

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

Студента: Сокура Дмитра Борисовича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Тема проекту: «Проект ресторану середземноморської кухні на 100 місць у
Деснянському районі м. Києва»**

Керівник проекту: канд.техн.наук, доцент Перепелиця Мирослава Павлівна

Термін захисту: «___» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект ресторан середземноморської кухні у Деснянському районі м. Києва.

Обґрунтовано місце проектування закусочної по вул. Миколи Закревського, 10, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій. Досліджено регіональний ринок послуг ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього закладу функціонують 17 закладів ресторанного господарства.

Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним споживачем послуг проектного ресторану будуть туристи, жителі району та міста, працівники ближніх підприємств торгівлі та державних установ.

Розроблено загальну концепцію проектного ресторану, яка пропонуватиме доставку замовлень додому та офіс.

Обґрунтовано технологічні втрати мас рибних напівфабрикатів та технології, які сприяють кращому збереженню макро- та мікроелементів, білків, вуглеводів у порівнянні з контрольним зразком.

Структуровано виробничий і сервісний процеси проектного ресторану «Ocean Breath». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу, підбрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.

Розраховано загальну площу ресторану, яка склала 750 м². Розроблено пропозиції щодо дизайну закладу ресторанного господарства, який плануємо виконати в скандинавському стилі.

Обґрунтовано організаційно-правовий проектного ресторану «Ocean Breath, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Визначено основні

економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,2 роки.

Summary

Within the framework of the writing of the final qualification project, the evaluation of marketing, economic and production factors was carried out, the project of Mediterranean cuisine restaurant in the Desnyanskiy district of Kyiv was developed.

The place of design of the diner on the street. Mykola Zakrevsky, 10, which is characterized by convenient geographical location, developed infrastructure, excellent transport interchange and access to all necessary communications. The regional market of restaurant services in the Desnyansky district of Kyiv has been researched, and it is found out that 17 establishments of restaurant business are functioning in the area of activity of the future establishment.

Target groups of consumers have been identified, tourists, residents of the area and cities, employees of nearby trade enterprises and state institutions will be the main consumers of the planned diner services.

A general concept of a dedicated diner has been developed to offer home and office delivery.

The technological losses of fish semi-finished products and the technologies that contribute to the better conservation of macro and microelements, proteins, carbohydrates in comparison with the control sample are substantiated.

The production and service processes of the designed Ocean Breath Restaurant are structured. The dynamics of demand for products and services are forecasted, the production program of the institution is developed. The necessary number of production and maintenance personnel was calculated, equipment of shops and furniture necessary for servicing the visitors were selected.

The total area of the restaurant is 750 m². Proposals have been made regarding the design of the restaurant business that we are planning to implement in Scandinavian style.

The organizational-legal design of the Ocean Breath restaurant is justified and it is decided to create in the form of a limited liability company. The basic economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments is estimated, and the payback period of the project is 3.2 years.

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. Архітектурні та ландшафтні рішення.....	
2.2. Кошторис будівництва.....	
3. Управління. Економіка.....	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту.....	
Резюме проекту (висновки)	
Список використаних джерел.....	
Додатки.....	
Графічні матеріали.....	

ВСТУП

Ресторанне господарство – це вид діяльності, який пов’язаний з функціонуванням ресторанів, що включає обслуговування споживачів, поєднуючи в собі харчування з організацією відпочинку. Тобто ресторанна справа є однією з найбільш значущих складових індустрії харчування, яка у свою чергу орієнтована на споживача, задоволення потреб якого, є кінцевим результатом ділової активності підприємства. Ресторанна справа, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі це є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за утримання постійних, і пошук нових споживачів їхніх послуг.

Цей бізнес є одним із найприбутковіших в світі. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені в інші сфери .

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування ресторана на 100 місць у Деснянському районі м. Києва .

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування ресторану та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер’єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.

- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру та розробити штатний розклад.

- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сформувати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження технологічні втрати маси лосося при різних теплових обробок.

Предмет дослідження: визначення способу теплової обробки, який приводить до найменших втрат маси.

Інформаційну базу під час написання випускного кваліфікаційного проекту склали підручники, публікації у пресі, матеріали науково-практичних конференцій, статистичні дані, інтернет-ресурси та власні спостереження. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в наступному: випускний кваліфікаційний проект на основі осмислення концептуальних положень та сервісного управління, обґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування ресторану у Деснянському районі м. Києва.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю закладів ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 1. Концепція. Технологія. Організація.

1. 1. Концепція підприємства

Характеристика локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Деснянський район було засновано 30 грудня 1987р. Він має загальну площу 148 км², що складає 18% від загальної площі міста Київ. Географічно район межує з Дніпровським, Оболонським районами, а також Броварським районом Київської області. Географічно район розміщений на зеленій зоні Дніпровських островів в лісопарковому поясі та омивається річкою «Десенка». До його складу входять: селище Троєщина, Биківня, Лісовий масив та Троєщинський масив. Деснянський район має 612 торгових об'єктів. До них входять: 301 об'єкт громадського харчування, 27 ринків та 251 підприємств побутового обслуговування.

Деснянський район досить тісно вкритий різноманітними закладами ресторанного господарства (ЗРГ). Найбільша концентрація ЗРГ в Деснянському районі сформована по вулиці Т.Драйзера та проспекті В.Маяковського. Саме тому, уникаючи від потенційної конкуренції, місцем розташування свого проектного ЗРГ, я обрав територією парку ім. Романа Шухевича, за адресою вул. Миколи Закревського 10. Геолокація знаходиться на території парку, біля озера, яке слугує умовною межею між двома районами, Деснянським та Дніпровським. Поруч з місцем розташування ресторану знаходяться Деснянський районний суд, управління освіти Деснянського району, Деснянський ЗАГС, Приват Банк, пожежна частина, поліцейський відділок, школи, дитячі садки та житлові будинки.

Формат закладу –гастрономічний міський ресторан з щедрим, колоритним, меню, в якому збережені вікові традиції середземноморської кухні і за демократичними цінами.

Конкурентними перевагами проектного таверни можуть бути:

- ексклюзивне концептуальне меню, яке поєднує традиційну середземноморську морську кухню аутентичну та сучасну;
- використання нетрадиційних (ексклюзивних) способів подавання страв;

- якість, свіжість і натуральність страв, які приготовані з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарства;
- демократичні ціни;
- ексклюзивний дизайн залів, невимушена домашня атмосфера, привітний, ввічливий та гостинний персонал;
- широкий асортимент додаткових сервісів: продукція на замовлення споживачів, бенкетні обслуговування, бізнес-ланчі.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки морського середземноморського колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Ocean Breath».

У ресторані «Ocean Breath» зроблена ставка на тонку середземноморську кухню, свіжі продукти, велику кількість зелені, свіжої риби та морепродуктів. Це місце зрозумілою, але вишуканою їжі з пріоритетом на страви з риби і морепродуктів. Головною ідеєю ресторану вважається завжди свіжа та корисна їжа. Тому «Ocean Breath» ретельно слідкує за якістю сировини, та підвищенням біологічної цінності страв.

Ресторан «Ocean Breath» - це місце, яке підійде для будь-якого приводу: зустрічі з друзями, бізнес-вечері і романтичного вечора. Ми вважаємо, що хороший ресторан - це не тільки смачна і корисна їжа (яка у нас є), але і місце, де він знаходиться та атмосфера яку він дарує. Торгівельна зала виконана в світлих морських тонах в поєднанні з деревом горіхового відтінку. Наше розташування стане приємним доповненням вашому відпочинку, оскільки вид панорамних вікон торгової зали, виходить на озеро, що не може не дарувати спокій по серед метушливих міських буднів.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – ресторан середземноморської кухні, що запрошує гостей до старовинного замку, де поєднуються розкіш, вишуканість та комфорт.

Фірмовий слоган ресторану «Ocean Breath»: відчуй смак моря у житті !

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр ресторану «Ocean Breath» поєднав в собі частинку мінімалізму і скандинавського стилю. Витончені деталі, світло, гарний настрій і чистота. Чистота ліній, форм, кольорів, покриттів. Ненав'язлива обстановка і такий домашній затишок це запорука гарного відпочинку.

Інтер'єр ресторану «Ocean Breath» повністю буде витриманий в пастельній кольоровій гамі (білий, бірюзовий, блакитний, бежевий). Колористичною основою слугуватиме білий і легкий бежевий відтінок що нагадує про вологий і такий приємний морський пісок. На тлі основи бірюза і блакитний колір заграють як повноцінна композиція що нагадує морський пляж, так само будуть додані елементи з натурального дерева.

Через всю довжину приміщення буде проходити дерев'яна конструкція декорована планками в тон із загальним інтер'єром. Ця нехитра конструкція буде слугувати клумбою що уособлює еко мотив в приміщення, так і розділювачем між посадочними зонами.

А головною родзинкою інтер'єру є панорамні вікна з видом на озеро рис 1.1



Рис.1.1 Дизайнерське рішення торговельної зали ресторану «Ocean Breath»

Так як одним з важливих елементів скандинавського стилю є максимальне збереження сонячного світла - на панорамних вікнах буде мінімальна кількість декору з легкого ненав'язливого матеріалу (муслін, серпанок і тд) З цього освітлення залу будуть забезпечувати великі вікна і елементи освітлення над кожною посадковою зоною .

По центру зали залу розташований бар витриманий в загальному стилі приміщення. У дизайні бару акценти розставлені на полиці за допомогою освітлення а також повтореннями мотивів і текстур використаних на оздобленні стін і декоративних панелей .

Посадочні зони в залі розділені на 2х містні і 4х містні столи. 4х містні столи з диванчиками розміщені поблизу вікон. Всі дивани та крісла оббиті текстилем в стилі «каретної» стяжки. Оббивка буде виконана в блакитному, бірюзовому, і блідо рожевому кольорі.

Посуд біла керамічна, витриманих правильних геометричних форм, склянки, чашки. Столові прибори з нержавіючої сталі.

У закладі існує єдиний дрес код для обслуговуючого персоналу - біла футболка поло з елементами бірюзового кольору, чорні класичні штани, фартух темно синього кольору.

При підборі персоналу вітаються чесність, чуйність, уміння працювати в команді тому, що наш колектив це одна велика дружна команда

Сервіс

Гостям гарантується сервіс високого рівня і уважне ставлення до кожного. Всі працівники ресторану - люди з чималим досвідом роботи, які завжди раді надати професійну консультацію що-до вибору страв та напоїв.

Серед додаткових послуг ресторан пропонує можливість замовлення страв та напоїв «ToGo» та доставку за допомогою сервісу «Glovo».

Для зручності гостей що прибули на автомобілі, на подвір'ї ресторану розташована парковочна зона.

Зал приймає гостей в будь-який день тижня з 10:00 до 24:00. Ресторан організовує проведення весіль, банкетів і урочистих та бізнес зустрічей.

Концептуальні ознаки проєктованого ресторану «Ocean Breath» на 100 місць наведені в таблиці 1.1.

Основним контингентом споживачів можна вважати, як працівників вище зазначених державних та приватних установ так і молодь, місцевих жителів, та цінителів середземноморської кухні.

Таблиця 1.1

Концепція ресторану «Ocean Breath»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проєктованого закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту	Деснянський район
Місце розташування проєктованого закладу	м.Київ, Деснянський район, вул. Миколи Закревського 10
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної активності і ділової активності : 1327 одиниць пам'яток історії. Функціонує багато державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ та навчальних закладів
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	301 заклади ресторанного господарства; 17 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «Ocean Breath»
Концептуальне меню	
Основний кулінарний акцент закладу спрямований на страви з риби та морепродуктів, але це не заважає нам дивувати гостей і іншими стравами. Тому кожен зможе знайти собі страву яка прийдеться до смаку. Не менш цікаві перші	

страви, гарніри, страви з м'яса, закуски та десерти не залишать Вас байдужими. Також ми пропонуємо гостям винну карту та великий асортимент коктейлів та напоїв.

