у зміну складає 8 осіб, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 16 осіб.

Кількість обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	16
Мийник столового посуду		2
Прибиральниця залу		2
Охоронець		2
Разом		26

Обслуговуючий персонал м'ясного ресторану працюватиме два через два дні. Роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Будівля м'ясного ресторану «М'ясна країна» відповідатиме нормам ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Склад та площу приміщень ресторану наведено у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Експлікація приміщень м'ясного ресторану «М'ясна країна»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Вестибюль	30
2	Аванзал	15
3	Гардероб	10
4	Санвузол для жінок	11
5	Санвузол для чоловіків	11
6	Торговельна зала	216
Виробничі приміщення		
7	Доготівельний цех	17
8	Холодний цех	12
9	Гарячий цех	18,5
10	Роздаткова	6
11	Мийна кухонного посуду	6
12	Мийна столового посуду	12
13	Сервізна	5
Складські приміщення		
14	Завантажувальна	5
15	Збірно-розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономії	4
16	Збірно-розбірна камера для зберігання м'ясних н/ф	4
17	Збірно-розбірна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	4
18	Приміщення комірника та комора сухих продуктів	10
19	Комора та мийна н/ф тари	6
20	Комора напоїв	5,5
Адміністративно-побутові приміщення		
21	Контора	9
22	Кабінет директора	6
23	Приміщення офіціантів	9

24	Білизняна	5
25	Гардероб для жіночий	6,5
26	Гардероб для чоловічий	6,5
27	Санвузол	3
Технічні приміщення		
28	Теплопункт	4
Корисна площа приміщень, м²		457

Для розрахунку загальної площі закладу потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа закладу розраховується за формулою [6]:

$$S_p = S_k \times K_1 \quad (2.1)$$

$$S_p = 457 \times 1,25 = 571,3 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [6]:

$$S_z = S_p \times K_2 \quad (2.2)$$

$$S_z = 571,3 \times 1,05 = 599,9 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже, загальна площа шинку, складає 599,9 м².

Приміщення м'ясного ресторану «М'ясна країна» спроектовано у зони за призначенням, а саме:

- зона складських приміщень;
- зона виробництва;
- зона обслуговування;
- адміністративно-побутові приміщення
- технічні приміщення.

Складські приміщення (завантажувальна, збірно-розбірні камери для зберігання продуктів та сировини, приміщення комірника та комора сухих продуктів, комора та мийна н/ф тари, комора напоїв) м'ясного ресторану «М'ясна країна» спроектовано біля блоку виробничих приміщень, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я й обладнано навісом.

Виробничий блок приміщень (доготівельний, холодний, гарячий цехи, роздаткова, мийна кухонного та столового посуду, сервізна) спроектовано враховуючи прямотруминність технологічних процесів, відокремленість

механічного і теплового оброблення сировини, інтенсивність освітлення відповідатиме ДБН В.2.5-28-2006.

У вестибюлі м'ясного ресторану «М'ясна країна» будуть розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок, аванзал та гардероб для відвідувачів. Торговельна зала ресторану на 100 місць матиме природне бічне освітлення інтенсивність відповідатиме СанПиН 42-123-5777-91.

Блок адміністративно-побутових приміщень спроектовано з окремим входом, група буде забезпечена природним бічним освітленням, інтенсивність якого відповідатиме СанПиН 42-123-5777-91.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ділянка під будівництво проектного м'ясного ресторану «М'ясна країна» на 100 місць у м. Києва розташована за адресою вулиця Володимира Маяковського, 16 Б. Архітектурний стиль забудови району – постмодернізм. Район забудовано переважно 9-16 поверховими будівлями.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: під забудову площею $S_6 = 599,9 \text{ м}^2$; упоряджений майданчик для збору відвідувачів площею 110 м^2 , зона для відпочинку - 65 м^2 , майданчик для тимчасового паркування автомобілів площею 240 м^2 , розвантажувальний майданчик загальною площею 144 м^2 , майданчик для сміттєзбірників площею 33 м^2 .

Розроблено схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території. На плані благоустрою також показано напрямки сторін світу. План благоустрою розроблено у масштабі $M 1:1000$ та оформлено у вигляді креслення.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах: вимощення під'їздів – асфальт, доріжок та тротуарів – бруківку та мозаїчним покриттям, огороження території здійснено декоративним парканом, озеленення здійснено шляхом влаштування газонів, насадження дерев.

Біля закладу облаштовано зону для відпочинку із лавочками під декоративним навісом.

Заклад, що проектується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам [6]:

1. за призначенням – громадська будівля;
2. за містобудівними вимогами – міського значення;
3. за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
4. за вогнестійкістю – II ступеню;
5. за поверховістю – одноповерхова;
6. за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Будівля проектного м'ясного ресторану «М'ясна країна» та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі богемний лофт.

Фасад м'ясного ресторану «М'ясна країна» буде виконано із декоративної цегли коричневого кольору та світло сірих дерев'яних панелей, цоколь буде виконано із кафелю темно коричневого кольору. Вікна будуть дерев'яні квадратні, на фасаді будуть розміщені каскадом керамічні світильники чорного кольору. Головний вхід у ресторан буде виконано із дерева, до входу вестимуть сходи, вимощені темно коричневою плиткою. Біля сходів буде спроектовано пандус для безперешкодного потрапляння в заклад осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Інтер'єр створено єдиною композицією у напрямку руху відвідувача до місця за столом.

В дизайні м'ясного ресторану використовується лише натуральні матеріали: дерев'яні столи, цегляна кладка деяких стін, паркет, штори з натуральних матеріалів (шовк, льон), м'які подушки на диванах та кріслах виконані з натуральних матеріалів, скляні люстри та бра на стінах. Торгівельна зала розрахована на 100 місць, стіни закладу будуть виконані в природних кольорах - бежевий, коричневий, світло зелений

Вестибюль ресторану та аванзал будуть виконані з дотриманням вимог щодо обраного дизайнерського стилю. Підлога буде вимощена коричневою плиткою прямокутної форми під дерево, стіни будуть облицьовані цеглою та

