

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Проект мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною
у Деснянському районі м. Києва**

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

В.О. Совяк

Науковий керівник проекту

В.А. Гніцевич,
д-р техн. наук, професор

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

В.А. Гніцевич,
д-р техн. наук, професор

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Р.П. Романенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

Л.А. Бовш,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студент: Сояк В.О.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною у Деснянському районі м. Києва»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Гніцевич В.А.

Термін захисту “ _____ ” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

У випускному кваліфікаційному проекті проведено аналіз закладів ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню ресторану. Розроблено гастрономічний бренд проекту.

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

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

Ключові слова: ресторан мисливський, крафтова коптильна м'ясні страви, м'ясо смажене крупним шматком, маринад для м'яса.

Anotation

In the final qualification project, an analysis of restaurants in the Desnyanskiy district of Kyiv was conducted. Based on the analysis of the number of restaurant establishments and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant establishment, namely a hunting restaurant for 60 seats, is substantiated. Named institution, conceptual design, restaurant menu. The gastronomic brand of the project has been developed.

The equipment was selected, the composition and area of the premises were calculated, the three-dimensional planning decision of the restaurant. The organizational design of the restaurant has been worked out, revenues and expenses have been compiled, average annual economic indicators have been calculated, and the investment project efficiency has been calculated.

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

Keywords: hunting restaurant, meat dishes, roasted meat, meat marinade.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Технологія. Організація.	
1.1. Концепція підприємства	
1.2. Гастрономічний бренд проекту	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення	
2.3. Кошторис будівництва	
3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

Вступ

Актуальність теми: Розвинене ресторанне господарство є прибутковим сектором економіки країни, який, окрім обслуговування різних контингентів споживачів та надання їм послуг у сфері харчування, вигідно позиціонує країну на міжнародному ринку. Розвинена сфера послуг, складовою якої є ресторанне господарство, є ознакою належного соціально-економічного рівня країни, прогресивної структури її господарства.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі мисливського ресторану з крафтовою коптильною у Деснянському районі м. Києва. Наукове розроблення технології маринаду для м'ясних страв, аналіз харчової цінності отриманого продукту.

Об'єктом досліджень проект закладу ресторанного господарства у складі мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною. Технологія м'ясних страв з попереднім маринування м'яса з підвищеною біологічною цінністю.

Предметом дослідження є: ресторан на 60 місць, крафтова коптильна, м'ясні страви, м'ясо смажене крупним шматком, маринад для м'яса.

Відповідно до мети сформовані такі завдання:

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

процедури управління. Визначити доходи та витрати ресторану.

- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною у Деснянському районі м. Києва.

Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Деснянський район – один із десяти районів Києва, розкинутий у північно-східній частині міста. Він займає загальну площу 14.8 тисяч га, кількість населення налічує близько 370,000 тисяч чоловік. До складу району входять кілька територіальних одиниць: житловий масив Вигурівщина-Троєщина і селище Троєщина, житловий масив Лісовий і селище Биківня, зелена зона на Дніпровських островах, лісопарковий пояс. Також територією району тече річка Десенка. Деснянський район межує з Оболонським, Дніпровським районами та з Броварським районом Київської області.

В районі є 10 пам'яток історії, 1 пам'ятка архітектури, 2 пам'ятки археології та 13 пам'ятних знаків, дощок, обелісків. На території знаходиться 10 паркових зон: парк «Муромець», парк «Кіото», паркова зона між проспектом Генерала Ватутіна і вул. Миколи Закревського, парк біля ВАТ «Київхімволокно», парк вздовж вул. Попудренка, парк «Деснянський», паркова зона по вул. Сабурова, парк «Молодіжний», паркова зона по проспекту Маяковського, парк біля кінотеатру «Флоренція».

Враховуючи туристичну та ділову активність у цій локації актуальним є створення концептуального закладу ресторанного господарства у складі мисливського ресторану на 60 місць та високим рівнем сервісу відповідно до європейських стандартів зважаючи на потенціальних споживачів та їх платоспроможність. Оскільки конкуренція є сильною, тому і концепція закладу не повинна підпадати під стереотипи даного напрямку. Провівши аналіз функціонуючих ресторанів, створений концепт «лісової» гастрономії, центром якої є дичина, лісові ягоди, горіхи, трави.

Визначивши пріоритети щодо розташування ресторану, здійснено аналіз існуючих пропозицій оренди комерційних площ на ринку нерухомості та вільних ділянок для будівництва у Деснянському районі. Встановлено можливість для будівництва загальною площею 650 м² за адресою вул. Братиславська, 48Б, встановлено доцільність проектування ресторану на 60 місць.

Для розробки ефективного концепту ресторану вивчено потреби споживачів цільового сегменту ринку, а саме: базові потреби харчування (сніданки, бізнес-ланчі, ординарні відвідування ресторану); потреби в організації дозвілля (затишна атмосфера, музичні вечори); комунікативні (романтичні побачення, зустріч з друзями, діловими партнерами); потреби в освіті (дегустації вина, міцних алкогольних напоїв, сирів, фестиваль трюфеля та ін.); потреби у підтвердженні статусу споживача («модне місце»).

Отже, за результатами моніторингу потреб цільового сегменту ринку встановлено актуальність проектування ресторану класу вищий на вибраній локації. Формат закладу – міський мисливський ресторан рівнем обслуговування (формат «Fine dining»), та середнім чеком 500 грн.

Конкурентними перевагами такого концепту є:

- 1) Унікальне концептуальне меню;
- 2) Ексклюзивна презентація страв з використанням нетрадиційних елементів;
- 3) Співпраця з лісовими та мисливськими господарствами;
- 4) Якість, натуральність та свіжість страв;

Широкий перелік додаткових послуг: організація банкетів, «take away», дегустаційні вироби.

Неймінг закладу

Для відображення цілісної ідеї ресторану з особливостями гастрономічної концепції запропоновано назву закладу «Мисливський курінь». Неймінг ресторану «Мисливський курінь» залучає відвідувачів шляхом формування асоціації поняття мисливського угіддя, а отже дикою природою, що стоїть в центрі гастрономічної концепції, а також виділяє підприємство серед конкурентів. Мисливський курінь — місце зустрічі друзів, молоді, та людей які захоплюються мисливництвом. Важливим етапом у створенні імені став психолінгвістичний аналіз за напрямками: оригінальність, лаконічність, інтернаціональність, виразність, довговічність, відповідність настрою масової свідомості та тенденціям розвитку суспільства в культурному середовищі. Назва закладу є звучна, легка для запам'ятовування та вимови, несе конкретне змістове навантаження і спонукає споживача до сприйняття специфіки продукції та послуг ресторану, його ідентифікації серед конкурентів.

Позиціонування ресторану «Мисливський курінь» як вишуканого ресторану класу вищий з широким асортиментом страв з дичини з ексклюзивним дизайном у сучасному стилі дозволить:

- 1) Стимулювати цікавість до закладу;
- 2) Розвивати гастрономічну культуру відвідувачів;
- 3) Стати трендовим закладом для ствердження статусу гостей;
- 4) Привабити як іноземних туристів, так і місцевих споживачів;
- 5) Забезпечити конкурентні переваги на ринку послуг.

Оригінальністю проектного закладу є поєднання світової класики із сучасним підходом до приготування страв та використання нетрадиційної сировини для презентацій.

Легенда ресторану – міський мисливський ресторан з високим рівнем обслуговування «Fine dining» несе атмосферу дикої природи, неурбанізованої, місце сили та енергії. Поєднання натуралізму та сучасності створюють просторе та виразне наповнення інтер'єру, що супроводжується фізичним та психологічним комфортом гостей. Інтер'єр доповнює гастрономічну концепцію ресторану вертикальними садами та елементами інтер'єру з дерева.

Розроблено фірмовий логотип ресторану «Мисливський курінь» (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Фірмовий логотип ресторану «Мисливський курінь»

Фірмовий логотип ресторану «Мисливський курінь» виконаний у двох кольорах: білий та чорний.

Фірмовий слоган ресторану «Мисливський курінь»:

«Мисливський курінь» - місце зустрічі мисливців і не тільки.

Концептуальне меню закладу

Ключовим гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «Мисливський курінь» є страви мисливського напрямлення.

У ресторані можна буде спробувати різноманітні м'ясні страви як «язик молодого ягня у вершковому соусі», «Короп з кислосолодкими овочами», Стейк "Кабанчик Джек" з соусом, «Перепілки з яблучним пюре». Проектований заклад включатиме крафтову копильню, де готуватимуть копчені м'ясні та рибні страви такі як «Юкола по Євенкійськи» (в'ялено-копчене м'ясо кети, горбуші), «Сазан по –східному» (в'ялено-копчений сазан в спеціях та маслі). А також дичина холодного копчення (філе дикої качки холодного копчення, стегно зайця холодного копчення) та інші копченості.

Концептуальне меню ресторану «Мисливський курінь» , що визначатиме оригінальність та створюватиме конкурентні переваги закладу на ринку ресторанних послуг, представлено у розділі 1.3.

Одним з ключових факторів успішної реалізації продукції ресторану «Мисливський курінь» є не тільки фірмовий дизайн, але і ексклюзивна презентація страв. Саме тому надзвичайно важливо обирати в команду професійних кухарів високого рівня майстерності, які б мали знання сучасних технологій та креативно мислили.

У проєктованому ресторані можна буде скуштувати фірмові алкогольні напої (трав'яні та ягідні настоянки). Також фірмові страви та напої можна буде придбати з брендованим упакуванням та страви з основного меню можна взяти з собою («take away»). Серед інших переваг є бенкетне обслуговування за спеціально складеним меню бенкетних страв, лояльність до гостей: інклюзивність (зручний заїзд, адаптований санвузол, меню шрифтом Брайля).

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану «Мисливський курінь» виконаний у мисливському стилі, зроблений з темного дерева. Щоб приміщення не виглядало занадто затемненим, стіни зроблені в найсвітліших осінніх квітах(хакі, колір льону або мішковини). По стику стін і стелі знаходяться фахвери. Стельові балки зроблені з темного дерева та відкриті погляду. Фахверк додає виразності мисливського стилю.

Столи та стільці зроблені з натурального дерева, спрощених форм - обов'язково комфортабельні та зручні. В нагоді стануть і чохла на меблі – додає можливість урізноманітнити декор і надає інтер'єру в мисливському стилі велику «старовину», зробивши його особливо виразним. Доброю альтернативою трофеїв на стінах є гобеленові картини з мисливського життя. Гобелени виконані в осінніх квітах і будуть відмінно поєднуватися з усім інтер'єром. Також можна використати фігури дерев'яних тварин. Важливим елементом мисливського стилю є камін. Навколо нього вісить зброя, а на камінній полиці лежать аксесуари в ситі кантрі, це дасть можливість трохи розважитись гостям після пару келихів. Також незайвим будуть аксесуари в стилі кантрі – вони розбавлять суворі мисливські реалії. Найважливішим для нас є сформувати у споживачів затишок та домашній спокій, а також надати позитивних вражень та емоцій.

Атмосфера закладу спрямована на створення відпочинку поза межами міста, з приємним проведенням часу у родинному затишному колі. В інтер'єрі залу будуть використані декоративні елементи стилю кантрі, дерев'яні скульптури звірів. Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики з дерев'яним покриттям, накриті білими наперонами, і стільці з дерев'яними ніжками. Приблизний інтер'єр закладу наведено на рис.1.2.



Рис 1.2. Приблизний інтер'єр ресторану

Форма офіціантів включатиме білі сорочки, службові значки з емблемою ресторану, посадою та ім'ям працівника; для жінок – коричневі спідниці з кишенею; для чоловіків – чорні брюки та довгий коричневий фартух. Уніформа техперсоналу складатиметься з бежевої куртки та коричневих штанів. Форма кухарів складатиметься з білого кітеля, чорних штанів, чорного фартуха та професійного чорного взуття (рис. 1.23. Гендерних вимог до персоналу немає. Кваліфікований, привітний і гостинний персонал – ще один з факторів успішного функціонування ресторану.



Рис. 1.3. Дизайн форми персоналу ресторану

Висновки

Результати проведеного аналізу ринку послуг ресторанного господарства Деснянського району м. Києва підтверджують доцільність проектування ресторану «Мисливський курінь» на 60 місць на орендованій земельній ділянці за адресою вул. Братиславська, 48б загальною площею 650 м².

Формат – міський мисливський ресторан з рівнем обслуговування («Fine dinning») та середнім чеком 500 грн.

Позиціонування ресторану «Мисливський курінь» - вишуканий інтернаціональний ресторан класу вищий з широким асортиментом страв мисливського напрямлення та ексклюзивним дизайном у класичному стилі.

Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану «Мисливський курінь» є люди віком від 20 до 60 років із рівнем доходу вище середнього. За видом зайнятості цільовий сегмент – це переважно керівники, підприємці, службовці, медіа-особистості, а за місцем проживання – в більшій мірі іноземні туристи (понад 40 %), для

яких головними ознаками відвідування є задоволення потреб у харчуванні, з пізнавальними мотивами («цікаво», «модно»), ділова зустріч.

За результатами дослідження теоретичного і практичного матеріалу, створено концепт ресторану «Мисливський курінь» (дод. А).

1.2. Гастрономічний бренд

В умовах технічного прогресу, загального прискорення темпів життя, численних негативних екологічних ситуацій якісний склад їжі великою мірою змінився. Харчові продукти містять сотні хімічних речовин, серед яких є корисні і шкідливі компоненти. Від них залежить реалізація функцій їжі, стан здоров'я та життєдіяльність організму людини. Дефіцит основних харчових речовин або дисбаланс їх у раціонах призводить до незворотних змін внутрішнього середовища, порушення клітинного метаболізму. У зв'язку з цим виникає необхідність збагачення організму людини білком, мінеральними речовинами та вітамінами, поліненасиченими жирними кислотами.

Мета дослідження – розробка технології маринаду для м'ясних страв, аналіз харчової цінності отриманого продукту.

Об'єкт дослідження – Технологія м'ясних страв з попереднім маринування м'яса з підвищеною біологічною цінністю.

Предмет дослідження – м'ясні страви, м'ясо смажене крупним шматком, маринад для м'яса.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту та математичної обробки експериментальних досліджень.

За контроль обрано «М'ясо смажене крупним шматком» №579 за «Сборником рецептур и кулинарных изделий» 1982 року.