Концепція дизайну та атмосфери зали

Стиль дизайну	Скандинавський стиль в поєднанні з мінімалізмом
Фірмові кольори	Білий, бірюзовий, блакитний, бежевий
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат- гастрономічний міський ресторан Середземноморської кухні з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування.
Види обслуговування	Індивідуальне, банкетне обслуговування.
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі, банкетне меню.
Форми обслуговування	У закладі планується застосувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	Замовлення страв та напоїв «ToGo» Доставка за допомогою сервісу «Glovo».
Режим роботи	10:00-24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 100 місць

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Середземноморська кухня — кухня країн Середземномор'я. Це досить штучне поєднання кухонь різних народів, поширене сучасними дієтологами насамперед у зв'язку з відомою середземноморською дієтою, яка довела свою користь для здоров'я. Середземноморська кухня ґрунтується на триєдності пшениці, оливки і виноградної лози, до яких додаються такі важливі компоненти як рис, овочі, часник, зелень та інші городні культури, а також сир, кефір, риба, яйця і фрукти. Особливістю харчування є споживання молочних продуктів, мінімальне споживання м'яса і, навпаки, високе споживання овочів, бобів, горіхів, риби. Ця різноманітна і насичена кухня має свої особливості і відтінки в різних природних зонах Середземномор'я: Греція, Іспанія, Італія, Франція, Португалія, Туреччина та ін.

Грецьку кухню характеризують свіжі інгредієнти, вміле використання приправ і зелені, неперевершена оливкова олія. З м'яса найбільш популярна баранина, багато риби та морепродуктів.

Відповідно до географічного розподілу і відрізняються кулінарні традиції Іспанії. В іспанській кухні дуже мало молочних продуктів, страви готують на оливковій олії, вершкове масло не використовується. Особливістю іспанської кухні є вживання яєчних десертів та винятково білого пшеничного хліба. Іспанські страви прості, але завдяки пряностям, таким як шафран, переповнені вишуканим смаком. В якості заправки для супів та салатів використовується оливкова олія. Для приготування страв використовують рибу, морепродукти, яйця та овочі (помідори, перець, картоплю, часник, цибулю), оливки, мигдаль і вино.

Аромат італійської кухні наповнений ароматом дарунків Середземного моря, пахощами трав і насолодою плодів, що дозріли на залитих сонцем просторах. Чим була би італійська кухня без сальса ді помідора, сирів гогонцола і пармезан, гноци і макаронів, піци і равіолі?

Головною особливістю французької кухні є використання винятково свіжих продуктів. Незважаючи на відмінності регіональних кулінарних традицій, характерною рисою національної французької кухні є багато і коренеплодів: картопля, стручкова квасоля, різні сорти цибулі, шпинату, капуста різних сортів, помідори, баклажани, селера, петрушка, салати та ін.

Турецька кухня йде своїми коріннями в Османську імперію, яка за тисячоріччя не змінилися. До найпоширеніших страв відносять: чорба, пилав, кебаби, страви з бобових та ін.

Основний кулінарний акцент закладу спрямований на страви з риби та морепродуктів, але це не заважає нам дивувати гостей і іншими стравами. Тому кожен зможе знайти собі страву яка прийдеться до смаку. Не менш цікаві перші страви, гарніри, страви з м'яса, закуски та десерти не залишать Вас байдужими. Також ми пропонуємо гостям винну карту та великий асортимент коктейлів та напоїв.

Меню ресторану «Ocean Breath» та карта напоїв представлена у додатку А. Проведено аналіз втрат маси риби за різних способів теплової обробки, результати роботи опубліковані у статті «Аналіз втрат маси риби за різних способів теплової обробки» (Додаток Б).

1.3. Виробничий процес

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проектного ресторану «Ocean Breath» представлено у вигляді схеми виробничо-торгівельної структури закладу (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Схема виробничо-торгівельної структури ресторану «Ocean Breath»

Виробничий процес в етно-ресторані моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.1 [Horeca].

Динаміка завантаженості зали за розрахунковий день обґрунтовується у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год (разів)	Коефіцієнт завантаження, частки од.	Кількість відвідувачів, чол.
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	40	1,5	0,1	15,0
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	40	1,5	0,3	45,0
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	40	1,5	0,3	45,0
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	60	1,0	0,4	40,0
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	60	1,0	0,2	20,0
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	90	0,7	0,6	40,0
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	120	0,5	0,3	15,0
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	150	0,4	0,5	20,0
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	150	0,4	0,6	24,0
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	180	0,3	0,9	30,0
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	180	0,3	0,6	20,0
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	180	0,3	0,3	10,0
23 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	60	1,0	0,1	10,0
Всього відвідувачів за день				334
Денна оборотність, разів				3,34

Отже, всього відвідувачів за день – 334 чол. Оборотність одного місця за день 3,34 азів. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групам розраховується за формулою 2.1, на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи залу:

$$n = N \times m \quad (1.3)$$

де n - денна кількість страв по групам, страв;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, осіб;

m – коефіцієнт споживання групи страв.

Визначивши загальну кількість страв кожної групи закладу, що проектується результати наводяться у таблиці 1.3

Таблиця 1.3

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групам

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні страви та закуски	0.42	140
Гарячі закуски	0.32	107
Супи страви	0.73	244
Основні страви	0.98	327
Солодкі страви	0.43	144
Борошняні вироби	1.0	334
Загальна кількість страв		1296

На основі меню та розрахованої кількості спожитих страв за день складаємо виробничу програму (додаток).

На основі денної виробничої програми закладу ресторанного господарства, яка слугує підґрунтям для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми, формула 1.3 [Ногеса]. Кількість денної сировини, яка необхідна ресторану «Ocean Breath», відображено в додатку .

В закладі, що проектується передбачається сучасний вид постачання - КАБАРЕ (комплексне постачання). Матеріально-відповідальною особою є товаровознавець, який підбирає та коригує постачальників, спосіб доставки, вид маршруту, термін замовлення, час доставки. Відповідно підбирає та контролює співвідношення ціни та якості ресторану «Ocean Breath» ільняє вимоги даного закладу.

Кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпуску передбачається у складі трьох чоловік: товарознавця, комірника та експедитора. Які працюють за ступінчастим графіком 8-годинний робочий день.

Приміщення для отримання і зберігання сировинних і матеріально-технічних ресурсів визначається на підставі асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення із урахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів.

Склад приміщень для прийому і зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення визначається відповідно до структури процесу з урахуванням кількості, оптимальних умов і термінів їх зберігання.

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

Таблиця 1.4

Проектування процесу складування та зберігання сировини та матеріально-технічних ресурсів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу				
		Матеріально-технічні			Просторові	
		Тип устаткування	К-сть, од.	Площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²
Завантажувальна	- постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів - приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Візок вантажний/200 кг	1	0,3	Завантажувальна	15
		Ваги настільні ВР 01МСУ/15	1	0,07	Приміщення товарознавця	6
		Ваги товарні РТ-500Г13	1	0,3		
		Стіл підсобний СПП	1	0,4		

Склад	- зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення - відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Ваги товарні РТ-500Г13	2	0,3	Не охолоджувальна комора	20
		Ваги настільні ВР 01МСУ/15	1	0,07		
		Холодильна шафа	2	1,3	Охолоджувальна камера	8
		1100РТ/Е	11	0,8		
		Стелаж СТР			Матеріально-технічний склад	12
		Ларьок для овочів/фруктів	4	0,35		
		Стіл підсобний СПП	1	0,4		
		Мийна раковина ВМ2У	1	0,3		

На підставі проведених розрахунків розробляються організаційні заходи щодо приймання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх зберігання і відпуску у підрозділи. Процес організації роботи складського господарства наведений в додатку

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

В закладі ресторанного господарства, що проектується передбачається загальний доотівельний цех, де виділяються окремі технологічні лінії.

Передбачається технологічна лінія по доробці овочів, де здійснюють механічну обробку овочів, фруктів і зелені та виробляють овочеві напівфабрикати (чищені та нарізані овочі). В цеху організовується робоче місце для миття сировини, очищення та нарізання. Передбачається технологічна лінія по виготовленню м'ясо-рибних напівфабрикатів. Із окремими ділянками для обробки м'яса та риби і виготовлення відповідних напівфабрикатів.

Виробнича програма доготівельного цеху складається на підставі виробничої програми усього закладу і наводиться у таблиці 1.5, у якій одночасно розраховується і чисельність виробничого персоналу за формулами:

$$N1=A/T \times \lambda \times 360 \quad (1.5)$$

де А – кількість людино секунд для виконання виробничої програми цеху;

Т – тривалість робочого дня кухаря;

λ - коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці (1,14).

$$A=n \times K_{тр} \times 100 \quad (1.6)$$

де n – кількість страв;

K_{тр} – коефіцієнт трудомісткості;

100 – норма часу в секундах для приготування страв.

Таблиця 1.5

Виробнича програма напівфабрикатів доготівельного цеху

Сировина	Добова кількість, кг	Коефіцієнт трудоміст- кості	Кількість порцій	Кількість людино- секунд
----------	----------------------------	-----------------------------------	---------------------	--------------------------------

Філе куряче	7	0,2	32	640
Філе качине	1,25	0,3	24	720
Гусяча ніжка	7,6	0,4	38	1520
Яловичина вирізка	16,78	0,6	58	3480
Яловичини мрам. (т. т. край)	29,52	0,6	68	4080
Ребро свине	18,8	0,6	36	2160
Кістки птиці	15,94	0,4	77	3080
Фуа гра	3	0,3	18	540
Гребінці морські	6,7	0,3	15	450
Мідії новозеландські	6,4	0,3	25	1380
Креветки	9,6	0,3	46	780
Креветки хвости	5,5	0,3	26	3000
Окунь морський	6,2	0,5	60	1800
Лосось	11	0,6	30	2250
Дорада	9,9	0,5	45	2500
Камбала	16	0,5	50	2250
Сібас	13,75	0,5	55	2750
Аспарагус	2,5	0,4	20	800
Шпинат	0,8	0,1	15	150
Кріп	1,4	0,1	18	180
Петрушка	4,7	0,1	20	200
Тим'ян	0,36	0,1	50	500
Розмарин	0,6	0,1	52	520
Базилік	1,2	0,1	46	460
Салат фрізе	7	0,1	93	930
Салат руккола	1,25	0,1	93	930
Салат лола роса	2,2	0,1	93	930

Салат лола блонда	1,3	0,1	93	930
Салат радічьо	1,4	0,1	93	930
Салат ромен	3,3	0,1	93	930
Естрагон	0,05	0,1	10	100
Цибуля шніт	0,5	0,1	55	550
Картопля	7,15	0,3	140	4200
Цибуля ріпчаста	30	0,2	86	1720
Цибуля шалотт	0,4	0,2	42	840
Цибуля порей	1,25	0,2	25	500
Морква	5,97	0,3	40	1200
Селера	2,6	0,2	38	760
Буряк червоний	5,5	0,2	80	1600
Цукіні	0,65	0,1	26	260
Баклажани	1,4	0,1	42	420
Білі гриби	9,6	0,1	56	560
Печериці	11,45	0,1	72	720
Капуста цвітна	0,75	0,1	20	200
Капуста б/к	2,4	0,1	28	280
Брокколи	11,2	0,1	78	780
Часник	2,6	0,2	254	2750
				60090

$$N1=60090/(8 \times 1,14 \times 3600)=1,8 \text{ чол.}$$

$$N_{\text{заг.}} = N1 \times \alpha,$$

де α - коефіцієнт, враховуючий конкретні умови роботи підприємств (1.14)

$$N_{\text{заг.}} = 1,8 \times 1,14=2 \text{ чол.}$$

У доготівельному цеху закладу працює два робітники. Один із кухарів працює на ділянках по виробництву м'ясо-рибних напівфабрикатів, інший на ділянках по обробці овочів та зелені. Робота цеху розпочинається о 8.00, кухарі працюють 5днів в тиждень із 8-годинним робочим днем. Графік виходу на роботу наведений у таблиці 1.6.