деревиною. Стіни будуть прикрашати картини, бра, а м'які меблі аванзалу будуть оббиті тканиною бежевого кольору.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення м'ясного ресторану «М'ясна країна» на 100 місць у м. Київ розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.3 [6]:

$$B_{ЗБР} = (100 \cdot 2533 \cdot 24,27 \cdot 1) / 1000 = 6147,59 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт м'ясного ресторану «М'ясна країна» розраховано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ 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	175,82
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	6147,59
2.2	електротехнічні	6%	368,86
2.3	сантехнічні	5%	307,38
2.4	зв'язок та сигналізація	3%	184,43
2.5	устаткування, меблі та інвентар	29%	1782,80
Разом за підрозділом 2		100%	8791,06
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	351,64
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	43,96
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	17,58
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	439,55
7	Благоустрій і озеленення	3%, підрозділ 2	263,73

	території		
	Разом за підрозділами 1–7		10083,34
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	151,25
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	373,08
	Разом за підрозділами 1–9		10607,67
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	201,67
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	42,43
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	504,17
	Усього: Базисна вартість будівництва		11355,94
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	4561,30
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	567,80
Усього за розділом Б:			5129,10
Загалом сума витрат на будівництво		V_{A+B}	16485,04

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 м'ясного ресторану «М'ясна країна» на 100 місць у Деснянському районі м. Києва 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". Юридична назва підприємства ТОВ «М'ясна країна».

На першому засіданні учасник формують Статут підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню.

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

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.

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
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.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «М'ясна країна», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «М'ясна країна»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Района державна адміністрація Деснянського району м. Києва
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в м. Києва
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Одеська відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Києві
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Одеська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Києва
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Києва
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Києва
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Ощадбанк»

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 «М'ясна країна» складає 22119 тис. грн на рік.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу підприємств ресторанного господарства, повинно проводитися у відповідності до діючої нормативно-правової бази.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу закладу ресторанного господарства, зображено на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу, що проектується, є загальна чисельність операційного та допоміжного персоналу та його структура, що затверджується власниками закладу і закріплюється в організаційних схемах і розроблених, посадових інструкціях, положеннях про структурні підрозділи (відділи, служби).

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

чітка система взаємозв'язків, чітке визначення відповідальності та швидкість реакції на накази.

Виходячи з вищевказаного робимо висновок, що пред'явлені вимоги якнайкраще відповідають лінійній структурі управління проектного м'ясного ресторану.

Визначення кількості структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури буде проведено відповідно до обґрунтованого організаційно-правового статусу та побудованої виробничої програми закладу ресторанного господарства

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління. Окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (табл. 3.3), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління [6].

Таблиця 3.3

**Загальна характеристика чисельного складу та структури
персоналу**

м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб
Адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий персонал	27
Допоміжний персонал	7
Разом по закладу, осіб	39

Оскільки при відкритті закладу стоїть велика кількість задач, що потребує оперативного вирішення і беручи до уваги певну незлагодженість дій персоналу, було прийнято рішення набрати надлишкову кількість персоналу. Це дасть змогу якнайкраще підготувати відкриття, також створить передумови до змагання серед працівників, що зумовить високий рівень виконання службових обов'язків.

Управління проектованим м'ясного ресторану «М'ясна країна» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури

управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління [6].

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику. В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника. У дод. С складаємо структуру управління м'ясного ресторану «М'ясна країна» на 60 місць.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами м'ясного ресторану «М'ясна країна» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг м'ясного ресторану «М'ясна країна» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва, продаж закупних (купівельних) товарів. Відповідно до типу, класу, спеціалізації проектного ресторану обираємо націнку 170%.

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 30 днів, на рік 365 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.4

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість	Роздрібна,	Сума,	Кількість	Сума,

	порцій	продажна ціна, грн.	грн.	страв	тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					3317,55
Холодні закуски	699	63,00	44037,00	20970	1321,11
Гарячі закуски	110	60,00	6600,00	3300	198,00
Супи	66	30,00	1980,00	1980	59,40
Основні страви	442	112,00	49504,00	13260	1485,12
Гарячі напої	147	20,00	2940,00	4410	88,20

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Кондитерські та борошняні вироби	110	44,00	4840,00	3300	145,20
Холодні напої	36	19,00	684,00	1080	20,52
2. Закупні товари					422,82
Води та сік	38	15,00	570,00	1140	17,10
Алкогольні напої	148	58,00	8584,00	4440	257,52
3. Разом					3740,37

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «М'ясна країна» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	3317,55	39810,60
2.	Купівельні товари	422,82	5073,84
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3740,37	44884,44

Отже, плановий річний товарообіг складає 44884,44 тис. грн.

На баланс проектного м'ясного ресторану «М'ясна країна» основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів ресторану відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти;; меблі.

Для виконання розрахунків у цьому підпункті розділу необхідно узагальнити й використати дані з розд. 2 (п. 2.3 «Кошторис») та оцінити вартість основних засобів за видами. Розрахунки складу, первісної вартості

та суми амортизації основних засобів ресторану «М'ясна країна» на 100 місць узагальнені в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

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	16485,04	20	824,25
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	750,07	5	150,01
3. Інші	197,82	4	49,46
Амортизація основних засобів	17432,93		1023,72

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектованої ресторану «М'ясна країна» складає 1023,72 тис. грн. на рік.

Планування чисельності персоналу в ресторані «М'ясна країна» здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу.

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

На основі штатного розпису персоналу, розроблено фонд заробітної плати працівників ресторану «М'ясна країна» на 2020 рік додаток Ф.

Для персоналу м'ясного ресторану передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці ресторану на 2020 рік розраховуємо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Планування преміального фонду по ТОВ «М'ясна країна»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.
-------------------	---------------------------	---

		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	96600,00	25	24150,00
Виробничий	294000,00	20	58800,00
Допоміжний персонал	66000,00	10	6600,00
Разом	456600,00		89550,00

Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану «М'ясна країна» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «М'ясна країна» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	456,60
Місячний фонд додаткової заробітної плати	89,55
Разом місячний фонд оплати праці	546,15
Річний фонд основної заробітної плати	5479,20
Річний фонд додаткової заробітної плати	1074,60
Разом річний фонд оплати праці	6553,80
Участь працівників у прибутках	168,05

У додатку проводимо узагальнення попередніх розрахунків чисельності працівників, фонду оплати праці, в тому числі розміру основної і додаткової заробітної плати персоналу проектного ресторану «М'ясна країна».

Загальний фонд оплати праці ресторану «М'ясна країна» на 2020 рік склав 6553,80 тис. грн., з них 5479,20 тис. грн. – основний фонд, а 1074,60 тис. грн. – додатковий фонд

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. В план операційних витрат ресторану «М'ясна країна» включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для надання усіх основних та додаткових послуг.

