

ВСТУП

Актуальність теми: Ресторанне господарство являє собою галузь економіки, основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва та обслуговування споживачів, які розрізняються за типами, спеціалізацією. Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ поза домівкою. Ресторанний бізнес у світі є одним із найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбивається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах.

Тенденції розвитку ринку послуг ресторанного господарства демонструють, що ресторани німецької кухні (зазвичай це пивні ресторани), як і раніше, популярні. За популярністю серед інвесторів пивні заклади перевершують навіть кав'ярні. Для "розкручування" подібних закладів сьогодні необов'язково наймати ексклюзивних шеф-кухарів і арт-директорів і вражати гостей неймовірними частуваннями і неповторним інтер'єром. Хороше пиво і затишна атмосфера, природно, при наявності зручного розташування, зроблять все за вас.

Популярність закладів такого формату фахівці багато в чому пов'язують із зростанням популярності пива як такого, чому чимало сприяє агресивна реклама в ЗМІ. Ринок пивних ресторанів, незважаючи на активне зростання, ні в Києві (де їх в принципі достатньо багато), ні в регіонах (де їх відносно мало або немає зовсім) ще не насичений. Потенціал сегмента не вичерпаний, і поки не видно ознак настання межі для зростання. Пивні ресторани викликають інтерес у інвесторів, тому вони не тільки успішно відкриваються, але і успішно продаються. Саме тому цікавою ідеєю було створення ресторану німецької кухні з крафтовою пивоварнею. Проектований заклад вражатиме не тільки простим і смачним крафтовим пивом, а й різноманітним традиційним вишуканим стравам німецької кухні.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій булочних виробів.

Досягнення зазначеної мети потребує виконання наступних завдань:

- створення концепції проектного закладу ресторанного господарства;
- визначення гастрономічного бренду проекту;
- формування та структуризація виробничого процесу закладу;
- визначення рівня сервісу закладу;
- організація управління закладу;
- створення інвестиційного проекту;
- визначення ефективності інвестиційного проекту.

Об'єктом дослідження є проект закладу ресторанного господарства, новітні технології булочних виробів.

Предметом дослідження є ресторан німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею, булочні вироби, житнє борошно, темне пиво.

Практична значущість полягає в тому, що результати досліджень можна застосувати і використати при розробленні концепції нового ресторану, зокрема німецької кухні з крафтовою броварнею, а також при вдосконаленні діяльності вже існуючого. Результати роботи можуть бути використані при проектуванні нового закладу ресторанного господарства, зокрема у Дніпровському районі м. Києва.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Найбільший у м. Києві Дніпровський район, утворений 23 травня 1969 року, став другим лівобережним Київським районом. Нині до складу Дніпровського району входять, як мінімум, 22 історичні житлові місцевості. Загальна його площа становить 6900 га або 16% території міста. Населення – 345,7 тис. мешканців.

Межує з Деснянським, Дарницьким, Подільським, Печерським та Оболонським районами.

Дніпровський район складається з таких історичних місцевостей: Микільської та Передмостової слобідок, землі Євстафієвої (Городець), Русанівських садів, Березняків і Труханового острова. Загальна площа зелених насаджень на території району складає 3448 га. До них увійшли парки культури та відпочинку «Перемога» і «Гідропарк», 16 парків, 29 скверів, 10 бульварів, 5 захисних зон. Загальна довжина дорожніх шляхів складає 133,7 км.

Проектований ресторан планується розмістити на проспекті Юрія Гагаріна. За результатами опитування місцевих жителів, дана місцевість користується популярністю серед іноземних туристів. На території проспекту знаходиться велика кількість офісів і бізнес-центрів, неподалік розміщений ТЦ «Проспект». Дана місцевість користується значними перевагами споживчої аттрактивності. Встановлено, що в ареалі діяльності проектного ресторану знаходиться близько 30 закладів ресторанного господарства, але жодного зі спеціалізацією на німецькій кухні.

Встановлено можливість будівництва приміщення для відкриття закладу ресторанного господарства по проспекту Юрія Гагаріна 5/2 (рис. 1.1). Враховуючи усі можливі варіанти будівництва, проектування ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею на 80 місць у даному місці буде доцільним. Для визначення ефективності впровадження розробленої концепції ресторану, необхідно обґрунтувати цільові сегменти відвідувачів і відповідність обраного формату та гастрономічного спрямування закладу для забезпечення потреб у харчуванні та дозвіллі, а саме: 1) зустріч із друзями; 2) насолода живою музикою; 3) романтична вечірка; 4) відпочинок від буденності; 5) вишукана вечеря; 6) харчування з собою; 7) релакс у будні; 8) обідні пропозиції.

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації ресторану вищого класу. Формат закладу – гастрономічний міський ресторан німецької кухні з демократичними цінами та

хорошим рівнем обслуговування (формат «Friendlyservice»), з середнім чеком на рівні 550-700 грн.

Конкурентними перевагами даного закладу можна вважати: ексклюзивне меню німецької кухні зі стравами від шеф-кухаря; використання новітніх способів приготування та подачі страв; формат сервісу типу «Friendly»; демократичні ціни; крафтове пиво, яке виробляється безпосередньо в ресторані, різноманітність та багатогранність видів пива; широкий асортимент додаткових послуг; ексклюзивний та неповторний дизайн інтер'єру.



Рис. 1.1. Місце розташування проектного ресторану з найближчими конкурентами

1 – проектований заклад; 2 – ресторан «Пітер»; 3 – кафе «Джага-Джага»

Неймінг закладу

Неймінг проектного закладу ресторанного господарства спрямований на європейський стиль життя та побуту, створення позитивних асоціацій у споживачів. Обслуговування в закладі здійснюватиметься офіціантами, з повною формою обслуговування. Будівля закладу матиме один поверх, на якому будуть розміщені виробничі та допоміжні приміщення, торговельна зала ресторану та броварня.

Особливістю проектного закладу є нетрадиційний підхід до німецької кухні та обслуговування гостей. Традиційні німецькі страви планується подавати у посуді, що схожий на дитячий, але значно більшого розміру. «Фішкою» закладу є саме крафтове пиво з локальної міні-броварні ресторану. Пиво планується

подавати в збільшеній варіації дитячих пляшечок, що є цікавою альтернативою звичайним кухлям пива. Ресторан відрізнятиметься меню, атмосферою та обслуговуванням. Не зважаючи на те, що ресторан має гумористичний характер, це зовсім не заважатиме проводити у ньому ділові зустрічі та переговори; саме тому він орієнтований на будь-який випадок. Цьому сприятиме інтер'єр закладу та різноманітність меню (як меню кухні, так і бару). Для самої назви проектного закладу ресторанного господарства було обрано німецьке неоднозначне слово “augenblick”, що означає мить, момент – настільки короткий та приємний, ніби тільки оком встиг змигнути. «AUGENBLICK» – це момент забуття всіх буденних проблем, які оточують нас, це момент відпочинку та релаксу, момент щирої посмішки.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – демократичний міський ресторан, що поєднав серйозність німецької кухні та сміх і радість дитячих забав. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що серед наявних ресторанів у Дніпровському районі – це єдиний ресторан німецької кухні з власною броварнею, а також єдиний ресторан німецької кухні в Україні, що поєднує серйозність та легковажність кожної людини.

«AUGENBLICK» буде значною мірою відрізнитися від ресторанів німецької кухні на ринку, саме тому доцільним буде вважати ідею ресторану новаторством у даній сфері.

Розроблено фірмовий логотип ресторану «AUGENBLICK» (рис.1.2).



Рис.1.2. Фірмовий логотип ресторану «AUGENBLICK»

Слоган – «Alles wird gut!». Якщо Ти стомився від тяжкості буденних справ, якщо доросле місто змушує Тебе приймати серйозні рішення, якщо Ти просто хочеш відчути себе дитиною, саме час відчути «AUGENBLICK».

Концептуальне меню закладу

Меню закладу – це сучасна німецька кухня у поєднанні з класичними стравами та напоями. Але більше вражає не меню кухні, а меню бару. Саме бар бере на себе головний акцент у проєктованому закладі. Завдяки крафтовій броварні заклад буде користуватися великою популярністю, крафтове пиво власного виробництва подарує кожному відвідувачу момент справжньої насолоди.

Меню бару включатиме понад 6 видів розливного пива власного виробництва та широкий асортимент міцних алкогольних напоїв. Меню кухні багате на знамениті традиційні ковбаски німецької кухні, м'ясні рулети, закуски, представлено декілька видів шніцеля та рибних страв. На десерт заклад запропонує знамениті штруделі та пироги, а також «дитячі» фруктові пюре у сучасній інтерпретації.

Меню закладу вражатиме своєю неординарністю та традиційністю в одній «посудині», зможе заволодіти серцями всіх, хто прийде уперше, але захоче повертатися знову. У закладі можна буде також придбати продукцію «на виніс», передбачено проведення банкетів і фуршетів, індивідуальне меню для будь-якого свята та події.

У меню будуть представлені традиційні німецькі страви з неординарними та цікавими назвами як, наприклад, «Фляйшпфланцер» – традиційні німецькі курячі котлети з локшиною та вершково-грибним соусом, а також «Охсенбратен» – ніжні шматочки телятини, тушковані в червоному вині з пряними травами та ніжним вершковим соусом. З рибної гастрономії планується включити прості страви зі смаком: стейк із лосося та смажене філе судака. Найцікавішою стравою буде баварський рибний суп. Основними стравами виступають також шніцель зі свинини на кістці, фірмова свиняча рулька від шефа та неповторні реберця в соусі барбекю (Додаток А).

Концептуальний дизайн та атмосфера

Внутрішнє оздоблення ресторану виконано в стилі ф'южн. Заклад поєднав сучасний ресторан німецької кухні та дитячість у дрібницях (посуд, картини, декорації та інше). В інтер'єрі використані дитячі фото відомих діячів культури та політики, спортсменів та акторів, кухарів, артистів та інших відомих людей. Це спрямовано на те, що всі відомі люди колись були маленькими та всі ми просто дорослі діти.

Характерна риса стилю в інтер'єрі – велика кількість неординарних предметів декору, цікавих меблів та аутентичного посуду. Простота та неординарність допоможе відвідувачам розслабитись, забути про метушню великого міста, насолодитись смачними стравами та приємним інтер'єром.

Атмосфера ресторану спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуються у колі друзів.

Стіни зали будуть виконані в сучасному стилі з використанням текстурованої штукатурки, яка наноситься нерівно з виступами і шорохуватостями, використовуватимуться декілька кольорів ніжних і темних тонів. У деяких місцях стіни до середини будуть обкладені декоративним деревом. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені відомі люди у дитинстві. Дитячі іграшки та посуд прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельної зали.

У залі будуть встановлені 2-х, 4-х та 6-місні дерев'яні столи та стільці. В окремих місцях будуть встановлені 2-х місні столики з м'якими кріслами. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану «AUGENBLICK» наведено на рис.1.3.



Рис.1.3. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну зали та посуду ресторану «AUGENBLICK»

Посуд передбачається використовувати керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні білого, блакитного та рожевого кольорів, бокали та склянки для напоїв – з прозорого скла, нагадують дитячий посуд. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні дощечки, підставки. Форма для обслуговуючого персоналу буде включати темно-рожеві та темно-сірі сорочки і грубий шкіряний фартух чорного кольору, службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям та посадою працівника (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу

Висновки

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Дніпровського району м. Києва підтверджують доцільність проектування ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею на 80 місць по проспекту Юрія Гагаріна 5/2.

Формат закладу – гастрономічний міський ресторан німецької кухні з демократичними цінами та хорошим рівнем обслуговування (формат «Friendlyservice»), з середнім чеком на рівні 550-700 грн .

Цільовим сегментом ринку споживачів є люди віком 29-60 років переважно чоловіки із рівнем доходу вище середнього. За видом зайнятості – це підприємці, офісні працівники, керівники, службовці.

За результатами аналізу дослідженого матеріалу розроблено концепцію ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею на 80 місць «AUGENBLICK» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Концепція ресторану «AUGENBLICK»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дніпровський район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, Дніпровський район, пр-т Юрія Гагаріна 5/2
Рівень туристичної привабливості та ділової активності району	На території району знаходиться невелика кількість визначних місць: 3 об'єкти культурної спадщини, 4 парки
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	59 закладів ресторанного господарства; 3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «AUGENBLICK»

Продовження таблиці 1.1

Логотип	
Легенда	Засновник закладу – це людина, яка завжди відносила до серйозних завдань з легковажністю та гумором, але заважав тільки дорослий світ, який своєю грубістю лякав дитину в середині засновника. Тому заклад поєднає дитячу кімнату та дорослий бар-ресторан, це виявляється й в інтер'єрі закладу. «AUGENBLICK» поєднає консервативність та поважність німецької культури з безтурботністю та грайливістю дитинства кожного з нас.
Концептуальне меню	
Меню закладу – це сучасна німецька кухня у поєднанні з класичними стравами та напоями. Але більше вражає не меню кухні, а меню бару. Саме бар бере на себе головний акцент у проєктованому закладі. Завдяки крафтовій броварні заклад буде користуватися великою популярністю.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Внутрішнє оздоблення ресторану виконано в стилі ф'южн. Заклад поєднав сучасний ресторан німецької кухні та дитячість у дрібницях (посуд, картини, декорації та інше)
Фірмові атрибути	В інтер'єрі використані дитячі фото відомих діячів культури і політики, спортсменів та акторів, кухарів, артистів та інших відомих людей. Дитячий посуд великих розмірів.
Фірмові кольори	Темно-кремові, сині, рожеві, пастельні кольори.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат закладу – гастрономічний міський ресторан німецької кухні з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування (формат «Friendlyservice»), з середнім чеком на рівні 550-700 грн
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню a la carte
Форми обслуговування	Обслуговування буде здійснюватись офіціантами за меню a la carte, з подальшим готівковим або безготівковим розрахунком.
Додаткові послуги	Реалізація страв «на виніс»; Вечори стендап; Вечори живої музики
Режим роботи	Пн-Нд 10:00-23:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основна зала ресторану на 80 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	3,8

1.2. Гастрономічний бренд проекту

На сьогоднішній день особливо важлива роль відводиться раціональному та лікувально-профілактичному харчуванню. Виходячи з цього, виникає необхідність у створенні таких продуктів функціонального призначення, які б задовольняли потребу нашого організму не лише в білках, жирах і вуглеводах, але й у вітамінах і мінеральних речовинах, незамінних амінокислотах, складних вуглеводах, зокрема клітковині.

Булочні вироби займають важливе місце у сучасному харчуванні. Вони чудово доповнюють наше щоденне меню, оскільки включені практично у будь-який раціон харчування. Зазвичай булочні вироби містять недостатню кількість корисних речовин, зокрема життєво необхідних організму вітамінів (групи В, Р, Е), а також мінеральних речовин (калію, магнію, цинку, заліза, йоду, фосфору). Все це знаходиться в оболонці зерна і в його зародку, але в процесі отримання білого борошна вищого сорту вони стають відходами. В результаті такої обробки булочні вироби, які виготовляються виключно з пшеничного борошна вищого сорту, не містять життєво необхідних речовин, але мають підвищену калорійність, завдяки наявності великої кількості вуглеводів. Тому раціонально обирати для виробництва булочних виробів суміші у складі пшеничного борошна з додаванням висівків, житнього або гречаного борошна.

Відповідно до результатів недавніх досліджень іспанських вчених було встановлено, що користь темного пива полягає в тому, що в цьому напої вміст вільного заліза вищий, ніж у світлому пиві. Цілком зрозуміло, що залізо надходить в людський організм з харчовими продуктами, і цей елемент сприяє прискоренню процесів окислення органічних сполук, які забезпечують стабільність і аромат темного пива.

Метою роботи є наукове обґрунтування і розроблення технології житніх булочок «Булята» з використанням темного крафтового пива та дослідження їх якості. В якості контролю обрано пшеничні булочки «Малятко» виробника ПАТ «Київхліб» без додавання пива.

Об'єкт дослідження – технологія житніх булочок із додаванням темного крафтового пива.

Предмет дослідження – житнє борошно, темне пиво, житні булочки з додаванням темного пива.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Для визначення раціональної кількості запропонованих компонентів, проведено дослідження булочних виробів із використанням різної кількості добавок.

Було проведено дослідження із частковою заміною пшеничного борошна на житнє у співвідношенні 70:30 (Дослід 1), 50:50 (Дослід 2) та 60:40 (Дослід 3). Для контрольного зразка було обрано пшеничні булочки «Малятко» виробника ПАТ «Київхліб» без додавання пива. За результатами проведених досліджень було виявлено, що найкращі органолептичні показники мають готові булочні вироби з заміною пшеничного борошна на житнє у співвідношенні 50:50.

Проведено дослідження щодо часткової заміни води на темне крафтове пиво в рецептурі булочних виробів. За контрольний зразок обрано рецептуру булочних виробів із попереднього дослідження (дослід 2). Обрали співвідношення води до пива 80:20 (Дослід 1) та 70:30 (Дослід 2). При використанні співвідношення 70:30 (води до пива) готові вироби мали найвищу органолептичну оцінку. Смак приємний без гіркоти, солодкуватий, з карамельним присмаком, без сторонніх присмаків. Колір темний, властивий виробам із житнього борошна. Структура на розломі м'яка, еластична.

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що завдяки додаванню до рецептури булочок темного пива та житнього борошна збільшується в них вміст макро- та мікроелементів, особливо калію та фосфору, що сприяє задоволенню добової потреби в калії – на 16,3%, а у фосфорі – на 20,9%, при споживанні 100 г булочок, показники контрольного зразка щодо задоволення добової потреби в калії менші за дослідний зразок – на 8,45%, а у

фосфорі – на 1,99%. Тому розроблені булочні вироби доцільно використовувати для різних верств населення (окрім немовлят) із метою покращення забезпечення есенціальними речовинами раціонів харчування населення.

За результатами проведених досліджень опубліковану статтю «Технологія житніх булочок «Булята» з використанням темного крафтового пива» у Збірнику наукових праць (Додаток Б, Б1).

1.3. Виробничий процес

Визначення добової динаміки попиту

За результатами досліджень встановлено оптимальний режим роботи закладу з 10:00 до 23:00 год. Визначаємо графік добової динаміки попиту торговельного залу, де початковими даними є: режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу.

Розрахунок прогнозованої добової динаміки відвідування для ресторану німецької кухні «AUGENBLICK» зводимо в таблицю 1.2.