Таблица 1.6

Графік виходу на роботу
на листопад 2019 року

Кухар	Кухар	Прізвище,
Зрозяду	4розяду	Посла/розряд
в	8,00-16,00	01
в	8,00-16,00	02
8,00-16,00	8,00-16,00	03
8,00-16,00	8,00-16,00	04
8,00-16,00	8,00-16,00	05
8,00-16,00	в	06
8,00-16,00	в	07
в	8,00-16,00	08
в	8,00-16,00	09
8,00-16,00	8,00-16,00	10
8,00-16,00	8,00-16,00	11
8,00-16,00	8,00-16,00	12
8,00-16,00	в	13
8,00-16,00	в	14
в	8,00-16,00	15
в	8,00-16,00	16
8,00-16,00	8,00-16,00	17
8,00-16,00	8,00-16,00	18
8,00-16,00	8,00-16,00	19
8,00-16,00	в	20
8,00-16,00	в	21
в	8,00-16,00	22
в	8,00-16,00	23
8,00-16,00	8,00-16,00	24
8,00-16,00	8,00-16,00	25
8,00-16,00	8,00-16,00	26
8,00-16,00	в	27
8,00-16,00	в	28
в	8,00-16,00	29
в	8,00-16,00	30
30	30	Тр.об.перев.хв
160	176	К-сть відп.год

Забезпечення устаткуванням заготівельного цеху закладу ресторанного господарства, що проектується наведене у таблиці 1.7, у якій паралельно розраховується площа цеху за формулою:

$$S_y = \frac{S_{ycm.}}{k} \quad (1.7)$$

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

k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Таблиця 1.7

Підбір устаткування заготівельного цеху

Необхідне устаткування				Кількість одиниць	Площа устаткування, м ²
Тип	Продуктивність	Габаритні розміри, мм			
		Довжина	Ширина		
Стіл холодильний	СТ-1200-ГНД-МПЛ-ГНД	1200	650	2	0,78
Холодильна шафа	500РТ/Е	705	650	1	0,5
Стіл виробничий для об. риби	СПП	1200	650	1	0,78
Мийна ванна на 1 секції	2ВМР	800	650	2	0,5
Раковина для миття рук	ВМ2У «ПРОФИ»	500	650	1	0,3
Стіл виробничий	СПП	700	650	1	0,5
Ваги настільні	ВР 01МСУ/15	240	330	2	
Вакуумний пакувальник	MSD-400-FIMAR	560	290	1	
Полиці кухонні навесні		600	250	2	
Разом площа устаткування					4,14
Площа цеху					11

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується у доготівельних цехах: холодному – це цех по переробці напівфабрикатів, що пройшли механічну або кулінарну обробку, і випускає кулінарну продукцію із низькою температурою подавання; гарячому – це цех по випусканню готової кулінарної продукції.

Виробничий процес холодного цеху наведений на рис. 1.3.

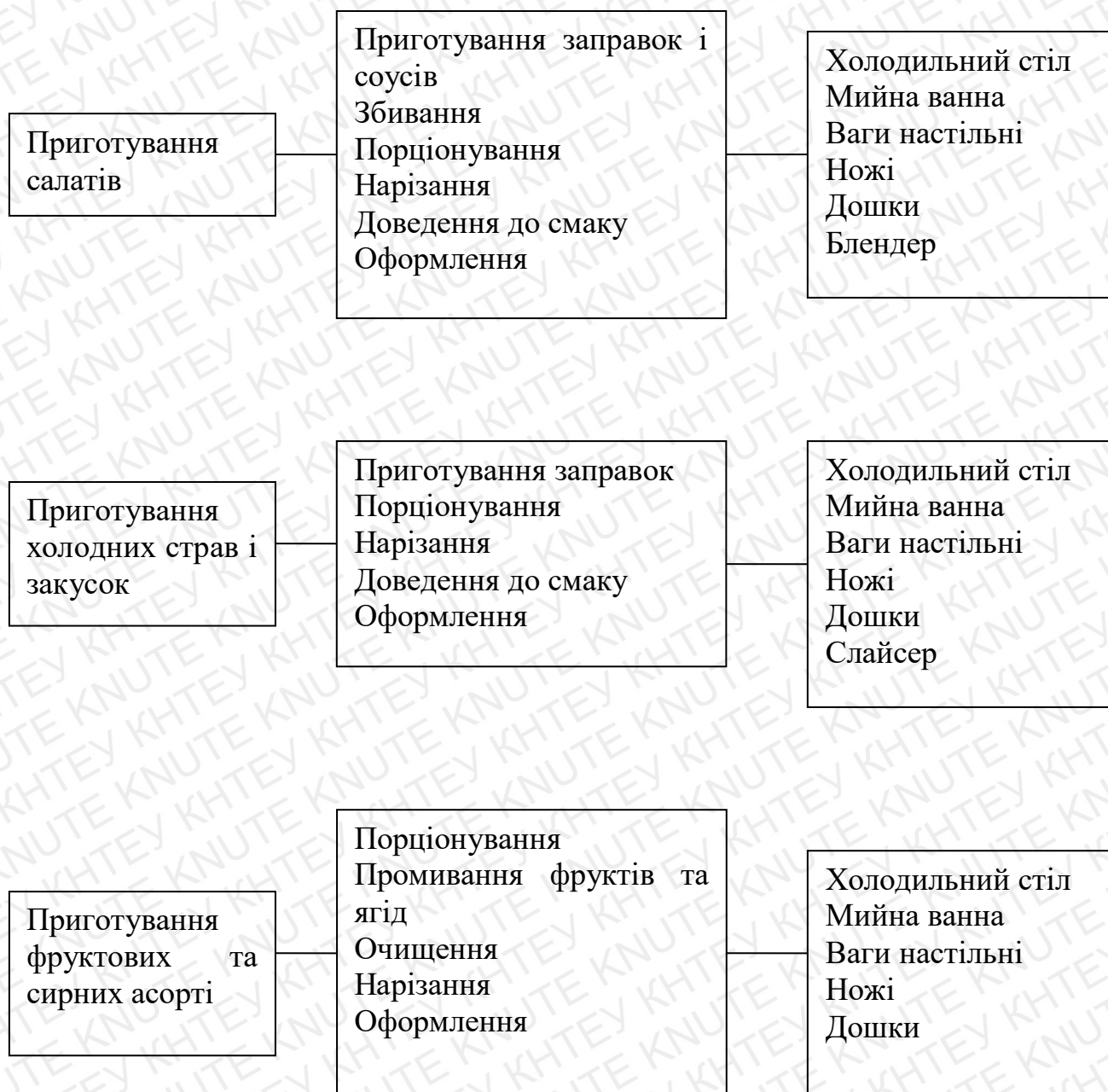


Рис. 1.3. Виробничий процес холодного цеху

Виробнича програма холодного цеху складається на підставі виробничої програми усього закладу і наводиться у таблиці 1.8, у якій одночасно розраховується і чисельність виробничого персоналу за формулами 1.5 та 1.6.

Таблиця 1.8

Виробнича програма холодного цеху

Назва виробу, страви	Вихід, г	Кількість порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість людино-секунд
Холодні страви та закуски		250		
Карпаччо із морських гребінців	125/50	15	0,8	1200
Дует із копченого та мар. лосося	130/75	17	0,6	1020
Салат «Середземноморський»	350	18	0,6	1980
Салат «Цезар»	350	22	0,9	1260
Салат «Фітнес»	350	20	0,6	1200
Салат «Табуле»	300	18	0,7	1260
Екзотичний салат	260	15	0,8	1200
Соління	400	20	0,5	1000
Карпаччо із яловичини	100/150	18	0,9	1620
Тартар із яловичини	150/100	17	0,9	1530
М'ясна комбінація	250/25	25	0,6	1500
Террин із фуа гри	150/55	20	0,9	1800
Сирне плато	280/320	25	0,6	1500
Гавайська екзотика	660	35	0,7	2450
Фруктовий вояж	315	40	0,6	2400
				32920

$$N1=32920/(12 \times 1,14 \times 3600) = 0,7 \text{ чол.}$$

$$N_{\text{заг.}} = 0,7 \times 1,58 = 1 \text{ чол.}$$

В холодному цеху закладу, що проектується передбачається організація універсальних робочих місць.

Таблиця 1.10

Підбір устаткування холодного цеху

Необхідне устаткування				К-сть од.	Площа устаткув., м ²
Тип	Продуктивність	Габаритні розміри, мм			
Стіл холодильний	СТ-1200-ГНД-МПЛ-ГНД	1200	650	2	1,6
Мийна ванна на 1 секцію	ВМР	400	650	1	0,52
Раковина для миття рук	ВМ2У «ПРОФИ»	500	650	1	0,3
Стіл виробничий	СПП	700	650	1	0,45
Ваги настільні	ВР 01МСУ/15	240	330	2	
Полиці кухонні навесні		600	250	2	
Слайсер	EGF	470	520	1	
Блендер	KENWOOD BL/15	195	216	1	
Разом площа устаткування					2,9
Площа цеху					7

Оскільки гарячий цех закладу має порівняно невелику потужність, відповідно виробниче приміщення матиме невелику площу, то доцільним буде організовувати універсальні робочі місця.

Технологічний процес гарячого цеху ресторану «Ocean Breath» наведений на рис 1.4.

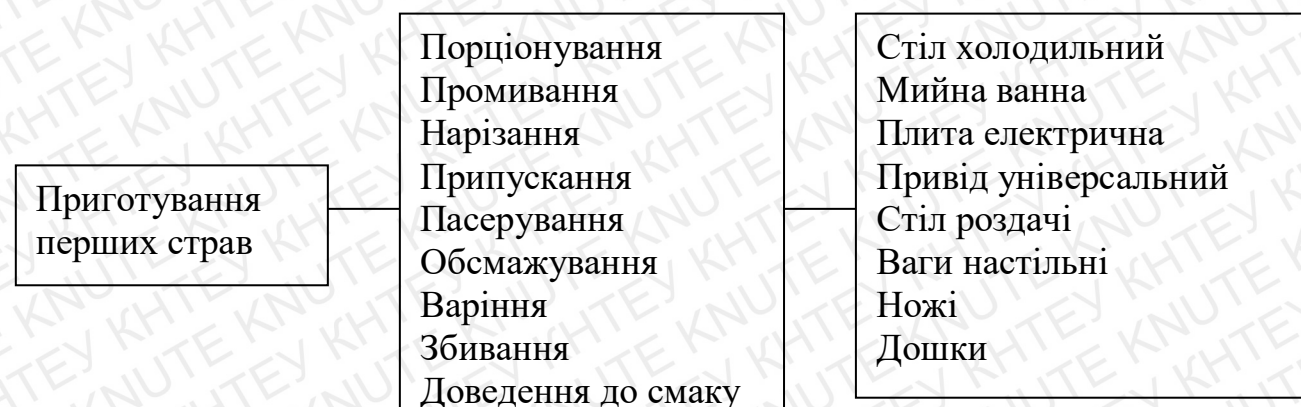




Рис. 1.4. Виробничий процес гарячого цеху

Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі виробничої програми усього закладу і наводиться у таблиці 1.11, у якій одночасно розраховується і чисельність виробничого персоналу за формулами 1.5 та 1.6.