Враховуємо, що під час проектування м'ясного ресторану на 100 місць кредити не будуть залучатись.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 18481,83 тис. грн.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «М'ясна країна» на 2020 рік представлений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

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	39810,60	170	23418,00	16392,60
2.	Закупні товари	5073,84	170	2984,61	2089,23
	Разом за рік	44884,44			18481,83

Стаття 2. Витрати на оплату праці складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для ресторану «М'ясна країна» = 6553,80 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: 1540,14 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.6 і становлять 1023,72 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги.

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	37759,25	5,02	189,55

2.Витрати на опалення, Гкал	94,8	1416,2	134,26
3. Витрати води, м ³			
Холодна	1390	13,77	19,14
Гаряча	146	83	12,12
Разом			355,07

Крім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 1,1% від роздрібного товарообороту, сума по даній статі = 848,79 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, фірмового одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік здійснюється у вигляді табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий 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, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1900,00	9500,00
Виробничий персонал	27	2	1000,00	54000,00
Разом	32			63500,00

Заклади ресторанного господарства самостійно визначають, який посуд необхідно мати.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2020 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	100	3	300	85,00	25500,00
Столові набори	100	2	200	75,00	15000,00
Скатертини та серветки	100	2	200	60,00	12000,00
Скляний посуд	100	3	300	58,00	17400,00

Разом					69900,00
-------	--	--	--	--	----------

Отже, сума по даній статі = 133,40 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) 30,90 тис. грн. Отже, витрати за даною статтею становлять 47,65 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 = 22,44 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 5,54 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 = 1742,57 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Х, поточні витрати ресторану на 2020 рік дорівнюють 30399,90 тис. грн.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод є одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.13.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2020 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		35907,55
2	Середній процент торговельної націнки, %		170
3	Змінні витрати, у тому числі		18504,27
3.1	Собівартість продукції, грн		18481,83
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		22,44
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	17403,28
5	Постійні витрати, грн.		11895,63
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	5507,66
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	51,53
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	10041,31
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	257,60
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	15,34

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектового ресторану «М'ясна країна» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

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 таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

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		35907,55
2	Собівартість реалізованої продукції		18481,83
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		11918,07
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	5507,66
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	5507,66

Продовження таблиці 3.14

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
7	Податок на прибуток	18%	991,38
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	4516,28
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П8./ П1.)*100$	12,58
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1*15\%)/100\%$	5386,13
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	4516,28

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення ресторану «М'ясна країна» на 100 місць.

Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в табл. 3.15 [8].

Таблиця 3.15

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{РП}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	12,58
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	14,86
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	25,91

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 [6]:

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

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 12 %.

Планові показники діяльності ресторану «М'ясна країна» на перші п'ять років подано у таблиці 3.16 [8].

Таблиця 3.16

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	44884,44	8	4516,28	12	1023,72
2-й рік	48475,20	8	5058,23	12	972,53
3-й рік	52353,21	8	5665,22	12	923,91
4-й рік	56541,47	8	6345,05	12	877,71
5-й рік	61064,79	8	7106,45	12	833,83
Разом	263319,10		28691,23		4631,70

Згідно розрахунків табл. 3.16, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 263319,10 тис. грн., чистий прибуток – 28691,23 тис. грн., амортизаційні відрахування – 4631,70 тис. грн.

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

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації

інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [6]:

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

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

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	17432,93	5540,00	5540,00	5276,19	
2-й рік		6030,77	11570,77	5743,59	
3-й рік		6589,13	18159,89	6275,36	
4-й рік		7222,76	25382,65	6878,82	
5-й рік		7940,28	33322,93	4505,53	
Разом	17432,93	33322,93		28679,48	11246,55

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 [6]:

$$ИД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.6)$$

Де ИД – індекс доходності за інвестиційним проектом;

Розраховуємо індекс доходності

$$ИД = 28679,48/17432,93=1,65$$

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 [6]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} * 100 \quad (3.7)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 28691,23 / 5 = 5738,25 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 5738,25 / 17432,93 * 100 = 32,92 \%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 32,92 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [6]:

$$ПО_o = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.8)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 17432,93 / (28679,48 / 5) = 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту ресторану «М'ясна країна», тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,0 роки.

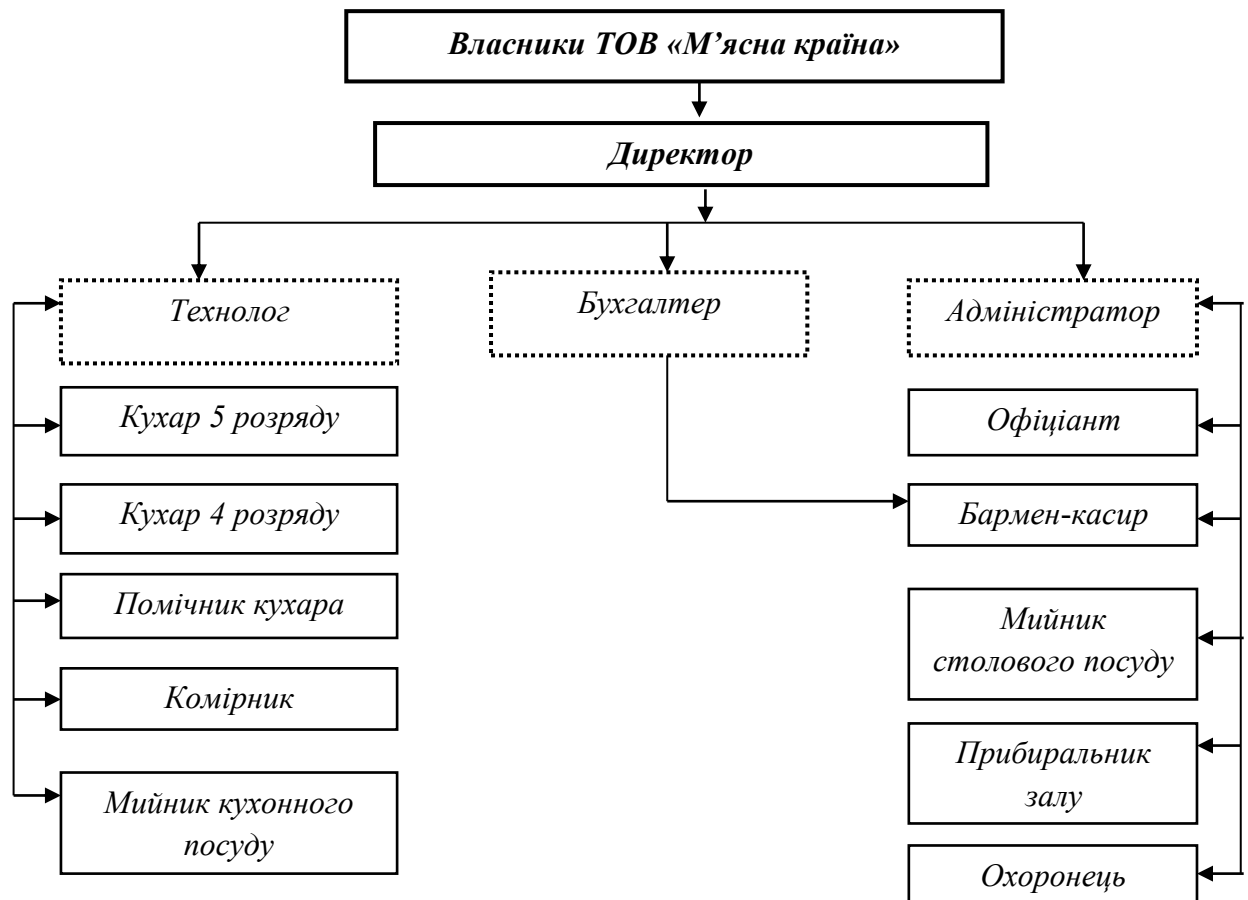
Меню м'ясного ресторану «М'ясна країна»