Таблиця 1.2

Прогнозована добова динаміка відвідування ресторану «AUGENBLICK» на 80 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10:00-11:00	60	1,00	0,2	16
11:00-12:00	60	1,00	0,3	24
12:00-13:00	60	1,00	0,4	32
13:00-14:00	60	1,00	0,6	48
14:00-15:00	60	1,00	0,5	40
15:00-16:00	150	0,40	0,4	13
16:00-17:00	150	0,40	0,7	22
17:00-18:00	150	0,40	0,8	26
18:00-19:00	150	0,40	0,9	29
19:00-20:00	150	0,40	0,7	22
20:00-21:00	150	0,40	0,5	16
21:00-22:00	150	0,40	0,3	10
22:00-23:00	150	0,40	0,1	3
Всього відвідувачів за день				301
Оборотність				3,8

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування ресторану, визначено, що всього відвідувачів за день – 301 особа, денна оборотність місця становить 3,8 разів.

Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства – це склад усіх його підрозділів із зазначенням зв'язку між ними. На виробничо-торговельну структуру підприємства впливає багато факторів, такі як: функції, які виконує підприємство; номенклатура послуг, що надає підприємство; асортимент продукції, напівфабрикатів, ступінь їх готовності; наявність та місткість залів; наявність дієтичного відділу; наявність підсобного господарства.

Заклад «AUGENBLICK» – ресторан із закінченим виробничо-торговельним циклом, який працює переважно на напівфабрикатах і сировині. Виробничий процес ресторану «AUGENBLICK» складається з наступних стадій: розроблення виробничої програми; формування запасів; зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; механічне кулінарне оброблення сировини і напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпускання, організація споживання страв; надання інших послуг.

Розроблено структурно-технологічну схему організації роботи проектного закладу ресторанного господарства (рис. 1.5).

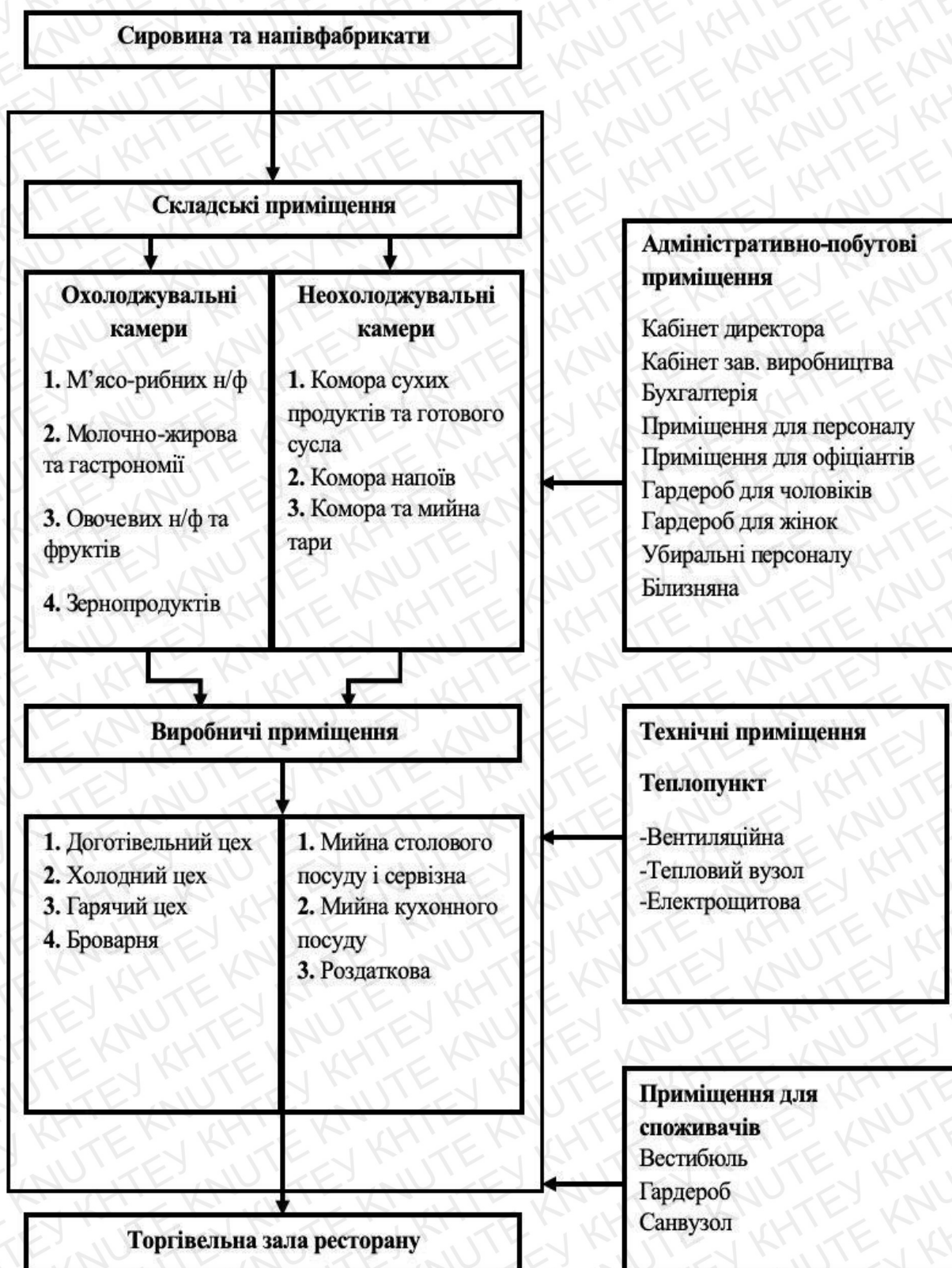


Рис. 1.5. Структурно-технологічна схема організації роботи ресторану «AUGENBLICK»

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами у проєктованому закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3
Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви та напої	0,1	30
Холодні закуски	1,2	361
Гарячі закуски	1,4	421
Супи	0,2	60
Основні гарячі страви	0,8	240
Гарніри	0,3	90
Соуси	0,7	211
Солодкі страви та борошняні кондитерські вироби	0,4	120
Гарячі напої	0,3	90
Холодні напої	0,25	75
Фреші	0,1	30
Коктейлі	0,1	30
Безалкогольні напої, л	0,2	60,0
Алкогольні напої міцні, л	0,02	6,0
Вино, л	0,1	30,0
Пиво, л	0,3	90,0
Хліб та хлібобулочні вироби, кг	0,070	21

На основі отриманих даних з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної фахової літератури складено меню та денну виробничу програму ресторану «AUGENBLICK». Обсяг виробництва крафтової броварні становить 90 л. крафтового пива на добу (Додаток Г).

Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання

Основою розрахунку добової кількості сировини (Q) є виробнича програма закладу і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (HoReCa, навч. Посіб, Т2-Ресторани, ст 21, ф-ла 1.3).

Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунково-продуктову відомість.

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

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

Проектування системи постачання та зберігання сировинних запасів

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

У ресторані «AUGENBLICK» передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані.

Робота складу розпочинається о 7 годині з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми. Сировину видає комірник. Шеф-кухар слідкує за станом та обігом тари на виробництві, перевіряє наявність продуктів, складає заявку на поставку продуктів. Шеф-кухар оформлює документи з приймання, видавання продуктів.

Складське механічне, ваговимірвальне і підйомно-транспортне устаткування приймається за каталогами фірм-постачальників торговельно-

технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Виробничий процес підсистеми «Склад» представлено у структурно-технологічній схемі (рис. 1.6).

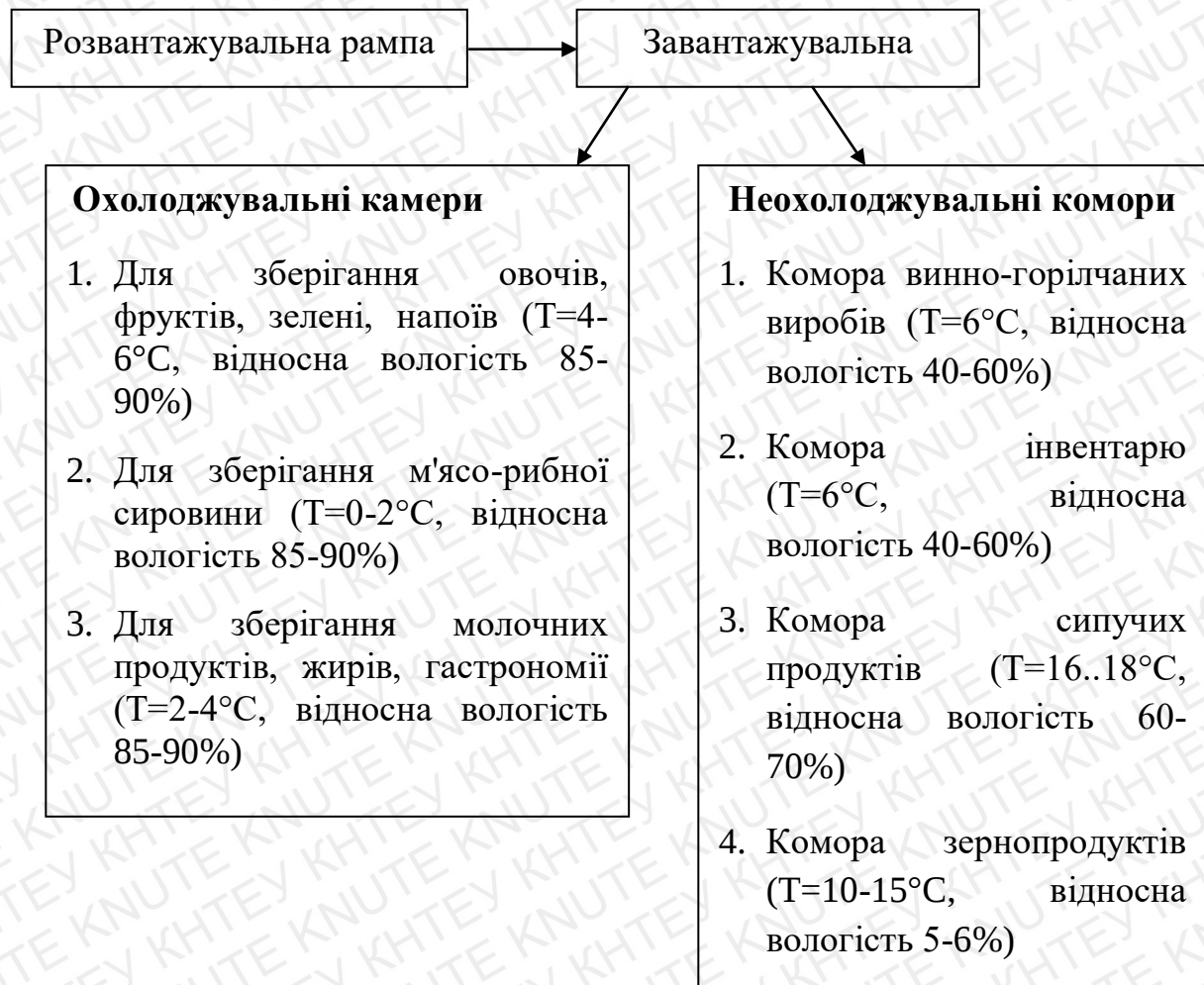


Рис. 1.6. Структурно-технологічна схема зберігання сировинних запасів у ресторані «AUGENBLICK»

Розрахунок необхідної чисельності працівників виробництва

Чисельність необхідних працівників визначають на основі виробничої програми (розрахункового меню) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції (Додаток Е)

Чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва визначається для усього закладу, пропонується їх розподіл по цехах підприємства в наступному співвідношенні (табл. 1.4).

Таблиця 1.4
Розподіл виробничих працівників по цехах закладу
(у % від розрахункової чисельності)

Назва цеху	Кількість працівників
Доготівельний цех – 25%	2
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 55%	4

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток і лікарняних для закладу, яких працює 7 днів на тиждень з режимом роботи виробничого працівника – 5 днів на тиждень із 2-ма вихідними днями становить: $8 \cdot 1,59 = 16$ працівників.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та напівфабрикатів

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

Доготівельний цех призначений для очищення, доочищення і виготовлення напівфабрикатів, а також доробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби та морепродуктів. Підбір необхідного технологічного обладнання здійснюється на основі виробничої програми цеху та схеми технологічного процесу (Додаток Є). Складаємо структурно-технологічну схему організації роботи доготівельного цеху (рис. 1.7). Устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.5.

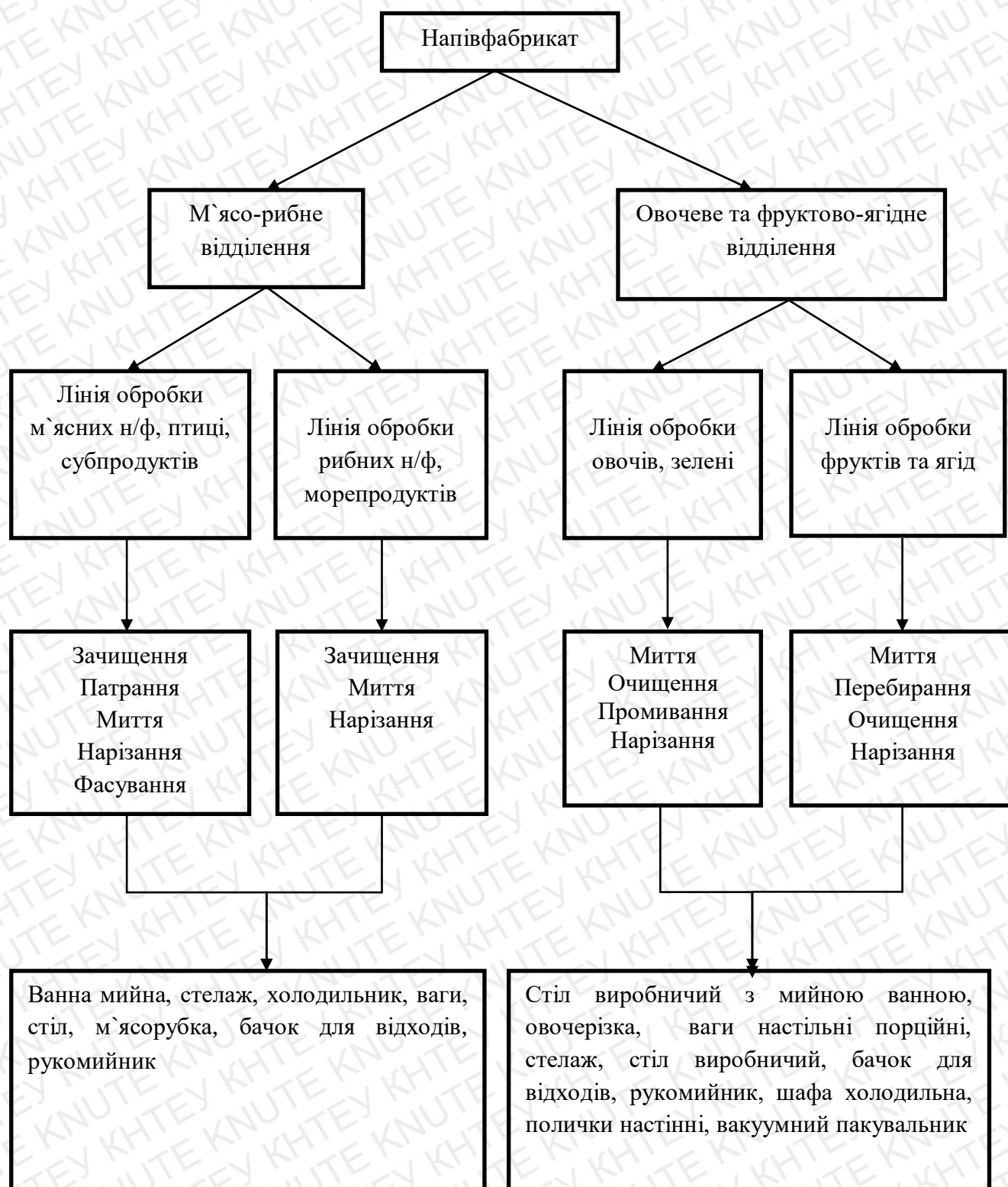


Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху проектного ресторану

Таблиця 1.5

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «AUGENBLICK»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Овоче та фруктово-ягідне відділення					
Стіл виробничий з мийною ванною	Кий-В Мв-III	1	1400	600	0,8
Стіл виробничий	Кий-В	2	1200	600	1,44
Стелаж	Orest N	1	1000	400	0,4
Шафа холодильна	COLD GASTRO 1/2 S - 1400	1	1500	835	2,5
Ваги настільні порційні	VIS 6BPI1	1	320	350	-
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	479	500	0,24
Полички настінні	Orest WSI-2	2	1200	400	-
Овочерізка	МІР-350М "Торгмаш"	1	300	350	-
Вакуумний пакувальник	VB-РАССО	1	550	470	-
М'ясо-рибне відділення					
Стіл виробничий з мийною ванною	Кий-В Мв-III	1	1400	600	0,8
Стелаж	Orest N	1	1000	400	0,4
Шафа холодильна	COLD GASTRO 1/2 S - 1400	1	1500	835	1,25
Ваги настільні порційні	VIS 6BPI1	2	330	235	-
Стіл виробничий	Кий-В	2	1200	600	1,44
М'ясорубка	GGM C-20	1	340	280	-
Маринатор вакуумний	Vitalex VL-5800	1	350	200	-
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	479	500	0,24
Рукомийник	Orest	1	400	340	0,14
Разом площа устаткування, м ²					9,65
Площа доготівельного цеху, м ²					24

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 24 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи: складання виробничої програми цехів (Додаток К); організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху; обґрунтування режиму роботи цехів; прогнозування погодинної динаміки реалізації страв; обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування; визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

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

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно “Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2).

Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

Графік погодинної реалізації страв ресторану «AUGENBLICK» наведено у додатку Л.

Складаємо структурно-технологічну схему організації роботи холодного цеху (рис. 1.8). Устаткування та визначення площі холодного цеху наведено у таблиці 1.6.



Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема організації роботи холодного цеху проєктованого закладу ресторанного господарства

Таблиця 1.6

Визначення площі холодного цеху ресторану «AUGENBLICK»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з ванною мийною	Кий-В Мв-III	2	1400	600	1,7
Стіл виробничий	Кий-В	2	1200	600	1,4
Стелаж	Orest N	1	1000	400	0,4
Рукомийник	LAUFEN Pro	1	400	340	0,14
Шафа холодильна	COLD GASTRO 1/2 S - 1400	2	1500	835	2,5
Ваги настільні порційні	VIS 6BP1	1	320	350	-
Блендер	CEADO XB 98	1	200	200	-
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	479	500	0,24
Полички настінні	Orest WSI-2	1	1200	400	-
Вакуумний пакувальник	VB-PACCO	1	550	470	-
Слайсер	Sirman MIRRA 300C	1	640	610	-
Збивальна машина	IIIMB-20	1	250	300	-
Разом площа устаткування, м²					6,38
Площа холодного цеху, м²					16

Площа холодного цеху склала: $S=6,38/0,4=16 \text{ м}^2$.