Таблиця 1.112

Виробнича програма гарячого цеху

Назва виробу, страви	Вихід, г	Кількість порцій	Коефіцієнт трудоміст-кості	Кількість людино-секунд
Гарячі закуски		190		
Королівські креветки	250/50	26	0,7	1820
Фуа гра із фрук. під ван. сиропом	150/50/15	48	0,7	3360
Омлет зі шпинатом та бринзою	125	56	0,5	2800
Європ. вареники із кар. та гриб.	220/25/25	60	0,9	5400
Супи		433		
Суп «Буйабез»	300	60	0,8	4800
Бульйон із птиці	280	78	0,9	7020
Український борщ із пампушками	300/50/25	80	0,9	7200
Суп «Чілі конкарне»	250	65	0,9	5850
Суп-пюре із брокколі	250	78	0,8	6240
Крем-суп із печериць	250	72	0,8	5760
Основні гарячі страви		581		
- Рибна колекція		180		
Пар. дорада із арах. соу. та том.	200/50/30	45	0,7	3150
Камбала на грилі із лим. кремом	300/50/30	50	0,7	3500
Сібас на грилі фарширований	240/50	55	0,7	3850
Стейк з лосося із свіжою зеленню	270/50	30	0,7	2100
- Колекція м'яса		200		
Філе курки «Ла Белла»	250/30	32	0,9	2880
Гусяча ніжка «Конфіт»	250/150/75	38	0,9	3420
Ребра свинини барбекью	250/150/75	36	0,9	3510

Роял стейк «по-американськи»	300	40	0,9	3600
Австрал. Риб-Ай із овочами	300/50	28	0,9	2520
Стейк «Торнадо»	250/100/50	26	0,9	2340
- Паста та ризотто		100		
Спагеті «Дель Боско»	350	25	0,8	2000
Спагеті «Карбонара»	350	25	0,8	2000
Ризотто з морепродуктами	350	25	0,8	2000
Паелья	350	25	0,8	2000
- Гарніри		65		
Відварний дикий рис	150	10	0,4	400
Брокколи із вершковим маслом	150	12	0,4	480
Кус-кус із овочами	200	15	0,4	600
Картопля фарш. бек. та сиром	150	15	0,4	600
Овочі гриль	200	13	0,4	520
- Колекція соусів		36		
Соус томатний із роз. перцем	50	5	0,8	400
Соус Рокфор	50	8	0,8	640
Соус Шалотт із соєю	50	7	0,8	560
Соус тар-тар	50	6	0,6	360
Соус барбекю	50	5	0,6	300
Соус бернез	50	5	0,9	300
				86840

$$N1=86840/(11,30 \times 1,14 \times 3600)=1,7 \text{ чол.}$$

$$N_{\text{заг.}} = 1,7 \times 1,58=3 \text{ чол.}$$

У гарячому цеху закладу працює три робітника. Робота цеху розпочинається о 09.00, коли черговий кухар, прийшовши на роботу вмикає теплове устаткування для розігріву і проводить підготовчі операції.

Другий кухар розпочинає роботу о 10.00, старший зміни приходить о 12.00 і працює до останнього клієнта. Один кухар працює на лінії по приготуванню супів та соусних страв, інший працює на лінії по приготуванню других страв смажених на грилі.

Графік виходу на роботу працівників гарячого цеху наведений у таблиці 1.12

Таблиця 1.12

Графік виходу на роботу
на листопад 2019 року

Дні місяця							Прізвище, Посада/розряд
Кухар Зрозяду	Кухар Зрозяду	Кухар Зрозяду	Кухар Зрозяду	Старший зміни	Старший зміни	Шеф кухар	
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	01
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	02
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	03
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	04
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	05
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	06
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	07
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	08
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	09
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	10
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	11
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	12
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	13
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	14
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	15
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	16
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	17
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	18
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	19
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	20
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	21
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	22
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	23
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	24
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	25
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	26
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	27
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	28
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	29
10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	10.00-22.00 в	09.00-21.00 в	12.00-24.00 в	12.00-24.00 в	13.00-21.00	30
30	30	30	30	30	30	30	Тр.об.перев.хв
180	180	180	180	180	180	176	К-сть відп.год

Забезпечення устаткуванням гарячого цеху закладу ресторанного господарства, що проектується наведене у таблиці 1.13

4, у якій паралельно розраховується площа цеху за формулою 1.7.

Старший зміни працює на роздачі, контролює роботу кухарів та якість приготовлених страв.

Найбільший ефект дає використання секційно-модульного обладнання. Воно забезпечує зручний взаємозв'язок і послідовність різних стадій технологічного процесу. При лінійному принципі його розміщення скорочуються шляхи пересування персоналу і переміщення продуктів, напівфабрикатів, готових страв.

Для закладів ресторанного господарства середньої потужності досить зручними є комбіновані печі (пароконвектомати), які функціонують на основі використання пари і гарячого повітря, разом і окремо, що дає можливість комбінованого приготування страв.

До сучасних розробок, представлених фірмою Rational, відноситься Vario-Cooking Center. У поєднанні VarioCooking Center із пароконвектоматом цієї ж фірми Self Cooking Center створюється повна теплова лінія, яка займає при цьому мінімальну площу 2 м². SelfCooking Center та VarioCooking Center чудово доповнюють один одного, вони забезпечують максимальну виробничу гнучкість та універсальність застосування.

В обох апаратах, в тому числі і одночасно, можна готувати велику кількість страв високої якості. В Vario-Cooking Center можна готувати, супи, соусні страви, продукти у фритюрі. У SelfCooking Center можна випікати, смажити, готувати на грилі, на пару, тушкувати, бланшувати.

Також доцільним буде використання універсального приводу, який містить у собі функції: м'ясорубка ММП-11-1; збивалка МВП-11-1; протирочний механізм МОП-11-1;розмелювальний механізм МИП-11-1; багатоцільовий механізм МВП-11-1; механізм для подрібнення горіхів МДП-11-1; механізм для нарізання м'яса брусочками МБП-11-1.)

Таблиця 1.13

Підбір устаткування гарячого цеху

Необхідне устаткування				К-сть од.	Площа устаткування, м ²
Тип	Продуктивність	Габаритні розміри, мм			
Стелаж виробничий	СТР	1200	650	1	0,78
Стіл холодильний	СТ-1200-ГНД-МПЛ-ГНД	1200	650	2	1,6
Плита електрична	ПЕ-4К	930	850	2	1,6
Гриль	GT	470	250	1	
Пароконвектомат	М-800	950	914	1	0,9
Автоматизований кул. центр	VCC 211	1157	914	1	1,1
Привід універсальний	П-11	525	300	1	
Стіл з підігрівом	EPV-12	1200	650	1	0,78
Мийна ванна на 1 секцію	ВМР	400	650	2	0,52
Раковина для миття рук	ВМ2У «ПРОФИ»	500	650	1	0,3
Стіл підсобний	СПП	700	650	2	0,9
Ваги настільні	ВР 01МСУ/15	240	330	2	
Полиці кухонні навесні		600	250	3	
Разом площа устаткування					8,48
Площа цеху					21

Підбір устаткування для мийної столового посуду та кухонного посуду ресторану «Ocean Breath» наведений у таблицях 1.14, у якій паралельно розраховується площа цеху за формулою 1.7,

Таблиця 1.14

Підбір устаткування для мийної кухонного та столового посуду

Необхідне устаткування				К-сть од.	Площа устаткува 2
Тип	Продуктивність	Габаритні розміри, мм			
Мийна столового посуду					
Мийна ванна/2відділення	2ВМР	1200	650	2	1,56
Стіл підсобний	СПП	1200	650	1	0,78
Стіл підсобний із баком для відходів	СПП	700	650	1	0,45
Стелаж пересувний	СТР	1200	650	2	1,56
Посудомийна машина	ММУ-500	1800	700	1	1,26
Раковина для миття рук	ВМ2У «ПРОФИ»	400	650	1	0,26
Утилізатор для відходів		400	400	1	0,16
Разом площа устаткування					6,03
Площа цеху					12
Мийна кухонного посуду					
Мийна ванна/2відділення	2ВМР	1200	650	1	0,78
Стіл підсобний із баком для відходів	СПП	700	650	1	0,45
Стелаж пересувний	СТР	1200	650	2	1,56
Раковина для миття рук	ВМ2У «ПРОФИ»	400	650	1	0,26
Разом площа устаткування					3,05
Площа цеху					7

1.4. Сервіс

Задоволення попиту є первинною місією закладу ресторанного господарства, відповідно до концепції, його роботу орієнтують, на обраний контингент споживачів. Тому проектування виробничого процесу починають із розробки фірмового сервісу.

Просторове забезпечення сервісного процесу здійснюється у вигляді схеми, яка наведена на рис.1.6.

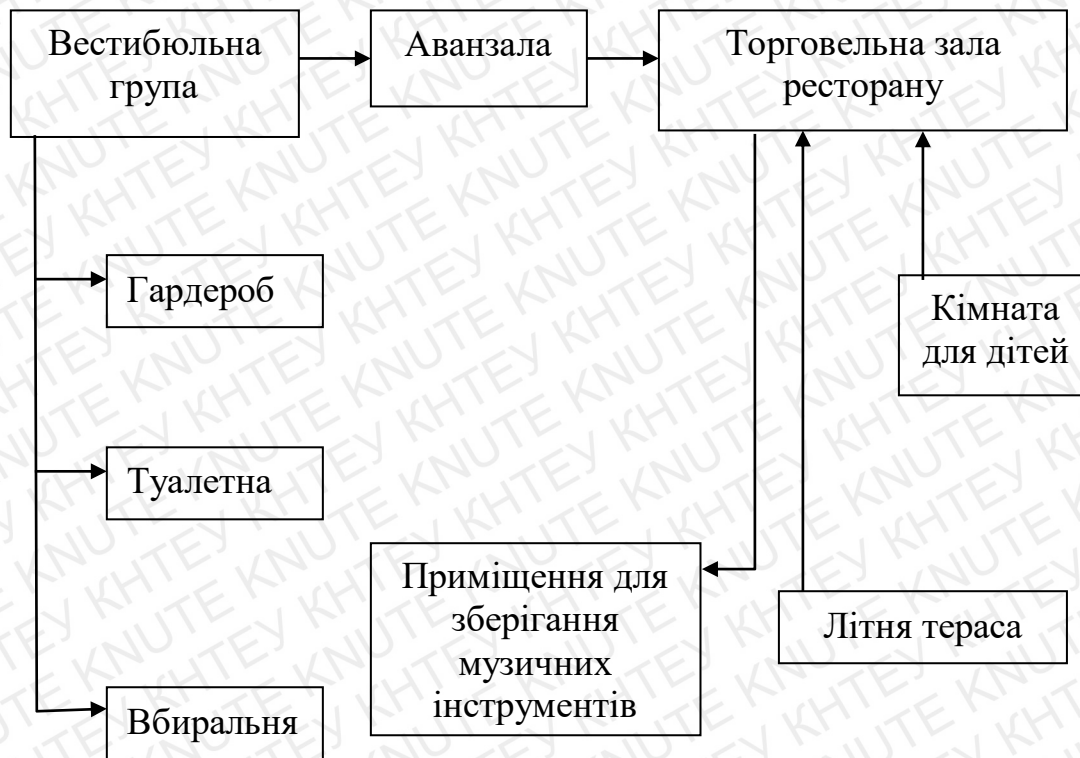


Рис.1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу

Підбір меблів та торгівельно-технологічного устаткування для забезпечення сервісного процесу відповідає загальній ідеї закладу.

В торговому залі ресторану «Ocean Breath» передбачається кабінне розташування меблів та в шаховому порядку. Плануються м'які кутові дивани з квадратними столами, які розміщені біля стін залу і відокремлюються шторами, які дають можливість при бажанні утворити кабінку. В іншій частині залу, що залишилась передбачається розташування двомісних столів в шаховому порядку

Таблиця 1.15

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
- Первинного обслуговування	- Надання попередніх послуг	- Автопаркування; - вестибуль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала; - інші	- Гардеробна стійка; - прилад для чищення взуття; - полиця для зберігання засобів гігієни; - обладнання для дрібного ремонту; - санітарні прилади; - м'які меблі	- Паркувальник; - гардеробник; - туалетник; - менеджер з обслуговування; - адміністратор; - хостес; - відвідувач
- Послуг харчування і відпочинку	- Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- Торгова зала; - естрада; - бар	- Меблі та обладнання торгової зали; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - інше	- Менеджер з обслуговування; - адміністратор; - хостес; - офіціант; - відвідувач; - інші
- Дозвілля	- Надання послуг з організації дозвілля	- Дитяча кімната (ігрова); - тощо	- Настільні ігри; - тощо	- Спеціаліст відповідного призначення; - споживач

Якісна характеристика столів комплексного закладу, що проектується наведена у таблиці 1.16.