Найменування страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Салат «М'ясні смаки» (ніжний мікс зелених трав з куркою, беконом, авокадо та розмарином)	280
Теплий салат з качиним філе, грушою та голубим сиром	250
Ребра зі свинини в кон'ячному соусі BBQ зі спаржею	300/80/50
Стейк з бичого серця з кремом із баклажанів	150/120
Нирки телятини тушковані з селерою	250
Холодні закуски	
М'ясне асорті (міні-бутерброди: з бараниною, яловичиною на вертелі, запеченою куркою, бужениною та салом зі свинини)	40/40/40/40/40
Паштет з курячої печінки з грінками	80/50
Свиняча шия в спеціях (в'ялена в камері сухого визрівання шия подається на житньому хлібі з луком і солоними огірками)	80/60/50
Тар-тар з яловичини	80/60/60
Салат з телятиною, рукколою, перцем чилі та горішками кешью	220
Салат зі свинини та соусом з каперсів	225
Теплий салат з курячою печінкою та яйцем-пашот	250
Брускетта з авокадо, бринзою і томатами	120
Помідор з сиром моцарелла та прошуто	210
Салат грузинський з волоськими горіхами, зеленню та цибулею	250
Грецький салат з сиром фета	250
Салат з броколі, горіхами та журавлиною	250
Сирна тарілка (сир власного приготування з часником, зеленню в драгледоподібній оболонці з томату, Тревізо, МонтеБлун, Мантова, Азола)	185/35/50
Гарячі закуски	
Рулетики зі свинини, червоним болгарським перцем та зеленою цибулею	120
Рулетики з баранини та сиром	120
Закуска з баклажанів зі шпинатом і сиром	120
Печериці фрі з майонезно-часниковим соусом	100/25
Смажений мікс сирів	110
Супи	
Курячий бульйон з філе на грилі	250
Крем-суп з печериць	250
Борщ зі свинячими вушками, чорносливом і копченої грушою	250
Основні страви	
Фаршироване в'ялене куряче філе з помідорами, шпинатом та сиром з картоплею та маринованою цибулею	220/150
Тушкована телятина в міксі соєвого соусу та теріякі зі слайсами з трюфелю та перепелиними яйцями	180/30/25
Тушкована свинина на подушці з пюре пастернаку та грушею пашот	150/150/60
Мікс ковбасок гриль зі смаженими печерицями, тушованою квасолею, помідорами чері та маринованою в бальзамічному оцті цибулею	180/120/50/40
Смажений мозок телятини з яєчним соусом і солодкою кукурудзою	120/50/150
Смажена курка з в'яленими томатами та пюре з авокадо	180/150/50
М'ясна слойка під пивним соусом зі смаженою картоплею	180/120

Запечена грудка качки з пряною грушою	150/120
Деруни з куркою та овочами	250
Вареники з картоплею та гусячою печінкою	220/20
<i>Страви гриль</i>	
«Рибай стейк» (товстий край) з гарніром із рукколи, в'ялених томатів, кедрових горішків та оливкової олії (Medium просмаження)	100/80/25
«Ті-бон стейк» з ягідним соусом та соусом з печериць та запеченою квасолею (ступінь просмаження від Rare до Medium)	100/120
«Томагавк стейк» (товстий край на кістці) з цукіні гриль та помідорами (ступінь просмаження від Rare или Medium Rare)	100/120
«Стріплойн стейк» (тонкий край) з овочми гриль (ступінь просмаження від Medium—Medium wel)	100/120
«Філе мінйон стейк» (вирізка) зі спаржею т морквою (ступінь просмаження від Rare до Medium)	100/100
«Мачете стейк» (діафрагма) зі смаженою картоплею, в'яленими помідорами та хрусткими грінками (Medium просмаження)	300/100/15/ 15
"Чак-ролл стейк" (філе з шиї) з овочами гриль та розмарином (ступінь просмаження від Rare до Medium)	300/150
Свинні ребра з соусом та смаженими печерицями	300/100/40
Десерти	
Вишневий тарт з морозивом	130/50
Наполеон	150
Чізкейк	140/30
Гарячий шоколадний пиріг з морозивом	150/50
Морозиво з різними наповнювачами: вафлі, горішки, шоколадка крихта, джем, сухофрукти	80/30
Гарячі напої	
Чай	
Чорний чай	500
Зелений чай	500
Імбирний чай	500
Обліпиховий чай	500
Чай з журавлиною та м'ятою	500
Ромашковий чай	500
Кава	
Еспресо, еспресо без кофеїну	30
Американо	120
Лате	180
Капучіно	120
Моко	150
Гляссе	200
Кава по-ірландськи	200
Холодні напої	
Свіжевичавлені соки	
Апельсиновий	200
Грейпфрутовий	200
Яблучний	200
Гранат	200
Вода та соки	
Coca-cola, Fanta Orange, Sprite	500
Боржомі	350