Складаємо структурно-технологічну схему організації роботи гарячого цеху (рис. 1.9). Підбір устаткування та визначення площі наведено у таблиці 1.7.

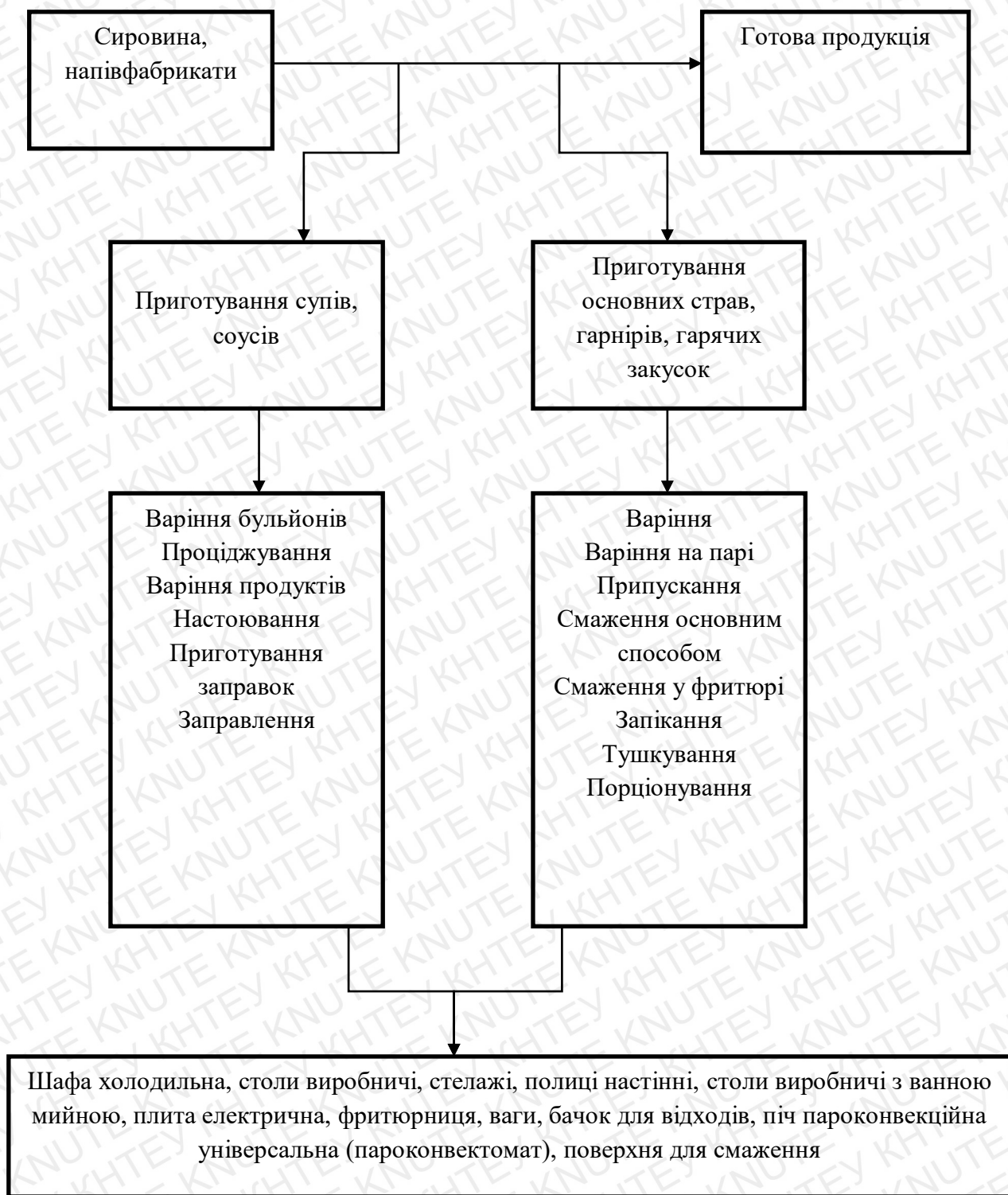


Рис. 1.9. Структурно-технологічна схема організації роботи гарячого цеху проектного закладу ресторанного господарства

Таблиця 1.7

Визначення площі гарячого цеху ресторану «AUGENBLICK»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з ванною мийною	Кий-В Мв-III	1	1400	600	0,84
Стіл виробничий	Кий-В Мв-III	2	1200	600	1,44
Стелаж	Orest N	2	1000	400	0,8
Рукомийник	LAUFEN Pro	1	400	340	0,14
Шафа холодильна	COLD GASTRO 1/2 S - 1400	2	1500	835	2,5
Ваги настільні порційні	VIS 6BP1	1	320	350	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	479	500	0,24
Полички настінні	Orest WSI-2	1	1200	400	-
Плита електрична	ПЕ-4-Н	2	700	700	0,98
Блендер	CEADO XB 98	1	200	200	-
Електрокип'ятильник	GOODFOOD WB08S	1	275	275	-
Мікрохвильова піч	BARTSCHER 61	1	425	305	-
Шоколадоварка	ERA HD 1	1	390	620	-
Піч пароконвекційна	Unox BAKERTOP XE	1	860	957	0,82
Поверхня для смаження	APACH APTE-77PL	1	688	410	0,28
Фритюрниця	ФЕ-5	2	400	176	-
Разом площа устаткування, м²					8
Площа гарячого цеху, м²					20

Площа гарячого цеху складала: $S=8/0,4=20 \text{ м}^2$.

Проектування процесу виробництва пива (броварня)

При проектуванні броварні необхідно визначити, який об'єм крафтового пива заклад реалізовуватиме за один робочий день. Складаємо виробничу програму денного попиту на пиво в ресторані «AUGENBLICK» (див. додаток Г).

За даними розрахунків визначено, що проектований заклад продаватиме приблизно 90 л. крафтового пива в день. Пивоварні класифікуються за обсягом виробленого напою наступним чином:

- Мікро-пивоварня – виробляє 20-500 л пива на добу, займає площу 40-80м².

- Міні-пивоварня – 500-15 000 л пива на добу, займає площу 100-300 м².
- Пивоварний завод – понад 30 000 л пива на добу.

Для ресторану «AUGENBLICK» найоптимальнішим варіантом є мікро-пивоварня, що вироблятиме 90-100 л. крафтового пива на добу.

За технологією виробництва пивоварні бувають: повноциклові; укороченого циклу.

Вихідна сировина для пивоварні повного циклу – ячмінні або житні зерна. Їх зважують і подрібнюють, а потім використовують для варіння солодового сусла. Повний цикл виробництва пива трудомісткий і вимагає великих фінансових витрат від підприємця, тому оптимальним варіантом буде проектування пивоварні з укороченим циклом виробництва.

Щоб спростити процес виробництва, технологічні та виробничі витрати, мінімізувати фінансові затрати, оптимальним варіантом виробництва крафтового пива буде закупівля вже готового сусла у постачальника. Готове сусло не потребує специфічних умов зберігання, тому можна зберігати у неохолоджувальній камері разом із сухими продуктами.

Головною умовою проектування мікро-пивоварні є площа приміщення не менша, ніж 40 м², броварню можна розміщувати у будь-якій частині будівлі, навіть у цокольній.

Основними видами пива будуть темне крафтове «AUGENBLICK» та світле «AUGENBLICK», що продаватимуться на розлив. Обидва види пива проходитимуть фільтрацію. Інші види, такі як темне «Гранатове», «Карамельне» та світле з апельсином готуватимуться з додаванням натуральних сиропів безпосередньо на барі при розливі.

Складаємо структурно-технологічну схему організації роботи броварні (рис. 1.10). Підбір устаткування та визначення площі наведено у таблиці 1.8.

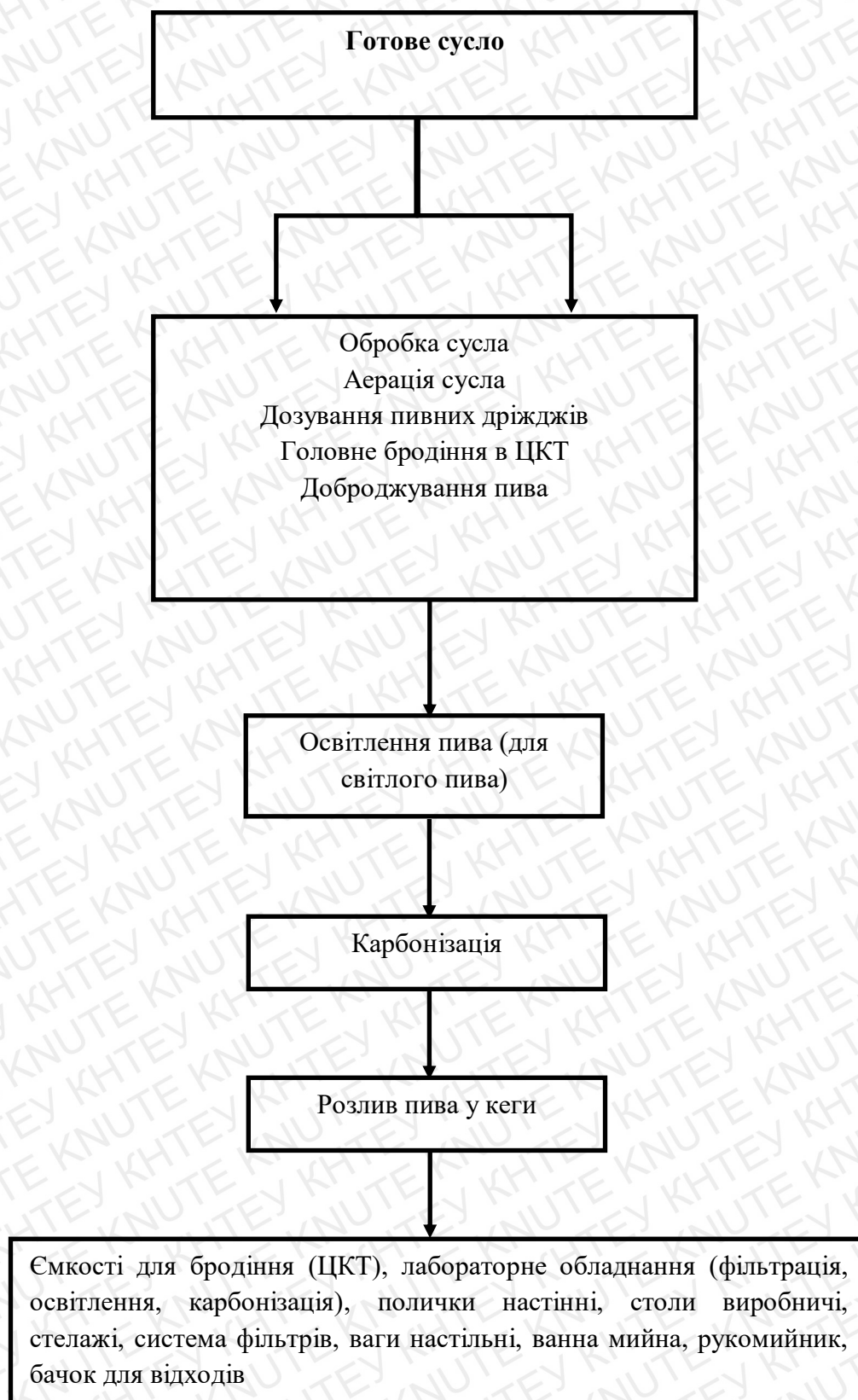


Рис. 1.10. Структурно-технологічна схема організації роботи browарні (мікро-пивоварні)

Вибір обладнання для приготування пива залежить від планових обсягів виробництва. Оскільки обсяги виробництва пива сягають 90 л. на добу, доцільним є проектування мікропивоварні. Для мікропивоварні достатньо придбати дві ємкості для бродіння, технологічну ємкість, систему переливання рідин і лабораторне обладнання.

Таблиця 1.8

Підбір устаткування броварні

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	Арте-Н	2	1000	400	0,8
Рукомийник	Orest	1	400	340	0,14
Ванна мийна	AISI 201	1	1000	700	0,7
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	479	500	0,24
Стіл виробничий	Кий-В Мв-III	3	1200	600	2,16
Полички настінні	Orest WSI-2	1	1200	400	-
Ваги настільні порційні	VIS 6BPI1	1	320	350	-
Ємкість для бродіння (ЦКТ)	SCHULZ	2	2270	960	4,4
Кег-мийка	SCHULZ	1	1750	2050	3,6
Форфас	SCHULZ	1	486	568	0,3
Варочне відділення	SCHULZ	1	2200	1750	3,9
Разом площа устаткування, м²					16,24
Площа броварні, м²					41

Площа броварні становить: $S = 16,24 / 0,4 = 41 \text{ м}^2$.

Мінімальний штат персоналу для виробництва пива на мікропивоварні при закладі ресторанного господарства визначається на основі денної виробничої програми броварні (див. додаток Г). Оптимальна кількість працівників мікропивоварні наведена у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Визначення кількості працівників мікропивоварні

Професія	Кількість працівників
Технолог пивоваріння	2
Механік	1
Прибиральниця	1
Разом	4

Організація мийних кухонного та столового посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду кухонного і роздавального інвентарю, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами, Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у таблиці 1.10. У таблиці 1.11 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної.

Таблиця 1.10

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	Арте-Н	2	1000	400	0,8
Підтоварник	ПН-Україна	1	1000	500	0,5
Рукомийник	Orest	1	400	340	0,14
Ванна мийна 2-х секційна	Кий-В МВ-III-5-2С	1	1000	700	0,7
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	479	500	0,24
Разом площа устаткування, м ²					2,38
Площа мийної кухонного посуду, м ²					6

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,38 / 0,4 = 5,95 = 6 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.11

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Кий-В Мв-III	1	1200	600	0,72
Стелаж для сушки посуду	Арте-НП2	1	800	400	0,35
Рукомийник	Orest	1	400	340	0,14
Ванна мийна 2-х секційна	Кий-В МВ-III-5-2С	2	1000	700	1,4
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	479	500	0,24
Стіл для збирання залишків їжі	RestoProf B-6	1	1200	600	0,72
Шафа для посуду	Арте-Н ШП-4	2	900	600	1,1
Машина для миття кухонного посуду	EMPERO- Emp1000	1	720	700	0,36
Утилізатор харчових відходів	Kraissman FC-500L	1	500	800	0,4
Разом площа устаткування, м ²					5,43
Площа мийної столового посуду, м ²					14

Площа мийної столового посуду та сервізної: $S = 5,43 / 0,4 = 13,5 = 14 \text{ м}^2$.

1.4. Сервіс

Ресторан «AUGENBLICK» – сучасний заклад ресторанного господарства у сучасному стилі з доступними цінами та форматом обслуговування «Friendlyservice». «Friendlyservice» – формат, особливістю якого є дружлюбне обслуговування гостей закладу. Кожен робітник намагається стати другом для клієнта, дає можливість гостю відчувати себе в домашньому комфорті, немов у колі друзів. Ці заклади за ціновою політикою є демократичними, оскільки визначають вартість своїх страв таким чином, щоб вона була доступна як можна більшій кількості споживачів.

У той же час ресторанний дизайн, якість сервісу та рівень подачі страв відповідають сегменту преміум-класу. Отже, формат проектного ресторану – це високий рівень дизайну і сервісу з масовою доступністю. У закладі обслуговування буде здійснюватись офіціантами за меню а la carte, розрахунок буде проводитись у готівковому та безготівковому вигляді. Споживати продукцію можна на місці, й також можна взяти їжу з собою на виніс.

Для стимулювання попиту та збільшення прибутку буде створено спеціальний мобільний додаток, за допомогою якого можна буде замовити продукцію он-лайн. Також за допомогою цього додатку буде введена бонусна накопичувальна система знижок. У день народження для гостей ресторану діятиме кешбек розмірі 35% від суми чеку. Серед інших додаткових послуг стендап-вечори та вечори альтернативної живої музики.

Ресторан «AUGENBLICK» розташовуватиметься у примітній фасадній будівлі. Основна частина реалізації продукції буде здійснюватись у торговельній залі. Інша частина припадає на замовлення через мобільний додаток.

Приміщення для здійснення процесу обслуговування

Прийшовши до ресторану «AUGENBLICK», споживачі потрапляють до вестибюлю, де знаходиться стійка хостесу і санвузли для відвідувачів. Із вестибюлю гості закладу потрапляють до торговельного залу ресторану, де можуть замовити страви і послуги відпочинку та харчування.

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, тут збираються споживачі. Площу вестибюлю ресторану «AUGENBLICK» приймаємо з розрахунку $0,15 \text{ м}^2$ на одне місце. Площа вестибюлю становить: $S_{\text{вестибюлю}} = 80 * 0,15 = 12 \text{ м}^2$

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

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 30 місць, отже приймаємо 3 унітази та 3 умивальники. Враховуючи площу проходів і ширину кабінки, площа санвузлів становить $S_{\text{санвузлів}} = 3 * 8 = 24 \text{ м}^2$

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

При вирішенні стилістики санвузлів буде дотримуватися загальна концепція закладу. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції комбінується для одночасного вмикання.

Барна стійка є безпосереднім робочим місцем бармена, де він проводить більшу частину часу, готуючи напої і обслуговуючи відвідувачів. Продаж безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв здійснюється через офіціанта та на барі. Устаткування та розрахунок площі барної стійки наведено в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Визначення устаткування для барної стійки ресторану німецької кухні

Устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кавоварка автоматична	Domotec MS-0707	1	1000	600	
Кавомолка	Pure Angel PA-832	1	220	360	-
Льодогенератор	FB-31	1	465	586	-
Холодильна шафа	AEP-801	2	710	800	1,13
Автоматизоване робоче місце бармена	POS-термінал Piano 15,6"	1	250	500	-
Сокоохолоджувач	Remta ST18	1	360	500	-
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	PMH	1	500	400	0,2
Льодоподрібнювач	Bartscher "4 Ice" 135	1	210	230	-
Цитрус-прес	CJ100HE	1	230	200	-
Блендер	RUSSELL HOBBS 18	1	200	200	-
Міксер	Domotec MS 1355	1	200	170	-
Шафа для вина	Gastro WKI 320	2	595	640	0,76
Барна стійка	Cassone	1	7000	800	5,6
Охолоджувач для пива	Cornelius EVO	2	220	600	0,26
Колона пивна	Pegas EVOLUTION	4	50	200	-
Балон CO ₂	A-17/32(10л)	1	1020	140	0,14
Разом, площа устаткування, м²					8,76
Загальна площа барної зони, м²					22

Площа барної зони склала: $S = 8,76 / 0,4 = 21,9 = 22 \text{ м}^2$.