Кількість підсобних столів і сервантів в ресторані «Ocean Breath» з обслуговуванням офіціантами повинно наближатись до кількості офіціантів зайнятих у зміні. При обслуговуванні бенкетів один підсобний стіл чи сервант розрахований для обслуговування 10-15 гостей. Підсобні столи встановлюють біля стін чи колон. Серванти розміщують у простінках та біля колон.

Таблиця 1.16

Якісна характеристика меблів торгової зали

№ пор.	Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Кількість меблів
1	Стіл двомісний	600 x 900	18
2	Стіл чотиримісний	750 x 2000	15
3	Диван м'який двомісний	1000 x 2000	20
4	Крісло ресторанне з підлокітниками	600 x 600	30
5	Секція дивана	600 x 900	15
5	Барні табурети	Ø400	5
6	Стільці дитячі	500 x 500	12

Добір кількості меблів і торгівельно-технологічного устаткування наведений у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Меблі та торгівельно-технологічне устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	1100 x 700	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	4
Стіл підсобний	400 x 700	Допоміжний стіл для офіціанта	5

Одним із важливих і перспективних інструментів розвитку ресторанного господарства є система автоматизації ресторанного господарства. Сучасна система автоматизації – це спеціалізований комп'ютеризований комплекс програм і устаткування, який відкриває можливості щодо забезпечення ефективного управління закладами ресторанного господарства. Система автоматизації дозволяє виключити трудомісткі операції обліку, забезпечити гнучке управління ціновою політикою, персонізувати роботу зі споживачами, здійснювати безперебійний моніторинг роботи усіх структур, аналізувати і прогнозувати результати діяльності

закладу.

У ресторані «Ocean Breath», що проектується передбачається система автоматизації « D2 System», яка поєднує в собі фронтальну частину: станції офіціанта (бармена) і касира та офісну частину: станцію менеджера.

Станція офіціанта (бармена) призначена для реєстрації замовлення клієнта і поєднує в собі екранний термінал та чековий принтер, який слугує для роздрукування гостьових та касових рахунків. Зареєстроване замовлення автоматично роздруковується на кухонних принтерах. Кухар (бармен) одержує докладну інформацію про замовлені страви, терміни і форми приготування. Кожна страва роздруковується саме у тому підрозділі (барі) де вона виготовляється.

Станція касира використовується для оплати рахунка на виділеному касовому робочому місці. Для цього касирові досить сканувати штрих-код касового чека, що роздруковується на станції офіціанта фіскальним реєстром у момент закриття рахунка. Станцію менеджера застосовують для повного керування системою (товарний облік, калькуляція, дисконтна система, кадровий облік, конфігурація меню, персоналу, гостей, форм оплати, звітність та ін.).

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу наведений у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Кількість, чол
Гардеробник	2
Адміністратор залу	2
Хостес	2
Офіціант (5 розряд)	6
Бармен (5 розряд)	4
Касир	2
Вихователь дитячої кімнати	1
Музиканти	2

В ресторані «Ocean Breath» із обслуговуванням офіціантами планується французький спосіб подавання страв «в обніс» офіціантами із багатопорційного блюда при банкетах та індивідуально оформленого при щоденному обслуговуванні. За бажанням відвідувача може використовуватись російський спосіб подавання страв, коли відвідувач сам перекладає свою страву в тарілку.

РОЗДІЛ 2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно - планувальне рішення

Результати площ окремих приміщень закладу, що проектується наведені у таблиці 1.1

Таблиця 1.1

Склад і площі приміщень закладу

№ пор.	Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²
	Приміщення для відвідувачів	
1.	Торгова зала ресторану	262
2.	Кімната для дітей	18
3.	Аванзала	15
4.	Гардероб	12
5.	Санвузли для відвідувачів	18
6.	Вестибюль	23
7.	Приміщення для музикантів	6
8.	Підсобне приміщення для офіціантів	12
	Складські приміщення	
9.	Завантажувальна	15
10.	Приміщення товарознавця	6
11.	Не охолоджувальна комора	20
12.	Охолоджувальна камера	8
13.	Матеріально-технічний склад	12
	Виробничі приміщення	
14.	Заготівельний цех	11
15.	Холодний цех	7
16.	Гарячий цех	21
17.	Кондитерський цех	44
18.	Мийна столового посуду	12
19.	Мийна кухонного посуду	7
	Адміністративно побутові	
20.	Офіси	24
21.	Приміщення для персоналу	6
22.	Гардероб	14
23.	Душові	6
24.	Санвузли	6
	Технічні приміщення	15
	Корисна площа закладу	600

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k \times K_1 \quad (1.1)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$.

$$S_p = 600 \times 1,25 = 750 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо), визначають загальну площу закладу за формулою 1.2.

$$S_{\text{заг}} = S_p \times K_2 \quad (1.2)$$

де S_p – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 750 \times 1,15 = 863 \text{ м}^2$$

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Заклад ресторанного господарства, що розташований за адресою: вул. Миколи Закревського 10.Проектований заклад поєднав в собі частинку мінімалізму і скандинавського стилю. Витончені деталі, світло, гарний настрій і чистота. Чистота ліній, форм, кольорів, покриттів. Ненав'язлива обстановка і такий домашній затишок це запорука гарного відпочинку.

Інтер'єр ресторану «Ocean Breath» повністю витриманий в пастельній кольоровій гамі (білий, бірюзовий, блакитний, бежевий). Колористичною основою служитиме білий і легкий бежевий відтінок що нагадує про вологий і такий приємний морський пісок. На тлі основи бірюза і блакитний колір заграють як повноцінна композиція що нагадує морський пляж, так само будуть додані елементи з натурального дерева.

Екстер'єр та інтер'єр закладу спрямовані на загальну концепцію закладу. Основною дизайнерською ідеєю запроектованого закладу ресторанного господарства; відповідно до прийнятої концепції є сучасний середземноморський

напрям із античним акцентом. Цій тематиці підпорядкований весь комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів технічного оснащення.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах: огороження території функціонального типу із природного каменю та зелених насаджень висотою 500 мм; озеленення здійснили шляхом посадки кущів та дерев, влаштовано газон, на клумбах змішані квіти, композиційні насадження. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі із сферичними плафонами.

На території забудівлі передбачається великий фонтан біля літнього майданчика (площа 240 м²) Також передбачаються лавки в зоні відпочинку. Доріжки вимощені тротуарною плиткою із ефектом старовини. Всі елементи декору виконані в кольорах слонової кості.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконана у кремових відтінках, із величними античними колонами, із ефектами старовини. Увагу на гардеробі та санвузлах акцентовано використанням направленою світла, входи виконанні у арочному стилі із орнаментом.

Аванзалу вирішено у жовтих та білих кольорах із влаштуванням телевізора на стіні та килимового покриття підлоги; освітлення бокове місцеве.

Дитяча кімната виконана в світло-синіх тонах на дитячу тематику, передбачається великий аваріум.

Торгівельну залу ресторану виконано в теплих пастельних тонах в поєднанні із невеликою кількістю світло-синім, із ефектами старовини та тематичними розписами на стінах. В центрі зали передбачається кругла барна стійка виконана в античному стилі. В ресторані передбачається велика кількість вазонних дерев. Просторове розмежування зали забезпечене завдяки перегородкам із тканини; освітлення центральне та завдяки настінним світильникам, вдень природне бокове через великі віконні прорізи.

Зазначені пропозиції відображені на креслені фасаду, у додатках графічної частини.

Згідно із прийнятими рішеннями площа становить 746 м².

Площа ділянки під будівництво визначається за формулою 2.1.

$$S_d = n_z \times N \quad (2.1)$$

де S_d – площа ділянки під будівництво, м²;

n_z - норматив площі земельної ділянки, м² /місце;

N - кількість місць у закладі, місць.

$$S_d = 27,6 \times 100 = 2761 \text{ м}^2$$

Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 1%.

Типи ґрунтів – намівні підзолисті.

Глибина промерзання ґрунту - в середньому промерзання ґрунту в листопаді складає 11 см, в грудні - 34 см, в січні - 48 см, а в лютому досягає найбільших значень 74 см.

На ділянці під забудову виділяються такі зони:

- зона під забудову площею $S=746 \text{ м}^2$

- зони озеленення загальною площею, що визначаються за формулою 2.2.

$$S_{оз} = S_d \times 0,4 \quad (2.2)$$

$$S_{оз} = 2760 \times 0,4 = 1104 \text{ м}^2$$

- зелена захисна смуга дороги 3м

- літній майданчик на 120 місць, площею $S_{лм} = 240 \text{ м}^2$

- автостоянка для машин відвідувачів на 15 місць, $S_{ас} = 360 \text{ м}^2$

- розворотна площадка площею $S_{рм} = 12\text{м} \times 12\text{м}$

- господарські та технічні споруди, загальною площею $S_{гтс} = 4\text{м} \times 4\text{м}$

- транспортні комунікації шириною проїжджої частини 15м

- основний підхід до закладу шириною 2м, розміри площадки що утворюється біля будівлі, загальною площею $S_{пв} = 18 \text{ м}^2$

- пішохідні доріжки шириною 1,5м

Схема розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території зображено на креслені у додатках графічної частини. На плані

благоустрою також вказані: напрями руху територією (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини) напрями сторін світу.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт за формулою 3.1.

$$V_{ЗБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P \quad (3.1)$$

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

N – потужність проектного закладу;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол. США(7,955);

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва ($I_P = 0,77$).

$$V_{ЗБР(рест)} = 100 \times 1879 \times 1 \times 7,955 \times 0,77 = 1035,857 \text{ тис. грн}$$

Так, як проектується заклад ресторанного господарства сумарний розмір вартості загальнобудівельних робіт ($V_{ЗБР}^{заг}$) визначався за формулою:

$$V_{ЗБР}^{заг} = \sum V_{ЗБР} \cdot k_n \quad (3.2)$$

де k_n – поправковий коефіцієнт

$$V_{ЗБР}^{заг} = (1035,857 \times 1,0) + (496,337 \times 0,7) = 1383,293 \text{ тис. грн}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт є витратами за главою 2.1. зведеного кошторисного розрахунку в таблиці 3.1

Таблиця 3.1

Зведений кошторисний розрахунок

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			

1	Підготовка території будівництва	1-2 % від вартості будівництва за підрозділом 2	13,833
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	1383,293
2.1	загальнобудівельні роботи	56-60 %	774,644
2.2	електротехнічні	6-8 %	82,997
2.3	сантехнічні	5-6 %	82,997
2.4	зв'язок і сигналізація	2-3 %	27,665
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27-30 %	414,987
Разом за підрозділом 2		100 %	1383,293
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 %, глава 2	69,164
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 %, глава 2	13,833
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 %, глава 2	6,916
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12 %, глава 2	165,995
7	Благоустрій і озеленення території	1-5 %, глава 2	69,164
Разом за підрозділами 1-7			1725,198
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 %, сума за главами 1-7	25,877
9	Інші роботи та витрати	3,7-9 %, сума за главами 1-7	155,267
Разом за підрозділами 1-9			1906,348
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 %, сума за главами 1-7	34,503
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7, сума за главами 1-9	13,344
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8, сума за главами 1-7	138,015
Усього: Базисна вартість будівництва			2092,21
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 %, сума за главами 1-9	1143,808
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 % від суми базисної вартості	167,376
Усього за розділом Б:			1311,184
Загалом сума витрат на будівництво		B_{A+B}	3403,394

Загалом сума витрат на будівництво закладу ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києва становить три мільйони чотириста три тисячі триста дев'яносто чотири гривні.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектовани ресторан середземноморської кухні «Ocean Breath» на 100 місць за організаційно-правовим статусом плануємо створити як товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) у відповідності із Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [3].