Моршинська	500
Сік «Галиція» в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишевий, яблучно-чорничний, мультіфруктовий)	250
Вино	
Пті Шаблі (Petit Chablis (біле сухе), Domaine du Colombier) (France)	150/0,75
Савіньйон Блан (Sauvignon Blanc (біле сухе), Marlborough, Spy Valley) (New Zealand)	150/0,75
Піно Блан (Pinot Blanc (біле напівсухе) Trubezkoj Winery) (Ukraine)	150/0,75
Тарапака (Tarapaca, (біле напівсолодке) Sauvignon – Gewurztraminer) (Chile)	150/0,75
Портілло Розе (Portillo Rose Malbec (рожеве напівсухе) Bodegas Selentein, Uco Valley, Mendoza) (Argentina)	150/0,75
Кот-Дю-Рон (Cotes du Rhone Village (червоне сухе) Perrin et Fils) (France)	150/0,75
Піно Нуар (Pinot Noir (червоне сухе), Trubezkoj Winery) (Ukraine)	150/0,75
Бардоліно (Bardolino Classico (червоне напівсухе) Gadi, Veneto) (Italy)	150/0,75
Пиво	
VARVAR (крафтове пиво)	
Milk Stout (темний шоколад, палена карамель, ірис, кава)	500
Іранема (тропічні фрукти, цитруси, нятяки на диню і грейпфру)	500
Норпу Lager (свіжий, солодовий, трав'янистий, ноти цитрусів і легка хмелева гіркота)	500
Blanche de Blanche (пшеничні ноти, коріандр, цитруси)	500
Samurai's Daughter (свіжий, пікантний, імбирний)	500
Imperial Stout (глибокий, палений солод, патока, іриски, чорнослив, алкоголь)	500
Artisan Pilsner (солодове, з зерновими нотами, гіркотою шляхетних хмелів)	500
Citra APA (тропічні фрукти, маракуя, нятяки на полуниці, диню, цитруси)	500
Equinox DIPA (насичена хмелева гіркота, цитруси, тропічні фрукти, перець ноти)	500
Doppelsticke (насичено солодовий, деревесна і трав'яна гіркота, легка танінність)	500
Cherry Twins (свіжий, фруктовий, вишневий)	500
Ципа	
Чорна Гора (темний лагер, зварений у німецькому стилі з використанням п'яти видів солоду. Охмелений Magnum, Perle і Spalt)	500
Близниця (зварене у німецькому стилі з використанням пшеничного солоду. Охмелене Perle та Mandarina Bavaria (плюс dry hop останнім))	500
Ципа червона (зварене в сучасному крафтовому стилі (згідно з BJCP 2015 – Категорія: 21B (Speciality IPA – RED IPA) з додаванням ароматичних американських сортів хмелю – Cascade та Chinook)	500
Ципа біла (новий стиль пива - India Pale Lager, що виготовлений за мотивами найпопулярнішого стилю -India Pale Ale)	500
Efes Ukraine	
Miller Genuine Draft (м'яке, легко пиво з тонким смаком без сильно вираженою хмільної гіркоти. Пиво виробляється методом холодної фільтрації і не проходить пастеризацію)	500
Velkororovický Kozel (приємна легка гірчинка і стійка пишна піна)	500
REDD'S (смак бадьорить, з яскравою яблучної кислотою і фруктові солодкістю)	500
Efes Pilsener (пиво має золотисто-жовтий колір, смак чіткий, свіжий, злегка солодкуватий через присутність ноток солоду, з м'якою хмелевою гірчинкою)	500

Організаційна система управління м'ясного ресторану «М'ясна країна»



**Посадова структура зі штатного розпису м'ясного ресторану
«М'ясна країна» на 2020 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
Разом адміністративно-управлінський персонал		5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Кухар 5 розряду	2
6	Кухар 4 розряду	4
7	Помічник кухара	2
8	Комірник	1
9	Бармен-касир	2
10	Офіціант	16
Разом виробничий (операційний) персонал		27
Допоміжний персонал		
11	Мийник столового та кухонного посуду	4
12	Прибиральниця залу	2
13	Охоронець	1
Разом Допоміжний персонал		7
Разом		39

Планування фонду заробітної плати по м'ясного ресторану «М'ясна країна» на 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	25000,00	25000,00	1200,00	800,00	27000,00
2	Бухгалтер	1	19000,00	19000,00		800,00	19800,00
3	Технолог	1	18000,00	18000,00		800,00	18800,00
4	Адміністратор	2	15000,00	30000,00		1000,00	31000,00
Разом адміністративно-управлінський персонал		5	77000,00	92000,00	1200,00	3400,00	96600,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Кухар 5 розряду	2	13500,00	27000,00			27000,00
6	Кухар 4 розряду	4	12500,00	50000,00			50000,00
7	Помічник кухара	2	10500,00	21000,00			21000,00
8	Комірник	1	12000,00	12000,00			12000,00
9	Бармен-касир	2	12000,00	24000,00			24000,00
10	Офіціант	16	10000,00	160000,00			160000,00
Разом виробничий (операційний) персонал		27	70500,00	294000,00	0,00	0,00	294000,00
Допоміжний персонал							
11	Мийник столового та кухонного посуду	4	9500,00	38000,00			38000,00
12	Прибиральниця залу	2	9000,00	18000,00			18000,00
13	Охоронець	1	10000,00	10000,00			10000,00
Разом допоміжний персонал		7	28500,00	66000,00			66000,00
Разом місячний фонд основної заробітної плати		39	176000,00	452000,00	1200,00	3400,00	456600,00