Маринадом називають соус, що складається з кислого продукту і спецій. Він розм'якшує жорсткі волокна м'яса та риби, тому його дуже часто використовують для приготування. Поєднання м'яса та маринаду дозволить отримати продукт з покращеною харчовою та біологічною цінністю, з певними функціонально-технологічними властивостями. Найчастіше маринади класифікують в залежності від продукту, який є основним в суміші.

Так, найвідоміші з них: пивний, оцтовий, кефірний, гранатовий, імбирний, оливковий, на основі соусу.

Маринад дозволяє зберегти м'ясо свіжим протягом 2-3-х діб. Але найкраще готувати маринад за 10-12 год. До його вживання м'ясо буде мати насичений смак і приємний аромат. Компоненти маринаду для розробленої м'ясної страви: кислота (використовується для пом'якшення м'яса), рослинна олія(оберігає м'ясо від впливу кислоти, а також в жирах добре розчиняються аромати різних спецій). Масло не повинно мати вираженого смаку, щоб не перебивати смак приправ та м'яса. Також охороняє м'ясо від пересихання при подальшому приготуванні. Прянощі та спеції (використовуються для ароматизації продуктів з невираженим смаком, для надання додаткових смакових відтінків). Для приготування маринаду використовуватиме лимонний сік, перець чорний горошком, мед, оливкова олія.

Технологію маринування м'яса наведено на рис.1.4

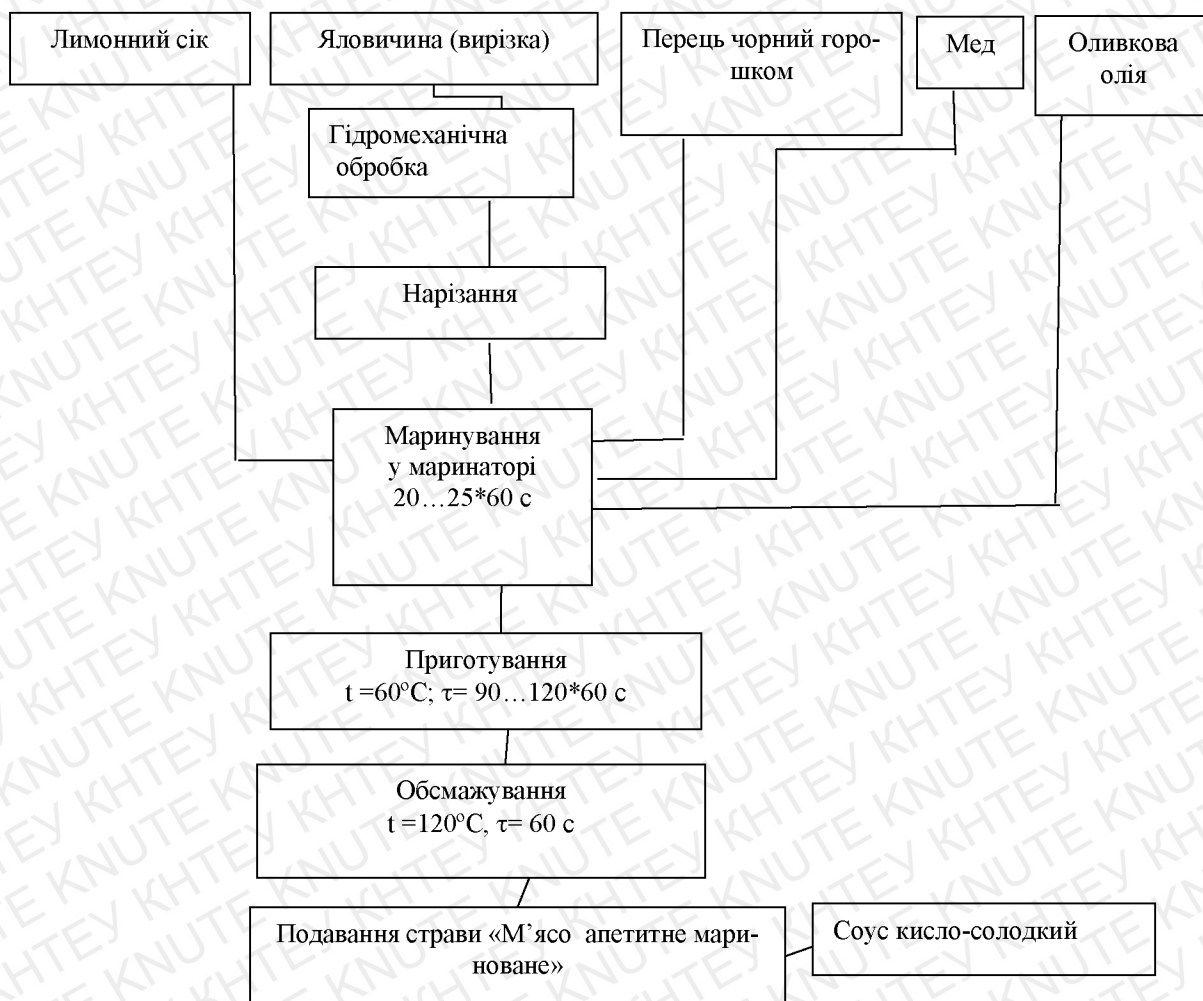


Рис.1.4 Технологія приготування страви «М'ясо апетитне мариноване» з попереднім маринуванням

Дослідний зразки піддавався тепловій обробці при температурі 60⁰С, так як виріб був попередньо оброблений та маринований, що в свою чергу дає можливість швидше довести виріб до готовності та не високій термічній обробці. Дослідження зміни органолептичних показників страви приготованої з використанням технології маринування, показало що:

- структура продукту повністю зберігається у м'якому стані, завдяки невеликій температурі збереглися усі ароматичні властивості страви;
- попереднє маринування м'яса, що пом'якшує структуру м'яса та швидке доведення до готовності;
- більш насичений смак готової страви;
- повне збереження форми, невеликі втрата маси м'яса;
- збереження вітамінів та мікроелементів;

.Опираючись на вище викладене аналізуємо хімічний склад продукту контролю та досліду на 100 г продукту. Дані наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Хімічний склад розробленої страви (на 100 г продукту)

Найменування	Контроль	Дослід (маринування)	Різниця, %
Білки, г	30,6	36,6	19,8
Жири, г	32,6	39,5	21,4
Вуглеводи, г	1,9	3,9	207,8
Харчові волокна, г	1,2	1,6	28,4
Калорійність, кКал	421,3	460,7	9,3
Вітаміни			
А, мкг	88,0	99,9	13,5
В1, мг	0,1	0,1	4,0
В2, мг	0,3	0,3	21,1
Е, мг	0,3	0,4	16,2
В6, мг	0,6	0,7	22,9
В9, мкг	8,9	10,2	15,0
РР, мг	13,9	16,2	16,6
Макроелементи			
Кальцій, мг	17,3	23,0	33,0
Магній, мг	14,9	21,7	46,0
Натрій, мг	56,1	60,0	7
Калій, мг	496,1	599,4	20,8

Хлор, мг	110,0	113,2	02,9
Мікроелементи			
Залізо, мг	94,3	96,3	2,2
Цинк, мг	4,3	5,1	18,7
Мідь, мкг	245,1	293,0	19,6
Со, мкг	10,5	10,8	3,0
Йод, мкг	10,7	11,1	4,0

За даними таблиці 1.5 можна зробити висновок, що при приготуванні страви «М'ясо апетитне мариноване» з попереднім маринуванням зберігається значна кількість вітамінів, білків, жирів, мінеральних речовин. З таблиці видно, що збільшився вміст білків на 19,8%, жирів на 19,8%, вміст харчових волокон зріс на 28%, також значно зріс вміст мікро та макро елементів.

На рис. 1.5 представлено модель якості м'ясної страви «М'ясо апетитне мариноване», виготовленої з використанням попереднього маринування страви побудованої за даними показників таблиці 1.

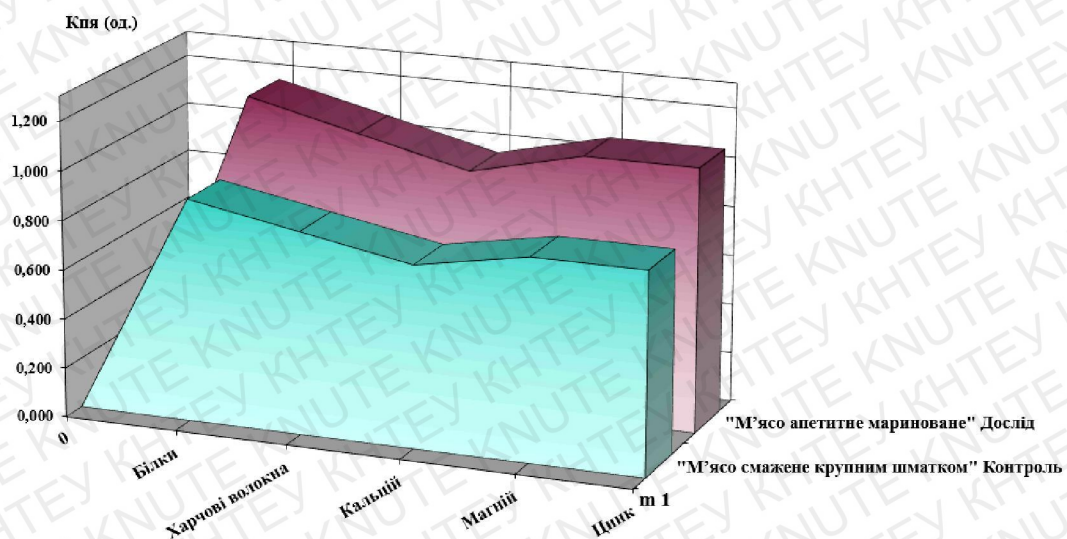


Рис.1.5. Модель якості м'ясної страви «М'ясо апетитне мариноване»

Аналізуючи дану статтю було визначено, що технологія приготування м'ясних страв методом попереднього маринування, а саме страви «М'ясо апетитне мариноване», не лише поліпшує органолептичні властивості страви, а й покращує харчовий склад у порівнянні з контролем. Окрім того, споживання розроблених страв у раціоні людини є основою раціонального харчування та сприяє кращому перетравленню та засвоєнню поживних речовин.

1.3. Виробничий процес

1.3.1. Проектування виробничого процесу закладу

Прогнозування динаміки попиту ресторану

Прогнозування динаміки попиту торговельної зали ресторану на 60 місць проведено на основі маркетингових досліджень закладів ресторанного господарства даного типу в ареалі проектування ресторану. Кількість споживачів розраховано за формулою:

$$N = P \times \eta \times K \tau \quad (1.1)$$

Таблиця 1.2

Графік завантаженості ресторану «Мисливський хутір»

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
12:00-13:00	60	1,0	0,1	6
13:00-14:00	60	1,0	0,2	12
14:00-15:00	60	1,0	0,3	18
15:00-16:00	60	1,0	0,1	6
16:00-17:00	60	1,0	0,2	12
17:00-18:00	60	1,0	0,3	18
18:00-19:00	60	1,0	0,3	18
19:00-20:00	90	0,7	0,4	16
20:00-21:00	90	0,7	0,6	24
21:00-22:00	90	0,7	0,7	28
22:00-23:00	90	0,7	0,9	36
23:00-24:00	60	1,0	0,4	24
Всього відвідувачів за день				218
Оборотність				3,6

З таблиці 1.2 бачимо, що денна кількість споживачів складає 218 осіб, а оборотність одного місця – 3, 6 разів.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

За формулою 1.2. проведено розрахунки, щодо прогнозованої кількості споживачів протягом робочого дня ресторану на 60 місць.

$$n = N \times t, \quad (1.2)$$

Прогноз денної кількості страв в ресторані «Мисливський курінь» на 60 місць наведено в табл.1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв/виробів	Коефіцієнт спожи-вання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,85	403
Гарячі закуски	0,23	50
Фірмові страви	0,46	100
Перші страви	0,17	37
Другі страви	1,14	249
Гарніри	0,12	26
Солодкі страви	0,35	76
Гарячі напої	0,4	87
Безалкогольні напої	0,52	113
Інші алкогольні напої, л	0,02	4
Пиво, л	0,06	13
Вино, л	0,06	13
Горілка, л	0,02	4
Шампанське, л	0,06	13
Коньяк, л	0,02	4
Лікери, л	0,01	2
Разом, порції		841
Алкогільні напої, л		55

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Враховуючи концептуальне меню (додаток Б) складено виробничу програму ресторану на 60 місць (табл. 1.3). Меню представляє собою перелік таких груп страв: холодні закуски, супи та основні страви, гарячі закуски, десерти, напої тощо.