Учасники товариства відповідають за його зобов'язаннями виключно у межах своїх внесків. До складу створеного товариства з обмеженою відповідальністю входить два засновники.

Установчим документом новоствореного товариства є статут, якому міститься така інформація: найменування товариства, склад засновників, розмір статутного капіталу, розмір часток у статутному капіталі кожного з учасників, спосіб внесення ними вкладів (у грошовій та/або негрошовій формі) [15].

Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України. Статутний капітал спеціалізованої закускової становить: 9437,3 тис. грн.

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

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документів	Змістове наповнення документів
Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства
Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності

Назва документів	Змістовне наповнення документів
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію
Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку
Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства

Для ефективної роботи ресторану «Ocean Breath» розроблена функціональна організаційно-управлінська структура (рис. 3.1) [16].



Рис. 3.1. Лінійна структура закладом ресторанного господарства

Згідно лінійної структури управління накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого і далі до інших підлеглих.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування товарообороту ресторану «Ocean Breath» проводимо у розрахунку на день та місяць (30 днів). Обсяги реалізації закладу, що проектується, обчислюємо на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню, у якому зазначено асортимент страв, що реалізуються, та їх ціна [14].

Середній процент націнки для проектованої спеціалізованої закускової складатиме 135%.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та товарів наведений у табл. 3.2 [2].

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану

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	1709	242,6	57148,4	41490	1714452
1.1.Холодні страви та закуски	250	39,20	12936,0	9900	388080
1.2. Гарячі закуски	190	26,70	2803,5	3150	84105
1.3. Супи	433	48,50	17023,5	10530	510705
1.4. Основні страви	581	70,90	17441,4	7380	523242
1.5. Десерти	255	27,30	3822,0	4200	114660
1.6. Гарячі напої:					
- чай	127	14,00	1778,0	3810	53340
- кава	84	16,00	1344,0	2520	40320
1.7. Напої власного виробництва	70	19,00	1330,0	2100	39900
2. Закупні товари	70		1162,0	2100	34860
2.1. Мінеральна вода	28	16,00	448,0	840	13440
2.2. Безалкогольні напої	42	17,00	714,0	1260	21420
Разом			58310,4	43590	1749312

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

Таблиця 3.3

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

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1714,5	20573,4
2.	Закупні товари	34,9	418,3
3.	Плановий роздрібний товарообіг	1749,3	20991,7

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом [19]. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів ресторану «Ocean Breath» на 2020 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	7997,7	20	399,9
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1039,7	5	207,9
3. Інші	399,9	4	100,0
Разом	9437,3		707,8

Отже, сума амортизаційних відрахувань за основними засобами спеціалізованої закусочної складає 707,8 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснюється за такими категоріями:

- ❖ адміністративно-управлінський персонал;
- ❖ операційний персонал (персонал основної операційної діяльності), у т.ч. виробничий персонал та торговий персонал;
- ❖ допоміжний персонал.

У проекті плану з праці для новостворюваного закладу ресторанного господарства передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку. Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено в таблиці 3.5.

Планування преміального фонду по ресторану «Ocean Breath»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	66500	15	9975
Виробничий персонал	113200	20	22640
Допоміжний персонал	30400	10	3040
Разом	210100		35655

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

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Ocean Breath» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	210,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	35,7
Разом місячний фонд оплати праці	245,8
Річний фонд основної заробітної плати	2521,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	427,9
Разом річний фонд оплати праці	2949,1

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Ocean Breath» зводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці ресторану «Ocean Breath» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	31
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
❖ основний операційний персонал, осіб	18
❖ допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2521,2
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	798,0

Продовження таблиці 3.7

Показники	У розрахунку на 2020 рік
❖ основний операційний персонал, тис. грн	1358,4
❖ допоміжний персонал, тис. грн	364,8
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	427,9
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	2949,1
Структура фонду оплати праці:	
❖ основна заробітна плата, %	85

❖ додаткова заробітна плата, %	15
--------------------------------	----

У ресторану «Ocean Breath» працюватиме 31 особа, загальний фонд оплати праці складає 2949,1 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи заклад ресторанного господарства, припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредитних коштів не має [39].

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «Ocean Breath» представлений у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	20573,4	135	11818,8	8754,6
Закупні товари	418,3	135	240,3	178,0
Разом за рік	20991,7			8932,7

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять - 3168,36 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок - 22% (648,8 тис. грн.) та військовий збір – 1,5% (44,2 тис. грн.), загальні витрати - 693,0 тис. грн [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 707,8 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Розрахунки проведені у табл. 3.9 [5].

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

КНТЕУ 181.19 06-22 д.ф.н. ВКП УЕ	Арк.
	6

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	22557	2,13	48,0
2.Витрати на опалення, Гкал	68	1168,99	79,5
3. Витрати води, м ³			
Холодна	1019	21,75	22,2
Гаряча	88	80,62	7,1
Разом			156,8

За цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 0,8% від роздрібного товарообороту - 167,9 тис. грн. Сума по даній статі становить 324,7 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу ресторану на рік здійснюється у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	7	1	1200	8,4
Виробничий персонал	18	2	950	34,2
Разом				42,6

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2020 рік проводимо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2020 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	43,6	7,8
Столові набори	60	2	120	39,8	4,8

Скляний посуд	60	3	180	40,5	7,3
Металеві набори	60	1	60	32,1	1,9
Разом					21,8

Сума витрат по даній статті склала 64,4 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 3600 грн – фіскальний апарат; плату за торговельний патент – 5148 грн на рік. Витрати за даною статтею становлять 8,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту, тобто 10,5 тис.грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачені.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 2,7 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати визначаємо в обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції та витрати на інкасацію виручки, що становлять 1% від роздрібного товарообороту, за статтею: 835,2 тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю, не передбачаємо.

Склад та порядок планування поточних витрат закусочної представлений у додатку П. Поточні витрати ресторану «Ocean Breath» на 2020 рік дорівнюють 14528,9 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit) [23].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2020 рік

№	Показники	Алгоритм	Розрахунки
КНТЕУ 181.19 06-22 д.ф.н. ВКП УЕ			
			Арк. 8

		розрахунків	тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		16793,4
2	Середній процент торговельної націнки, %		135
3	Змінні витрати, у тому числі		8943,2
3.1	Собівартість продукції, грн		8932,7
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		10,5
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	7850,2
5	Постійні витрати, грн.		5585,7
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	2264,5
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	53,3
8	Поріг рентабельності, точка безбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	6833,0
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8) /ст.1*100	59,31
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	10,8

З таблиці бачимо, що проектований ресторан «Ocean Breath» досягне точки безбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану «Ocean Breath»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		16793,4
2	Собівартість реалізованої продукції		8932,7
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		5596,2
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	2264,5
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	2264,5
7	Податок на прибуток	18%	407,6
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	1856,9
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	11,1
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	1679,3

Отже, чистий можливий прибуток більше ніж цільовий, у подальших розрахунках приймаємо його за основу.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

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

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Ocean Breath» [39]. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (Р _{рп} , %)	$P_{rp} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$	П _р – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; ЧД – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	11,1%
Рентабельність поточних витрат (Р _{пв} , %)	$P_{пв} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	12,8%
Рентабельність операційних витрат (Р _{ов} , %)	$P_{ов} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	П _о – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	19,7%

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 10 %.

Планові показники діяльності основних результатів проектованої спеціалізованої ресторану «Ocean Breath» на 100 місць на перші п'ять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування основних результатів діяльності ресторану «Ocean Breath»
на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності,%.	
1-й рік	20991,7	8	1856,9	10	707,8
2-й рік	22671,1	8	2267,1	10	672,4
3-й рік	24484,8	8	2448,5	10	638,8
4-й рік	26443,6	8	2644,4	10	606,8
5-й рік	28559,0	8	2855,9	10	576,5
Разом	123150,2		12072,7		3202,3

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

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом ресторану
«Ocean Breath»**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис.грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис.грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис.грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис.грн.	Чистий приведений дохід, тис.грн.
1-й рік	9437,3	2564,7	2564,7	2466,0	
2-й рік		2939,5	5504,2	5292,5	
3-й рік		3087,3	8591,5	8261,0	
4-й рік		3251,2	11842,7	11387,2	
5-й рік		3432,4	15275,1	14687,6	
Разом	9437,3	15275,1		14687,6	5250,3

Індекс (коефіцієнт) доходності розраховуємо за формулою 3.9 [39]:

$$ІД = 14687,6/9437,3=1,55$$

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок здійснюємо за формулою 3.10 [39]:

$$\text{ЧП} = 12072,7/5 = 2414,5 \text{ тис. грн.}$$

$$\text{ІР} = 2414,5/9437,3 * 100 = 25,6\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 25,6 %.

Період окупності проекту визначається за формулою 3.11 [39]:

$$\text{ПО} = 9437,3/(14687,6/5) = 3,2 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,2 роки. Отже, ресторан середземноморської кухні «Ocean Breath» – рентабельне підприємство.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект ресторан середземноморської кухні на 100 місць у Деснянському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано місце проектування закусочної по вул. Миколи Закревського 10, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій. Досліджено регіональний ринок послуг ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього закладу функціонують; 17 закладів ресторанного господарства.

2. Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним споживачем послуг проектованої закусочної будуть туристи, жителі району та міста, працівники ближніх підприємств торгівлі та державних установ.

Кулінарним спрямуванням проектового ресторану «Ocean Breath» зроблена ставка на тонку середземноморську кухню, свіжі продукти, велику кількість зелені, свіжої риби та морепродуктів. Це місце зрозумілою, але вишуканою їжі з пріоритетом на страви з риби і морепродуктів. Головною ідеєю ресторану вважається завжди свіжа та корисна їжа. Тому «Ocean Breath» ретельно слідкує за якістю сировини, та підвищенням біологічної цінності страв.

3. Окреслено асортиментну політику проектового закладу: широкий асортимент страв з рибних та нерибних продуктів моря, великий вибір супів, салатів, основних страв та солодких страв.

4. Розроблено загальну концепцію ресторану, яка пропонуватиме доставку замовлень додому та офіс.

5. Обґрунтовано технологічні втрати мас рибних напівфабрикатів та технології які сприяють кращому збереженню макро- та мікроелементів, білків, вуглеводів у порівнянні з контрольним зразком.

6. Структуровано виробничий і сервісний процеси проектового ресторану «Ocean Breath». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та

послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу, підбрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.

7. Розраховано загальну площу ресторану «Ocean Breath», яка склала 750 м². Розроблено пропозиції щодо дизайну закладу ресторанного господарства, який плануємо виконати в скандинавському стилі. Розраховано кошторис будівництва ресторану «Ocean Breath», який склав 3,403,394грн.

8. Обґрунтовано організаційно-правовий проєктованого ресторану, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом – лінійна.

9. Дохід ресторану «Ocean Breath» від реалізації продукції та купівельних товарів склав 20991,7 тис. грн. Визначено, що для роботи закладу ресторанного господарства необхідно штат працівників із 31 особи. Загальний фонд оплати праці на 2020 рік при цьому склав 2949,1 тис. грн.

10. Проведено планування основних результатів діяльності ресторану «Ocean Breath», на основі якого визначено, що плановий прибуток на перший рік створення закладу становить 1856,9 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 11,1%.