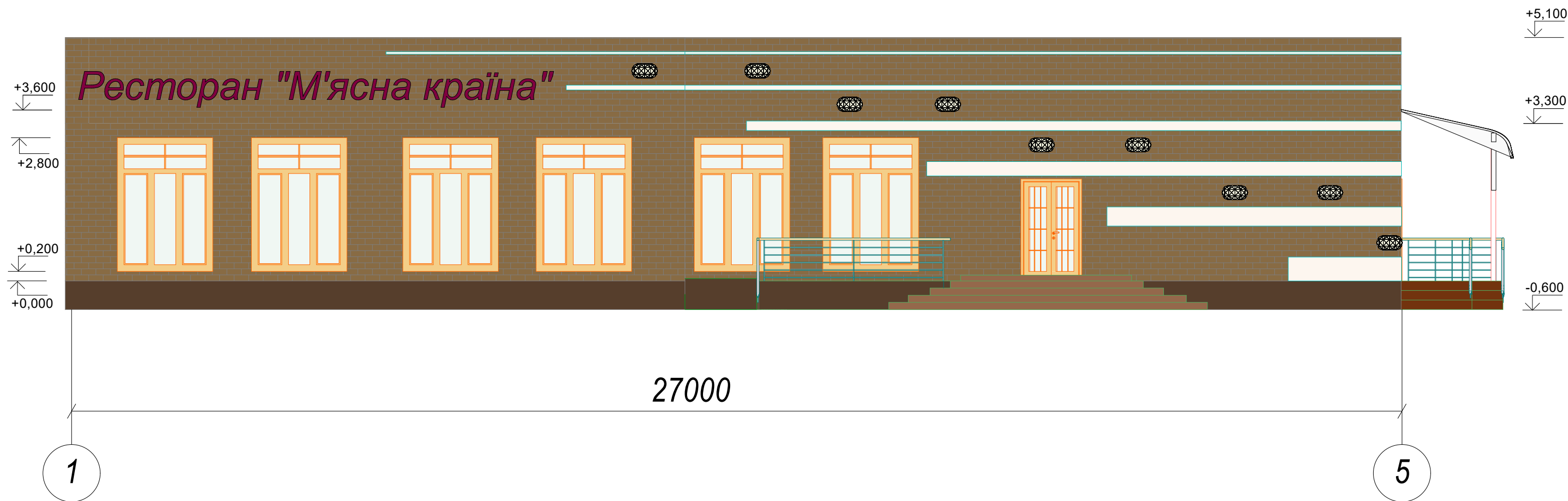
План з праці м'ясного ресторану «М'ясна країна» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	39
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	27
допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	5479,20
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1159,20
Основний операційний персонал, тис. грн	3528,00
допоміжний персонал, тис. грн	792,00
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1074,60
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	14,40
участь працівників у прибутках, тис. грн	27,55
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	6553,80
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	84
– додаткова заробітна плата, %	16

**Планування поточних витрат м'ясного ресторану «М'ясна країна»
на 2020 рік**

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно- змінні(ЗВ) та умовно- постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	18481,83	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	6553,80	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1540,14	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	1298,90	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	848,79	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	133,40	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	47,65	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	22,44	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	5,54	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1742,57	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	30675,07	
	У тому числі: умовно змінні витрати	18504,27	
	умовно постійні витрати	12170,80	

Фасад 1-5, М 1:100



						КНТЕУ 181.19 07-13 з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м. Києва			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан - 100 місць	Стадия	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	5	5
Керівник	Кравченко М.Ф.								
Консульт	Григоренко О.М.								
Розробив	Кундельчук Є.О.					Фасад 1-5, М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 07 гр., з.ф.н.		

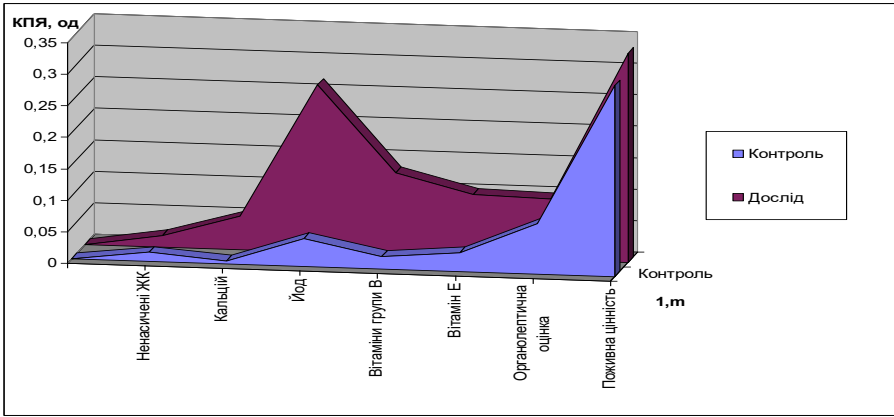
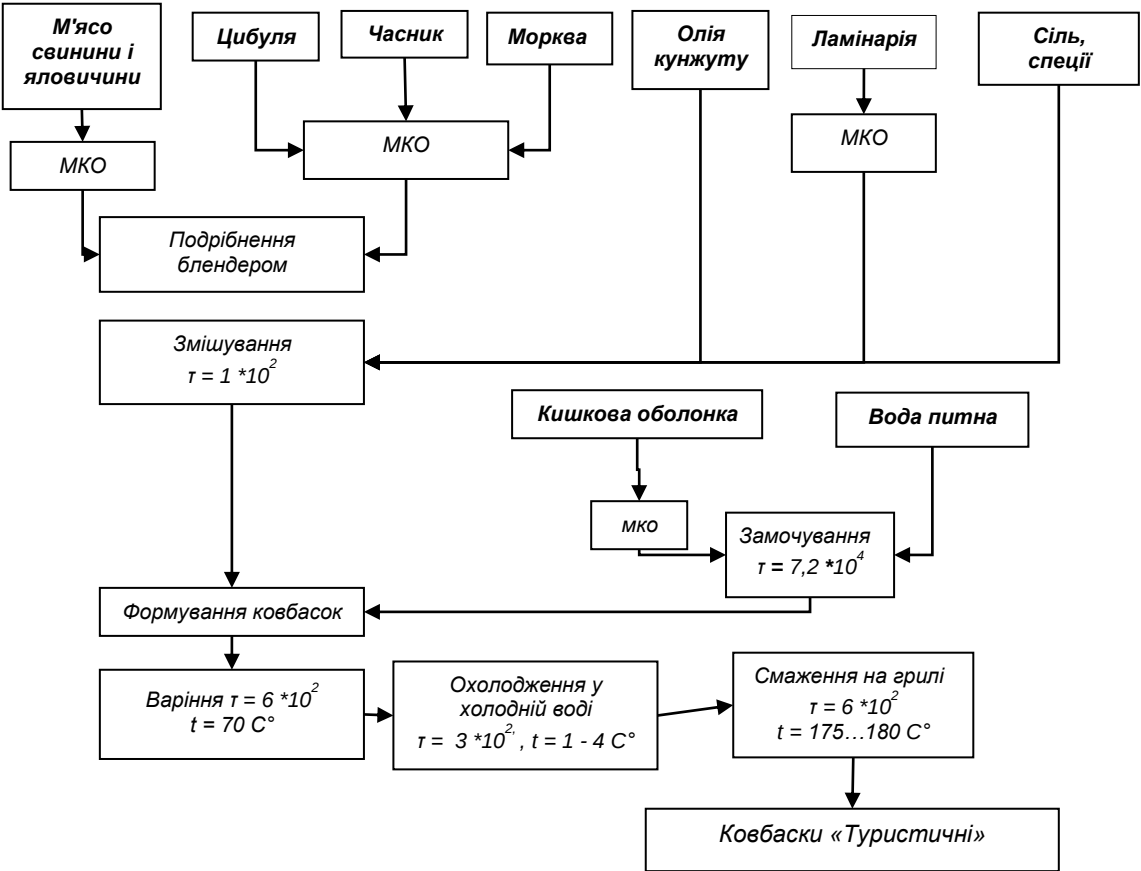
Поживна цінність ковбасок «Туристичних», на 100 г