Таблиця 1.3

Денна виробнича програма ресторану «Мисливський хутір»

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		100
Асорті в'ялено-копченого м'яса кети та горбуши	500	15
«Сазан по –східному» (в'ялено-копчений сазан в спеціях та вершковому маслі)	600	12
Філе (грудинка) дикої качки холодного копчення	350	13
Стегно зайця холодного копчення	300	10
Корейка гарячого копчення (корейка свинини копчено-варена зі спеціями)	250	10
Окорок свинини гарячого копчення	250	15
Домашнє курча гарячого копчення з часником та перцем	600	15

«Шпик по Угорськи» (сало шпик у гострій та солодкій паприці холодного копчення)	150	10
Холодні закуски		403
Холодні рибні закуски		
Лосось в маринаді з зеленим маслом і грінками	100/30/20	35
Ікра з лимоном	40/10	26
Осетрина під горіховим соусом	120/30	24
Масляна з чіпсами з сиру твердого	100/15	25
Салат "Заморська риба" (філе сьомги, макарони, огірки, гірчиця, майонез)	150	26
Салат "На полюванні" (філе куряче, помідори, селера, капуста пекінська, цибуля, олія, перець гострий)	150	21
Салат "Вухастий" (зайчатина, рукола, помідори, сир твердий, бальзамік, оливкова олія)	150	22
Салат "Грядка біля лісу" (капуста, морква, сметана, кріп, яблуко)	150	28
Салат "Не влучив" (картопля варена, часник, петрушка, яйце, олія оливкова)	150	21
Салат "Мисливець на привалі" (помідори, огірки, цибуля, петрушка, кріп)	150	32
Соління: гриби, помідори, огірки	50/50/50	23
Рулет з кролика з додаванням еламіну	100	31
Шинка з грушою	130/20	32
Сири (плавлений сир, бринза з козячого молока, твердий сир) з горіхами і виноградом	130/20	57
Гарячі закуски		50
Паровий судак "Рибалка" з капустою	150	12
Груша запечена з курячим мусом під вершковим соусом	150	11
"Поцілив" - філе курки, перець болгарський, вино сухе	150	10
"Добалакався" - язик молодого ягня у вершковому соусі	150	8
Смажені мисливські ковбаски зі свинини	150	9
Супи		37
"Ушиця з димком" - уха з коропа	300	10
Суп з картоплі з сомом і печеними овочами	250	7
Борщ зелений з шпинатом і яйцем	250	5
Солянка м'ясна збірна "Мисливський єралаш"	300	8
Картопляний суп-пюре з грибами	250	7
Основні страви		249
Обсмажена осетрина з сиром і соусом	200/50/50	29
Сковорідка "Вечеря рибака" з щукою	200/100/50	23
Короп з кислосолодкими овочами	200/100	25
Сом "Річковий велетень" смажений з базиліком і овочами	300/100	26
Свині реберця на решітці	250	19
Стейк "Кабанчик Джек" з соусом	150/20	25

Сковорідка "Вечеря лісника" - філе свинини, картопля, гриби, сало	150/100/25/25	20
Тушкована в горщечку баранина, баклажани, картопля, помідори	150/50/50/50	23
Філе курчат в горіховому соусі	140/70	24
"Стреляне око" - перепілки з яблучним пюре	250/150	16
Печінка куряча, обсмажена з цибулею, з гранатовим соком	200/50	19
Гарніри		26
Картопля відварна з зеленню	150	6
Картопля запечена з салом	130/20	5
Картопля по-селянськи в лушпинні, смажена з цибулею	150	5
Картопля-фрі	100	6
Рис з вершковим маслом	150	4
Десерти		76
Морозиво карамельне з шоколадом	120/20	13
Морозиво полуничне з цукатами	120/20	17
Млинчики з фруктами і малиновим сиропом	200/100	15
Салат фруктовий з апельсиновим сиропом	270/30	17
Терті яблука з апельсином і чорносливом в цукровому покритті	250	14
Гарячі напої		87
Чай		
Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	400	5
Чай чорний «Англійській сніданок»	400	6
Чай «Шипшина»	400	11
Чай «М'ята»	400	8
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	400	8
Кава		
Еспресо	30	6
Американо	60	7
Айріш кава (виски, кава, тростниковий цукор, вершки аерозольні)	200	8
Кава бейліс (лікер бейліс, кава, вершки аерозольні)	130	7
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40	5
Глясе (морозиво, кава)	200	8
Лате макіято	200	4
Аффогато	200	4
Холодні напої (власне виробництво)		113
Фреші		
Апельсиновий	250	8
Грейпфрутів	250	9

Ананасовий	250	10
Гранатовий	250	12
Лимонний	250	7
Яблучний	250	13
Коктейлі		
Блакитна лагуна (горілка, Блю Кюрасао, лимонний сік, лимон)	80	12
Каприз (ром Bacardi, текіла, лікер тріпл сек, вишня мараскіно)	50	6
Камікадзе (горілка, лікер тріпл сек, сироп лайм, лимон)	70	3
Захід сонця (мартіні, лікер тріпл сек, лимонний фреш, сік персиковий, сік вишневий)	225	6
Поцілунок Монро (ром білий, лимонний фреш, гренадін)	30	12
Ілюзія (Блю Кюрасао, сироп лайм, амаретто, шампанське, вишня мараскіно)	140	8
Мохіто (лайм, ром, тонік, бальзам Ангустура, м'ята)	140	7
Алкогільні напої		55
Вермути		0,5
Мартіні	100	
Кампарі	100	
Горілка		4
Хортиця Платинум	50/100/пл.	
Неміров Медова з перцем	50/100/пл.	
Домашня горілка "Хуторок"	50/100/пл.	
"Русский Стандарт оригінал"	50/100/пл.	
Фінляндія	50/100/пл.	
Настойка "Клюковка"	50/100/пл.	
Настоянки		1
Бехеровка	100	
Слива на коньяку	100	
Джин		1
Бефітер	100	
Гордонс	100	
Віскі		1
Джек Деніелс	100	
Ред Лейбл	100	
Коньяки та бренді		4
Хенессі VS	50/100/пл.	
Реми Мартин VSOP	50/100/пл.	
Закарпатський 5*	50/100/пл.	
Жан-жак 3*	50/100/пл.	
Текіла		1

Сауза Бланка	100	
Сауза Голд	100	
Лікери		2
Бейліс	100	
Самбука	100	
Малібу	100	
Вина		13
Білі вина		
Chablis 1er Cru Cote De Lechet 2008	1 п	
Gewurztraminer Bollenberg.Chateau d'Orschwihr 2008 Alsace	1 п	
Oxford Landing Chardonnay 2011(Australia)	1 п	
Червоні вина		
“Blauer Zweigelt”	1 п	
“SanValentin Garnacha”	1 п	
“Chianti Riserva Renzo Masi”	1 п	
Ігристі вина		13
Артемівське	1 п	
Советское	1 п	
Київ	1 п	
Шампанське (безалкогольне)	1 п	
Слабоалкогольні напої		13
Пиво в пляшці		
Варштайнер	330/500	
Гінес	330/500	
Корона	330	
Безалкогольне	500	

Наступним етапом є визначення кількості сировини та напівфабрикатів, яка необхідна для роботи проектованої ресторату на 60 місць. Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України.

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Назва приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Марка	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Завантажувальна	Возик вантажний	1	ТП-80	410	1250	0,51
	Ваги	1	РП-100Ш13	778	400	0,31
	Площа					13,0
Молочно-жирова камера	Середньотемпературна збірна камера	1	КХС-2-6	1920	1620	3,00
М'ясо-рибна камера	Середньотемпературна збірна камера	1	КХС-2-6	1920	1620	3,00
Камера фруктів та зелені	Середньотемпературна збірна камера	1	КХС-2-6	1920	1620	3,00
Комора сухих продуктів	Стелаж	2	Кауман ск-241/0606	1000	800	1,60
	Підтоварник	1	Кауман ПТ-22/0606	1000	800	0,80
	Площа					6,0
Комора мийної тари	Підтоварник	1	Кауман ПТ-22/0606	1000	600	
	Стелаж	1	Кауман ск-241/0606	1000	800	1,60
	Ванна мийна	1	кауман вм-311/600	600	600	0,36
	Площа					
Комора винно-горілочаних виробів	Стелаж	3	Кауман ск-241/0606	1000	800	2,40
	Підтоварник	2	Кауман ПТ-22/0606	1000	800	1,60
	Площа					6,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів в ресторані «Мисливський курінь»

Напівфабрикати, які зберігатимуться в складських приміщеннях, проходитимуть процес доробки в доготівельному цеху, в якому виділяємо наступні технологічні лінії:

- Лінія обробки овочевих та фруктово-ягідних напівфабрикатів;
- Лінія обробки м'ясних напівфабрикатів;
- Лінія обробки рибних напівфабрикатів;

Схема організації роботи у доготівельному цеху наведено додатку В.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

На основі виробничої програми проектного ресторану «Мисливський курінь» на 60 місць та з урахуванням норм часу на виготовлення страв, розраховуємо необхідну кількість працівників. Розрахунки, щодо кількості робітників зайнятих у виробничому процесі ресторану наводимо у додатку Г.

Для ресторану «Мисливський курінь» на 60 місць кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначено за формулами:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (1.3)$$

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

Розподіл виробничих працівників у закладі пропонується розподілити в наступному співвідношенні (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	3
Холодний цех	2
Разом	

Отже, на підприємстві працюватиме 7 штатних кухарів за зміну: в доготівельному цеху – 2 кухарів, в холодному – 2 кухарів, в гарячому – 3 кухарів. Також в цехах працюватиме шеф-кухар.

Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, (S_y) визначають за формулою:

$$S_y = \frac{S_{yem}}{k}, \quad (1.6)$$

де S_{yem} – площа, зайнята під устаткуванням, m^2 ;

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

Устаткування та розрахунок площі доготівельного цеху наводимо в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «Мисливський хутір»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна	Кауман вмц-252/66	3	600	600	1,08
Холодильна шафа	Кауман к-шн700	1	700	600	0,42
Морозильна шафа	Кауман к-шн560-с	1	700	600	0,42
Стіл виробничий	Кауман сц-242/0806	3	1200	600	2,16
Привід універсальний (механізм для подрібнення, м'ясорозривач, м'ясорубка, овочерізка)	Robot coupe r652	1	426	481	Настільне устаткування
Полиці настінні	Кауман пн-21/1003	6	1000	300	Настільне устаткування
Підтоварник	Кауман пт-22/0606	1	700	600	0,42
Стелаж	Кауман ск-441/1206	1	1200	600	0,72
Рукомийник	Кауман рмн-400/320	1	400	320	0,13
Бак для відходів	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	2	285	310	Настільне устаткування
Вакууматор	Hurakan hkn-vac260m	1	500	350	Настільне устаткування
Загальна площа устаткування					5,55
Площа цеху					16

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції відбувається в гарячому та холодному цехах. Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 8 кухарів.

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплого, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проектується.

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою:

$$n_{\text{max}} = K \cdot n_{\text{доп. 2}}$$

де n_{max} – кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.;

$n_{день}$ – кількість порцій одного виду страв за день, шт.;

K – коефіцієнт перерахунку, який визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження (N_{max}), до загальної кількості відвідувачів за день ($N_{день}$) за формулою:

$$K = \frac{N_{max}}{N_{день}} \quad (1.7)$$

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

Корисну та загальну площу гарячого та холодного цехів ресторану «Мисливський «Курінь» з урахуванням підбраного устаткування наведено в таблиці 1.7, 1.8.

Таблиця 1.7

Розрахунок площі холодного цеху ресторану «Мисливський хутір»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	3	285	310	Настільне устаткування
Слайсер	Nirostar 250	1	360	560	Настільне устаткування
Блендер	Hamilton beach hbb908-ce	1	165	203	Настільне устаткування
Машина для нарізання овочів	Apach avg400	1	580	360	Настільне устаткування
Вакумна пакувальна машина	Dongfeng dz-300	1	500	350	Настільне устаткування
Холодильна шафа	Kayman к-шн700	2	700	600	0,84
Стіл виробничий	Kayman сц-242/0806	2	1200	600	1,44

Продовження таблиці 1.7

Стіл виробничий з охолоджувальною шафою	Kayman ксх-111/70	1	1700	600	1,02
Мийна ванна	Kayman вмц-252/66	1	600	600	0,36
Стіл для устаткування	Kayman сп-222/0606	1	1000	600	0,6
Стелаж	Kayman ск-441/1206	1	1200	600	0,72
Бачок для сміття	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Принтер для друку замовлень	Sewoo (lukhan) lk-t200	1	250	150	Настільне устаткування
Рукомийник	Kayman рмн-400/320	1	400	320	0,13
Загальна площа устаткування					5,02
Площа цеху					15

Таблиця 1.8

Розрахунок площі гарячого цеху ресторану «Мисливський хутір»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	1	285	310	Настільне устаткування
Холодильна шафа	Kayman к-шн700	2	700	600	0,84
Стіл з мийною ванною	Kayman вм-414/600 п	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий	Kayman сц-242/0806	3	1200	600	2,16
Пароконвектомат	Arach ap7d np	1	920	840	0,77
Електроплита	ASBER ASE-40	2	800	600	0,96
Гриль-мангал (хоспер)	Josper hjx 45l	1	1000	750	0,75
Сендвіч-гриль	Abat ако-30н	1	300	300	Настільне устаткування
Піч мікрохвильова	Scan mig 26 ss	1	486	410	Настільне устаткування
Кип'ятильник	Starfood nd130-20l	1	400	400	0,16
Термомікс	Taurus mycook easy	1	350	400	Настільне устаткування
Полиці настінні	Kayman пн-21/1003	3	1000	300	-

Продовження таблиці 1.8

Стелаж	Кауман ск-441/1206	2	1200	600	1,44
Рукомийник	Кауман рмн-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для сміття	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Принтер для друку замовлень	Sewoo (lukhan) lk-t200	1	250	150	Настільне устаткування
Загальна площа устаткування					8,46
Площа цеху					25

Для миття столового та кухонного посуду передбачається проектування мийної столового посуду і сервізної та мийну кухонного посуду (табл.1.9-1.10).

Таблиця 1.9

**Розрахунок площі мийної столового посуду і сервізної ресторану
«Мисливський хутір»**

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна	Кауман вміц-252/66	5	600	600	1,8
Посудомийна машина	Compack x54e	1	680	600	0,40
Шафа для посуду	Кауман шпи-222/1505	4	1500	600	3,00
Стіл для збирання залишків їжі	Кауман сп-455/0606	1	600	600	0,36
Стіл особний	Кауман сц-242/0806	2	800	600	0,96
Водонагрівач	Гродторгмаш еВПЗ-15	1	330	230	Настінне устаткування
Утилізатор для відходів	Hurakan hkn-fwd450a	1	235	235	0,06
Стелаж	Кауман ск-441/1206	1	1200	600	0,72
Рукомийник	Кауман рмн-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для сміття	Forcar av 4667	1	390	390	0,15
Загальна площа устаткування					7,58
Площа цеху					18

Таблиця 1.10

**Розрахунок площі мийної кухонного посуду ресторану
«Мисливський хутір»**

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/0606	1	700	600	0,42
Стіл підсобний	KAYMAN СЦ-242/0806	2	800	600	0,96
Стелаж	KAYMAN СК-441/1206	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двохсекційна	KAYMAN ВМЦ-252/66	1	1200	600	0,72
Рукомийник	KAYMAN РМН-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для сміття	Forcar AV 4667	1	390	390	0,15
Загальна площа устаткування					3,1
Площа цеху					8

Проектований ресторан матиме власну крафтову копильну, де виготовлятимуть копченості, Склад і площу приміщень крафтової копильні наведено у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

**Склад і площа приміщень крафтової копильні ресторану
«Мисливський хутір»**

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Стіл підсобний	KAYMAN СЦ-242/0806	3	800	600	0,48
Стелаж	KAYMAN СК-441/1206	2	1200	600	0,72
Піч-копильня	LIGHT ISTOMA TTM	2	600	600	0,36
Дистиллятор	Smoke House PH -43	1	300	400	Настінне устаткування
Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ-252/66	2	600	600	0,72
Шафа для визрівання м'яса	STG MEAT 1500 INOX	1	800	800	0,64
Вакумний масажер для мяса	Machinery VT-150	1	1350	800	1,08
Холодильна камера для зберігання продукції	Inox	1	1200	600	0,72

Шафа виробнича	Каупан ск-41/1206	1	800	600	0,48
Загальна площа устаткування					7,48
Площа цеху					21,3

1.4. Сервіс

Згідно ДБН В2.2-25-2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)", до групи приміщень закладу, що проектується, для споживачів належать наступні приміщення: вестибюль, аванзала, торговельна зала, вбиральні для відвідувачів.