11. Розраховано індекс дохідності розробленого проєкту, який склав 1,55. Показник періоду окупності ресторану «Ocean Breath» на 100 місць становить 3,2 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Боженьова І. М. Особливості структури та управління товарооборотом закладів ресторанного господарства / І. М. Боженьова, В. В. Троян, Т.М. Молодовець. – Ст., 2013. – 2 с.
15. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
16. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

17. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.
18. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» ден. фор. навч./Т.Є. Литвиненко. – К.: НУХТ, 2014. – 120 с.
19. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
20. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
21. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
22. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
23. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
24. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
25. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
26. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
27. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с

28. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
29. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.
30. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
31. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
32. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
33. Скурихин І. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.
34. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010
35. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: [Монографія] М.І. Пересічний, М.Ф Кравченко, Д.В. Федорова, О.В Кандалай, О.В Шевченко, А.Б Собко./ К.: КНТЕУ, 2008.
36. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
- 37.Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
38. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І. Пересічний, М.Ф Кравченко, О.М Григоренко / Київ: КНТЕУ, 2003.
- 39.НоReCa: 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. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
40. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com/maps/>
- 41.Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>

42.Дніпровська районні в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dnipr.kyivcity.gov.ua/>

43.Неймінг як маркетингова стратегія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ni.biz.ua/13-10/45365.html>

44.Обладнання для ресторанів та кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://maresto.ua/>

45.Обладнання для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://food-equip.com.ua/shop/category/oborudovanie-restorana>

46.Офіційний сайт вікіпедія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

47.Офіційний сайт Дніпровської районної в місті Києві Державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dnipr.kievcity.gov.ua/>

48.Ресторани в Дніпровському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kiev/restaurants/rayon/dneprovskij/>

ДОДАТКИ

**Концептуальне меню
ресторану «Ocean Breath»**

Найменування страв і закусок за групами страв	Вихід, г
Креативна страва дня	
Екзотичний салат із вяленої качиної грудки з томатами черрі, мікс салатом, кедровим горіхом, мигдальними пластівцями у поєднанні із екзотичними фруктами (лічі, маракуйя) та ягідним соусом	300
Холодні страви та закуски	
- Карпаччо із морських гребінців з лаймом та мусліном із цвітної капусти	125/50
- Дует із копченого та маринованого лосося з кунжутом, в поєднанні з желе із водоростей, вершиками та ікрою	130/75
- Середземноморський салат з хвостами тигрових креветок, тунцем, рукколою та манго	350
- Салат «Цезар» класичний європейський салат з домашнім майонезом із анчоусами, пармезаном і часником	350
- Салат «Фітнес» з апельсином, грейпфрутом, авокадо, томатами конкасе, міксом салату та припущеним філе птиці	350
- Салат «Табуле» фреш салат із петрушки, томатів конкасе, кус-куса та лимонного соку	260
- Соління в асортименті із маринованих баклажанів, черемші, часника та сливи, засолених помідор та огірків, квашеної капусти та італійського бейбі перцю фаршированого тунцем	400
- Карпаччо із яловичини під оливковим маслом з ваніллю та цедрою лайма	100/150
- Тартар із яловичини з каперсами, анчоусами, цибулею-шалот, корнішонами, в'яленими томатами	150/100
- М'ясна комбінація із парми, міланської ковбаси, суджук, бастурма, бекон	250/25
- Террин із фуа гри з родзинками, кедровими горіхами та інжиром конфіт	150/55
- Сирне плато: Багосс, Бри, Камамбер, Фурм д'Амбер, Пармезан із виноградом, яблуками та горіхами	280/230

Гарячі закуски - Королівські креветки запечені з лаймом та імбиром подаються із зеленою спаржею - Фуа гра із манго та ананасом під ванільним сиропом - Омлет зі шпинатом та бринзою - Європейські вареники із картоплею та білими грибами та сметаною	250/50 150/50/15 125 220/25/25
Перші страви - Суп «Буйабез» рибний суп з морського набору із томатами, шафраном та селерою - Бульйон із птиці з лимонником та спагеті із овочів - Український борщ із пампушками та часниковим соусом, візитна карточка України - Суп «Чілі конкарне» концентрований, пряний суп на основі м'ясного бульйону та червоного вина - Суп-пюре із брокколі - Крем-суп із печериць	300 280 300/50/25 250 250 250
Другі гарячі страви Рибна колекція - Парова дорада із арахісовим соусом та томатами - Камбала на грилі із лимонним кремом - Сібас на грилі фарширований розмарином, лимоном конфіт, базиліком та часником - Стейк з лосося із свіжою зеленю Колекція м'яса - Філе курки «Ла Белла» в беконі, фаршироване моцареллою, подається із вершковим соусом - Гусяча ніжка «Конфі» із диким рисом та ягідним соусом - Ребра свинини барбекю із білими грибами, цибулею та в'яленими томатами - Роял стейк «по-американськи» - Австралійський Риб-Ай із овочами - Стейк «Торнадо» в беконі із ананасом гриль томатним соусом	200/50/30 300/50/30 240/50 270/50 250/30 250/150/75 250/150/75 300 300/50 250/100/50

Паста та ризотто	
- Спагеті «Дель Боско» із томатами черрі, беконом та салатом руккола під соусом «Песто»	350
- Спагеті «Карбонара» класичні, із жовтком та пармезаном	350
- Ризотто з морепродуктами із томатним соком та соусом «Кимчи»	350
- Паелья із креветками, новозеландськими мідіями, качиним філе, томатами та зеленим горошком	350
Гарніри	
- Відварний дикий рис	150
- Брокколи із вершковим маслом	150
- Кус-кус із овочами	200
- Картопля фарширована беконом та сиром	150
- Овочі гриль із болгарського перцю, баклажан, цукіні, томатів, кукурудзи та печериць	200
Колекція соусів	
- Соус томатний із розовим перцем	50
- Соус Рокфор	50
- Соус Шалотт із соєю	50
- Соус томатний із зеленою цибулею, оливками та імбиром	50
- Соус тар-тар	50
- Соус барбекю	50
- Соус бернез	50
Десерти	
- Панна котта «Айріш» із м'яким карамельним кремом	120
- Міні ром-баба із ванільними вершками та цитрусовим пряним сиропом	125/25
- Теплий шоколадний пиріг «Кулан», традиційний французький пиріг із сиром Фурм д'Амбер	136
- Тірамісу в класичному виконанні	150
- Чізкейк паровий із ніжних сирів рікота та філадельфія	150/15
- Яблучна тарта із корицею під карамельним соусом	200
- «Гавайська екзотика» асорті із папайї, фрукта дракона, інжира, жовтої та зеленої маракуйї, бебі ананаса, манго	660
- Фруктовий вояж, асорті із сезонних фруктів	315
- Морозиво та сорбети власного виробництва в асортименті	25

Хлібний набір

- італійські грісіні	30
- французький багет	40
- хліб із вяленими томатами	40
- масляна суміш із зеленню	15
- масляна суміш із томатами	15

Денна виробнича програма

Найменування страв та закусок за групами страв	Вихід, г	Кількість страв, шт
Холодні страви та закуски		250
Карпаччо із морських гребінців	125/50	15
Дует із копченого та маринованого лосося	130/75	17
Салат «Середземноморський»	350	18
Салат «Цезар»	350	22
Салат «Фітнес»	350	20
Салат «Табуле»	300	18
Екзотичний салат	260	15
Соління	400	20
Карпаччо із яловичини	100/150	18
Тартар із яловичини	150/100	17
М'ясна комбінація	250/25	25
Террин із фуа гри	150/55	20
Сирне плато	280/320	25
Гарячі закуски		190
Королівські креветки	250/50	26
Фуа гра із фруктами під ванільним сиропом	150/50/15	48
Омлет зі шпинатом та бринзою	125	56
Європейські вареники із картоплею та грибами	220/25/25	60
Супи		433
Суп «Буйабез»	300	60
Бульйон із птиці	280	78

Український борщ із пампушками	300/50/25	80
Суп «Чілі конкарне»	250	65
Суп-пюре із брокколі	250	78
Крем-суп із печериць	250	72
Основні страви		581
- Рибна колекція	200/50/30	180
Парова дорада із арахісовим соусом та томатами	300/50/30	45
Камбала на грилі із лимонним кремом	240/50	50
Сібас на грилі фарширований	270/50	55
Стейк з лосося із свіжою зеленню		30
- Колекція м'яса	250/30	200
Філе курки «Ла Белла»	250/150/75	32
Гусяча ніжка «Конфіт»	250/150/75	38
Ребра свинини барбекю	300	36
Роял стейк «по-американськи»	300/50	40
Австралійський Риб-Ай із овочами	250/100/50	28
Стейк «Торнадо»		26
- Паста та ризотто	350	100
Спагеті «Дель Боско»	350	25
Спагеті «Карбонара»	350	25
Ризотто з морепродуктами	350	25
- Гарніри		25
Відварний дикий рис	150	65
Брокколі із вершковим маслом	150	10
Кус-кус із овочами	200	12
Картопля фарширована беконом та сиром	150	15
Овочі гриль	200	15
		13

- Колекція соусів		36
Соус томатний із розовим перцем	50	5
Соус Рокфор	50	8
Соус Шалотт із соєю	50	7
Соус тар-тар	50	6
Соус барбекю	50	5
Соус бернез	50	5
Десерти		255
Панна котта «Айріш»	120	25
Міні ром-баба	125/25	25
Теплий шоколадний пиріг «Кулан»	136	28
Тірамісу	150	30
Чізкейк паровий	150/15	30
Яблучна тарта	200	26
«Гавайська екзотика»	660	40
Фруктовий вояж	315	40
Морозиво та сорбети	25	51
		593

Управління продуктовими та сировинними запасами

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Філе куряче	7	14
	Філе качине	1,25	2
	Гусяча ніжка	7,6	14
	Яловичина вирізка	16,78	20
	Яловичини мраморна (т/т край)	29,52	40
	Ребро свине	18,8	40
	Кістки птиці	15,94	20
	Фуа гра	3	6
Риба та морепродукти	Гребінці морські	6,7	12
	Мідії новозеландські	6,4	12
	Креветки	9,6	20
	Креветки хвости	5,5	10
	Окунь морський	6,2	12
	Лосось	11	20
	Дорада	9,9	20
	Камбала	16	30
	Сібас	13,75	25
	Ікра лососева	0,4	1
	Вакаме	0,2	1
М'ясна та рибна гастрономія	Лосось хол. копч.	1,1	2
	Угорь копчений	0,45	1
	Анчоуси мариновані	0,5	1
	Філе качине копчене	1,2	2
	Парма	1,25	3
	Міланська ковбаса	1,25	3
	Бастурма	1,25	3
	Бекон	9,8	20

Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	31,6	60
	Вершки	24,8	40
	Вершки кондитерські	28,5	60
	Сметана	10,12	20
	Сир домашній	1,3	3
	Сир моцарелла	3,2	6
	Сир маскарпоне	0,9	2
	Сир філадельфія	0,4	1
	Сир емінталь	0,3	1
	Сир пармезан	10,33	20
	Сир багосс	1,3	2
	Сир бри	10,9	20
	Сир камамбер	1,25	2
	Сир фурм Д амбер	1,6	3
	Масло вершкове	39,25	50
	Маргарин	1,43	2
	Масло оливкове	32,1	60
	Масло кунжутне	0,15	1
	Молоко кокосове	0,18	1
	Молоко мигдальне	1,8	3
Овочі	Аспарагус	2,5	5
	Шпинат	0,8	2
	Кріп	1,4	2
	Петрушка	4,7	6
	Тимін	0,36	1
	Розмарин	0,6	1
	Базилік	1,2	2
	Салат фрізе	7	14
	Салат руккола	1,25	3
	Салат лола роса	2,2	4
	Салат лола блонда	1,3	3
	Салат радічьо	1,4	3
	Салат ромен	3,3	6
	Картопля	7,15	14
	Цибуля ріпчаста	30	60
	Цибуля шалотт	0,4	1
	Цибуля порей	1,25	2