Зала ресторану – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування відвідувачів. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції.

Площа залу $S_{\text{зали}} = 80 \cdot 2 + S_{\text{бар.зони}} = 160 + 22 = 182 \text{ м}^2$.

У проєктованому ресторані «AUGENBLICK» обслуговування гостей здійснюється офіціантами.

Моделювання процесу обслуговування споживачів ресторану «AUGENBLICK» наведено у вигляді структурно-технологічної схеми (рис. 1.11).



Рис.1.11. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів ресторану «AUGENBLICK»

Організацію процесу обслуговування у ресторані німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» представлено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Процес обслуговування в ресторані «AUGENBLICK»

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль Санвузол	Стійка хостес	Хостес Адміністратор Охоронець Відвідувач Гардеробник
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала Бар	Меблі та обладнання торговельного залу Столовий посуд Столові набори Елементи інтер'єру	Адміністратор Хостес Офіціант Бармен, Відвідувач

Продовження таблиці 1.13

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала Роздавальна Бар Мийна столового посуду Приміщення персоналу Приміщення адміністратора Каса	Торговельно-технологічне устаткування	Відвідувач Мийник столового посуду Прибиральник торговельних приміщень
-----------	-------------------------------------	--	---------------------------------------	--

У ресторані «AUGENBLICK» меблі для відвідувачів будуть зручними і комфортабельними, за зовнішнім стилем та формою гармоніюватимуть із декоративним оформленням залу. Розрахунок кількості меблів для відвідувачів ресторану проводимо згідно рекомендацій (табл. 1.14).

Таблиця 1.14

Характеристика меблів торгової зали ресторану на 80 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл двохмісний	650*700	6
Стіл чотирьохмісний	1100*700	9
Стіл шестимісний	1200*700	3
Стіл на 10 чоловік	2600*700	1
Стілець	465*540	25
Стілець барний	490*550	4
Крісло м'яке	550*620	20
Диван м'який трьохмісний	1200*670	9

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

У ресторані «AUGENBLICK» застосовується повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом; тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів і всі елементи техніки обслуговування (приймання

замовлення, сервірування столу, подавання страв і напоїв, розрахунок зі споживачем та прибирання посуду) він здійснює самостійно. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що офіціант обслуговує 20 місць. Денна кількість офіціантів становить 4 особи. Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Кількість, осіб
Охоронець	2
Адміністратор залу	2
Прибиральник	2
Офіціант	8
Бармен	4
Гардеробник	2
Мийник столового посуду	2
Разом	22

Розрахунок площі групи адміністративно-побутових приміщень

Група адміністративно-побутових приміщень включає: бухгалтерію, кабінет директора та шеф-кухаря, гардеробну і убиральні для персоналу, душові, білизняну. Площу адміністративних приміщень приймають з розрахунку 4-6 м² на одного службовця. Повний штат працівників ресторану складає 38 осіб (35 особи – кухарі, технологи-пивовари, мийники посуду, прибиральниці, обслуговуючий персонал; 3 особи – директор, шеф-кухар, бухгалтер). $S_{бухгалтерії} = 6 \text{ м}^2$; $S_{кабінету} = 8 \text{ м}^2$.

Площу гардеробних для персоналу визначаємо, виходячи з таких норм: для верхнього одягу – 0,1 м² на одного працівника, для санітарного одягу – по 0,24 м². $S_{гард. персоналу} = 8 \text{ м}^2$

Душові кабінки проектуємо з розрахунку одна душова на 10 осіб (50% тих, хто працює у максимальну зміну). Розміри кабінки – 900х900мм, душові повинні мати приміщення для переодягнення. $S_{душової та гардеробу} = 6 \text{ м}^2$

Площу білизняної приймаємо з розрахунку 5 м² на 50 місць у залі з подальшим збільшенням на 1 м² на кожні подальші 10 місць. Отже: $S_{білизняної} = 4 \text{ м}^2$. Приміщення персоналу передбачають для відпочинку, приймання їжі та

зборів виробничого персоналу і обладнують обідніми меблями та умивальником. $S_{\text{прим.персоналу}} = 6 \text{ м}^2$

У таблиці 1.16 зведено площі виробничих і складських, адміністративно-побутових і торгових приміщень ресторану «AUGENBLICK» на 80 місць.

Таблиця 1.16

Загальна площа приміщень ресторану «AUGENBLICK»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Торгівельні приміщення		
1	Торговельна зала з барною стійкою	182
2	Вестибюль	24
3	Гардероб	8
4	Санвузол	24
5		
Складські приміщення		
6	Завантажувальна	8
7	Комора сухих продуктів та готового суслу	6
8	Комора напоїв	6
9	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	3,7
10	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	3,7
11	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	3,7
12	Охолоджувальна камера зернопродуктів	3,7
13	Комора та мийна тари	4
14	Приміщення комірника	6
Виробничі приміщення		
15	Доготівельний цех	24
16	Холодний цех	16
17	Гарячий цех	20
18	Броварня	41
19	Мийна столового посуду і сервізна	14
20	Мийна кухонного посуду закладу	6
21	Роздаткова	6
Адміністративно-побутові приміщення		
22	Кабінет директора	6
23	Кабінет завідуючого виробництва	6
24	Бухгалтерія	8,5
25	Приміщення для персоналу	8,5
26	Приміщення для офіціантів	5
27	Гардероб для чоловіків	6
28	Гардероб для жінок	6
29	Убиральні персоналу	4
30	Білизняна	4
Технічні приміщення		
31	Теплопункт	6
Всього		469,8

Отже, загальна площа приміщень закладу складає:

$$S_p = S_k \quad * \quad K_1 = 469,8 * 1,12 = 526 \quad \text{м}^2$$

$$S_{\text{заг}} = S_p * 1,08 = 567 \text{ м}^2$$

Висновок: В першому розділі роботи було проаналізовано загальні принципи проектування ресторану німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» в Дніпровському районі міста Київ. Ми визначили виробничі програми цехів, площі всіх типів приміщень, розрахункову кількість працівників проектного закладу ресторанного господарства, обрали модель обслуговування споживачів. За даними розрахунками ми визначили, що є доцільним проектування даного типу закладу в Дніпровському районі міста Київ.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Проектований ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею на 80 місць розміщується в одноповерховій будівлі, будівля закладу відповідатиме усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

У вестибюлі ресторану «AUGENBLICK» буде розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок та гардероб. З вестибюлю ресторану «AUGENBLICK» відвідувачі потраплятимуть до торговельної зали.

Торговельна зала на 80 місць матиме вихід на роздаткову та до броварні, зала матиме природне бічне освітлення інтенсивність повинна відповідати СанПіН 42-123-5777-91.

Виробничі приміщення ресторану «AUGENBLICK» будуть спроектовані в одному блоці, гарячий, холодний цехи матимуть зручний зв'язок із мийною кухонного та столового посуду, доготівельний цех буде розміщено поряд із складськими приміщеннями, інтенсивність освітлення має відповідати ДБН В.2.5-28-2006.

Розміщення устаткування у виробничих приміщеннях виконано з урахуванням забезпечення прямолінійного і найкоротшого проходження напівфабрикатів і готової продукції між ділянками і робітничими місцями з застосуванням засобів механізації.

До групи складськи приміщень увійшли: завантажувальна – 8 м², комор: напоїв, мийної тари, сухих продуктів та готового суслу, охолоджувальні камери: м'ясо-рибних н/ф, молочно-жирових, продуктів та гастрономії та овочевих н/ф, фруктів, зелені. Завантажувальна проектного закладу має окремий вхід. Ширина завантажувальної – 3 м., розвантажувальну площадку буде розміщено – з боку господарського подвір'я й обладнано її навісом.

Адміністративно-побутові приміщення ресторану «AUGENBLICK» розташована одним блоком поблизу службового входу, група буде забезпечена природним бічним освітленням, інтенсивність якого має відповідати СанПін 42-123-5777-91

Теплопункт буде спроектовано у північній частині будівлі з окремими входами.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ділянка під будівництво проектного ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва розташована за адресою пр-т Юрія Гагаріна 5/2. На ділянці будівництва виділяються такі зони:

- зона під забудову, площею $S_6 = 630 \text{ м}^2$;
- майданчик для збору відвідувачів, площею – 80 м²;
- майданчик відпочинку, площею – 18 м²;
- автостоянка для машин відвідувачів = 192 м²;
- розвантажувальний майданчик = 144 м²;
- майданчик для сміттєзбірників = 51 м².

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні. На плані благоустрою також вказані: напрями

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

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах:

- огороження території відсутнє, по периметру будуть висаджені дерева райського яблука;
- територія перед рестораном буде вимощена бруківкою теракотового кольору розміром 120×190 мм. під'їзд до господарських приміщень та автопарковка асфальтовані;
- озеленення здійснено шляхом влаштування газоні, насадження декоративних кущів та влаштуванням клуб із квітами: чорнобривці, хризантеми, тюльпани;

Дальній рекламний засіб – біл-борд розміром 3х6 м прямокутної форми, розташований в 1,2 км. від ресторану по вул. Юрія Гагаріна, вказано назву закладу, режим роботи, адресу на фоні фотографії залу, зміст оновлюватиметься щотижня. У вечірні години планується підсвічування.

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

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

Фасад ресторану «AUGENBLICK» буде виконано із штукатурки сірого та світло коричневого кольору, низ будівлі буде оформлено коричневою плиткою, вікна дерев'яні арочних форм, також на фасаді будуть розміщені декоративні світильники.

Головний вхід у ресторан буде стриманим, без зайвої реклами, двері будуть із масивного дерева, ганок перед закладом буде виконано квадратної форми із округленим козирком. Біля сходів буде обладнано спеціальні пандуси для

безперешкодного потрапляння в будівлю осіб з обмеженими фізичними можливостями. Зовнішній фасад у вечірній та нічний час доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

Архітектурна композиція закладу гармонійно вписується до загального ансамблю місцевості.

Внутрішнє оздоблення ресторану виконано в стилі ф'южн. Заклад поєднав сучасний ресторан німецької кухні та дитячість у дрібницях (посуд, картини, декорації та інше). В інтер'єрі використані дитячі фото відомих діячів культури та політики, спортсменів та акторів, кухарів, артистів та інших відомих людей. Це спрямовано на те, що всі відомі люди колись були маленькими та всі ми просто дорослі діти.

Стіни зали будуть виконані в сучасному стилі з використанням текстурованої штукатурки, яка наноситься нерівно з виступами і шорохуватостями, використовуватимуться декілька кольорів ніжних і темних тонів. У деяких місцях стіни до середини будуть обкладені декоративним деревом. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені відомі люди у дитинстві. Дитячі іграшки та посуд прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельної зали.

Вестибюль ресторану «AUGENBLICK» буде виконано у світло коричневого кольору, на стінах будуть розміщені дерев'яні полиці із пивними кухелями, підлога буде виконана із натурального дерева чорного кольору, також у вестибюлі знаходитиметься гардероб та туалетні кімнати для відвідувачів.

В залі ресторану «AUGENBLICK» будуть розміщуватися групами шести, чотирьох та двомісні дерев'яні столи квадратної та круглої форми, та дерев'яні стільці з м'якими девами. Барна стійка буде виконана із дерева чорного кольору, біля стійки буде розміщено барні табурети. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею на 80 місць, у Дніпровському районі м.

Києва розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.14 [Ногеса]:

$$B_{ЗБР} = (80 \cdot 2533 \cdot 24,38 \cdot 1) / 1000 = 4950,50 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт ресторану «AUGENBLICK» розраховано у таблиці 2.1. Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису по проектуваному закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані піввідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	173,70
2	Основні об'єкти будівництва, т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	4950,50
2.2	електротехнічні	6%	521,10
2.3	сантехнічні	5%	434,25
2.4	зв'язок та сигналізація	3%	260,55
2.5	устаткування, меблі та інвентар	29%	2518,67
Разом за підрозділом 2		100%	8685,08
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	347,40
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	43,43
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	17,37
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	434,25
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	260,55

	Разом за підрозділами 1–7		9961,79
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	149,43
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	368,59
	Разом за підрозділами 1–9		10479,80
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	199,24
11	Підготовка експлуатаційних матеріалів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	41,92
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	498,09
	Усього: Базисна вартість будівництва		11219,04

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва

1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	4506,31
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	560,95
Усього за розділом Б:			5067,27
Загалом сума витрат на будівництво		B_{A+B}	16286,31

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектований ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Діяльність підприємства відбуватиметься відповідно до закону «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Юридична назва підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю «AUGENBLICK». ТОВ «AUGENBLICK» засновано учасниками, які несуть майнову відповідальність у межах особистого внеску у статутний фонд. На першому засіданні учасник формують

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

Статутний капітал ТОВ «AUGENBLICK» буде сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю", розмір статутного фонду закладу буде дорівнювати капітальним витрати по проекту ресторану «AUGENBLICK» = 16857,96 тис. грн.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «AUGENBLICK», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у дод. М.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу ТОВ «AUGENBLICK», буде проведено відповідно до чинної нормативно-правової бази, рис. 3.1.

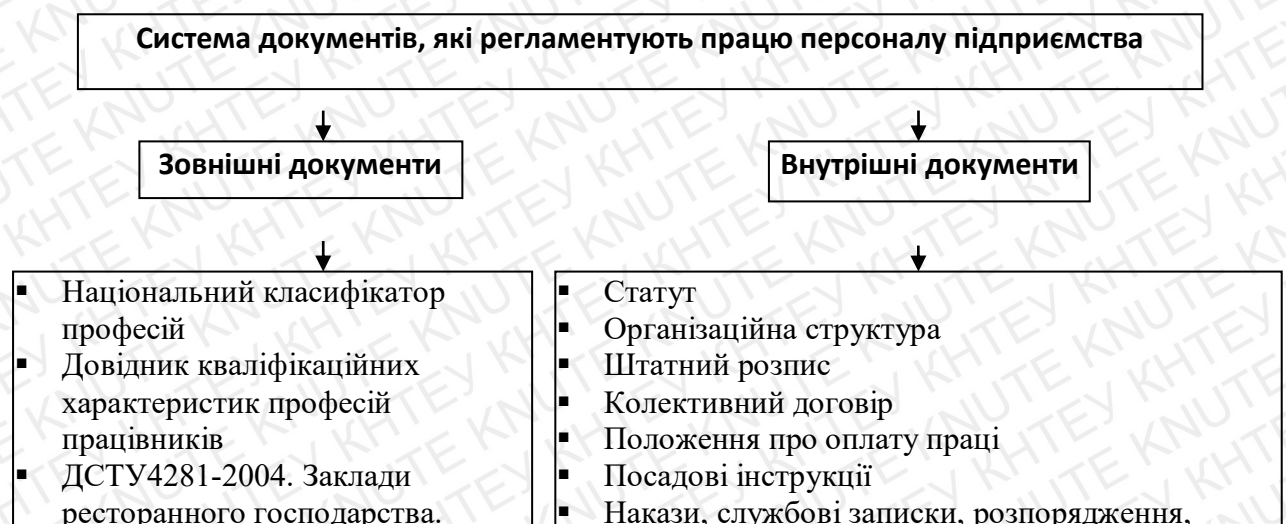


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Положення про підрозділ на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління. Окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (табл. 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу ресторану «AUGENBLICK»

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб
Адміністративно-управлінський персонал	7
Виробничий персонал	31
Допоміжний персонал	10
Разом по закладу, осіб	48

В управлінні ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на 80 місць, застосовується лінійно-функціональна структура управління зображена на дод. Н.

3.2. Доходи. Витрати

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

Товарообіг ТОВ «AUGENBLICK» буде складатися з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого ресторану обираємо націнку 170%.

Плановий обсяг реалізації продукції рестораном німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на 80 місць виконуємо на основі проведених розрахунків у I розділі, випускового кваліфікаційного проєкту. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 360 днів. Розроблені розрахунки зводимо в дод. П.

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

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

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг	Обсяг
		товарообігу місяць, тис. грн.	за товарообігу річний, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	3083,52	37002,24
2	Купівельні товари	198,36	2380,32
3	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3281,88	39382,56

Отже, плановий річний товарообіг ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» складає 39382,56 тис. грн.

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів ресторану «AUGENBLICK». З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; меблі.

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів ресторану «AUGENBLICK» на 80 місць узагальнені в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	20999,54	20	1049,98
2. Машини, обладнання транспортні засоби, меблі	997,48	5	199,50
3. Інші	314,99	4	78,75
Амортизація основних засобів	22312,01		1328,22

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проекрованої ресторану «AUGENBLICK» складає 1328,22 тис. грн. на рік.

За результатами проведеного дослідження створено проект штатного розкладу ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK», дод. Р. Розробку плану з праці у ресторан німецької кухні з крафтовою

броварнею «AUGENBLICK» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються див. дод С.

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ТОВ «AUGENBLICK»

Групи працівників	Плановий розмір ОП, грн.	Плановий розмір премій за рік розрахунку до тарифної частини ОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2795,28	33543,36	2795,28
Виробничий	177,84	2134,08	177,84
Допоміжний персонал	2973,12	35677,44	2973,12
Разом	2795,28	33543,36	2795,28

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «AUGENBLICK» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	350,05
Місячний фонд додаткової заробітної плати	60,96
Разом місячний фонд оплати праці	411,01
Річний фонд основної заробітної плати	4200,60
Річний фонд додаткової заробітної плати	731,46
Разом річний фонд оплати праці	4932,06
Участь працівників у прибутках	102,75

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «AUGENBLICK» зводимо у дод. Т.

У ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» працюватиме 48 осіб, загальний фонд оплати праці складає 4932,06 тис. грн.

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Проектуючи ресторану «AUGENBLICK» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються. Для планування поточних витрат ресторані на 2020 рік було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 14690,71 тис. грн.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на 2020 рік представлений у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Собівартість реалізованої продукції ресторану на 2020 рік

№	Найменування реалізації продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), ис. грн.	Середня цінка, %	Сума цінки, ис. грн.	Собівартість реалізованої продукції і товарів, ис. грн.
1	Продукція власного виробництва	33543,36	170	19731,9	133.6811,97

Продовження таблиці 3.6

Лп	Найменування реалізації продукції (товарооборот), ис. грн.	Дохід від реалізації, ис. грн.	Середня ціна, %	Сума реалізованих продукції і товарів, ис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, ис. грн.
2	Закупні товари	2134,08	170	1255,3	878,74
	Разом за рік	35677,44	3	20986,	14690,71

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці = 4932,06 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці = 1159,03 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.6 = 934,67 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на комунальні послуги, табл. 3.7, крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу.