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

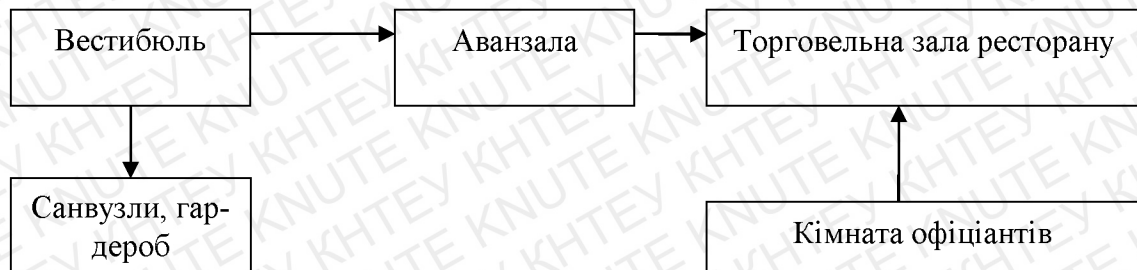


Рис.1.6. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Проектування приміщень для споживачів

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

Вестибюль слугує для входу відвідувачів до закладу. Саме з нього починається процес обслуговування відвідувачів. Залежно від того, як спроектований та оформлений вестибюль, складатиметься перше враження про підприємство.

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю $= 60 \cdot 0,3 = 18 \text{ м}^2$.

Кількість вішалок у гардеробі ресторану, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах), складатиме 66 гачків. Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце. Загальна площа гардеробу

6 м². Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 4 м².

Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 15 м².

Враховуючи широкий асортимент страв, які представлені в концептуальному меню ресторану «Мислівський хутір» на 60 місць в торговельній залі передбачається розміщення барної зони, яка оснащуватиметься всім необхідним барним устаткуванням, що дозволить бармену якісно та швидко виконувати свою роботу (табл.1.12).

Таблиця 1.12

Розрахунок площі барної зони ресторану «Мислівський хутір»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Касовий апарат R-keeper	KKM Kasbi 02 K	1	340	400	0,14
Кип'ятильник	Convito WB-25	1	280	280	0,08
Льодогенератор	Malatec K5536	1	345	400	0,14
Винна шафа	SMEG - SCV36X1	1	600	600	-
Холодильна шафа	Kayman к-шн700	2	700	600	0,84
Соковижималка	Omega Juicer MMV-702R	1	630	400	0,25
Кавоварка з кавомолкою	Crem Elegance Control 3 GR	1	990	600	0,6
Рукомийник	Kayman рмн-400/320	1	400	320	0,13
Загальна площа устаткування					2,18
Площа барної зони					8 м²

Кількість унітазів визначаємо виходячи з того, що на 60 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники.

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Обладнання туалетної кімнати

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

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

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - гардеробник; - паркувальник; - адміністратор; - охоронець
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - декорації шоу програм	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця

Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 60 місць	- музика	- споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультавання	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.15 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.15

Нормативна площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва торговельної зали	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м²/місце	Площа зали, м²
1	Зала	60	2,0	60*2=120
2	Вестибуль	-	0,3	60*0,3=18
3	Аванзала	-	-	15
4	Гардероб	-	0,1	60*0,1=6

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, які забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблиці 1.16, 1.17.

Таблиця 1.16

Характеристика меблів торгової зали

Столи	Розміри, мм	Ресторан
Кількість посадкових місць	-	60
Одномісні, шт.	-	-
Двомісні, шт.	600×900	4
Чотиримісні, шт.	600×1200	10
Шестимісні, шт.	600×1800	2
Стільці ресторанні	400×500	60

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

Таблиця 1.17

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400х700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	4
Стіл підсобний	400х700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	2

Для ресторану на 60 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 8 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.18.

Таблиця 1.18

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Кількість
Гардеробник	2
Адміністратор залу	2
Офіціант	8
Бармен	2
Прибиральник залу	2
Посудомийниця	4
Всього обслуговуючого персоналу	20

Перелік приміщень проектного ресторану «Мисливський хутір» на 60 місць з урахуванням ДБН В.2.2-25:2009, наведено у табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль	18
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	6
4	Санвузли для відвідувачів	8
5	Зала ресторану	120
	Виробничі	
6	Мийна столового посуду і сервізна	19
7	Доготівельний цех	16
8	Холодний цех	15

9	Гарячий цех	25
10	Крафтова коптильна	20
11	Приміщення для підготовки	16
12	Мийна кухонного посуду	6
13	Приміщення зав. виробництвом	7
14	Роздаткова	6
Складські		
15	Охолоджувальні камери	12
16	Комора вино-горілчаних виробів	7
17	Комора сухих продуктів	6
18	Комора інвентарю	5
19	Комора мийної тари	5
20	Підсобне приміщення для бару	6
21	Завантажувальна	13
Адміністративно – побутові		
22	Кабінет директора	9
23	Контора	12
24	Приміщення персоналу	10
25	Гардероб для персоналу з душовими	20
26	Сан. вузол для персоналу	3
27	Гардероб для офіціантів	7
28	Білизняна	6
Технічні		
29	Теплопункт	6
Всього корисна площа		418

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_3 = S_p * k_2, \quad (1.1)$$

$$S_p = S_k * k_1, \quad (1.2)$$

Провівши нескладні розрахунки за формулою (1.8 та 1.9) отримуємо загальну площу будівлі:

$$S_p = 418 * 1,1 = 460 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 460 * 1,1 = 506 \text{ (м}^2\text{)}$$

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники окремих приміщень закладу, що проектується, є вихідними даними для компоновання – раціонального розміщення їх в будівлі із розташуванням в них устаткування, з урахуванням характеру та вимог технологічного процесу у закладі. Так, визначено, що будівля одноповерхова, і приміщення планується розмістити наступним чином, як вказано у графічних матеріалах. Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень ресторану

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	18
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	6
4	Санвузли для відвідувачів	8
5	Зала ресторану	120
Виробничі		
6	Мийна столового посуду і сервізна	19
7	Доготівельний цех	16
8	Холодний цех	15
9	Гарячий цех	25
10	Крафтова коптильна	20
11	Приміщення для підготовки	16
12	Мийна кухонного посуду	6
13	Приміщення зав. виробництвом	7
14	Роздаткова	6
Складські		
15	Охолоджувальні камери	12
16	Комора вино-горілчаних виробів	7
17	Комора сухих продуктів	6
18	Комора інвентарю	5
19	Комора мийної тари	5
20	Підсобне приміщення для бару	6
21	Завантажувальна	13
Адміністративно – побутові		
22	Кабінет директора	9
23	Контора	12
24	Приміщення персоналу	10
25	Гардероб для персоналу з душовими	20
26	Сан. вузол для персоналу	3

27	Гардероб для офіціантів	7
28	Білизняна	6
	Технічні	
29	Теплопункт	6
Всього корисна площа		418

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 418 * 1,15 = 481 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p * k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{заг} = 481 * 1,15 = 553 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 553 м².

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

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

Екстер'єр закладу

Проектований ресторан буде розміщено по вулиці Братисоавській 48в, в екологічно чистій лісовій зоні, на околиці міста. Головною особливістю ресторану, що відрізняє від інших, стане новий проект високого рівня з використанням еко-матеріалів, а також заклад матиме власну коптильню та вихід для виробництва та реалізації копченостей реалізації. Кількість поверхів будівлі складатиме 1. Споруда буде квадратної форми бордового кольору, у вечірній і нічний час підсвічуватиметься ліхтарями. Для найбільш повного відображення інформації про послуги, що надаються рестораном, використовуємо дальню та ближню рекламу. Дальня реклама розташована на відстані 800 м від будівлі. Поряд з рестораном буде встановлена вивіска з назвою закладу та контактними даними. Біля парадних входів розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описанням деяких страв. Великі вікна на фасаді в рамочних вставках доповнять красу та витримку закладу. Вхід у ресторан буде облаштований високими дверима з дерева з різьбою, над входом буде козирок з полікарбонату та пандус для людей з обмеженими здібностями. Цоколь будівлі оздоблений сірим каменем. Окремим буде вхід до ресторану для персоналу, та завантажувальна. Поруч зі службовим входом розташовані трансформаторна підстанція та сміттєзбірник. Поруч з головним входом розташований майданчик для паркування особистих автомобілів відвідувачів. Територія навколо закладу ресторанного господарства озеленена. Дах – плоский, оброблений рубероїдом та бітумом. Вікна та двері в закладі ресторанного господарства зроблено з дерева сосни. По периметру закладу розташовані клумби.

Інтер'єр закладу

Ресторан «Мисливський хутір» – міський ресторан з високим рівнем обслуговування «Fine dinning» несе атмосферу дикої природи, неурбанізованої, місце сили та енергії. Поєднання натуралізму та сучасності створюють просторе та виразне наповнення інтер'єру, що супроводжується фізичним та психологічним комфортом гостей. Інтер'єр доповнює гастрономічну концепцію ресторану вертикальними садами та елементами інтер'єру з дерева.

Розроблено фірмовий логотип ресторану «Мисливський курінь» (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Фірмовий логотип ресторану «Мисливський курінь»

Дизайн ресторану «Мисливський курінь» виконаний у мисливському стилі, зроблений з темного дерева. Щоб приміщення не виглядало занадто затемненим, стіни зроблені в найсвітліших осінніх квітах(хакі, колір льону або мішковини). По стику стін і стелі знаходяться фахвери. Стельові балки зроблені з темного дерева та відкриті погляду. Фахверк додає виразності мисливського стилю.

Столи та стільці зроблені з натурального дерева,спрощених форм - обов'язково комфортабельні та зручні. В нагоді стануть і чохла на меблі – додає можливість урізноманітнити декор і надає інтер'єру в мисливському стилі велику «старовину», зробивши його особливо виразним. Доброю альтернативою трофеїв на стінах є гобелєнові картини з мисливського життя. Гобелєни виконані в осінніх квітах і будуть відмінно поєднуватися з усім інтер'єром. Також можна використати фігури дерев'яних тварин. Важливим елементом мисливського стилю є власна копильна. Також незайвим будуть аксесуари в стилі кантрі – вони розбавлять суворі мисливські реалії. Найважливішим для нас є сформувати у споживачів затишок та домашній спокій, а також надати позитивних вражень та емоцій.

Атмосфера закладу спрямована на створення відпочинку поза межами міста, з приємним проведенням часу у родинному затишному колі. В інтер'єрі залу будуть використані декоративні елементи стилю кантрі, дерев'яні скульптури звірів. Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики з дерев'яним покриттям, накриті білими наперонами, і стільці з дерев'яними ніжками

2.3. Кошторис будівництва

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

$$B_{ЗБР} = S_{м} \times Y \times I_{р} \times I_{К}, \quad (2.2)$$

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

$S_{м}$ – кількість місць закладу ресторанного господарства, м²;

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

$I_{К}$ – офіційний валютний курс гривні 24,1 грн./\$;

$I_{р}$ – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_{р}=0,77$).

$$B_{ЗБР} \text{ ресторану} = 60 \times 2533 \times 24,1 \times 0,77 = 2820,29 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок ресторану швидкого обслуговування

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	100,72
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	2820,29
2,2	Електротехнічні роботи	6%	302,17
2,3	Сантехнічні роботи	5%	251,81
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	151,09
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1510,87
Разом за підрозділом 2		100%	5036,24
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	201,45
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	50,36
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	15,11
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	503,62
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	151,09
Разом за підрозділами 1-7			5957,87

8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	41,71
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	357,47
Разом за підрозділами 1-9			6357,05
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	119,16
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	25,43
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	339,60
Усього. Базисна вартість будівництва			6841,23
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	2415,68
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	478,89
Усього по розділу Б:			2894,56
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			9735,79

Дев'ять мільйонів сімсот тридцять п'ять тисяч сімсот дев'яносто грн.

Таким чином провівши розрахунки кошторису бачимо що кошторис складає **9735,79 тис .грн.**

Розділ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

Місія закладу ресторанного господарства полягає в реалізації споживачам якісної продукції власного виробництва, широкого асортименту вареників та різноманітних напоїв, з максимально комфортним обслуговуванням.

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (додаток Е), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Структуру управління рестораном наведено нижче (рис 3.1).

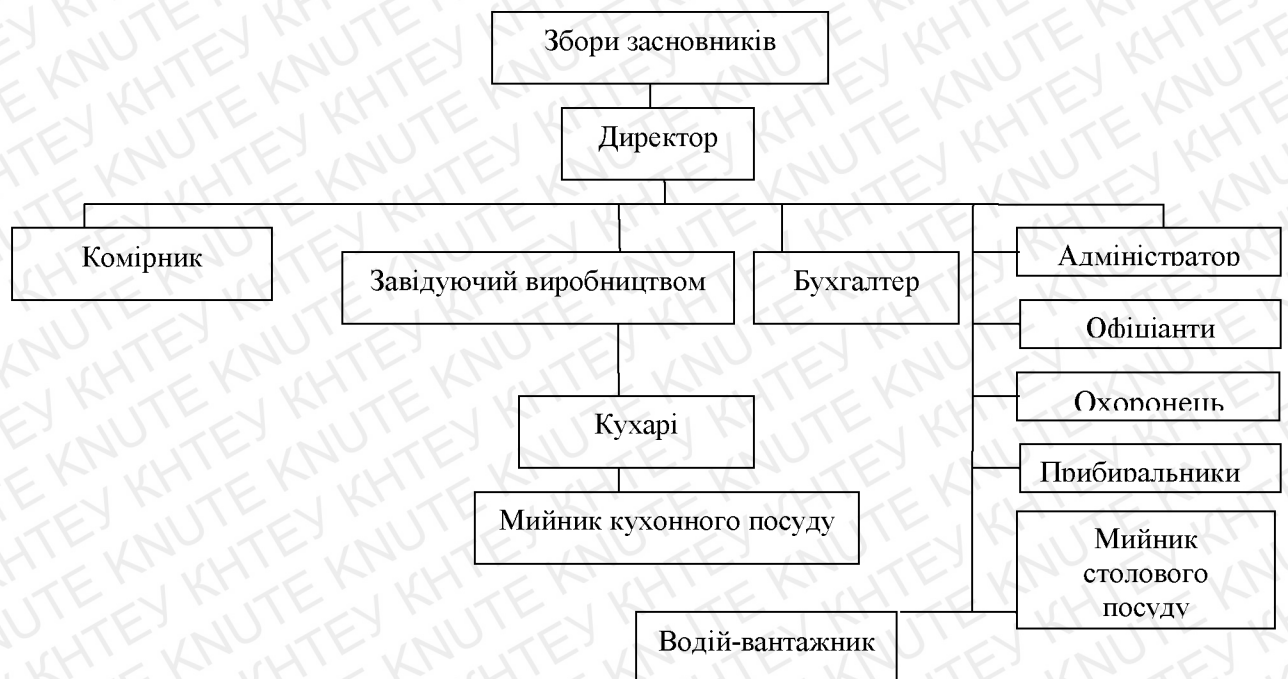


Рис. 3.1. Структура управління ресторану "Мисливський курінь"

3.2. Доходи. Витрати

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

доходів від надання додаткових послуг . Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у вигляді додатку Ж.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у додатку К.