Показник	Добова потреба, г	Ковбаски «Львівські» (контроль), г	Забезпечення добової потреби %	Ковбаски «Туристичні» (дослід), г	Забезпечення добової потреби %
Білки	60	10,79	18	12,69	21,15
Жири	50	13,82	27	18,62	37,24
Ненасичені жирні кислоти, в т.ч.:	7,5	1,5	20	2,5	33,3
Олеїнова (ω9)	3,1	0,92	29	1,5	48
Ліноленова(ω6)	2,5	0,21	8	1	40
Вуглеводи	300	0,8	0,1	50	15
Харчові волокна	20	0,2	0,5	4,2	21
Енергетична цінність, кКал	248,9			328,2	

Мінерально-вітамінний склад ковбасок «Туристичних», на 100 г

Показник	Добова потреба	Ковбаски «Львівські» (контроль)	Забезпечення добової потреби %	Ковбаски «Туристичні» (дослід)	Забезпечення добової потреби %
Вітаміни	Вміст, мг	Вміст, мг	%	Вміст, мг	%
РР	20	3,21	16,07	4,8	24
В ₁	1,5	0,14	9,3	0,34	22,76
В ₂	1,8	0,09	5,17	0,18	10
В ₅	5	-	-	0,32	6,55
В ₆	2	-	-	0,23	11,38
В ₉	0,4	-	-	0,21	41,38
А	0,9	-	-	0,05	5,37
В ₁₂	0,03	-	-	0,01	34,48
Е	15	0,3	3	10,01	67
С	90	-	-	4,45	4,93
Макро- та мікроелементи	Вміст, мг	Вміст, мг	%	Вміст, мг	%
Кальцій	1000	40	4	240,31	23,74
Магній	400	19	4,8	86,1	21,53
Фосфор	800	137,52	17,19	155	19,4
Калій	2500	206	8,2	300,14	11,52
Залізо	18	1,1	6,1	1,85	10,27
Цинк	12	-	-	1,07	8,91
Йод	150	10	15	150	100

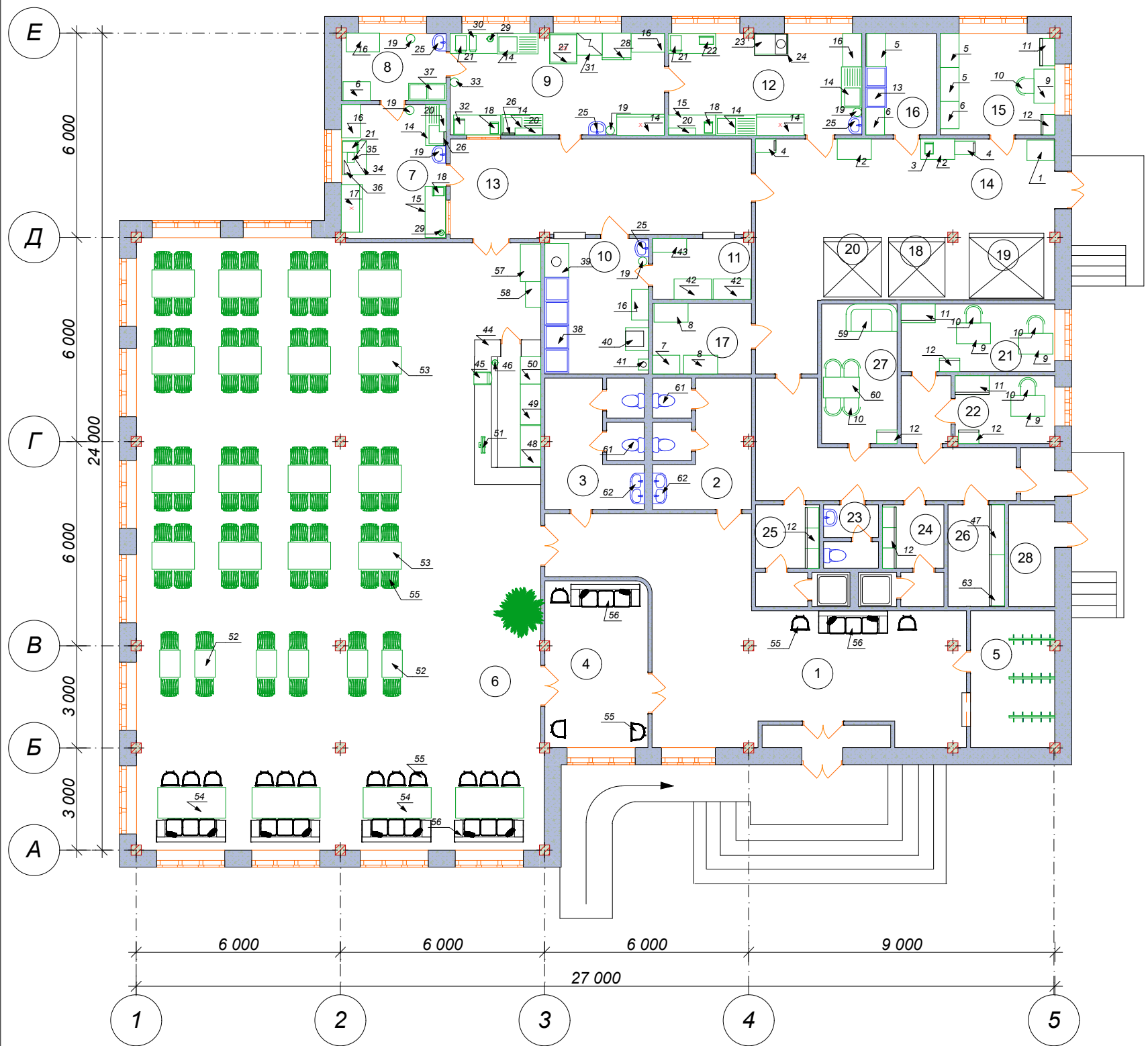
Технологічна схема приготування ковбасок «Туристичних» із ламінарією та олією насіння кунжуту