Таблиця 3.7

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2020 рік

Витрат	Обсяг витрат у натуральних одиницях показників	Тарифи за основну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, ис. грн.
1. Витрати на електроенергії	30222	2,5	75,56
2. Витрати на опалення	75,86	1 423,76	108,00

3. Витрати води			
3.1 Холодна	978,47	9,4	9,20
3.2 Гаряча	116,8	87,26	10,19
Всього			202,95

Всього витрати по статті = 595,40 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю, табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників з постійним розкладом, чол.	Норма видачі з одиниці спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно- управлінський персонал	7	1	1350,00	9450,0
Оперативно виробничий персонал	31	2	680,00	42160,
Разом	38			51610,

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

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

Предмети	Кількість місць у складі	Норма оснащення з урахуванням одного місця	Об'єм у показнику, д.	Вартість одиниці, грн.	Сума, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	81,00	19440,0
Столові набори	80	2	160	105,00	16800,0
Скатертини та серветки	80	2	160	52,00	8320,00
Скляний посуд	80	3	240	41,00	9840,00
Разом					54400,0

Всього витрати по статті = 106,01 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 7,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 17,84 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 4,41 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до

складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 = 1385,12 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Ф, поточні витрати ресторану на 2020 рік = 23833,16 тис. грн.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» є проведення закладного аналізу доходів, витрат прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP–аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу дод. Х.

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектного ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

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

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» визначений у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ ор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації		28541,95

	продукції (товарооборот) без ПДВ		
2	Собівартість реалізованої продукції		14690,71
3.	Інші операційні витрати (без врахування собівартості реалізованої продукції)		9142,45
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	4708,80
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	4708,80
7	Податок на прибуток	18%	847,58
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	3861,21
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	13,53
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	4281,29
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	3861,21

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «AUGENBLICK». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№ ор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{РП}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	13,5
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	16,2
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	22,9

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань [58].

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 п'яти років приймаємо на рівні 8%, рівень рентабельності складає 12 %.

Планові показники діяльності ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на перші п'ять років подано у дод. Ц. Згідно розрахунків дод. Ц, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 209305,30 тис. грн., чистий прибуток – 24529,70 тис. грн., амортизаційні відрахування – 4228,81 тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності, табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати проекту без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток проекту по роках з урахування амортизаційних відрахувань, ГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтний грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ІД.
1-й рік	16857,96	4795,88	4795,88	4567,51	
2-й рік		5212,50	10008,38	4964,28	
3-й рік		5687,05	15695,43	5416,23	
4-й рік		6226,09	21921,52	5929,61	
5-й рік		6836,99	28758,50	6511,42	
Разо	16857,96	28758,50		27389,05	10531,9

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [8]:

$$ІД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / ІВ \quad (3.1)$$

$$ID = 27389,05/16857,96=1,62$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяю у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [8]:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 24529,70/5 = 4905,94 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту [8]:

$$IP = (4905,94/16857,96) * 100 = 29,1\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 29,1 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [8]:

$$ПО_o = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.3)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 16857,96 / (27389,05/5) = 3,1 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,1 роки.

Висновки і пропозиції

В даному випускному кваліфікаційному проекті ми провели дослідження та розрахунки, основною метою яких було проектування ресторану німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею у Дніпровському районі м. Києва.

У першому розділі проекту було розроблено концепцію, технологію та організацію ресторану «AUGENBLICK» на 80 місць з крафтовою броварнею в

Дніпровському районі м. Києва. Проектований ресторан планується розмістити на проспекті Юрія Гагаріна. Формат закладу – гастрономічний міський ресторан німецької кухні з демократичними цінами та хорошим рівнем обслуговування (формат «Friendlyservice»), з середнім чеком на рівні 550-700 грн. Конкурентними перевагами даного закладу можна вважати: ексклюзивне меню німецької кухні зі стравами від шеф-кухаря; використання новітніх способів приготування та подачі страв; формат сервісу типу «Friendly»; демократичні ціни; крафтове пиво, яке виробляється безпосередньо в ресторані, різноманітність та багатогранність видів пива; широкий асортимент додаткових послуг; ексклюзивний та неповторний дизайн інтер'єру.

Була розроблена технологія булочок «Булята» з використанням темного крафтового пива та житнього борошна. Визначено органолептичну оцінку, хімічний склад виробів. Доведено, що розроблені вироби мають кращі органолептичні показники, покращений мінеральний та вітамінний склад. Розроблені булочні вироби доцільно використовувати для різних верств населення (окрім немовлят) із метою покращення забезпечення есенціальними макро- та мікроелементами раціонів харчування населення.

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Дніпровського району м. Києва підтверджують доцільність проектування ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею на 80 місць по проспекту Юрія Гагаріна 5/2.

У другому розділі дипломної роботи ми розглянули та визначили об'ємно-планувальні, архітектурні та ландшафтні рішення, розрахували кошторис будівництва. Розміщення устаткування у виробничих приміщеннях виконано з урахуванням забезпечення прямолінійного і найкоротшого проходження напівфабрикатів і готової продукції між ділянками і робітничими місцями з застосуванням засобів механізації. Архітектурна композиція закладу гармонійно вписується до загального ансамблю місцевості.

Внутрішнє оздоблення ресторану виконано в стилі ф'южн. Заклад поєднав сучасний ресторан німецької кухні та дитячість у дрібницях (посуд, картини, декорації та інше). В інтер'єрі використані дитячі фото відомих діячів культури та

політики, спортсменів та акторів, кухарів, артистів та інших відомих людей. Архітектурна композиція закладу гармонійно вписується до загального ансамблю місцевості.

Третій розділ випускного кваліфікаційного проекту був присвячений управлінню та економіці проєктованого закладу ресторанного господарства. Ми визнали організаційний дизайн майбутнього підприємства, розрахували доходи та витрати, визначили ефективність інвестиційного проекту.

Проектований ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). В управлінні ресторан німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на 80 місць, застосовується лінійно-функціональна структура управління.

Основними операційними доходами ТОВ «AUGENBLICK» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Здійснивши розрахунки основних показників діяльності закладу на подальші роки та визначивши ефективність інвестиційного проекту ми визначили, що проєктований заклад дозволить окупити всі капітальні витрати за 3,1 роки.

Вивчивши стан ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва, розглянувши підприємства, що знаходяться поруч проєктованого закладу, провівши дослідження та врахувавши потреби щодо організації харчування, виявлено доцільність у проєктуванні ресторану німецької кухні «AUGENBLICK» на 80 місць з крафтовою броварнею в Дніпровському районі м. Києва.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Основи раціонального та лікувального харчування : навч. посіб. / Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. ; за заг. ред. П.О. Карпенка. – К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504с.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.В. Павлов. – СПб. : Гидрометеиздат, 1985.
3. ДСТУ 4585:2006. Булочки пшеничні «Малютко». Виробництво [Текст]. – [Чинний від 2008-01-01]. – К. : Держспоживстандарт, 2006. – 16 с.
4. HoReCa : у 3 т. – Т. 2, Ресторани / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
5. П'ятницька Н.А., Менеджмент підприємств громадського харчування, – К. 2001. 60 с.
6. Шаповал С.Л. Основи будівництва: Навч. посібник / за ред. А.А. Мазаракі – К., 2015
7. СНиП II-Л.8-71 “Предприятия общественного питания. Нормы проектирования»
8. ДБН В.2.2. – 9-99 “Громадські будинки та споруди”
9. ДБН АВ.2.2. – 3-97 “Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва ”
10. Міждержавні будівельні норми СНиП 21-01-97 «Будівельні норми і правила: пожежна безпека будівель і споруд»
11. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія Текст / Г.Т. П'ятницька — К.: КНТЕУ, 2007. — 465 с.
12. Рибаків Т.О. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства в Київському регіоні. Зб.наук.праць Харківського національного економічного університету. / Т.О. Рибаків /– Харків: ХНЕУ, 2011. – Вип.№1. – с.7-14.
13. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Текст / Я.М. Сало /— Л. : Афіша, 2007. — 301 с.

- 14.Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. ВНЗ / Донецький національний ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Кафедра організації та управління якістю ресторанного господарства. Текст / В.Г. Топольник. — Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. — 181с.
- 15.Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / Текст / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий, О.М. Григоренко. — К. : КНТЕУ, 2005. — 631с.
- 16.«Поради науковців». Режим доступу: <http://www.diamart.su>
- 17.«Корисна випічка». Режим доступу: <http://www.raff.net.ua>
- 18.«Пиво в повсякденні». Режим доступу: <http://www.toyhealth.com>
- 19.«Хімічний склад пива». Режим доступу:<http://uk.wikipedia.org>
20. «Користь темного пива». Режим доступу:<http://www.polesnoe.org>

Додаток А

Концептуальне меню закладу

Назва страви, виробу	Вихід, г
ФІРМОВІ СТРАВИ ТА НАПОЇ	
Шніцель зі свинини на кістці <i>(відбивна зі свинини на кістці в пряній паніровці з кукурудзяного борошна)</i>	350
Свиняча рулька <i>(свиняча гомілка відварена у пиві та прямих травах, медово-гірничний соус, картопляне пюре)</i>	450
Реберця-барбекю з медово-гірничним соусом	400/100
Штрудель з яблуком та корицею	130
Булочки «Булята»	2 шт. по 50 г
Пиво крафтове світле «AUGENBLICK»	330/500
Пиво крафтове темне «Хмелевус»	330/500
ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	
Малосольний оселедець з маринованою цибулею	75/25

Рулет із скумбрії з овочами (морква, цибуля, томати)	150
М'ясна тарілка (сиров'ялена шинка, шийка свиняча, грудинка запечена, грудинка копчена, ковбаски фуришетні, ковбаса Тирольская, ковбаса Брауншвейгская, ковбаса баварська)	50/45/50/75/75/75/50/50
Пряна телятина (тушковані шматочки телятини з томатами та приємними травами)	200/50
Сирна тарілка (Камамбер, Дор Блю, Емменталь, Тильзитер, циганський сир, Пармезан, копчений сир, виноград, мед, волоський горіх)	40/40/40/40/40/40/40/30/35/15
Пивний набір (міні-ковбаски, пряна телятина, салямі, часникові сухарики, чечіл у паличках, фісташки)	50/50/45/75/50/30
Салат з ростбіфом та томатами	250
Салат «Ромен» з обсмаженою куркою	250
Салат «Грецький» в соусі з сиру фета	250
Овочевий салат з крем-сиром та кіноа	200
Овочева нарізка (томат, огірки, селера, перець, морква, кріп, кіндза, петрушка)	30/30/10/30/35/5/5/5
ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	
Теплий сендвіч «Мюнхен» (традиційний німецький сендвіч зі смаженим яйцем та шинкою)	230
Мідії тушковані в томатному соусі	150
Кільця кальмару DeepFried у фритюрі	170
Тигрові креветки в темпурі	200
Шашличок зі свинини на шпажці з соусом із праних трав	150
Шашличок курячий на шпажці з медово-гірчичним соусом	150
Курячі крильця DeepFried з соусом барбекю	210
Картопля DeepFried в часнику	150

Продовження додатку А

СУПИ	
Баварський рибний суп <i>(суп із морепродуктів та овочів)</i>	250
Суп-гуляш <i>(яловичина, картопля, болгарський перець, цибуля, паприка, цедра лимона, спеції)</i>	250
Грибний крем-суп	250

ОСНОВНІ СТРАВИ	
Стейк із лосося	180
Форель смажена на грилі	200
Окунь смажений на грилі	200
Запечений лосось у вершковому соусі	230
Запечений тунець зі шпинатом	180/50
Судак запечений з овочами	160/40
Відварна телятина «Тфельшпітц» <i>(варена яловичина з приправами і хроном)</i>	230/25
Охсенбратен <i>(шматки яловичини, тушковані в червоному вині)</i>	240
Запечена корейка зі свинини <i>(з овочевим гарніром та зеленим маслом)</i>	230
Фляйшпфланцерль <i>(котлети з сирної локшиною і вершково-грибним соусом)</i>	200/50
Гострі ковбаски з телятини	150
Тушковані яловичі щічки	200
Тірольські ковбаски з часниковим соусом	150/30
Запечені печериці під сиром Дор Блю та часником	180
Обсмажена цвітна капуста з медово-гірчичним соусом	150/50
Оладки із цукіні з часником	180
ГАРНІРИ	
Картопляне пюре	150

Картопля смажена	150
Баварська локшина «Шпетцле» (яєчна локшина власного приготування)	150
Маринована капуста з тмином	150
Рис припущений	150
СОУСИ	
Соус медово-гірчичний (мед, гірчиця, оцет бальзамічний, оливкова олія)	40
Соус часниковий (вершки, часник, бульйон курячий, петрушка зелена)	40
Соус Барбекю (томати, часник, оцет бальзамічний, мед, сік лимона, селера, чорнослив)	40
Соус із пряних трав (м'ята, базилік, кріп, петрушка, олія оливкова)	40
Соус вершковий (бульйон курячий, вершки, пармезан, оливкова олія)	40

Продовження додатку А

Соус томатний (томатна паста, морква, цибуля, часник, бульйон курячий, селера, сіль, перець)	40
Соус з сиру фета (сир рикотта, сир фета, оливкова олія, орегано)	40
СОЛОДКІ СТРАВИ ТА БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ	
Кайзершмаррн з пряною грушею (легкий, карамелізований млинець з солодкого тіста)	120
Запечена груша фарширована крем-сиром з горіхами	120/30
Морозиво-фрі з кремом тірамісу	150/50
Фруктова тарілка (апельсин, ківі, яблуко, груша, виноград, полуниця, персик, банан, кісточки маракуйї, м'ята, розмарин)	30/30/40/40/40/50/40/70/15/5/5
Смородиновий пудинг	100
Десерт кремовий «Schmetterling» (вершки, цукор, молоко, яйця, полуниця)	150
Панна-котта з маракуєвим конфі	150/15

Морозиво в асортименті з фруктами (ванільне, шоколадне, полуничне, лимонне)	100/25
Кремовий чізкейк з малиновим соусом	130/20
Торт «Захер»	120
Торт «Брауні» з персиком	120
Штрудель яблучний	100
Пиріг з вишнею та айвою	120
«Сінамон-ролз» з карамельним соусом (класичні булочки з корицею)	140/40
ГАРЯЧІ НАПОЇ	
ЧАЙ	
Чай класичний чорний «Англійський сніданок»	400
Чай чорний з бергамотом	400
Чай класичний зелений	400
Чай зелений «Сенча Коллегава»	400
Чай ягідний малиновий (малина перетерта, мед, м'ята, лимон, кориця)	400
Чай ягідний обліпиховий (обліпиха перетерта, мед, розмарин, кориця, апельсин)	400
Чай імбирний (імбир, лимон, мед, розмарин, кориця)	400
КАВА	
Кава еспresso/ подвійний еспresso	30/60
Кава Лате	170
Кава Капучино	180
Кава Американо	120
Макіато	200
Ванільний раф (есpresso, вершки, ванільний сироп, кориця)	250
Лавандовий лате (есpresso, молоко збите, квіти лаванди, сироп лаванди, третій шоколад)	250

Продовження додатку А

Оранж брЮ (американо, сироп «Блю Кюрассао», апельсин)	220
Гарячий шоколад	100
ХОЛОДНІ НАПОЇ	
ФРЕШІ	
Апельсиновий	200
Грейпфрутовий	200
Грушевий	200
Яблучний	200
Морквяний	150
НАПОЇ	
Лимонад класичний цитрусовий (лимонний фреш, апельсин, лимон, грейпфрут, лайм, імбир, содова, цукровий сироп з розмарином, лід)	330/1000
Лимонад із розмарином (лимонний фреш, цукровий сироп із розмарином, вода, лимон, лід, розмарин)	330/1000
Лимонад «Маракуйя та м'ята» (кісточки маракуйї, листя м'яти, цукровий сироп з розмарином, содова, лід)	330/1000
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500
Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	330/500
Мінеральна вода «Моршинська» негазована	330/500
Мінеральна вода «Боржомі»	330
Сік «Jaffa» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, томатний, мультифруктовий, яблучний)	250/950

АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

ПИВО	
Пиво крафтове світле «AUGENBLICK»	330/500

Пиво крафтове світле нефільтроване «AUGENBLICK»	330/500
Пиво крафтове світле з апельсином «AUGENBLICK»	330/500
Пиво крафтове темне нефільтроване «AUGENBLICK»	330/500
Пиво крафтове темне «AUGENBLICK» карамельне	330/500
Пиво крафтове темне «AUGENBLICK» гранатове	330/500
Пиво крафтове темне «Хмелевус»	330/500
Пиво біле нефільтроване «Hoegaarden» розливне	330/500
Пиво темне «Leffe» розливне	330/500
Пиво світле пляшкове «Stella Artois»	500
Пиво світле пляшкове «Stella Artois» безалкогольне	500
Пиво світле пляшкове «Corona Extra»	330
Пиво напівтемне пляшкове «Grimbergen Double Ambree »	330
Пиво темне фільтроване пляшкове «Grimbergen Double-Ambree »	330
Пиво темне пляшкове «Guinness»	330

Продовження додатку А

АПЕРИТИВИ	
Апероль	50
Кампарі	50
Вермут «Martini Fierro»	50
ВИНА НІМЕЧЧИНИ	
Fürst von Metternich, "Schloss Johannisberger" Riesling Gelblack Trocken, біле сухе/ Німеччина	150/750
Gunderloch, "Fritz's Riesling" Qualitätswein Rheinhessen, 2013, біле сухе/ Німеччина	150/750
Dr. L Riesling "Feinherb", біле напівсолодке/ Німеччина	150/750
"Baron von Maydell" ,Spatburgunder, червоне сухе / Німеччина	150/750
Peter Mertes, "Freetime" Merlot, червоне напівсолодке/	150/750

Німеччина	
ВИНА УКРАЇНИ	
Вино «Колоніст», Рислінг, біле напівсухе / Україна	150/750
«Ркацителі Інкерманське», Ркацителі, біле сухе / Україна	150/750
Вино «Колоніст», Каберне, Мерло, червоне сухе / Україна	150/750
Вино «Колоніст чорне», Каберне, Мерло, червоне напівсухе / Україна	150/750
Вино «Колоніст криничне», Каберне, Мерло, червоне напівсолодке / Україна	150/750
ІГРИСТЕ ВИНО	
Вино ігристе Cantine Quattro Valli Gutturio DOC Червоне бріут /Італія	750
Вино ігристе «Martini Prosecco» біле, сухе/ Італія	150/750
Москато Д'асті, Піо Чезаре/Італія	750
Вино ігристе «Fürst von Metternich Rose» сухе, рожеве / Німеччина	750
Вино ігристе «Fürst von Metternich Riesling», біле напівсолодке / Німеччина	750
ГОРІЛКА	
Горілка «Absolut clasic» / Швеція	50/100/500
Горілка «Absolut Vanilla» / Швеція	50/100/500
Горілка «Nemiroff Premium» / Україна	50/100/500
Горілка «Nemiroff Delicate» / Україна	50/100/500
ВІСКІ	
Віскі «Black John» / Німеччина	50/100/700
Віскі "Dunstone" Finest Blended / Німеччина	50/100/700
Віскі «Jack Daniels» /Великобританія	50/100/700
КОНЬЯКИ ТА БРЕНДІ	
Закарпатський 4*	50/100/500
Закарпатський 5*	50/100/500