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По ресторану		
1. Продукція власного виробництва	3063,5	36762,6
2. Закупні товари	633,4	7601,0
У тому числі акогольні напої, пиво	498,7	5984,6
Плановий роздрібний товарооборот	3697,0	44363,6

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	9272,0
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1540,6
2.1. Холодильне обладнання	487,7
2.2. Механічне обладнання	465,5
2.3. Теплове обладнання	243,8
2.4. Торговельне обладнання	310,3
2.5. Вимірювальні прилади	33,3
3. Меблі, інше офісне обладнання	177,3
4. Автотранспорт	443,3
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	44,3
6. Телефони	11,1
Усього	11488,7

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 11,5 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми.

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

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 676,3 тис. грн. на рік.

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6) визначаємо кваліфікаційні вимоги до окремих категорій працівників (Додаток М).

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Штатний розклад ресторану «Мисливський хутір» на 2020 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		4,0
Виробничий (операційний) персонал		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Шеф - кухар	1,0
4	Комірник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	3,0
5	Кухар 4 розряду	3,0

7	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		19,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
7	Гардеробник	1,0
Разом по допоміжному персоналу		11,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		34,0

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

У бізнес плані закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій буде вихід підприємства на 11% рентабельності. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді додатку О. Також буде використана можливість отримання не запланованих мотиваційних коштів. Вони будуть формуватись результатами роботи працівників та кількісно виражені в кількості так званого “чаю”, понад чекових грошей що залишає у закладі відвідувач, як знак вдячності за гарне обслуговування. Планується використання 25% для фінансування харчування працівників. Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.4).

Таблиця 3.4

План з праці по ресторану «Мисливський хутір» на плановий 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	34	34
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	19	19
Допоміжний персонал	осіб	11	11
Фонд основної заробітної плати	грн.	393260	4719120
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	70880	850560
Виробничий (операційний) персонал	грн.	222370	2668440
Допоміжний персонал	грн.	100010	1200120
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	73651,5	883818
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	14176	170112
Виробничий (операційний) персонал	грн.	44474	533688
Допоміжний персонал	грн.	15001,5	180018
Фонд оплати праці, усього.	грн.	466911,5	5602938
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	85056	1020672
Виробничий (операційний) персонал	грн.	266844	3202128
Допоміжний персонал	грн.	115011,5	1380138
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	13732,69	164792,29
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	21264,00	255168,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	14044,42	168533,05
Допоміжний персонал	грн.	10455,59	125467,09

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.5.

Таблиця 3.5

Планування собівартості реалізованої продукції ресторану «Мисливський хутір» на 2020 рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	36762,6	140	21444,8	15317,7
2	Закупні товари	7601,0	140	4433,9	3167,1
	Разом	44363,6		25878,7	18484,8

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 18484,8 тис. грн. за перший поточний рік діяльності.

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)).

Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів визначалася у попередньому розділі і становить 18484,8 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці, що був розроблений при складанні штатного розкладу. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат, і становить 5602,9 тис. грн.

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

Загальна сума відрахувань на соціальні заходи складає 1232,6 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за розрахунками, зведених у табл. 3.13., та загалом становлять 676,3 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних

активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат наведені у додатку П.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у додатку Р.

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі (Додаток С).

Стаття 7. Витрати на оренду. Проектований заклад ресторанного господарства буде розміщений на території ТОВ "Мисливський хутір", та фінансуватиметься власниками товариства, тому орендна плата відсутня.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 5,508 тис. грн.; плата за торговельний патент (5600 грн. на рік.); збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв) 59,8 тис. грн., реклама - 10500; Разом витрати становлять 87,2 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 - 22,2 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажно – пасажирський автотранспорт становлять – 12 л на 100 км пробігу. Середня кількість пробігу за день 150 км., а ціна одного

літра бензину 32,5 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – в середньому 350 днів. Витрати на паливо становлять:

у розрахунку на рік – $150 \cdot 350 \cdot 0,12 \cdot 32,5 = 204,8$ тис. грн,

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства включають обслуговування охоронним комплексом сигналізації, витрати на дану послугу коштують загалом на рік 13,3 тис. грн. Оплата праці охоронців закладена в розрахунку основного фонду оплати праці і здійснюється самостійно закладом ресторанного господарства.

Стаття 12. Інші поточні витрати, а саме: витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації = 1293,9 тис. грн., та інкасацію виручки – 1% від товарообігу = 443,6 тис. грн. Разом – 1737,6 тис. грн. Результати розрахунку по всіх статтях заносимо у таблицю 3.6.

Таблиця 3.6

Планування основних результатів діяльності ресторану

«Мисливський хутір» на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	18484,8
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	5602,9
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1232,6
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	676,3
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	1000,9
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	198,9
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	87,2
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	22,2
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	204,8
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	13,3

Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1737,6
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	29261,6

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ресторану «Мисливський хутір» на 2020 рік**

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	44363,56
2	Рівень торгівельної націнки, %	140,00
3	Змінні витрати, у тому числі	18711,75
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	18484,82
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	226,93
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	25651,81
5	Постійні витрати, тис. грн.	10549,87
6	Прибуток, тис. грн.	15101,94
7	Рівень змінних витрат, %	42,18
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	10784,78
9	Маржинальний запас стійкості, %	311,35
10	Рентабельність товарообігу	34,04

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі Податкового кодексу України. Згідно нього ставка податку на прибуток у 2019 році буде = 18%. Крім того для визначення ефективності діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності реалізації закладу в цілому на рік. Розрахунки зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування основних результатів діяльності ресторану
«Мисливський хутір» на 2020 рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від реалізації продукції	44363,56
2	Податок на додану вартість	7393,93
3	Чистий дохід від реалізації	36969,63
4	Собівартість реалізованої продукції	18484,82
5	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	10776,80
6	Прибуток від операційної діяльності	7708,02
7	Фінансові витрати	-
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	7708,02
9	Податок на прибуток, 18%	1387,44
10	Чистий прибуток - можливий	6320,57
11	Рентабельність реалізації, %.	14,25
12	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	4436,36
13	Чистий прибуток – плановий	6320,57

Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі: обсяг та структура доходів від реалізації, рівень націнки ЗРГ, обсяг та структура ресурсного потенціалу ЗРГ, обсяг, термін вводу, вартість основних засобів, чисельність та склад персоналу ЗРГ, прийнята система матеріального стимулювання праці, рівень орендних платежів, інших витрат. Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($R_{РП}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$)	14,25
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{ПВ}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$)	26,34
3.	Рентабельність операційних витрат ($РОВ, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$)	71,52

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Планування основних результатів діяльності ресторану
«Мисливський хутір» на перші п'ять років**

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	36969,63	10	6320,57	14,25	676,32
2-й рік	40 666,59	10	5793,86	14,25	642,50
3-й рік	44 733,25	10	6373,25	14,25	610,38
4-й рік	49 206,58	10	7010,57	14,25	579,86
5-й рік	54 127,24	10	7711,63	14,25	550,87
Разом за п'ять років	225703,29		33209,88		3059,93

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

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

Таблиця 3.11

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧПІ	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, тис.грн., ЧПД
1	11488,7	6996,89	6996,89	5879,74	-5608,95
2		6436,36	13433,26	4545,13	-1063,81
3		6983,63	20416,88	4144,19	3080,38

4		7590,43	28007,32	3785,11	6865,49
5		8262,49	36269,81	3462,39	10327,89
Разом	11488,7	36269,81	36269,81	21816,58	10327,89

Умовні позначення:

- ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);
 ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;
 ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;
 і – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

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

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

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

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

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

$$ПО = 9692,3 / (17084,9/5) = 2,6 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 2,6 років.

Бюджетування проекту розвитку закладу ресторанного господарства

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

Висновки до розділу 3

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

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

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

В процесі проведених маркетингових досліджень для проектування мисливського ресторану «Мисливський хутір» обрано ділянку, яка розташована по вул. Братиславській у Деснянському районі м. Києва.

Для відображення концепції ресторану планується дати назву «Мисливський хутір», який позиціонуватиме себе, як повного обслуговування з реалізацією страв, копченостей, напоїв, який дозволить відвідувачам відчувати себе комфортно.

Розроблено технології маринаду для м'ясних страв, аналіз харчової цінності отриманого продукту. Окрім того, споживання розроблених страв у раціоні людини є основою раціонального харчування та сприяє кращому перетравленню та засвоєнню поживних речовин.

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

Обслуговування відвідувачів ресторану «Мисливський хутір» відбуватиметься за участі офіціантів, бармена за керівництва адміністратора торговельної зали, а за його відсутності старшого офіціанта.

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

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

Основні показники економічної господарської діяльності ресторану становлять: чистий дохід – 36969,63 тис. грн.; витрати підприємства – 10776,80 тис. грн.; кількість робітників – 34 осіб; рівень рентабельності господарської діяльності становить 14,25%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 13732,69 грн.; строк окупності реальних інвестицій – 2,6 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування ресторану «Мисливський хутір» з крафтовою коптильною у Деснянському районі м. Києва, є доречним.

Список використаних джерел

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

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

30. Жидецкий В.Ц. Основы охраны труда / В.Ц. Жидецкий. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
31. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 2: Справочные таблицы ; под. ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат, 1987.
32. Калинин М.И. Питание. Здоровье. Двигательная активность. – Москва, 2003г.
33. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ.питания /Економика 1982. — № 661.
34. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
35. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
36. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. “Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок”. КНТЕУ, 2003. – 360с.
37. Украинские специальные продукты питания: сборник / под. ред. проф., докт. мед. наук П.А. Карпенко. -К.: ИД «АДЕФ-Украина», 2003. -76с.
38. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
39. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
40. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.
41. Heston Blumental. In Search of perfection/ Blumental Heston. Hard cover – November №2, 2006.
42. Скурихин И.М. и др. (ред.) Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ од ред. проф., д-ра техн. наук Скурихина И.М.,

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

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

Інтернет ресурси

50. Маринування: Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F>
51. Маринади для м'яса - Режим доступу: <https://moyezdorovya.com.ua/try-nezvychni-marynady-dlya-m-yasa/>

Концепція ресторану «Мисливський Хутір»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Деснянський район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, Деснянський район, вул. Братиславська , 48Б
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Функціонує багато державних установ, комерційних та банківських установ, медичних, наукових установ та навчальних закладів.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 закладів ресторанного господарства (радіус 1 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «Мисливський курінь»
Логотип	
Ознаки концепції	Характеристика ознак
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «Мисливський курінь» - вишуканий ресторан класу вищий з широким асортиментом страв, дизайном у мисливському стилі	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Мисливський
Фірмові кольори	Хакі, коричневий, темно-зелений
Фірмові атрибути, атмосфера	Камін, дерев'яні статуетки, картини, рушниця
Сервіс	

Продовження додатку А

Формат закладу, рівень сервісу	Безпосередній розрахунок (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання як у залі к, так і реалізацію страв із собою у фірмовому паперовому пакуванні.
Види обслуговування	Індивідуальне , банкетне меню
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі, банкетне меню
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	послуги банкетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв
Режим роботи	Пн – Нд 12:00-24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 60 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,6

Концептуальне меню ресторану «Мисливський курінь»

Страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Асорті в'ялено-копченого м'яса кети та горбуши	500
«Сазан по –східному» (в'ялено-копчений сазан в спеціях та вершковому маслі)	600
Філе (грудинка) дикої качки холодного копчення	350
Стегно зайця холодного копчення	300
Корейка гарячого копчення (корейка свинини копчено-варена зі спеціями)	250
Окорок свинини гарячого копчення	250
Домашнє курча гарячого копчення з часником та перцем	600
«Шпик по Угорськи» (сало шпик у гострій та солодкій паприці холодного копчення)	150
Холодні закуски	
Холодні рибні закуски	
Лосось в маринаді з зеленим маслом і грінками	100/30/20
Ікра з лимоном	40/10
Осетрина під горіховим соусом	120/30
Масляна з чіпсами з сиру твердого	100/15
Салат "Заморська риба" (філе сьомги, макарони, огірки, гірчиця, майонез)	150
Салат "На полюванні" (філе куряче, помідори, селера, капуста пекінська, цибуля, олія, перець гострий)	150
Салат "Вухастий" (зайчатина, рукола, помідори, сир твердий, бальзамік, оливкова олія)	150
Салат "Грядка біля лісу" (капуста, морква, сметана, кріп, яблуко)	150
Салат "Не влучив" (картопля варена, часник, петрушка, яйце, олія оливкова)	150
Салат "Мисливець на привалі" (помідори, огірки, цибуля, петрушка, кріп)	150
Соління: гриби, помідори, огірки	50/50/50
Рулет з кролика з додаванням еламіну	100
Шинка з грушою	130/20
Сири (плавлений сир, бринза з козячого молока, твердий сир) з горіхами і виноградом	130/20
Гарячі закуски	
Паровий судак "Рибалка" з капустою	150
Груша запечена з курячим мусом під вершковим соусом	150
"Поцілив" - філе курки, перець болгарський, вино сухе	150
"Добалакався" - язик молодого ягня у вершковому соусі	150
Смажені мисливські ковбаски зі свинини	150
Супи	
"Ушиця з димком" - уха з коропа	300
Суп з картоплі з сомом і печеними овочами	250
Борщ зелений з шпинатом і яйцем	250