Цибуля шніт	0,5	1
Морква	5,97	10
Селера	2,6	5
Буряк червоний	5,5	10
Цукіні	0,65	1
Баклажани	1,4	2
Білі гриби	9,6	20
Печериці	11,45	20
Капуста цвітна	0,75	2
Капуста б/к	2,4	5
Перець болгарський	3	6
Брокколи	11,2	20
Кукурудза	0,65	2
Квасоля біла	1,6	4
Квасоля червона	3,25	6
Горошок зелений	0,75	2
Помідори	13,4	20
Помідори черрі	8,2	15
Часник	2,6	5
Естрагон	0,05	0,1
Лимонник	3,41	6
Корінь імбиря	1,46	2

Фрукти	Авокадо	0,66	2
	Апельсин	4,5	8
	Ананас	6,9	12
	Грейпфрут	0,4	1
	Клубніка	3,9	8
	Маракуйя	2,32	5
	Лічі	0,15	0,5
	Манго	2,4	4
	Виноград червоний	2,5	5
	Яблука	2,4	5
	Інжир	0,5	1
	Журавлина	1,9	2
	Чорника	2,1	4
	Груша	1	2
	Голубіка	0,3	0,6
	Малина	3,55	7
	Смородина	0,9	2
	Банани	1,44	3
	Яблука	5,4	10
	Вишні	0,4	1
	Лимон	0,6	1
	Лайм	9,6	15
Бакалійні товари	Перець розовий гор.	0,01	0,1
	Перець чорний гор.	0,9	0,2
	Сіль екстра	6	12
	Морська сіль	0,34	1
	Спеції грам масала	0,04	0,1
	Кандаш	1,55	2
	Шафран	0,06	0,1
	Куркума	0,03	0,1
	Кориця	0,02	0,1
	Какао	0,5	2

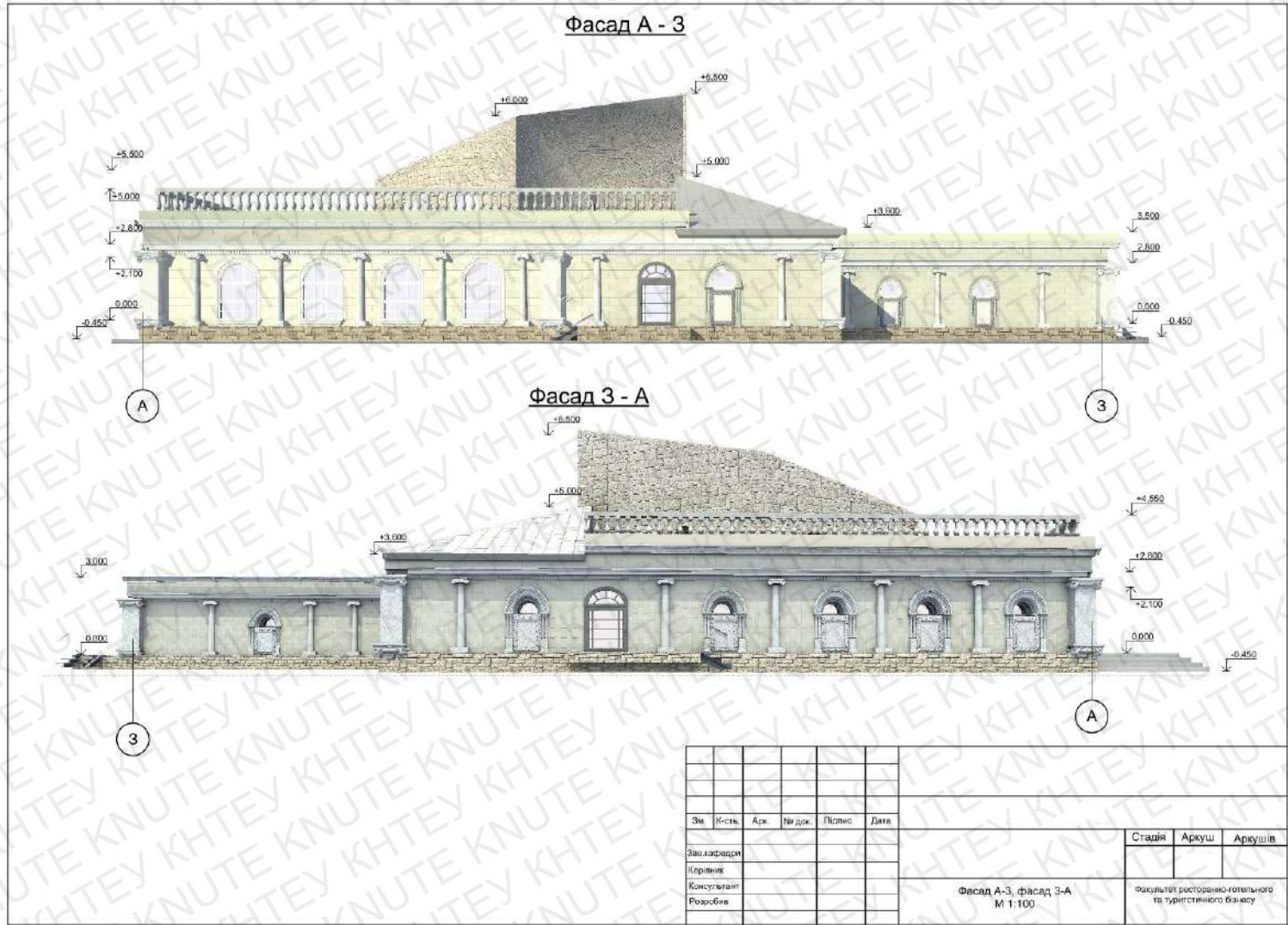
Анис	0,16	0,3
Ванільні палочка	0,4	1
Цукор-пісок	32,2	60
Цукор коричневий	0,87	2
Цукрова пудра	1,2	3
Желатин листовий	0,38	1
Васабі	0,01	0,1
Гірчиця	5,2	10
Зерна кави	0,09	0,1
Розпушувач	0,2	0,4
Сода	0,07	0,1
Дріжджі	1	2
Глюкоза	0,07	0,1
Патока	0,9	2
Мед	0,6	1,5
Соус унагі	0,3	0,6
Оцет	0,16	0,4
Бальзамік	2,1	4
Сік томатний	16,8	30
Соус кімчі	2,3	5
Соус табаско	0,3	0,3
Соевий соус	3,24	6
Соус барбекью	0,15	0,3
Грецький горіх	0,75	2
Кедрові горіхи	0,32	0,6
Арахіс	2,6	5
Фісташки зелені	0,48	1

	Мигдальні пластівці	1,53	3
	Фундук	0,07	0,1
	Родзинки	0,2	0,1
	Чорнослив	0,1	0,2
	Кокосова стружка	0,7	2
	Кунжут	0,55	1
	Мак	0,25	0,5
	Борошно	93,8	200
	Каперси	0,36	0,6
	Корнішони	0,06	0,1
	Томати вялені	3,1	6
	Баклажани мариновані	1	2
	Черемша маринована	1	2
	Часник маринований	1	2
	Слива маринована	1	2
	Помідори солені	1	2
	Огірки солені	1	2
	Капуста квашена	1	2
	Перець фарш. марин	1	2
	Пюре манго	2,25	5
	Каштанове пюре	0,5	1
	Розове варення	0,22	0,5
	Персик консервований	2,76	5
	Мигдальне праліне	1,1	2
	Шоколад чорний	3,1	6
	Шоколад білий	0,8	2
	Дикий рис	3,64	6
	Рис арборіо	3,75	7
	Рис басматік	6,15	12
	Спагеті №5	5	10
	Кус-кус	5	10
Напої алкогольні	Вино червоне	8	16
	Вино біле	6,4	12
	Горілка	0,04	0,1
	Ром білий	0,8	0,2
	Лікер бейліс	0,5	1
	Лікер талібу	0,12	0,2
	Лікер амаретто	0,1	0,2
	Коньяк	0,03	0,1
	Віскі	0,25	0,5
	Смородиновий сироп	0,18	0,3
Ячні продукти	Яйця курячі	38,6	80
	Яйця перепилині	0,4	0,8

Організація роботи складського господарства

Заходи		Характеристика	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів		- розвантажування; - приймання за кількістю і якістю; - транспортування до комори	Відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	Товарознавець , комірник, експедитор
Складування		- складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	Відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	Комірник
Відпуск товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення		- відпуск продовольчих товарів по групам; - відпуск предметів матеріально-технічного забезпечення	Відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів	Товарознавець , комірник
Санітарне оброблення та ремонт тари		- санітарне оброблення тари; - дрібний ремонт тари	Відповідно до денного обороту тари тари та її видів	Комірник
Санітарне оброблення приміщень	Щоденне	- миття складського устаткування та інвентарю; - миття стін; - підмітання та миття підлоги	Відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня	Прибиральник
	Щотижневе	- миття дверей; - миття освітлювальних приладів; - протирання немеханічного складського устаткування і підлоги під ним	Відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня у кінці тижня	Прибиральник , комірник

	Щомісячний санітарний день	- дезінфекція; - дезінсекція; - дератизація	Відповідно до режиму роботи персоналу	Увесь персонал складського господарства
	Передача тари постачальникам	- передача за кількістю та якістю	Відповідно до виробничої доцільності	Товарознавець
	Моніторинг постачальників	- моніторинг товарних залишків; - пошук джерел постачання; - формування замовлень;	Відповідно до виробничої доцільності	Товарознавець





Втрати поживних речовин лосося під дією різних видів теплової обробки:

	Варіння (контроль)	Смаження	Вихилення	"Су-Від"	Вихилення	"Су-Від" з сільом	Вихилення	"Су-Від" з сільом	Вихилення
Білки	13,8г	14,9г	-1г	16,6г	0,6г	13,8г	0г	16,2г	0,4г
Жири	6,399г	1,994г	-0,403г	6,723г	0,324г	6,399г	0г	6,66г	0,161г
Вода	55,714г	52,244г	-3,53г	58,6г	2,826г	55,714г	0г	57,0г	1,426г



Втрати маси дослідних зразків під дією різних видів теплової обробки:

Вид теплової обробки	Нetto(г)	Брутто(г)	Втрат маси %
Варіння	100	79	21
Смаження основним способом	100	74	26
"Су-Від"	100	83	17
"Су-Від" з сільом	100	79	21
"Су-Від" з сільом	100	81	19

							КНТЕУ181.19.06-22 д.ф.н.ВКП АД
							Заклад ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києва
Зм.	Кость	Арс.	Надок.	Підпис	Дата		Ресторан Середземноморської кухні на 100 посадочних місць
Зав. кафедр	Крищенко М.О.						Стадія
Керівник	Домогарова М.Г.						Аркуш
Консультант	Роздобило В.П.						Аркушів
Розробив	Савур Д.В.						Факультет ресторанно-гостинного та туристичного бізнесу 2 курс, 6 група



Експлікація приміщень

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Заклад ресторанного господарства	120 місць
2	Майданчик для відпочинку	240 м ²
3	Майданчик для збору відвідувачів	12 м ²
4	Стоянка для автомобілів	15 місць
5	Розвантажувальний майданчик	190 м ²
6	Майданчик для сміттєзбірників	12,0 м ²

Умовні позначення:

- газон з багаторічних трав
- автостоянка на 15 машиномісць
- асфальтове покриття
- відмостка
- покриття плиткою фігурною
- покриття натуральним каменем
- квітник
- жива огорожа
- квітник декоративних квітів та кущів
- будівля закладу
- альтанка
- сміттєзбірник

						КНТЕУ181.19 06-22 д.ф.н.ВКП АД			
						Заклад ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києва			
Зм.	К-сть	Арх.	Нудок	Підпис	Дата	Ресторан Середземноморської кухні на 100 посадочних місць	Стадія	Аркуш	Архівув.
Зав. кафедрой	Кравченко М.О.	Домогарова М.П.							
Керівник	Романенко Р.П.					План благоустрою території М 1:500	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 5м група		
Консультант	Савур Д.В.								
Розробив									