Одеський VS	50/100/500
-------------	------------

Продовження додатку А

ЛІКЕРИ	
"Angostura" Aromatic Bitters	30/700
"Baileys" Original	30/700
"Amaro Montenegro"	30/500
"Jagermeister"	30/500
КОКТЕЙЛІ	
Апероль Шпрітц (лікер апероль, просекко, содова, апельсин)	230
Х'юго-розмарин (просекко, цукровий сироп з розмарином, м'ята, лайм)	230
Мохіто (лайм, м'ята, ром, цукор тростинний, тонік)	250
Негроні (кампарі, віскі, содова)	200
Мартіні Фієрро-тонік (вермут мартіні, тонік, апельсин)	250
Джангл-джус (фреш лимонний, цукровий сироп з розмарином, фреш апельсиновий, горілка, апельсин, лайм)	250
КОНЬЯКИ ТА БРЕНДІ	
Закарпатський 4*	50/100/500
Закарпатський 5*	50/100/500
Одеський VS	50/100/500
ХЛІБ ТА БУЛОЧНІ ВИРОБИ	
Пшеничний хліб	50
Білий хліб	50
Житній хліб	70
Булочки з кунжутом	80
Булочка з твердим сиром	80

Додаток Б (Стаття)

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

Додаток Г

Виробнича програма ресторану німецької кухні на 80 місць

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви та напої		30
Шніцель зі свинини на кістці (відбивна зі свинини на кістці в пряній паніровці з кукурудзяного борошна)	350	7
Свиняча рулька (свиняча гомілка відварена у пиві та прямих травах, медово-гірчичний соус, картопляне пюре)	350/40/100	7
Реберця-барбекю з медово-гірчичним соусом	400/100	5
Штрудель з яблуком та корицею	130	4
Булочки «Булята»	2 шт. по 50 г	3
Пиво крафтове світле «AUGENBLICK»	330/500	2
Пиво крафтове темне «Хмелевус»	330/500	2
Холодні закуски		361
Малосольний оселедець з маринованою цибулею	75/25	30
Рулети з скумбрії з овочами (морква, цибуля, томати)	150	28
М'ясна тарілка (сиров'ялена шинка, шийка свиняча, грудинка запечена, грудинка копчена, ковбаски фушетні, ковбаса Тирольська, ковбаса Брауншвейгська, ковбаса баварська)	50/45/50/75/75/75/50/50	32
Пряна телятина (тушковані шматочки телятини з томатами та прямими травами)	200/50	25
Сирна тарілка (Камамбер, Дор Блю, Емменталь, Тильзитер, циганський сир, Пармезан, копчений сир, виноград, мед, волоський горіх)	40/40/40/40/40/40/40/30/35/15	26
Пивний набір (міні-ковбаски, пряна телятина, салямі, часникові сухарики, чечіл у паличках, фісташки)	50/50/45/75/50/30	32
Салат із ростбіфом та томатами	250	40
Салат «Ромен» з обсмаженою куркою	250	37
Салат «Грецький» з соусом із сиру Фета	250	29

Овочевий салат із крем-сиром та кіноа	200	44
Овочева нарізка (томат, огірки, селера, перець, морква, кріп, кіндза, петрушка)	30/30/10/30/35/ 5/5/5	38
Гарячі закуски		421
Теплий сендвіч «Мюнхен» (традиційний німецький сендвіч зі смаженим яйцем та шинкою)	230	60
Мідії тушковані в томатному соусі	150	44
Кільця кальмару DeepFried у фритюрі	170	50
Тигрові креветки в темпурі	200	54
Шашличок зі свинини на шпажці з соусом із пряних трав	150/40	60
Шашличок курячий на шпажці з медово-гірчичним соусом	150/40	60
Курячі крильця DeepFried з соусом Барбекю	210/40	40
Картопля DeepFried з часником	150	53

Продовження додатку Г

Супи		60
Баварський рибний суп (суп із морепродуктів та овочів)	250	20
Суп-гуляш (яловичина, картопля, болгарський перець, цибуля, паприка, цедра лимона, спеції)	250	20
Грибний крем-суп	250	20
Основні страви		240
Стейк із лосося	180	16
Форель смажена на грилі	200	15
Окунь смажений на грилі	200	17
Запечений лосось у вершковому соусі	230	20
Запечений тунець зі шпинатом	180/50	14
Судак запечений з овочами	160/40	10

Відварна телятина «Тфельшпітц» (варена яловичина з приправами і хроном)	230/25	16
Охсенбратен (шматки яловичини, тушковані в червоному вині)	240	16
Запечена корейка зі свинини (з овочевим гарніром та зеленим маслом)	230	18
Фляйшпфланцерль (котлети з сирної локиною і вершково-грибним соусом)	200/50	20
Гострі ковбаски з телятини	150	17
Тушковані яловичі щічки	200	14
Тірольські ковбаски з часниковим соусом	150/30	14
Запечені печериці під сиром Дор Блю та часником	180	11
Обсмажена цвітна капуста з медово-гірчичним соусом	150/50	10
Оладки із цукіні з часником	180	12
Гарніри		90
Картопляне пюре	150	20
Картопля смажена	150	16
Баварська локшина «Шпетцле» (яєчна локшина власного приготування)	150	18
Маринована капуста з тмином	150	22
Рис припущений	150	14
Соуси		211
Соус медово-гірчичний (мед, гірчиця, оцет бальзамічний, оливкова олія)	40	32
Соус часниковий (вершки, часник, бульйон курячий, петрушка зелена)	40	28
Соус Барбекю (томати, часник, оцет бальзамічний, мед, сік лимона, селера, чорнослив)	40	30
Соус із пряних трав (м'ята, базилік, кріп, петрушка, олія оливкова)	40	33
Соус вершковий	40	27

<i>(бульйон курячий, вершки, пармезан, оливкова олія)</i>		
Соус томатний <i>(томатна паста, морква, цибуля, часник, бульйон курячий, селера, сіль, перець)</i>	40	30

Продовження додатку Г

Соус з сиру Фета <i>(сир Рікотта, сир Фета, оливкова олія, орегано)</i>	40	31
Солодкі страви та борошняні кондитерські вироби		120
Кайзершмарри із пряною грушею <i>(легкий, карамелізований млинець з солодкого тіста)</i>	120	6
Запечена груша фарширована крем-сиром із горіхами	120/30	6
Морозиво-фрі з кремом Тірамісу	150/50	8
Фруктова тарілка <i>(апельсин, ківі, яблуко, груша, виноград, полуниця, персик, банан, кісточки маракуйї, м'ята, розмарин)</i>	30/30/40/40/40/50 /40/70/15/5/5	12
Смородиновий пудинг	100	10
Десерт кремовий «Schmetterling» <i>(вершки, цукор, молоко, яйця, полуниця)</i>	150	8
Панна-котта з маракуєвим конфі	150/15	8
Морозиво в асортименті з фруктами <i>(ванільне, шоколадне, полуничне, лимонне)</i>	100/25	4
Кремовий чізкейк з малиновим соусом	130/20	10
Торт «Захер»	120	16
Торт «Брауні» з персиком	120	8
Штрудель яблучний	100	7
Пиріг з вишнею та айвою	120	9
«Сінамон-ролз» з карамельним соусом <i>(класичні булочки з корицею)</i>	140/40	8
Гарячі напої		90
Чай		
Чай класичний чорний «Англійський сніданок»	400	6

Чай чорний з бергамотом	400	4
Чай класичний зелений	400	6
Чай зелений «Сенча Коллегава»	400	6
Чай ягідний малиновий (малина перетерта, мед, м'ята, лимон, кориця)	400	7
Чай ягідний обліпиховий (обліпиха перетерта, мед, розмарин, кориця, апельсин)	400	5
Чай імбирний (імбир, лимон, мед, розмарин, кориця)	400	7
Кава		
Кава еспresso/ подвійний еспresso	30/60	8
Кава Лате	170	7
Кава Капучино	180	8
Кава Американо	120	5
Макіато	200	3
Ванільний раф (есpresso, вершки, ванільний сироп, кориця)	250	6
Лавандовий лате (есpresso, молоко збите, квіти лаванди, сироп лаванди, третій шоколад)	250	5
Оранж брю (американо, сироп «Блю Кюрасао», апельсин)	220	3
Гарячий шоколад	100	4

Продовження додатку Г

Холодні напої		75 порцій
<i>Фреші</i>		30 порцій
Апельсиновий	200	6
Грейпфрутовий	200	6
Грушевий	200	6
Яблучний	200	6
Морквяний	150	
<i>Напої</i>		45 порцій
Лимонад класичний цитрусовий (лимонний фреш, апельсин, лимон, грейпфрут, лайм, імбир, содова, цукровий сироп з розмарином, лід)	330/1000	15
Лимонад із розмарином (лимонний фреш, цукровий сироп із розмарином, вода, лимон, лід, розмарин)	330/1000	15
Лимонад «Маракуйя та м'ята» (кісточки маракуйї, листя м'яти, цукровий сироп з розмарином, содова, лід)	330/1000	15
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	500	18 пл
Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	330/500	18 пл
Мінеральна вода «Моршинська» негазована	330/500	18 пл
Мінеральна вода «Боржомі»	330	18 пл
Сік «Jaffa» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, томатний, мультифруктовий, яблучний)	250/950	18 пл

Алкогольні напої		
<i>Пиво</i>		90, л
Пиво крафтове світле «AUGENBLICK»	330/500	
Пиво крафтове світле нефільтроване «AUGENBLICK»	330/500	
Пиво крафтове світле з апельсином «AUGENBLICK»	330/500	
Пиво крафтове темне нефільтроване «AUGENBLICK»	330/500	
Пиво крафтове темне «AUGENBLICK» карамельне	330/500	

Пиво крафтове темне «AUGENBLICK» гранатове	330/500	
Пиво крафтове темне «Хмелевус»	330/500	
Пиво біле нефільтроване «Hoegaarden» розливне	330/500	
Пиво темне «Leffe» розливне	330/500	
Пиво світле пляшкове «Stella Artois»	500	
Пиво світле пляшкове «Stella Artois» безалкогольне	500	
Пиво світле пляшкове «Corona Extra»	330	
Пиво напівтемне пляшкове «Grimbergen Double Ambree »	330	
Пиво темне фільтроване пляшкове «Grimbergen Double-Ambree »	330	
Пиво темне пляшкове «Guinness»	330	
<i>Аперитиви</i>		15, пл
Апероль	50	
Кампарі	50	
Вермут «Martini Fierro»	50	

Продовження додатку Г

<i>Вина Німеччини</i>		15, пл
Fürst von Metternich, «Schloss Johannisberger» Riesling Gelblack Trocken, біле сухе/ Німеччина	150/750	
Gunderloch, «Fritz's Riesling» Qualitätswein Rheinhessen, 2013, біле сухе/ Німеччина	150/750	
Dr. L Riesling «Feinherb», біле напівсолодке/ Німеччина	150/750	
Peter Mertes, «Freetime» Merlot, червоне напівсолодке/ Німеччина	150/750	
«Baron von Maydell», Spatburgunder, червоне сухе / Німеччина	150/750	
<i>Вина України</i>		10 пл
«Ркацителі Інкерманське», Ркацителі, біле сухе / Україна	150/750	
Вино «Колоніст», Рислінг, біле напівсухе / Україна	150/750	

Вино «Колоніст», Каберне, Мерло, червоне сухе / Україна	150/750	
Вино «Колоніст чорне», Каберне, Мерло, червоне напівсухе / Україна	150/750	
Вино «Колоніст криничне», Каберне, Мерло, червоне напівсолодке / Україна	150/750	
Ігристе вино		5 пл
Вино ігристе Cantine Quattro Valli Gutturio DOC Червоне брют /Італія	750	
Вино ігристе «Martini Prosecco» біле, сухе/ Італія	150/750	
Вино ігристе «Fürst von Metternich Riesling», біле напівсолодке / Німеччина	750	
Москато Д'асті, Піо Чезаре/Італія	750	
Вино ігристе «Fürst von Metternich Rose» сухе, рожеве / Німеччина	750	
Горілка		4, пл
Горілка «Absolut clasic» / Швеція	50/100/500	
Горілка «Absolut Vanilla» / Швеція	50/100/500	
Горілка «Nemiroff Premium» / Україна	50/100/500	
Горілка «Nemiroff Delicate» / Україна	50/100/500	
Віскі		3, пл
Віскі «Black John» / Німеччина	50/100/700	
Віскі "Dunstone" Finest Blended / Німеччина	50/100/700	
Віскі «Jack Daniels» /Великобританія	50/100/700	
Коньяки та бренді		3, пл
Закарпатський 4*	50/100/500	
Закарпатський 5*	50/100/500	
Одеський VS	50/100/500	
Лікери		4, пл
«Angostura» Aromatic Bitters (насичений апельсиновий лікер)	30/700	
«Baileys» Original (терпкий кавовий лікер)	30/700	

«Amaro Montenegro» (трав'яний лікер з шоколадом)	30/500	
«Jagermeister» (трав'яний гіркуватий лікер)	30/500	

Продовження додатку Г

Коктейлі		30 порцій
Апероль Шпрітц (лікер апероль, просекко, содова, апельсин)	230	5
Х'юго-розмарин (Просекко, цукровий сироп із розмарином, м'ята, лайм)	230	5
Мохіто (лайм, м'ята, ром, цукор тростинний, тонік)	250	5
Негроні (Кампарі, віскі, содова)	200	5
Мартіні Фіерро-тонік (вермут Мартіні, тонік, апельсин)	250	5
Джангл-джус (фреш лимонний, цукровий сироп із розмарином, фреш апельсиновий, горілка, апельсин, лайм)	250	5
Хліб та булочні вироби, кг		21
Пшеничний хліб	50	3
Білий хліб	50	5
Житній хліб	70	5
Булочки з кунжутом	80	4
Булочка з твердим сиром	80	4

Додаток Д

Добова потреба ресторану у сировині, напівфабрикатах, купівельних

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Термін зберігання, діб
--	--	-------------------------------	---	-----------------------------------

товарах

М'ясо, птиця, субпродукти				
Свинина вирізка	Охолоджена	27,91	83,73	1 раз на 3 дні
Гомілка свиняча	Охолоджена	5,60	16,8	1 раз на 3 дні
Реберця свинячі	Охолоджені	4,90	14,7	1 раз на 3 дні
Вирізка теляча	Охолоджена	10,20	30,6	1 раз на 3 дні
Ростбіф н/ф	Заморожений	4,00	12	1 раз на 3 дні
Філе куряче	Охолоджене	10,85	32,55	1 раз на 3 дні
Яловичина вирізка	Охолоджена	18,00	54,81	1 раз на 3 дні
Щоки яловичі	Охолоджені	8,00	24	1 раз на 3 дні
Крильця курячі	Охолоджені	4,60	13,8	1 раз на 3 дні
Риба та морепродукти				
Філе скумбрії	Охолоджене	2,80	8,4	1 раз на 3 дні
Анчоуси	Консервовані	0,19	0,555	1 раз на 3 дні
Мідії	Охолоджені	7,45	22,35	1 раз на 3 дні
Кільця кальмару	Заморожені	8,50	25,5	1 раз на 3 дні
Креветки тигрові	Заморожені	8,10	24,3	1 раз на 3 дні
Лосось філе	Охолоджений	10,13	30,39	1 раз на 3 дні
Хек філе	Охолоджений	3,05	9,15	1 раз на 3 дні
Судак філе	Охолоджений	7,85	23,55	1 раз на 3 дні
Тунець філе	Охолоджений	8,81	26,43	1 раз на 3 дні
Форель філе	Охолоджена	4,40	13,2	1 раз на 3 дні
Філе окуня	Охолоджене	3,80	11,4	1 раз на 3 дні
Молоко, молочні та жирові продукти, гастрономія				
Яйця курячі I категорії	I категорія	125 шт	375 шт	1 раз на 3 дні
Молоко	3,2% жиру	13,90	41,7	1 раз на 3 дні
Сир Камамбер	22% жиру	1,04	3,12	1 раз на 3 дні
Сир Дор Блю	40% жиру	4,31	12,921	1 раз на 3 дні
Сир Емменталь	40 % жиру	1,04	3,12	1 раз на 3 дні

Сир Тильзиттер	45 % жиру	1,04	3,12	1 раз на 3 дні
Сир Циганський	40 % жиру	1,04	3,12	1 раз на 3 дні
Сир Нармезача копчена	22% жиру Охолоджена	4,78 4,44	14,325 13,32	1 раз на 3 дні 1 раз на 3 дні
Сир копчений Сулугуні	40% жиру	2,64	7,92	1 раз на 3 дні
Ковбаси Феттська	Охолоджена	2,40	7,2	1 раз на 3 дні
Веква 33%	33% жиру	9,13	27,39	1 раз на 3 дні
Брауншвейдська	Охолоджена	2,40	7,2	1 раз на 3 дні
Масло вершкове копчена	72% жиру	3,18	9,54	1 раз на 3 дні
Крем-сир Ковбаса баварська "Маскарпоне"	35% жиру Охолоджена	2,00	4,8	1 раз на 3 дні
Ковбаса салями	Охолоджена	1,60	4,8	1 раз на 3 дні
Сиров'ялена шинка Морква	Охолоджена Свіжа	9,88	29,043	1 раз на 3 дні