Продовження додатку Б

Солянка м'ясна збірна "Мисливський єралаш"	300
Картопляний суп-пюре з грибами	250
Основні страви	
Обсмажена осетрина з сиром і соусом	200/50/50
Сковорідка "Вечеря рибака" з щукою	200/100/50
Короп з кислосолодкими овочами	200/100
Сом "Річковий велетень" смажений з базиліком і овочами	300/100
Свині реберця на решітці	250
Стейк "Кабанчик Джек" з соусом	150/20
Сковорідка "Вечеря лісника" - філе свинини, картопля, гриби, сало	150/100/25/25
Тушкована в горщечку баранина, баклажани, картопля, помідори	150/50/50/50
Філе курчат в горіховому соусі	140/70
"Стреляне око" - перепілки з яблучним пюре	250/150
Печінка куряча, обсмажена з цибулею, з гранатовим соком	200/50
Гарніри	
Картопля відварна з зеленню	150
Картопля запечена з салом	130/20
Картопля по-селянськи в лущинні, смажена з цибулею	150
Картопля-фрі	100
Рис з вершковим маслом	150
Десерти	
Морозиво карамельне з шоколадом	120/20
Морозиво полуничне з цукатами	120/20
Млинчики з фруктами і малиновим сиропом	200/100
Салат фруктовий з апельсиновим сиропом	270/30
Терті яблука з апельсином і чорносливом в цукровому покривалі	250
Гарячі напої	
Чай	
Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	400
Чай чорний «Англійській сніданок»	400
Чай «Шипшина»	400
Чай «М'ята»	400
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	400
Кава	
Еспресо	30
Американо	60
Айріш кава (виски, кава, тростниковий цукор, вершки аерозольні)	200
Кава бейліс (лікер бейліс, кава, вершки аерозольні)	130
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40
Глясе (морозиво, кава)	200

Продовження додатку Б

Лате макіято	200
Аффогато	200
Холодні напої (власне виробництво)	
Фреші	
Апельсиновий	250
Грейпфрутів	250
Ананасовий	250
Гранатовий	250
Лимонний	250
Яблучний	250
Коктейлі	
Блакитна лагуна (горілка, Блю Кюрасао, лимонний сік, лимон)	80
Каприз (ром Bacardi, текіла, лікер тріпл сек, вишня мараскіно)	50
Камікадзе (горілка, лікер тріпл сек, сироп лайм, лимон)	70
Захід сонця (мартіні, лікер тріпл сек, лимонний фреш, сік персиковий, сік вишневий)	225
Поцілунок Монро (ром білий, лимонний фреш, гренадін)	30
Ілюзія (Блю Кюрасао, сироп лайм, амаретто, шампанське, вишня мараскіно)	140
Мохіто (лайм, ром, тонік, бальзам Ангустура, м'ята)	140
Алкогольні напої	
Вермути	
Мартіні	100
Кампарі	100
Горілка	
Хортиця Платинум	50/100/пл.
Неміров Медова з перцем	50/100/пл.
Домашня горілка "Хуторок"	50/100/пл.
"Русский Стандарт оригинал"	50/100/пл.
Фінляндія	50/100/пл.
Настойка "Клюковка"	50/100/пл.
Настоянки	
Бехеровка	100
Слива на коньяку	100
Джин	
Бефітер	100
Гордонс	100
Віскі	
Джек Деніелс	100
Ред Лейбл	100

Продовження додатку Б

Коньяки та бренді	
Хенессі VS	50/100/пл.
Реми Мартин VSOP	50/100/пл.
Закарпатський 5*	50/100/пл.
Жан-жак 3*	50/100/пл.
Текіла	
Сауза Бланка	100
Сауза Голд	100
Лікери	
Бейліс	100
Самбука	100
Малібу	100
Вина	
Білі вина	
Chablis 1er Cru Cote De Lechet 2008	1 п
Gewurztraminer Bollenberg, Chateau d'Orschwihr 2008 Alsace	1 п
Oxford Landing Chardonnay 2011(Australia)	1 п
Червоні вина	
“Blauer Zweigelt”	1 п
“SanValentin Garnacha”	1 п
“Chianti Riserva Renzo Masi”	1 п
Ігристі вина	
Артемівське	1 п
Советское	1 п
Київ	1 п
Шампанське (безалкогольне)	1 п
Слабоалкогольні напої	
Пиво в плящі	
Варштайнер	330/500
Гінес	330/500
Корона	330
Безалкогольне	500

Схема організації роботи у доготівельному цеху



Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страви	Вихід, г	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд-с
Холодні закуски				
Холодні рибні закуски				
Лосось в маринаді з зеленим маслом і грінками	100/30/20	35	0,8	0,08528
Ікра з лимоном	40/10	26	0,4	0,03168
Осетрина під горіховим соусом	120/30	24	0,6	0,04386
Масляна з чіпсами з сиру твердого	100/15	25	0,5	0,03807
Салат "Заморська риба" (філе сьомги, макарони, огірки, гірчиця, майонез)	150	26	1,5	0,11879
Салат "На полюванні" (філе куряче, помідори, селера, капуста пекінська, цибуля, олія, перець гострий)	150	21	1,6	0,10234
Салат "Вухастий" (зайчатина, рукола, помідори, сир твердий, бальзамік, оливкова олія)	150	22	1,6	0,10721
Салат "Грядка біля лісу" (капуста, морква, сметана, кріп, яблуко)	150	28	0,8	0,06823
Салат "Не влучив" (картопля варена, часник, петрушка, яйце, олія оливкова)	150	21	1,1	0,07036
Салат "Мисливець на привалі" (помідори, огірки, цибуля, петрушка, кріп)	150	32	1,1	0,10721
Соління: гриби, помідори, огірки	50/50/50	23	0,4	0,02802
Рулет з кролика з додаванням еламіну	100	31	0,7	0,06609
Шинка з грушою	130/20	32	0,4	0,03899
Сири (плавлений сир, бринза з козячого молока, твердий сир) з горіхами і виноградом	130/20	57	0,4	0,06944
Фірмові страви				0,00000
Асорті в'ялено-копченого м'яса кети та горбуши	500	15	0,4	0,01827
«Сазан по –східному» (в'ялено-копчений сазан в спеціях та вершковому маслі)	600	12	0,6	0,02193
Філе (грудинка) дикої качки холодного копчення	350	13	0,5	0,01980

Продовження додатку Г

Стегно зайця холодного копчення	300	10	0,5	0,01523
Корейка гарячого копчення (корейка свинини копчено-варена зі спеціями)	250	10	0,5	0,01523
Окорок свинини гарячого копчення	250	15	0,5	0,02284
Домашнє курча гарячого копчення з часником та перцем	600	15	0,6	0,02741
«Шпик по Угорськи» (сало шпик у гострій та солодкій паприці холодного копчення)	150	10	0,6	0,01827
Десерти				0,00000
Морозиво карамельне з шоколадом	120/20	13	0,3	0,01188
Морозиво полуничне з цукатами	120/20	17	0,3	0,01553
Салат фруктовий з апельсиновим сиропом	270/30	17	0,9	0,04660
Терті яблука з апельсином і чорносливом в цукровому покривалі	250	14	0,5	0,02132
Гарячі закуски				0,00000
Паровий судак "Рибалка" з капустою	150	12	0,9	0,03289
Груша запечена з курячим мусом під вершковим соусом	150	11	0,6	0,02010
"Поцілив" - філе курки, перець болгарський, вино сухе	150	10	0,8	0,02437
"Добалакався" - язик молодого ягня у вершковому соусі	150	8	0,6	0,01462
Смажені мисливські ковбаски зі свинини	150	9	0,5	0,01371
Супи				0,00000
"Ушиця з димком" - уха з коропа	300	10	1	0,03046
Суп з картоплі з сомом і печеними овочами	250	7	1,5	0,03198
Солянка м'ясна збірна "Мисливський ералаш"	300	8	1,5	0,03655
Картопляний суп-пюре з грибами	250	7	0,6	0,01279
Борщ зелений з шпинатом і яйцем	250	5	1,2	0,01827
Основні страви				0,00000
Обсмажена осетрина з сиром і соусом	200/50/50	29	0,8	0,07066
Сковорідка "Вечеря рибака" з щукою	200/100/50	23	1,3	0,09107

Продовження додатку Г

Короп з кислосолодкими овочами	200/100	25	1,4	0,10660
"Стреляне око" - перепілки з яблучним пюре	250/150	16	0,8	0,03899
Сом "Річковий велетень" смажений з базиліком і овочами	300/100	26	0,6	0,04751
Свині реберця на решітці	250	19	1	0,05787
Стейк "Кабанчик Джек" з соусом	150/20	25	1,1	0,08376
Сковорідка "Вечеря лісника" - філе свинини, картопля, гриби, сало	150/100/25/25	20	1,2	0,07310
Тушкована в горщечку баранина, баклажани, картопля, помідори	150/50/50/50	23	1,1	0,07706
Філе курчат в горіховому соусі	140/70	24	0,7	0,05117
Печінка куряча, обсмажена з цибулею, з гранатовим соком	200/50	19	0,5	0,02894
Гарніри				0,00000
Картопля запечена з салом	130/20	5	1,3	0,01980
Картопля по-селянськи в лушпинні, смажена з цибулею	150	5	0,7	0,01066
Картопля відварна з зеленню	150	6	0,4	0,00731
Картопля-фрі	100	6	1,7	0,03107
Рис з вершковим маслом	150	4	0,3	0,00365
Млинчики з фруктами і малиновим сиропом	200/100	15	1,7	0,07767
Разом				2,3

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість порцій, шт.	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00	21:00-22:00	22:00-23:00	23:00-24:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		6	12	18	6	12	18	18	16	24	28	36	24
Коефіцієнт перерахунку		0,028	0,055	0,083	0,028	0,055	0,083	0,083	0,073	0,110	0,128	0,165	0,110
Асорті в'ялено-копченого м'яса кети та горбуши	15	0,4	0,8	1,2	0,4	0,8	1,2	1,2	1,1	1,7	1,9	2,5	1,7
«Сазан по – східному» (в'ялено-копчений сазан в спеціях та вершковому маслі)	12	0,3	0,7	1,0	0,3	0,7	1,0	1,0	0,9	1,3	1,5	2,0	1,3
Філе (грудинка) дикої качки холодного копчення	13	0,4	0,7	1,1	0,4	0,7	1,1	1,1	1,0	1,4	1,7	2,1	1,4
Стегно зайця холодного копчення	10	0,3	0,6	0,8	0,3	0,6	0,8	0,8	0,7	1,1	1,3	1,7	1,1
Корейка гарячого копчення (корейка свинини копчено-варена зі спеціями)	10	0,3	0,6	0,8	0,3	0,6	0,8	0,8	0,7	1,1	1,3	1,7	1,1
Окорок свинини гарячого копчення	15	0,4	0,8	1,2	0,4	0,8	1,2	1,2	1,1	1,7	1,9	2,5	1,7
Домашнє курча гарячого копчення з часником та перцем	15	0,4	0,8	1,2	0,4	0,8	1,2	1,2	1,1	1,7	1,9	2,5	1,7
«Шпик по Угорськи» (сало шпик у гострій та солодкій паприці холодного копчення)	10	0,3	0,6	0,8	0,3	0,6	0,8	0,8	0,7	1,1	1,3	1,7	1,1
Холодні закуски	403	11,1	22,2	33,3	11,1	22,2	33,3	33,3	29,6	44,4	51,8	66,6	44,4
Холодні рибні закуски	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Лосось в маринаді з зеленим маслом і грінками	35	1,0	1,9	2,9	1,0	1,9	2,9	2,9	2,6	3,9	4,5	5,8	3,9
Ікра з лимоном	26	0,7	1,4	2,1	0,7	1,4	2,1	2,1	1,9	2,9	3,3	4,3	2,9
Осетрина під горіховим соусом	24	0,7	1,3	2,0	0,7	1,3	2,0	2,0	1,8	2,6	3,1	4,0	2,6
Масляна з чіпсами з сиру твердого	25	0,7	1,4	2,1	0,7	1,4	2,1	2,1	1,8	2,8	3,2	4,1	2,8

Продовження додатку Д

Салат "Заморська риба" (філе сьомги, макарони, огірки, гірчиця, майонез)	26	0,7	1,4	2,1	0,7	1,4	2,1	2,1	1,9	2,9	3,3	4,3	2,9
Салат "На полюванні" (філе куряче, помідори, селера, капуста пекінська, цибуля, олія, перець гострий)	21	0,6	1,2	1,7	0,6	1,2	1,7	1,7	1,5	2,3	2,7	3,5	2,3
Салат "Вухастий" (зайчатина, рукола, помідори, сир твердий, бальзамік, оливкова олія)	22	0,6	1,2	1,8	0,6	1,2	1,8	1,8	1,6	2,4	2,8	3,6	2,4
Салат "Грядка біля лісу" (капуста, морква, сметана, кріп, яблуко)	28	0,8	1,5	2,3	0,8	1,5	2,3	2,3	2,1	3,1	3,6	4,6	3,1
Салат "Не влучив" (картопля варена, часник, петрушка, яйце, олія оливкова)	21	0,6	1,2	1,7	0,6	1,2	1,7	1,7	1,5	2,3	2,7	3,5	2,3
Салат "Мисливець на привалі" (помідори, огірки, цибуля, петрушка, кріп)	32	0,9	1,8	2,6	0,9	1,8	2,6	2,6	2,3	3,5	4,1	5,3	3,5
Соління: гриби, помідори, огірки	23	0,6	1,3	1,9	0,6	1,3	1,9	1,9	1,7	2,5	3,0	3,8	2,5
Рулет з кролика з додаванням еламіну	31	0,9	1,7	2,6	0,9	1,7	2,6	2,6	2,3	3,4	4,0	5,1	3,4
Шинка з грушою	32	0,9	1,8	2,6	0,9	1,8	2,6	2,6	2,3	3,5	4,1	5,3	3,5
Сири (плавлений сир, бринза з козячого молока, твердий сир) з горіхами і виноградом	57	1,6	3,1	4,7	1,6	3,1	4,7	4,7	4,2	6,3	7,3	9,4	6,3
Гарячі закуски	50	1,4	2,8	4,1	1,4	2,8	4,1	4,1	3,7	5,5	6,4	8,3	5,5
Паровий судак "Рибалка" з капустою	12	0,3	0,7	1,0	0,3	0,7	1,0	1,0	0,9	1,3	1,5	2,0	1,3
Груша запечена з курячим мусом під вершковим соусом	11	0,3	0,6	0,9	0,3	0,6	0,9	0,9	0,8	1,2	1,4	1,8	1,2
"Поцілив" - філе курки, перець болгарський, вино сухе	10	0,3	0,6	0,8	0,3	0,6	0,8	0,8	0,7	1,1	1,3	1,7	1,1
"Добалакався" - язик молодого ягня у вершковому соусі	8	0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Смажені мисливські ковбаски зі свинини	9	0,2	0,5	0,7	0,2	0,5	0,7	0,7	0,7	1,0	1,2	1,5	1,0
Супи	37	1,0	2,0	3,1	1,0	2,0	3,1	3,1	2,7	4,1	4,8	6,1	4,1