Модель якості розроблених виробів

				КНТЕУ 181.19 06-13 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м.Києва			
	П. І. Б.	Підпис	Дата	Ресторан - 100 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко				Н	2	5
Керівник	Кравченко						
Студент	Кундельчук						
				Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій		Факультет ресторанно-готельного і туристичного бізнесу, 2 курс, 06 група, д.ф.н	

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	30,0
2	Санвузол для чоловіків	11,0
3	Санвузол для жінок	11,0
4	Аванзал	15,0
5	Гардероб	10,0
6	Зал ресторану	216,0
7	Холодний цех	12,0
8	Мийна кухонного посуду	6,0
9	Гарячий цех	18,5
10	Мийна столового посуду	12,0
11	Сервізна	5,0
12	Доготівельний цех	17,0
13	Роздаткова	6,0
14	Завантажувальна	5,0
15	Приміщення комірника та комора сухих продуктів	10,0
16	Комора та мийна тари	6,0
17	Комора напоїв	5,5
18	Збірно-розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономії	3,0
19	Збірно-розбірна камера для зберігання м'ясних н/ф	4,0
20	Збірно-розбірна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	3,0
21	Контора	9,0
22	Кабінет директора	6,0
23	Санвузол	3,0
24	Гардероб для чоловіків	6,5
25	Гардероб для жінок	6,5
26	Білизняна	5,0
27	Приміщення офіціантів	9,0
28	Теплопункт	4,0

						КНТЕУ 181.19 06-13 д.ф.н. ВКП ГЧ				
						Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м. Києва				
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата					
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.					Ресторан - 100 місць		Стадия	Лист	Листів
Керівник	Кравченко М.Ф.							Н	3	5
Консульт	Григоренко О.М.									
Розробив	Кундельчук Є.О.									
						План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		

Специфікація технологічного устаткування та обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	VIS 150BП1	1	800	600
2	Стіл виробничий	OREST 01025	2	1100	600
3	Ваги настільні	VIS EPC 30	1	250	350
4	Візок вантажний	СП-125	2	600	400
5	Стелаж	Атлант	3	1000	550
6	Підтоварник	СП-130	3	800	550
7	Стелаж	Атлант-12	1	1000	700
8	Підтоварник	СП-120	2	1000	700
9	Стіл письмовий	Грейд Микс	4	1000	600
10	Стілець офісні	AMF Iso A-14	8	550	600
11	Шафа офісна	ПРАКТИК М-18	3	800	440
12	Шафа для одягу	ШО-3Б	10	600	400
13	Ванна мийна	ВМ-1/430	2	600	600
14	Стіл й з ою ванною	ВСМЦ-1/1200	5	1200	600
15	Стіл виробничий	СТКП 15*6	5	1500	600
16	Стелаж	HESSEN C-1,6	5	1150	500
17	Шафа холодильна	CV110-S	3	1402	620
18	Ваги настільні порційні	CAS SW W	3	260	287
19	Бачок для відходів	ТЕХНО-2	6	600	600
20	Полочки настінні	YATO YT-0906	3	800	300
21	Вакуум. пак. машина	DMD GA-80 / N	3	317	438
22	М'ясорозрихлювач	HKH-PK	1	480	250
23	Універсальна кух. машина	УКМ-06	1	958	586
24	Підставка для УКМ	П-01	1	710	590
25	Рукомийик	Cersania 55	5	550	390
26	Стерилізатор ножів	OZTI OUV 401	2	405	100
27	Плита електрична	APACH APRG	1	800	900
28	Параконвектомат	RATIONAL	1	847	776
29	Блендер	STARFOOD	2	430	300
30	Фритюрниця	BECKERS FB 4	1	195	430
31	Гриль-мангал «Хоспер»	Mibrasa	1	920	640

32	Мікрохвильова піч	PANASONIC	1	287	485
33	Кип'ятильник	Hendi 211311	1	310	330
34	Стіл для пригот. салатів	SLE2-11GN	1	1000	700
35	Термоміксер	Thermocooker	1	300	200
36	Слайсер	APACH ASL22	1	570	560
37	Ванна двосекційна	ВМЦ 2/12755	1	1150	600
38	Ванна мийна	D H1BM-7/7	45	700	700
39	Стіл для відходів	APACH 1200	1	1000	700
40	Посудомийна машина	KOMECH-H500	1	675	675
41	Утилізатор відходів	Evolution 200	1	320	200
42	Шафа для посуду	ШР12*6	2	1150	600
43	Стелаж для посуду	НСДСТ-10/4	1	1000	400
44	Барна стійка	Mebelok	1	4000	800
45	Кавомашина	Nuova	1	550	545
46	Блендер	BL-020 P	1	430	300
47	Ларь	ЛБ-1	1	1500	500
48	Полиці навісні	HICOLD	1	1200	450
49	Шафа для вина	Enofrigo WINE	1	2130	670
50	Шафа для пива	Saeco Phedra	1	800	600
51	POS-термінал	Piano 15,6"	1	250	500
52	Стіл двохмісний	Гермес-2	6	600	800
53	Стіл чотирьохмісний	Гермес-4	16	1250	800
54	Стіл шестимісний	Гермес-6	4	2000	900
55	Крісло м'яке	Берегиня-3	93	800	800
56	Диван	Берегиня-56	6	2200	750
57	Сервант	Гермес	1	1150	750
58	Стіл підсобний	СПО-1	1	450	750
59	Диван	Берегиня	1	1500	800
60	Стіл	Пргрес+	1	1100	600
61	Унітаз	KOLO	5	346	651
62	Раковина	KOLO	2	900	406
63	Шафа для білизни	ШБ-1	1	1500	500

						КНТЕУ 181.19 07-13 з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект м'ясного ресторану на 100 місць у Деснянському районі м. Києва			
<i>Ізм.</i>	<i>Кол.уч.</i>	<i>Лист</i>	<i>№Док.</i>	<i>Підп.</i>	<i>Дата</i>				
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.					Ресторан - 100 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Кравченко М.Ф.						Н	4	5
Консульт	Григоренко О.М.								
Розробив	Кундельчук Є.О.					Специфікація технологічного устаткування та обладнання	Факультет ресторанно- готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 07 гр., з.ф.н.		