Продовження додатку Д

Селера	Свіжа	7,20	21,603	1 раз на 3 дні
Помідори	Свіжі	19,66	58,971	1 раз на 3 дні
Цибуля	Свіжа	16,15	48,45	1 раз на 3 дні
Часник	Свіжий	9,73	29,187	1 раз на 3 дні
М'ята зелень	Свіжа	2,22	6,663	1 раз на 3 дні
Кінза зелень	Свіжа	4,09	12,255	1 раз на 3 дні
Кріп зелень	Свіжий	5,94	17,82	1 раз на 3 дні
Петрушка зелень	Свіжа	4,43	13,275	1 раз на 3 дні
Базилік зелень	Свіжий	3,34	10,005	1 раз на 3 дні
Мікс салату н/ф	Свіжий	8,40	25,2	1 раз на 3 дні
Огірок	Свіжий	4,33	12,99	1 раз на 3 дні
Мікс салату "Ромен"	Свіжий	3,70	11,1	1 раз на 3 дні
Маслини чорні	Консервовані	0,75	2,235	1 раз на 3 дні
Перець болгарський	Свіжий	4,74	14,22	1 раз на 3 дні
Картопля	Свіжа	8,50	25,5	1 раз на 3 дні
Печериці	Свіжі	10,83	32,49	1 раз на 3 дні
Гриби білі	Свіжі	7,55	22,65	1 раз на 3 дні
Шпинат	Свіжий	1,60	4,8	1 раз на 3 дні
Хрін	Свіжий	1,53	4,59	1 раз на 3 дні
Капуста цвітна	Свіжа	3,30	9,9	1 раз на 3 дні
Цукіні	Свіжий	3,60	10,8	1 раз на 3 дні
Капуста білокачанна	Свіжа	3,30	9,9	1 раз на 3 дні
Тмин	Свіжий	0,18	0,54	1 раз на 3 дні
Розмарин зелень	Свіжий	0,19	0,57	1 раз на 3 дні

Продовження додатку Д

Фрукти та ягоди				
Яблука	Свіжі	1,03	3,09	1 раз на 3 дні
Виноград	Свіжий	1,92	5,76	1 раз на 3 дні
Лимон	Свіжий	0,29	0,8772	1 раз на 3 дні
Груша	Свіжа	1,58	4,74	1 раз на 3 дні
Апельсин	Свіжий	0,51	1,515	1 раз на 3 дні
Ківі	Свіжа	0,36	1,08	1 раз на 3 дні
Полуниця	Свіжа	0,68	2,04	1 раз на 3 дні
Персик	Свіжий	0,88	2,64	1 раз на 3 дні
Банан	Свіжий	0,48	1,44	1 раз на 3 дні
Маракуйя	Свіжа	1,28	3,84	1 раз на 3 дні
Смородина	Свіжа	0,40	1,2	1 раз на 3 дні
Малина	Свіжа	0,68	2,025	1 раз на 3 дні
Айва	Свіжа	0,23	0,675	1 раз на 3 дні
Вишня	Свіжа	0,23	0,675	1 раз на 3 дні
Обліпіха	Свіжа	0,25	0,75	1 раз на 3 дні
Імбир	Свіжий	0,18	0,525	1 раз на 3 дні
Бакалійні товари				
Чорнослив	Фасований	1,63	6,52	1 раз на 4 дні
Олія оливкова	Рафінована	34,47	103,41	1 раз на 3 дні
Олія	Рафінована	11,76	35,28	1 раз на 3 дні

соняшникова				
Мед		7,74	30,956	1 раз на 4 дні
Пудра цукрова	Пакетована	0,41	1,632	1 раз на 4 дні
Дріжджі хлібопекарські	Фасовані	0,17	0,68	1 раз на 4 дні
Кунжут	Упаковка	0,18	0,72	1 раз на 4 дні
Оцет винний	л/пл	13,50	53,998	1 раз на 4 дні
Горіх Волоський	Чищений	0,45	1,8	1 раз на 4 дні
Сухарики часникові	Фасовані	3,25	13	1 раз на 4 дні
Фісташки	Фасовані	0,96	3,84	1 раз на 4 дні
Паприка мелена	Фасована	1,56	6,226	1 раз на 4 дні
Гірчиця	Фасована	3,80	15,18	1 раз на 4 дні
Желатин	Фасований	0,04	0,16	1 раз на 4 дні
Печиво Крекер	Фасоване	1,00	4	1 раз на 4 дні
Шоколад	Плитка	3,08	12,32	1 раз на 4 дні
Чай чорний	Фасований	0,02	0,096	1 раз на 4 дні
Чай з бергамотом	Фасований	0,02	0,064	1 раз на 4 дні
Чай зелений	Фасований	0,02	0,096	1 раз на 4 дні
Чай Сенча	Фасований	0,02	0,096	1 раз на 4 дні
Кава	В зернах	0,36	1,44	1 раз на 4 дні

Сипучі продукти

Продовження додатку Д

Перець мелений	в/г	0,29	1,4724	1 раз на 5 днів
Сіль	в/г	0,30	1,5204	1 раз на 5 днів
Кукурудзяна паніровка	в/г	2,29	11,45	1 раз на 5 днів
Борошно пшеничне	в/г	9,58	47,875	1 раз на 5 днів
Цукор	в/г	7,78	38,895	1 раз на 5 днів
Кориця	в/г	0,32	1,585	1 раз на 5 днів
Борошно житнє	в/г	2,54	12,7	1 раз на 5 днів
Кіноа крупа	в/г	1,10	5,5	1 раз на 5 днів
Рис крупа	в/г	1,05	5,25	1 раз на 5 днів
Безалкогольні напої				
«Кока-Кола», «Фанта», «Спрайт»	пляшка	18	54	1 раз на 3 дні
Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	пляшка	18	54	1 раз на 3 дні
Мінеральна вода «Моршинська» негазована	пляшка	18	54	1 раз на 3 дні
Мінеральна вода «Боржомі»	пляшка	18	54	1 раз на 3 дні
Сік «Jaffa» в асортименті	пляшка	18	54	1 раз на 3 дні
Алкогільні напої				
Пиво крафтове світле «AUGENBLICK»	л	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво крафтове світле нефільтроване «AUGENBLICK»	л	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво крафтове світле з апельсином «AUGENBLICK»	л	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво крафтове темне нефільтроване «AUGENBLICK»	л	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво крафтове темне «AUGENBLICK» карамельне	л	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво крафтове темне «AUGENBLICK» гранатове	л	6	24	1 раз на 4 дні

Пиво крафтове темне «Хмелевус»	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво «Hoegaarden»	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво темне «Leffe»	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво «Stella Artois»	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво «Stella Artois» безалкогольне	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво «Corona Extra»	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво «Grimbergen Double Ambree »	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво «Grimbergen Double-Ambrée »	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Пиво «Guinness»	пл.	6	24	1 раз на 4 дні
Апероль	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Кампарі	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні

Продовження додатку Д

Вермут «Martini Fierro»	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Fürst von Metternich, «Schloss Johannisberger» Riesling Gelblack Troocken, біле сухе/ Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Gunderloch, «Fritz's Riesling» Qualitätswein Rheinhessen, 2013, біле сухе/ Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Dr. L Riesling «Feinherb», біле напівсолодке/ Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Peter Mertes, «Freetime» Merlot, червоне напівсолодке/ Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
«Baron von Maydell», Spatburgunder, червоне сухе / Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
«Ркацителі Інкерманське», Ркацителі, біле сухе / Україна	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Вино «Колоніст», Рислінг, біле напівсухе / Україна	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Вино «Колоніст», Каберне, Мерло, червоне сухе / Україна	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні

Вино «Колоніст чорне», Каберне, Мерло, червоне напівсухе / Україна	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Вино «Колоніст криничне», Каберне, Мерло, червоне напівсолодке / Україна	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Вино ігристе Cantine Quattro Valli Gutturnio DOC Червоне брют / Італія	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Вино ігристе «Martini Prosecco» біле, сухе/ Італія	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Вино ігристе «Fürst von Metternich Riesling», біле напівсолодке / Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Москато Д'асті, Піо Чезаре/Італія	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Вино ігристе «Fürst von Metternich Rose» сухе, рожеве / Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Горілка «Absolut clasic» / Швеція	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Горілка «Absolut Vanilla» / Швеція	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Горілка «Nemiroff Premium» / Україна	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Горілка «Nemiroff Delicate» / Україна	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Віскі «Black John» / Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Віскі "Dunstone" Finest Blended / Німеччина	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні

Продовження додатку Д

Віскі «Jack Daniels» /Великобританія	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Закарпатський 4*	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Закарпатський 5*	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
Одеський VS	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
«Angostura» Aromatic Bitters (насичений апельсиновий лікер)	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні

«Baileys» Original (<i>терпкий кавовий лікер</i>)	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
«Amaro Montenegro» (<i>трав'яний лікер з шоколадом</i>)	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні
«Jagermeister» (<i>трав'яний гіркуватий лікер</i>)	пл.	0,7/1	2,8/4	1 раз на 4 дні

Додаток Е

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Шніцель зі свинини на кістці	7	1,2	0,025585
Свиняча рулька	7	1,4	0,029849
Реберця-барбекю з медово-гірчичним соусом	5	1,5	0,022844
Штрудель з яблуком та корицею	4	1,7	0,020712
Булочки «Булята»	3	1,2	0,010965
Малосольний оселедець з маринованою цибулею	30	0,4	0,03655
Рулет із скумбрії з овочами	28	0,6	0,05117
М'ясна тарілка	32	0,7	0,068226
Пряна телятина	25	0,4	0,030458
Сирна тарілка	26	0,4	0,031676
Пивний набір	32	0,4	0,038986
Салат із ростбіфом та томатами	40	0,7	0,085283
Салат «Ромен» з обсмаженою куркою	37	0,7	0,078886
Салат «Грецький» з соусом із сиру Фета	29	0,7	0,06183
Овочевий салат із крем-сиром та кіноа	44	0,6	0,080409
Овочева нарізка	38	0,7	0,081019
Теплий сендвіч «Мюнхен»	60	1,1	0,201023
Мідії тушковані в томатному соусі	44	1,2	0,160819
Кільця кальмару DeepFried у фритюрі	50	1,1	0,167519

Тигрові креветки в темпурі	54	1,3	0,213816
Шашличок зі свинини на шпажці з соусом із пряних трав	60	1,4	0,255848
Шашличок курячий на шпажці з медово-гірчичним соусом	60	1,4	0,255848
Курячі крильця DeepFried з соусом Барбекю	40	1,1	0,134016
Картопля DeepFried з часником	53	1,1	0,177571
Баварський рибний суп	20	1,2	0,073099
Суп-гуляш	20	1,1	0,067008
Грибний крем-суп	20	0,9	0,054825
Стейк із лосося	16	1,7	0,082846
Форель смажена на грилі	15	1,8	0,082237
Окунь смажений на грилі	17	2,2	0,113913
Запечений лосось у вершковому соусі	20	2,1	0,127924

Продовження додатку Е

Запечений тунець зі шпинатом	14	1,9	0,081019
Судак запечений з овочами	10	1,7	0,051779
Відварна телятина «Тафельшпітц»	16	1,4	0,068226
Охсенбратен	16	1,6	0,077973
Запечена корейка зі свинини	18	1,8	0,098684
Фляйшпфланцерль	20	1,9	0,115741
Гострі ковбаски з телятини	17	1,5	0,077668
Тушковані яловичі щічки	14	1,4	0,059698
Тірольські ковбаски з часниковим соусом	14	1,7	0,07249
Запечені печериці під сиром Дор Блю та часником	11	1,8	0,060307

Обсмажена цвітна капуста з медово-гірчичним соусом	10	1,3	0,039596
Оладки із пукіні з часником	12	1,2	0,04386
Картопляне пюре	20	0,8	0,048733
Картопля смажена	16	0,8	0,038986
Баварська локшина «Шпетцле»	18	1,1	0,060307
Маринована капуста з тмином	22	0,9	0,060307
Рис припущений	14	0,8	0,034113
Соус медово-гірчичний	32	0,6	0,05848
Соус часниковий	28	0,6	0,05117
Соус Барбекю	30	0,6	0,054825
Соус із пряних трав	33	0,6	0,060307
Соус вершковий)	27	0,6	0,049342
Соус томатний	30	0,6	0,054825
Соус з сиру Фета	31	0,6	0,056652
Кайзершмаррн із пряною грушею	6	1,5	0,027412
Запечена груша фарширована крем-сиром із горіхами	6	1,2	0,02193
Морозиво-фрі з кремом Тірамісу	8	0,5	0,012183
Фруктова тарілка	12	0,4	0,01462
Смородиновий пудинг	10	1,1	0,033504
Десерт кремовий «Schmetterling»	8	0,4	0,009747
Панна-котта з маракуєвим конфі	8	0,5	0,012183
Морозиво в асортименті з фруктами	4	0,3	0,003655
Кремовий чізкейк з малиновим соусом	10	0,3	0,009137
Торт «Захер»	16	0,3	0,01462

Торт «Брауні» з персиком	8	0,3	0,00731
Штрудель яблучний	7	0,3	0,006396
Пиріг з вишнею та айвою	9	0,3	0,008224
«Сінамон-ролз» з карамельним соусом	8	0,2	0,004873
Разом			8

Додаток Є

Виробнича програма доготівельного цеху

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
М'ясо, птиця, субпродукти			
Свинина вирізка	27,91	Миття, зачищення, нарізання	Шніцель зі свинини, Шашличок зі свинини, Запечена корейка
Гомілка свиняча	5,60		Свиняча рулька
Реберця свинячі	4,90		Реберця-барбекю
Вирізка теляча	10,20		Таффельшпітц, Пряна телятина, Суп-гуляш, Гострі ковбаски з телятини
Ростбіф н/ф	4,00		Суп-гуляш
Філе куряче	10,85		Шашличок курячий
Яловичина вирізка	18,00		Суп-гуляш, Охсенбратен
Щоки яловичі	8,00		Тушковані яловичі щічки
Крильця курячі	4,60		Курячі крильця
Риба та морепродукти			
Філе скумбрії	2,80	Миття, зачищення, нарізання	Рулет із скумбрії, Баварський рибний суп
Філе оселедця	0,19		Оселедець малосольний
Мідії	7,45		Мідії тушковані, Баварський рибний суп
Кільця кальмару	8,50		Кільця кальмару Діп фрай
Креветки тигрові	8,10		Креветки тигрові темпура
Лосось філе	10,13		Запечений лосось
Хек філе	3,05		Баварський рибний суп
Судак філе	7,85		Судак з овочами Баварський рибний суп
Тунець філе	8,81		Запечений тунець

Форель філе	4,40		Форель смажена на грилі
Філе окуня	3,80		Окунь смажений на грилі, Баварський рибний суп
Овочі та зелень			
Морква	9,68	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Рулет із скумбрі, Баварський рибний суп, Овочева нарізка
Селера	7,20		Рулет із скумбрі, Баварський рибний суп Овочева нарізка
Помідори	19,66		Рулет із скумбрі, Баварський рибний суп, Таффельшпітц, Пряна телятина, Салат «Ромен», Грецький салат Овочева нарізка Овочева нарізка

Продовження додатку Є

Цибуля	16,15		Рулет із скумбрі, Баварський рибний суп, Таффельшпітц, Пряна телятина, Суп-гуляш, Маринована капуста, Грибний крем-суп, Запечена корейка, Охсенбратен
Часник	9,73		Рулет із скумбрі, Баварський рибний суп, Таффельшпітц, Пряна телятина, Суп-гуляш, Маринована капуста, Грибний крем-суп, Запечена корейка, Охсенбратен, Оладки із цукіні
М'ята зелень	2,22		Соус з пряних трав, Чай малиновий, Лимонад Маракуйя та м'ята,
Кінза зелень	4,09		Соус з пряних трав,
Кріп зелень	5,94	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Соус з пряних трав Картопляне пюре, Суп-гуляш, Запечена корейка, Картопля смажена,
Петрушка зелень	4,43		Соус з пряних трав, Картопляне пюре, Суп-гуляш, Запечена корейка, Картопля смажена,
Базилік зелень	3,34		Соус з пряних трав
Мікс салату н/ф	8,40	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Салат «Ромен», Грецький салат
Огірок	4,33		Салат «Ромен», Грецький салат, Овочева нарізка
Мікс салату "Ромен"	3,70		Салат «Ромен», Грецький салат
Маслини чорні	0,75		Салат «Ромен», Грецький салат
Перець болгарський	4,74	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Салат «Ромен», Грецький салат, Овочева нарізка
Картопля	8,50		Картопляне пюре, Суп-гуляш, Запечена корейка, Картопля смажена,

Печериці	10,83
Гриби білі	7,55
Шпинат	1,60
Хрін	1,53

Запечена корейка , грибний крем-суп, Печериці запечені, Фляйшпфланцерль
Фляйшпфланцерль,
Запечений тунець
Таффельшпітц

Продовження додатку Є

Капуста цвітна	3,30	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Обсмажена цвітна капуста
Цукіні	3,60		Оладки із цукіні
Капуста білокачанна	3,30		Маринована капуста з тмином
Тмин	0,18		Маринована капуста з тмином
Розмарин зелень	0,19		Сироп цукровий з розмарином, Лимонад з розмарином, лимонад Маракуйя та м'ята ,Чай обліпиховий, Чай імбирний
Фрукти та ягоди			
Яблука	1,03	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Фруктова тарілка
Виноград	1,92		Фруктова тарілка
Лимон	0,29		Напої, прикрашання страв
Груша	1,58		Фруктова тарілка
Апельсин	0,51		Фруктова тарілка
Ківі	0,36		Фруктова тарілка
Полуниця	0,68		Фруктова тарілка, Десерт кремовий «Schmetterling»
Персик	0,88		Фруктова тарілка
Банан	0,48		Фруктова тарілка
Маракуйя	1,28	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Лимонад Маракуйя та м'ята, Панна-котта, Фруктова тарілка
Смородина	0,40		Десерт кремовий «Schmetterling» Фруктова тарілка
Малина	0,68		Чай малиновий, Фруктова тарілка

Айва	0,23	Перебирання, очищення, миття, нарізання	Пиріг з вишнею та айвою
Вишня	0,23		Пиріг з вишнею та айвою
Обліпіха	0,25		Чай обліпіховий
Імбир	0,18		Чай імбирний

Додаток К*Виробнича програма холодного та гарячого цехів*

Холодний цех			
№ з/п	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1	Малосольний оселедець з маринованою цибулею	100	30
2	Рулет із скумбрії з овочами	150	28
3	М'ясна тарілка	470	32
4	Пряна телятина	250	25
5	Сирна тарілка	360	26
6	Пивний набір	300	32
7	Салат із ростбіфом та томатами	250	40
8	Салат «Ромен» з обсмаженою куркою	250	37
9	Салат «Грецький» з соусом із сиру Фета	250	29
10	Овочевий салат із крем-сиром та кіноа	200	44
11	Овочева нарізка	150	38
12	Кайзершмаррн із пряною грушею	120	6
13	Запечена груша фарширована крем-сиром із горіхами	150	6
14	Морозиво-фрі з кремом Тірамісу	200	8
15	Фруктова тарілка	365	12
16	Смородиновий пудинг	100	10
17	Десерт кремовий «Schmetterling»	150	8
18	Панна-котта з маракуєвим конфі	165	8
19	Морозиво в асортименті з фруктами	125	4
20	Кремовий чізкейк з малиновим соусом	150	10
21	Торт «Захер»	120	16