Продовження додатку Д

"Ушиця з димком" - уха з коропа	10	0,3	0,6	0,8	0,3	0,6	0,8	0,8	0,7	1,1	1,3	1,7	1,1
Суп з картоплі з сомом і печеними овочами	7	0,2	0,4	0,6	0,2	0,4	0,6	0,6	0,5	0,8	0,9	1,2	0,8
Борщ зелений з шпинатом і яйцем	5	0,1	0,3	0,4	0,1	0,3	0,4	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,6
Солянка м'ясна збірна "Мисливський ералаш"	8	0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Картопляний суп-пюре з грибами	7	0,2	0,4	0,6	0,2	0,4	0,6	0,6	0,5	0,8	0,9	1,2	0,8
Основні страви	249	6,8	13,7	20,5	6,8	13,7	20,5	20,5	18,2	27,4	31,9	41,0	27,4
Обсмажена осетрина з сиром і соусом	29	0,8	1,6	2,4	0,8	1,6	2,4	2,4	2,1	3,2	3,7	4,8	3,2
Сковорідка "Вечеря рибака" з щукою	23	0,6	1,3	1,9	0,6	1,3	1,9	1,9	1,7	2,5	3,0	3,8	2,5
Короп з кислосолодкими овочами	25	0,7	1,4	2,1	0,7	1,4	2,1	2,1	1,8	2,8	3,2	4,1	2,8
Сом "Річковий велетень" смажений з базиліком і овочами	26	0,7	1,4	2,1	0,7	1,4	2,1	2,1	1,9	2,9	3,3	4,3	2,9
Свині реберця на решітці	19	0,5	1,0	1,6	0,5	1,0	1,6	1,6	1,4	2,1	2,4	3,1	2,1
Стейк "Кабанчик Джек" з соусом	25	0,7	1,4	2,1	0,7	1,4	2,1	2,1	1,8	2,8	3,2	4,1	2,8
Сковорідка "Вечеря лісника" - філе свинини, картопля, гриби, сало	20	0,6	1,1	1,7	0,6	1,1	1,7	1,7	1,5	2,2	2,6	3,3	2,2
Тушкована в горшечку баранина, баклажани, картопля, помідори	23	0,6	1,3	1,9	0,6	1,3	1,9	1,9	1,7	2,5	3,0	3,8	2,5
Філе курчат в горіховому соусі	24	0,7	1,3	2,0	0,7	1,3	2,0	2,0	1,8	2,6	3,1	4,0	2,6
"Стреляне око" - перепілки з яблучним пюре	16	0,4	0,9	1,3	0,4	0,9	1,3	1,3	1,2	1,8	2,1	2,6	1,8
Печінка куряча, обсмажена з цибулею, з гранатовим соком	19	0,5	1,0	1,6	0,5	1,0	1,6	1,6	1,4	2,1	2,4	3,1	2,1
Гарніри	26	0,7	1,4	2,2	0,7	1,4	2,2	2,2	1,9	2,9	3,4	4,3	2,9
Картопля відварна з зеленню	6	0,2	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	0,5	0,4	0,7	0,8	1,0	0,7
Картопля запечена з салом	5	0,1	0,3	0,4	0,1	0,3	0,4	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,6
Картопля по-селянськи в лушпинні, смажена з цибулею	5	0,1	0,3	0,4	0,1	0,3	0,4	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,6
Картопля-фрі	6	0,2	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	0,5	0,4	0,7	0,8	1,0	0,7

Продовження додатку Д

Рис з вершковим маслом	4	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,5	0,7	0,4
Десерти	76	2,1	4,2	6,3	2,1	4,2	6,3	6,3	5,6	8,4	9,8	12,6	8,4
Морозиво карамельне з шоколадом	13	0,4	0,7	1,1	0,4	0,7	1,1	1,1	1,0	1,4	1,7	2,1	1,4
Морозиво полуничне з цукатами	17	0,5	0,9	1,4	0,5	0,9	1,4	1,4	1,2	1,9	2,2	2,8	1,9
Млинчики з фруктами і малиновим сиропом	15	0,4	0,8	1,2	0,4	0,8	1,2	1,2	1,1	1,7	1,9	2,5	1,7
Салат фруктовий з апельсиновим сиропом	17	0,5	0,9	1,4	0,5	0,9	1,4	1,4	1,2	1,9	2,2	2,8	1,9
Терті яблука з апельсином і чорносливом в цукровому покривалі	14	0,4	0,8	1,2	0,4	0,8	1,2	1,2	1,0	1,5	1,8	2,3	1,5
Гарячі напої	87	2,4	4,8	7,2	2,4	4,8	7,2	7,2	6,4	9,6	11,2	14,4	9,6
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	5	0,1	0,3	0,4	0,1	0,3	0,4	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,6
Чай чорний «Англійський сніданок»	6	0,2	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	0,5	0,4	0,7	0,8	1,0	0,7
Чай «Шипшина»	11	0,3	0,6	0,9	0,3	0,6	0,9	0,9	0,8	1,2	1,4	1,8	1,2
Чай «М'ята»	8	0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	8	0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Еспресо	6	0,2	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	0,5	0,4	0,7	0,8	1,0	0,7
Американо	7	0,2	0,4	0,6	0,2	0,4	0,6	0,6	0,5	0,8	0,9	1,2	0,8
Айріш кава (виски, кава, тростниковий цукор, вершки аерозольні)	8	0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Кава бейліс (лікер бейліс, кава, вершки аерозольні)	7	0,2	0,4	0,6	0,2	0,4	0,6	0,6	0,5	0,8	0,9	1,2	0,8
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	5	0,1	0,3	0,4	0,1	0,3	0,4	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,6
Глясе (морозиво, кава)	8	0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Лате макіято	4	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,5	0,7	0,4
Аффогато	4	0,1	0,2	0,3	0,1	0,2	0,3	0,3	0,3	0,4	0,5	0,7	0,4
Холодні напої (власне виробництво)	113	3,1	6,2	9,4	3,1	6,2	9,4	9,4	8,3	12,5	14,6	18,7	12,5
Фреші	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Апельсиновий	8	0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Грейпфрутів	9	0,2	0,5	0,7	0,2	0,5	0,7	0,7	0,7	1,0	1,2	1,5	1,0

Продовження додатку Д

Ананасовий	10	0,3	0,6	0,8	0,3	0,6	0,8	0,8	0,7	1,1	1,3	1,7	1,1
Гранатовий	12	0,3	0,7	1,0	0,3	0,7	1,0	1,0	0,9	1,3	1,5	2,0	1,3
Лимонний	7	0,2	0,4	0,6	0,2	0,4	0,6	0,6	0,5	0,8	0,9	1,2	0,8
Яблучний	13	0,4	0,7	1,1	0,4	0,7	1,1	1,1	1,0	1,4	1,7	2,1	1,4
Коктейлі	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Блакитна лагуна (горілка, Блю Кюрасао, лимонний сік, лимон)	12												
		0,3	0,7	1,0	0,3	0,7	1,0	1,0	0,9	1,3	1,5	2,0	1,3
Каприз (ром Bacardi, текіла, лікер тріпл сек, вишня мараскіно)	6												
		0,2	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	0,5	0,4	0,7	0,8	1,0	0,7
Камікадзе (горілка, лікер тріпл сек, сироп лайм, лимон)	3												
		0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5	0,3
Захід сонця (мартіні, лікер тріпл сек, лимонний фреш, сік персиковий, сік вишневий)	6												
		0,2	0,3	0,5	0,2	0,3	0,5	0,5	0,4	0,7	0,8	1,0	0,7
Поцілунок Монро (ром білий, лимонний фреш, гренадін)	12												
		0,3	0,7	1,0	0,3	0,7	1,0	1,0	0,9	1,3	1,5	2,0	1,3
Люзія (Блю Кюрасао, сироп лайм, амаретто, шампанське, вишня мараскіно)	8												
		0,2	0,4	0,7	0,2	0,4	0,7	0,7	0,6	0,9	1,0	1,3	0,9
Мохіто (лайм, ром, тонік, бальзам Ангустура, м'ята)	7												
		0,2	0,4	0,6	0,2	0,4	0,6	0,6	0,5	0,8	0,9	1,2	0,8

Загальна характеристика чисельного складу та структури ресторану

«Мисливський хутір»

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	12
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	19	20	56
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	11	11	32
Разом (персоналу закладу), чол.	34	36	

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по ресторану

«Мисливський хутір»

Типові страви	Проценту споживання, %	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв.
<i>Холодні закуски</i>				
1. Рибні	9,4	48,5	458	52,65
2. М'ясні	11,2	45,1	503	
3. Салати рибні	4,3	65,2	280	
4. Салати м'ясні	24,9	65,9	1640	
5. Салати овочеві	23,2	48,2	1117	
6. Овочеві	6,4	35,1	226	
7. Інші	20,6	50,5	1040	
Усього	100,0		5265	
<i>Гарячі закуски</i>				
1. Рибні	12,6	44,5	559	42,26
2. М'ясні	75,8	43,0	3261	
3. Гарячий салат	11,6	35,0	406	
Усього	100,0		4226	

Продовження додатку Ж

Супи				
1. Прозорі	41,2	15,0	618	15,59
2. Заправні	58,8	16,0	941	
Усього	100,0		1559	
Основні страви				
1. Рибні	30,2	84,9	2564	83,78
2. М'ясні	51,7	86,2	4455	
3. З птиці	18,1	75,0	1359	
Усього	100,0		8378	
Гарніри				
1. Оіочеві	40,0	53,5	2140	36,10
2. Круп'яні	60,0	24,5	1470	
Усього	100,0		3610	
Десерти				
1. Морозиво	43,5	28,3	1230	30,00
2. Пироги	27,1	30,0	812	
3. Інше	29,5	32,5	958	
Усього	100,0		3000	
Холодні напої власного виробництва				
1. Фреш апельсиновий	29,8	35,0	1044	38,33
2. Фреш яблучний	24,6	30,0	737	
3. Фреш мандариновий	45,6	45,0	2053	
Усього	100,0		3833	
Холодні напої закупівельні				
1. Соки	25,7	27,0	695	23,01
2. Води звичайні	56,1	21,5	1207	
3. Води солодкі	18,1	22,0	399	
Усього	100,0		2301	
Гарячі напої				
1. Чай	63,5	18,0	1144	19,46
2. Кава	36,5	22,0	802	
Усього	100,0		1946	
Борошняні кондитерські вироби				
1. Хліб	82,7	5,0	413	5,35
2. Булочки	17,3	7,0	121	
Усього	100,0		535	

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів по ресторану "Мисливський хутір"**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1.Продукція власного виробництва			102118,3		3063,5
Холодні закуски	403	52,65	24534,2	13980	736,0
Гарячі закуски	50	42,26	8748,0	6210	262,4
Основні страви	249	83,78	49931,6	17880	1497,9
Десерти	76	30,00	6209,5	6210	186,3
Холодні напої власного виробництва	113	38,33	4370,0	3420	131,1
Супи	37	15,59	3632,0	6990	109,0
Коктейлі	130	36,10	4693,0	3900	140,8
2. Закупні товари			21113,8		633,4
Алкогольні напої	98	137,6	13484,8	2940	404,5
Пиво	73	43	3139,0	2190	94,2
Холодні напої закупівельні	171	23,01	3934,0	5130	118,0
Борошняні кондитерські вироби	104	5,35	556,0	3120	16,7
3. Разом			123232,1		3697,0

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самотійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	9271,95	470	8801,95	25	4	352,1
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1540,634	74	1466,634	7	14	209,5
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	55,4185	2,6	52,8185	5	20	10,6
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	443,348	21	422,348	6	17	70,4
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	177,3392	8,5	168,8392	5	20	33,8
Разом амортизація основних фондів						676,3

Профіль людських ресурсів ресторану «Мисливський хутір»

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
Виробничий (операційний склад)						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	3	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	3	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	19					

Допоміжний склад						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	1	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	11					
Разом по ЗРГ	34					

Планування основного фонду заробітної плати по ресторану

«Мисливський хутір» на плановий 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	21320	21320	0	1900	1900	278640
2	Бухгалтер	1	17520	17520	0	1700	1700	230640
3	Адміністратор	2	12720	25440	0	1500	3000	341280
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4	51560	64280	0	5100	6600	850560
Виробничий (операційний) персонал								
4	Завідувач виробництвом	1	15030	15030	0	1600	1600	199560
5	Шеф - кухар	1	15830	15830	1700	0	1700	210360
6	Комірник	1	10630	10630	0	1200	1200	141960
7	Бармен	2	9530	19060	1000	0	2000	252720
8	Кухар 5 розряду	3	12430	37290	1400	0	4200	497880
9	Кухар 4 розряду	3	10530	31590	1200	0	3600	422280
10	Офіціант	8	8930	71440	900	0	7200	943680
	Разом виробничий (операційний) персонал	19	82910	200870	6200	2800	21500	2668440
Допоміжний персонал								
11	Охоронець	2	8710	17420	0	800	1600	228240
12	Водій-вантажник	2	9010	18020	0	900	1800	237840
13	Мийник посуду	4	8210	32840	0	700	2800	427680
14	Прибиральник приміщень	2	8010	16020	0	700	1400	209040
15	Гардеробник	1	7410	7410	0	700	700	97320
	Разом допоміжний персонал	11	41350	91710	0	3800	8300	1200120
	Разом місячний фонд заробітної плати.	34	175820	356860	6200	11700	36400	4719120

Додаток О

**Планування преміального фонду по ресторану «Мисливський хутір»
на 2020 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	850560	20	170112
Виробничий (операційний) персонал	2668440	20	533688
Допоміжний персонал	1200120	15	180018
Разом	4719120		883818

Додаток П

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2020 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	21886,00	1,6355	35,79
2. Витрати на опалення, Гкал	221,55	1512,08	335,00
3. Витрати води, м³	2458,90		
Холодна	1875,41	26,8	50,26
Гаряча	583,49	81,42	47,51
Разом			468,56
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u>			532,36

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	4	1	550	2,2
Оперативно виробничий персонал	19	2	550	20,9
Допоміжний	11	2	450	9,9
Разом	34	*		33

Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	60	1,8	110	66,6	7,33
Чашки	60	1,8	110	72,2	7,94
Столові	60	4,2	250	80,8	20,20
Десертні	60	2,0	120	66,5	7,98
Закусочні	60	2,3	140	67,7	9,48
2. Столові набори					
Виделки	60	4,2	250	40,4	10,10
Ложки	60	5,7	340	38,4	13,06
Ножі	60	3,5	210	54,1	11,36
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	60	4,2	250	41,4	10,35
Стакани	60	1,5	90	71,7	6,45
Фужери	60	1,8	110	82,6	9,09
Бокали	60	1,9	115	86,1	9,90

Спецовниці	60	0,8	17	144,5	2,46
Скатертини	60	1,8	80	187,6	15,01
Серветки	60	6,2	340	74,2	25,23
Разом	*	*	*	*	165,93

Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства, що проектується на рік

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ій рік	4-ий рік	5-ий рік
1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати					
1. Будівництво чи придбання приміщень	9272,0				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1540,6				
2.1 Холодильне обладнання	487,7				
2.2 Механічне обладнання	465,5				
2.3 Теплове обладнання	243,8				
2.4 Торговельне обладнання	310,3				
2.5 Вимірювальні прилади	33,3				
3. Меблі, інше офісне обладнання	177,3				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	55,4				
5. Вартість інших основних фондів	443,3				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
Разом капітальні витрати	11488,7	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Джерела отримання коштів					
1. Власні кошти, разом	17331,6	12279,3	19262,9	26853,3	35115,8
У тому числі: внески до статутного фонду	10334,7				
Прибуток (капіталізований)	6320,6	5793,9	6373,2	7010,6	7711,6
Амортизаційні відрахування	676,3	642,5	610,4	579,9	550,9

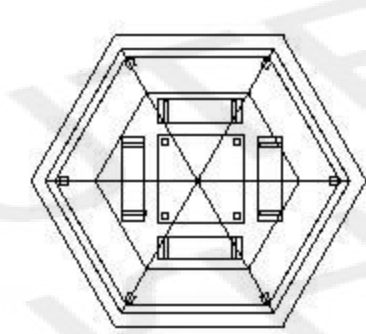
Продовження додатку Т

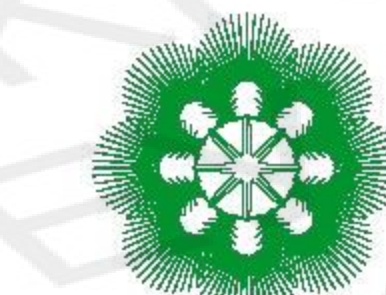
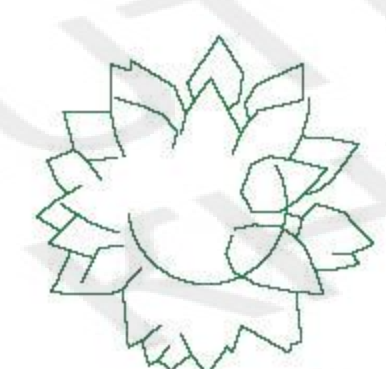
Нерозподілений прибуток минулих років		5842,9	12279,3	19262,9	26853,3
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
Разом фінансові кошти	17331,6	12279,3	19262,9	26853,3	35115,8
Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів	5842,9	12279,3	19262,9	26853,3	35115,8



10/11

Вхід для персоналу





EFFECT

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан «Мисливський хутір»	60 місць
2	Стоянка для автомобілів	12 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м²
5	Майданчик для збору відвідувачів	60 м²
6	Майданчик для відпочинку	40 м²
7	Мангальна	40 м²
8	Майданчик для дітей	40 м²

Як нас знайти ● **Схема проїзду до закладу**

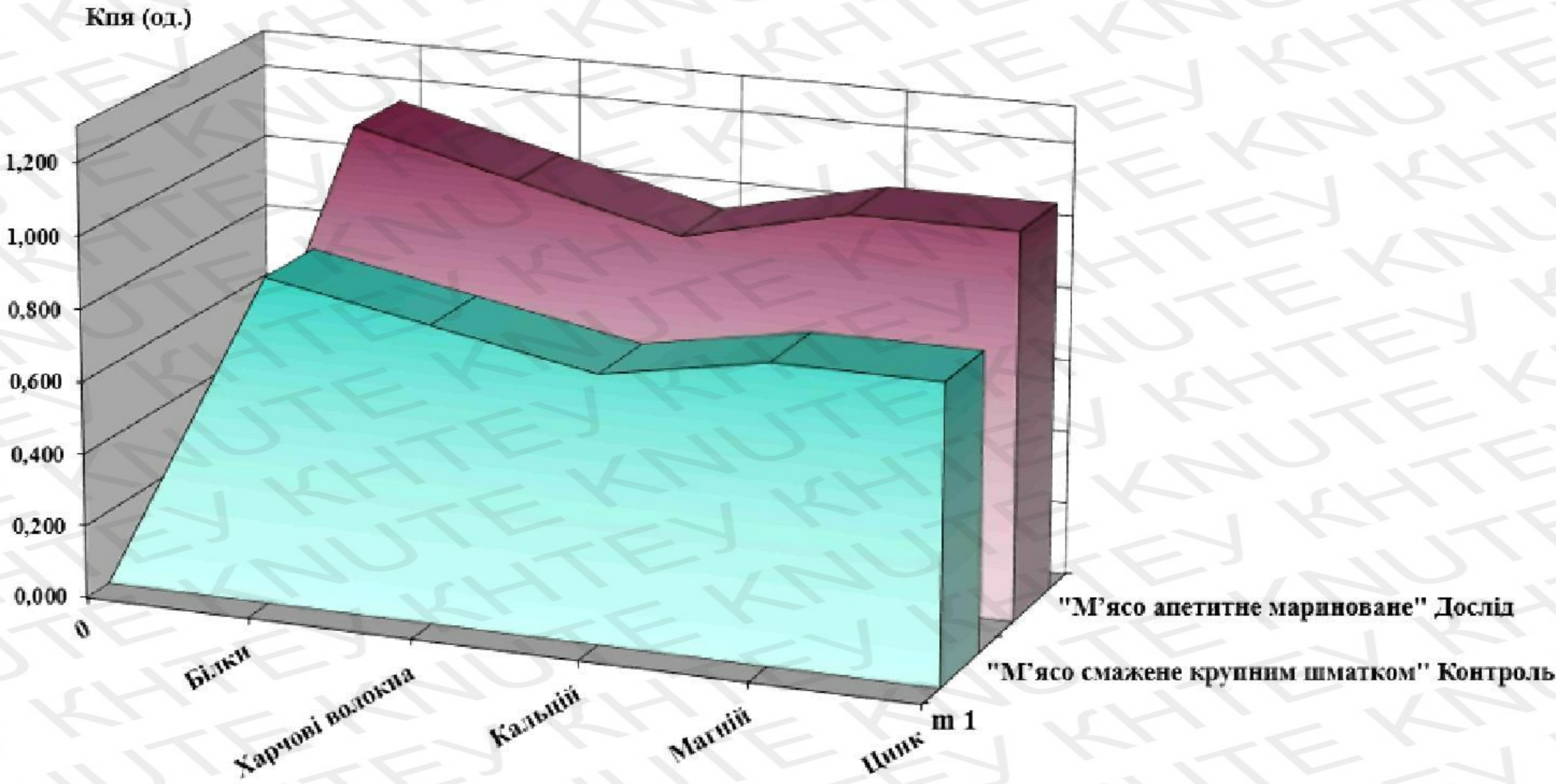


						КНТЕУ 8.181.19. 06м-21 -ВКП ГЧ			
						Проект мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною у Деснянському районі м. Києва			
						</			

Хімічний склад розробленої страви (на 100 г продукту)

Найменування	Контроль	Дослід (маринування)	Різниця, %
Білки, г	30,6	36,6	19,8
Жири, г	32,6	39,5	21,4
Вуглеводи, г	1,9	3,9	207,8
Харчові волокна, г	1,2	1,6	28,4
Калорійність, кКал	421,3	460,7	9,3
Вітаміни			
А, мкг	88	99,9	13,5
В ₁ , мг	0,1	0,1	4
В ₂ , мг	0,3	0,3	21,1
Е, мг	0,3	0,4	16,2
В ₆ , мг	0,6	0,7	22,9
В ₉ , мкг	8,9	10,2	15
РР, мг	13,9	16,2	16,6
Макроелементи			
Кальцій, мг	17,3	23	33
Магній, мг	14,9	21,7	46
Натрій, мг	56,1	60	7
Калій, мг	496,1	599,4	20,8
Хлор, мг	110	113,2	2,9
Мікроелементи			
Залізо, мг	94,3	96,3	2,2
Цинк, мг	4,3	5,1	18,7
Мідь, мкг	245,1	293	19,6
Со, мкг	10,5	10,8	3
Йод, мкг	10,7	11,1	4

Модель якості м'ясної страви «М'ясо апетитне мариноване»



Технологія приготування страви «М'ясо апетитне мариноване» з попереднім маринуванням



						КНТЕУ 8.181.19. 06м-21 -ВКП ГЧ			
						Проект мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною у Деснянському районі м. Києва			
						Ресторан на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	П.І.Б		Підпис	Дата			Н	2	4
Керівник	Кравченко М.Ф.		Гніцевич В.А.						
Студент	Совяк В.О.					Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 6м група, д.ф.н.		

План закладу на позначці 0.000 М 1:100

Architectural floor plan of a building at level 0.000, scale 1:100. The plan shows a complex layout of rooms, corridors, and service areas. Rooms are numbered 1 through 49. The plan is divided into sections by grid lines A-D and 1-5. Dimensions are provided for the overall building and individual sections. The plan includes a staircase, elevators, and various furniture and equipment.

Специфікація технологічного устаткування					
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри	
				Довжина	Ширина
1	Мийна ванна	Kayman вмі-252/66	9	600	600
2	Холодильна шафа	Kayman к-шіп700	7	700	600
3	Морозильна шафа	Kayman к-шіп560-с	1	700	600
4	Стіл виробничий	Kayman сш-242/0806	11	1200	600
5	Принд универсальный (механизм для подрібнення, м'ясорозріжувач, м'ясорубка, овочерізка)	Robot coupe r652	1	426	481
6	Полиці настінні	Kayman пш-21/1003	4	1000	300
7	Стелаж	Kayman сж-44/1/1206	7	1200	600
8	Рукомийник	Kayman рмн-400/320	7	400	320
9	Бак для відходів	Forcar av 4667	5	390	390
10	Ваги електронні порційні	Cas ad-5h	6	285	310
11	Вакууматор	Hurakan hkn-vac260m	2	500	350
12	Слайсер	Nirostar 250	1	360	560
13	Елсидер	Hamilton beach hbb908-ce	1	165	203
14	Машини для нарізання овочів	Apach avq400	1	580	360
15	Стіл виробничий з охолоджувальною шафою	Kayman ксж-111/70	1	1700	600
16	Стіл для устаткування	Kayman сш-222/0606	1	1000	600
17	Принтер для друку замовлень	Sewoo (luhkan) lk-t200	2	250	150
18	Стіл з мийною ванною	Kayman см-414/600 п	2	1200	600
19	Пароконвектомат	Apach ap7d np	1	920	840
20	Електроплита	ASBER ASE-40	2	800	600
21	Гриль-мангал (хоспер)	Josper hjx 451	1	1000	750
22	Сендвіч-гриль	Abat ako-30n	1	300	300
23	Піч мікрохвильова	Scan mig 26 ss	1	486	410
24	Кип'ятильник	Starfood ndi30-201	1	400	400
25	Термомікс	Taurus mycook easy	1	350	400
26	Посудомийна машина	Compac s54e	1	680	600
27	Шафа для посуду	Kayman шши-222/1505	6	1500	600
28	Стіл для збирання залишків їжі	Kayman сш-455/0606	1	600	600
29	Стіл підсобний	Kayman сш-242/0806	4	800	600
30	Водонагрівач	Гродпотмаш змс-15	1	330	230
31	Утилізатор для відходів	Hurakan hkn-fw4450a	1	235	235
32	Ванна мийна двосекційна	KAYMAN BМЦ-252/66	1	1200	600
33	Шафа для вживання м'яса	STG MEAT 1500 INOX	1	800	800
34	Вакуумний масажер для м'яса	Machinery VT-150	1	1350	800
35	Піч-копильна	LIGHT ISTOMA TTM	2	600	600
36	Холодильна камера для зберігання продукції	Inox	1	1200	600
37	Шафа виробнича	Kayman сж-41/1206	1	1200	600
38	Дистиллятор	Smoke House PH -43	1	300	400
39	Касовий апарат R-keeper	KKM Kasbi 02 K	1	340	400
40	Кип'ятильник	Convito WB-25	1	280	280
41	Льодогенератор	Malatec K5536	1	345	400
42	Винна шафа	SMEG - SCV36X1	1	600	600
43	Соковижималка	Omega Juicer MMV-702R	1	630	400
44	Кавоварка з кавомолкою	Crem Electric Control 3 GR	1	990	600
45	Стіл чотирьохмісний	Inox	10	1200	1000
46	Стіл двомісний	Inox	4	800	800
47	Стіл шестимісний	Inox	2	1200	1000
48	Шафа для одягу	Inox	8	1200	600
49	Стелаж виробничий	Inox	20	1200	400

[illegible]



						КНТЕУ 8.181.19. 06м-21 -ВКП ГЧ		
						Проект мисливського ресторану на 60 місць з крафтовою коптильною у Деснянському районі м. Києва		