22	Торт «Брауні» з персиком	120	8
23	Штрудель яблучний	100	7
24	Пиріг з вишнею та айвою	120	9
25	«Сінамон-ролз» з карамельним соусом	180	8
Гарячий цех			
26	Шніцель зі свинини на кістці	350	7
27	Свиняча рулька	490	7
28	Реберця-барбекю з медово-гірчичним соусом	500	5
29	Теплий сендвіч «Мюнхен»	230	60
30	Мідії тушковані в томатному соусі	150	44
31	Кільця кальмару DeepFried у фритюрі	170	50
32	Тигрові креветки в темпурі	200	54
33	Шашличок зі свинини на шпажці з соусом із пряних трав	190	60
34	Шашличок курячий на шпажці з медово-гірчичним соусом	190	60
35	Курячі крильця DeepFried з соусом Барбекю	250	40

Продовження додатку К

36	Картопля DeepFried з часником	150	53
37	Баварський рибний суп	250	20
38	Суп-гуляш	250	20
39	Грибний крем-суп	250	20
40	Стейк із лосося	180	16
41	Форель смажена на грилі	200	15
42	Окунь смажений на грилі	200	17
43	Запечений лосось у вершковому соусі	230	20
44	Запечений тунець зі шпинатом	230	14

45	Судак запечений з овочами	200	10
46	Відварна телятина «Тафельшпітц»	255	16
47	Охсенбратен	240	16
48	Запечена корейка зі свинини	230	18
49	Фляйшпфланцерль	250	20
50	Гострі ковбаски з телятини	150	17
51	Тушковані яловичі щічки	200	14
52	Тірольські ковбаски з часниковим соусом	180	14
53	Запечені печериці під сиром Дор Блю та часником	180	11
54	Обсмажена цвітна капуста з медово-гірчичним соусом	250	10
55	Оладки із цукіні з часником	180	12
56	Картопляне пюре	150	20
57	Картопля смажена	150	16
58	Баварська локшина «Шпетцле»	150	18
59	Маринована капуста з тмином	150	22
60	Рис припущений	150	14
61	Соус медово-гірчичний	40	32
62	Соус часниковий	40	28
63	Соус Барбекю	40	30
64	Соус із пряних трав	40	33
65	Соус вершковий	40	27
66	Соус томатний	40	30
67	Соус з сиру Фета	40	31

Додаток Л

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 10:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	Кількість порцій, шт.	
Назва страви															
Кількість споживачів у години роботи															
Коефіцієнт перерахунку															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		16
Шніцель зі свинини на кістці			1	1	2				1	1	1				7
Свиняча рулька)				2	1	1		1	1	1				7	
Реберця-барбекю з медово-гірчичним соусом				2	1		1		1					5	
Штрудель з яблуком та корицею				1	1			1	1					4	
Булочки «Булята»			1	1	1									3	
Пиво крафтове світле«AUGENBLICK»				1	1									2	

Пиво крафтове темне «Хмелевус»				1	1									2
Малосольний оселедець	1	2	1	5	3	2	1	1	3	4	5	1	1	30
Рулет із скумбрії з овочами	1	1	2	4	2	1	2	2	2	5	4	1	1	28
М'ясна тарілка	1	1	3	5	3	2	2	2	2	3	5	2	1	32
Пряна телятина		1	4	5	1	3	1	2	3	2	1	1	1	25
Сирна тарілка	1	1	4	5	1	2	2	3	2	2	1	1	1	26
Пивний набір	1	1	3	5	3	2	2	2	2	3	5	2	1	32
Салат із ростбіфом та томатами	1	1	2	7	5	6	2	4	3	4	2	2	1	40
Салат «Ромен» з обсмаженою куркою		1	2	6	4	6	2	4	3	4	2	2	1	37
Салат «Грецький» з соусом із сиру Фета	1	1	2	4	2	1	2	3	2	5	4	1	1	29

Продовження додатку Л

Овочевий салат із крем-сиром та кіноа	1	1	2	7	5	6	3	4	4	5	3	2	1	44
Овочева нарізка	1	1	2	6	4	6	2	4	3	4	2	2	1	38
Теплий сендвіч «Мюнхен»	4	2	3	8	6	6	4	5	6	6	5	4	1	60
Мідії тушковані в томатному соусі	1	1	2	7	5	6	3	4	4	5	3	2	1	44
Кільця кальмару DeepFried у фритюрі	4	2	3	6	5	5	3	4	5	5	4	3	1	50

Тигрові креветки в темпурі	2	4	2	6	5	5	4	5	6	7	4	3	1	54
Шашличок зі свинини на шпажці з соусом із праних трав	4	2	3	8	6	6	4	5	6	6	5	4	1	60
Шашличок курячий на шпажці з медово-гірчичним соусом	2	4	4	7	5	5	3	6	7	7	4	4	1	60
Курячі крильця DeepFried з соусом Барбекю	1	1	2	7	5	6	2	4	3	4	2	2	1	40
Картопля DeepFried з часником	2	4	2	6	5	5	4	5	6	7	4	2	1	53
Баварський рибний суп		1	4	5	1	3	1	2	4	1	1	1	1	20
Суп-гуляш		2	4	4	1	3	1	2	3	2	1	1	1	20
Грибний крем-суп		1	6	3	1	3	1	2	2	3	1	1	1	20
Стейк із лосося		1	1	3	4	1	1	1	2	1			1	16
Форель смажена на грилі	1	1	1	2	4	1	1	1	2	1				15
Окунь смажений на грилі	1	1	1	2	3	2	1	1	2	1	1			17
Запечений лосось у вершковому соусі		2	4	4	1	3	1	2	3	2	1	1	1	20
Запечений тунець зі шпинатом	1	1		2	3	1	1	1	1	1	1		1	14
Судак запечений з овочами		1	1	2	1		1	1	2			1		10
Відварна телятина «Табельшпітц»		1	1	3	4	1	1	1	2	1			1	16
Охсенбратен		1	1	3	3	2	1	1	1	2			1	16

Запечена корейка зі свинини		1	2	3	3	2	1	2	2	1	1			18
Фляйшпфланцерль	1			3	2	3	2	2	1	3	2	1		20
Гострі ковбаски з телятини		1	2	3	4	1	1	1	2	1			1	17
Тушковані яловичі щічки	1	1		2	3	1	1	1	1	1	1		1	14
Тірольські ковбаски з часниковим соусом	1	1		2	3	1	1	1	1	1	1		1	14

Продовження додатку Л

Запечені печериці під сиром Дор Блю та часником	1	1	1	2		1	1	1	1		1	1		11
Обсмажена цвітна капуста з медово-гірчичним соусом		1	1	2	1		1	1	2			1		10
Оладки із цукіні з часником	1	1	1	3			1	1	2		1	1		12
Картопляне пюре		1		3	2	3	1	3	2	3		1	1	20
Картопля смажена		1	1	3	4	1	1	1	2	1			1	16
Баварська локшина «Шпетцле»		1	2	3	3	2	1	2	2	1	1			18
Маринована капуста з тмином	1			3	2	3	2	2	2	3	2	2		22
Рис припущений	1	1		2	3	1	1	1	1	1	1		1	14
Соус медово-гірчичний	1	1	3	5	3	2	2	2	2	3	5	2	1	32
Соус часниковий	1	1	2	4	2	1	2	2	2	5	4	1	1	28
Соус Барбекю				2	3	2	4	2	3	4	5	3	2	30

Соус із прямих трав	1	2	3	5	3	2	2	2	2	3	5	2	1	33
Соус вершковий	1	2	4	5	1	2	2	3	2	2	1	1	1	27
Соус томатний	1	2	1	5	3	2	1	1	3	4	5	1	1	30
Соус з сиру Фета	1	2	2	5	3	2	1	1	3	4	5	1	1	31
Кайзершмаррн із пряною грушею	1	1	1	2			1	1	2			1		10
Запечена груша			1	2			1	1	1					6
Морозиво-фрі з кремом Тірамісу	1		1	1		1	1	1	1			1		8
Фруктова тарілка	1	1	1	3			1	1	2		1	1		12
Смородиновий пудинг		1	1	2	1		1	1	2			1		10
Десерт кремовий «Schmetterling»	1		1	1		1	1	1	1			1		8
Панна-котта з маракусвим конфі	1		1	2	1		1			1		1		8
Морозиво в асортименті з фруктами				1			1		1	1				4
Кремовий чізкейк з малиновим соусом		1	1	2	1		1	1	2			1		10
Торт «Захер»		1	1	3	4	1	1	1	2	1			1	16
Торт «Брауні» з персиком	1		1	1		1	1	1	1			1		8
Штрудель яблучний		1		1	1			1	1	1	1			7
Пиріг з вишнею та айвою	1		1	1		1		1	1			1		9
«Сінамон-ролз» з карамельним соусом			1	2		1	1	1	1			1		8

Додаток Ж

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		матеріально-технічні			просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	кількість, одиниць	площа устаткування, м ²	приміщення	площа, м ²	
Завантажувальна	- Постачання, розподіл, складування та зберігання сировинних запасів - Приймання сировини, товарів і предметів	Ваги товарні AXIS BDU150-0607-Б	1	0,4	Завантажувальна	10	Комірник/вантажник
		Візок вантажний Stanley PC509	1	0,8			
		Стіл письмовий Буклет венге	1	0,4	Приміщення	6,0	

	матеріально-технічного забезпечення	Стілець офісний AMF Iso A-14	3	0,7	комірника		
		Шафо офісна Компаніт КШ-6	1	0,6			

Продовження додатку Ж

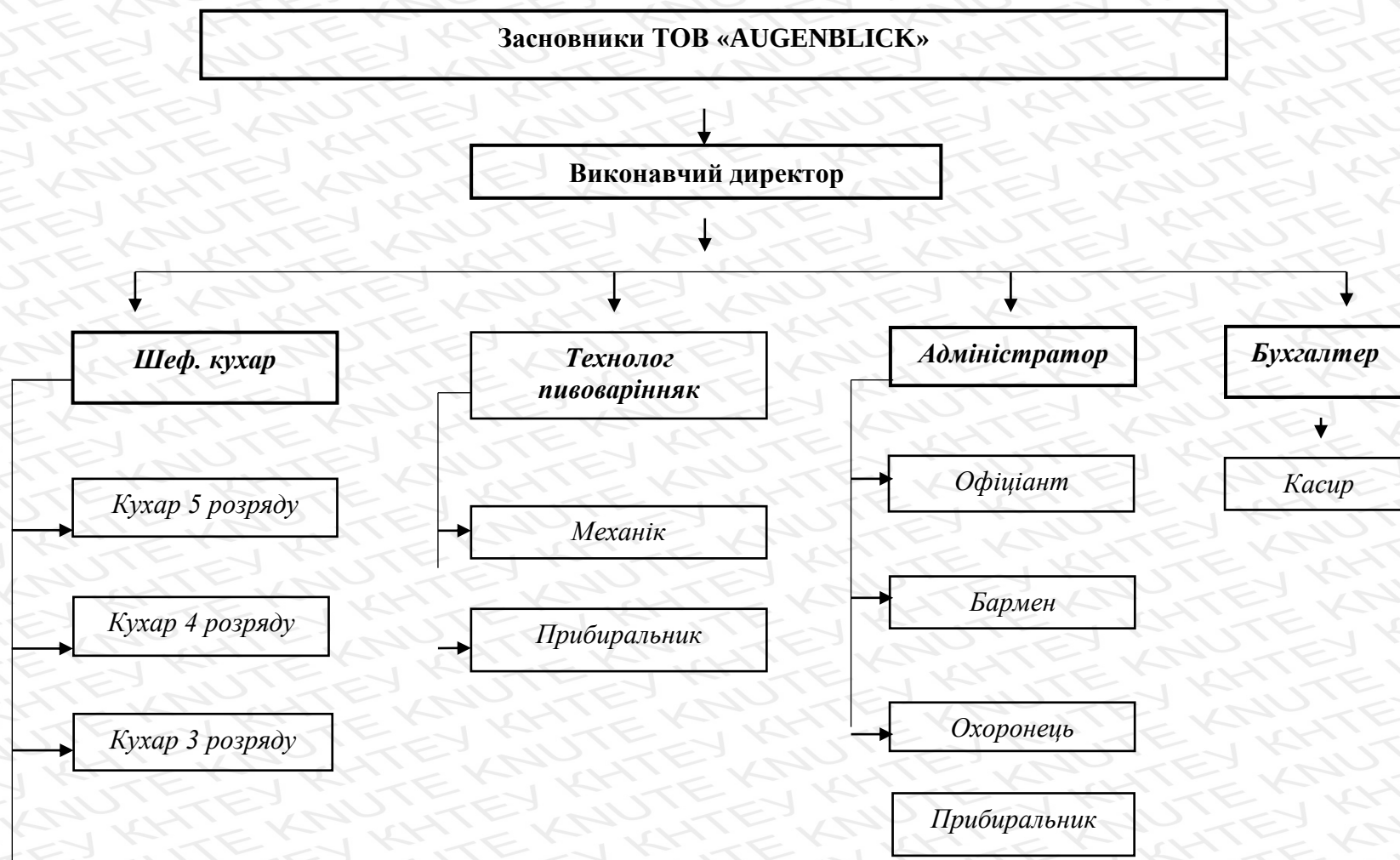
Склад	- Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. - Відпускання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.	Стелаж Orest N	2	0,8	Комора сухих продуктів	5	Комірник/вантажник
		Підтоварник Orest	1	0,4			
		Стелаж Orest N	2	0,8	Комора напоїв	5	
		Підтоварник Orest	1	0,4			
		Збірно-розбірна камера КХС-6	1	2,0	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	5	
		Збірно-розбірна камера КХС-6	1	2,0	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	5	

		Збірно-розбірна камера КХС-6	1	2,0	Комора зернопродуктів (Т =10-15°С, відносна вологість 5-6%)	5
		Збірно-розбірна камера КХС-6	1	2,0	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	5
	- Санітарне оброблення та ремонт тари	Стелаж Orest N	1	0,4	Комора та мийна тари	6
		Ванна мийна Orest BM-2.1HS	1	0,7		

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «AUGENBLICK»

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

Організаційна система управління ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK»



→ Мийник кухонного
посуду →

→ Комірник

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн..	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					2795,28
1.1 Фірмові страви та напої	30	69,00	2070,00	900	62,10
1.2 Холодні закуски	361	64,00	23104,00	10830	693,12
1.3 Гарячі закуски	421	67,00	28207,00	12630	846,21
1.4 Супи	60	35,00	2100,00	1800	63,00
1.5 Основні гарячі страви	240	96,00	23040,00	7200	691,20
1.6 Гарніри	90	25,00	2250,00	2700	67,50
1.7 Соуси	211	15,00	3165,00	6330	94,95
1.8 Солодкі страви та борошняні кондитерські вироби	120	40,00	4800,00	3600	144,00

1.9 Гарячі напої	90	17,00	1530,00	2700	45,90
1.10 Холодні напої	75	18,00	1350,00	2250	40,50
1.11 Фреші	30	19,00	570,00	900	17,10
1.12 Коктейлі	30	33,00	990,00	900	29,70
2. Закупні товари					177,84
2.1 Безалкогольні напої, л	60	13,00	780,00	1800	23,40
2.2 Алкогольні напої міцні, л	6	48,00	288,00	180	8,64
2.3 Вино, л	30	65,00	1950,00	900	58,50
2.4 Пиво, л	90	30,00	2700,00	2700	81,00
2.5 Хліб та хлібобулочні вироби, кг	21	10,00	210,00	630	6,30
3. Разом					2973,12

**Посадова структура зі штатного розпису ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею
«AUGENBLICK» на 2020 р**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог пивоваріння	2
4	Шеф. Кухар	1
5	Адміністратор	2
Разом адміністративно-управлінський персонал		7
Виробничий (операційний) персонал		
6	Комірник	1
7	Кухар 5 розряду	6
8	Кухар 4 розряду	8
9	Кухар 3 розряду	2
10	Офіціант	8
11	Бармен	4
12	Касир	2
Разом виробничий (операційний) персонал		31
Допоміжний персонал		
13	Механік	1
14	Прибиральниця	1
15	Охоронець	2
16	Гардеробник	2
17	Мийник столового посуду	2

18	Мийник кухонного посуду	2
Разом допоміжний персонал		10
Разом		48

Планування фонду заробітної плати по ресторану «AUGENBLICK» на 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	15000,00	15000,00	1500,00	1500,00	18000,00
2	Бухгалтер	1	9000,00	9000,00		800,00	9800,00
3	Технолог пивоваріння	2	10500,00	21000,00		1000,00	22000,00
4	Шеф. Кухар	1	12000,00	12000,00		1000,00	13000,00
5	Адміністратор	2	10000,00	20000,00		1000,00	21000,00
Разом адміністративно-управлінський персонал		7	56500,00	77000,00	1500,00	5300,00	83800,00
Виробничий (операційний) персонал							
6	Комірник	1	7400,00	7400,00			7400,00
7	Кухар 5 розряду	6	9000,00	54000,00			54000,00
8	Кухар 4 розряду	8	8500,00	68000,00			68000,00
9	Кухар 3 розряду	2	7000,00	14000,00			14000,00

10	Офіціант	8	5000,00	40000,00			40000,00
11	Бармен	4	6000,00	24000,00			24000,00
12	Касир	2	4950,00	9900,00		300,00	10200,00
Разом виробничий (операційний) персонал		31	47850,00	217300,00	0,00	300,00	217600,00
Допоміжний персонал							
13	Механік	1	4850,00	4850			4850,00
14	Прибиральниця	1	4800,00	4800			4800,00
15	Охоронець	2	4900,00	9800			9800,00
16	Гардеробник	2	4800,00	9600			9600,00
17	Мийник столового посуду	2	4900,00	9800			9800,00
18	Мийник кухонного посуду	2	4900,00	9800			9800,00
Разом допоміжний персонал		10	29150,00	48650			48650,00
Разом місячний фонд основної заробітної плати		48	133500,00	342950	1500,00	5600,00	350050,00

План з праці ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею «AUGENBLICK» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	48
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	7
основний операційний персонал, осіб	31
допоміжний персонал, осіб	10
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	4200,60
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1005,60
Основний операційний персонал, тис. грн	2611,20
допоміжний персонал, тис. грн	583,80
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	731,46
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	18,00
участь працівників у прибутках, тис. грн	15,24
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4932,06
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85,2
– додаткова заробітна плата, %	14,8

**Планування поточних витрат ресторану німецької кухні з крафтовою броварнею
«AUGENBLICK» на 2020 рік**

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно- змінні(ЗВ) та умовно- постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	14690,71	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	4932,06	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1159,03	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	934,67	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	595,40	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	106,01	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	7,9	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	17,84	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	4,41	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1385,12	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	23833,16	
	У тому числі: умовно змінні витрати	14708,55	

	умовно постійні витрати	9124,61	
--	-------------------------	---------	--

Додаток X

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2020 рік

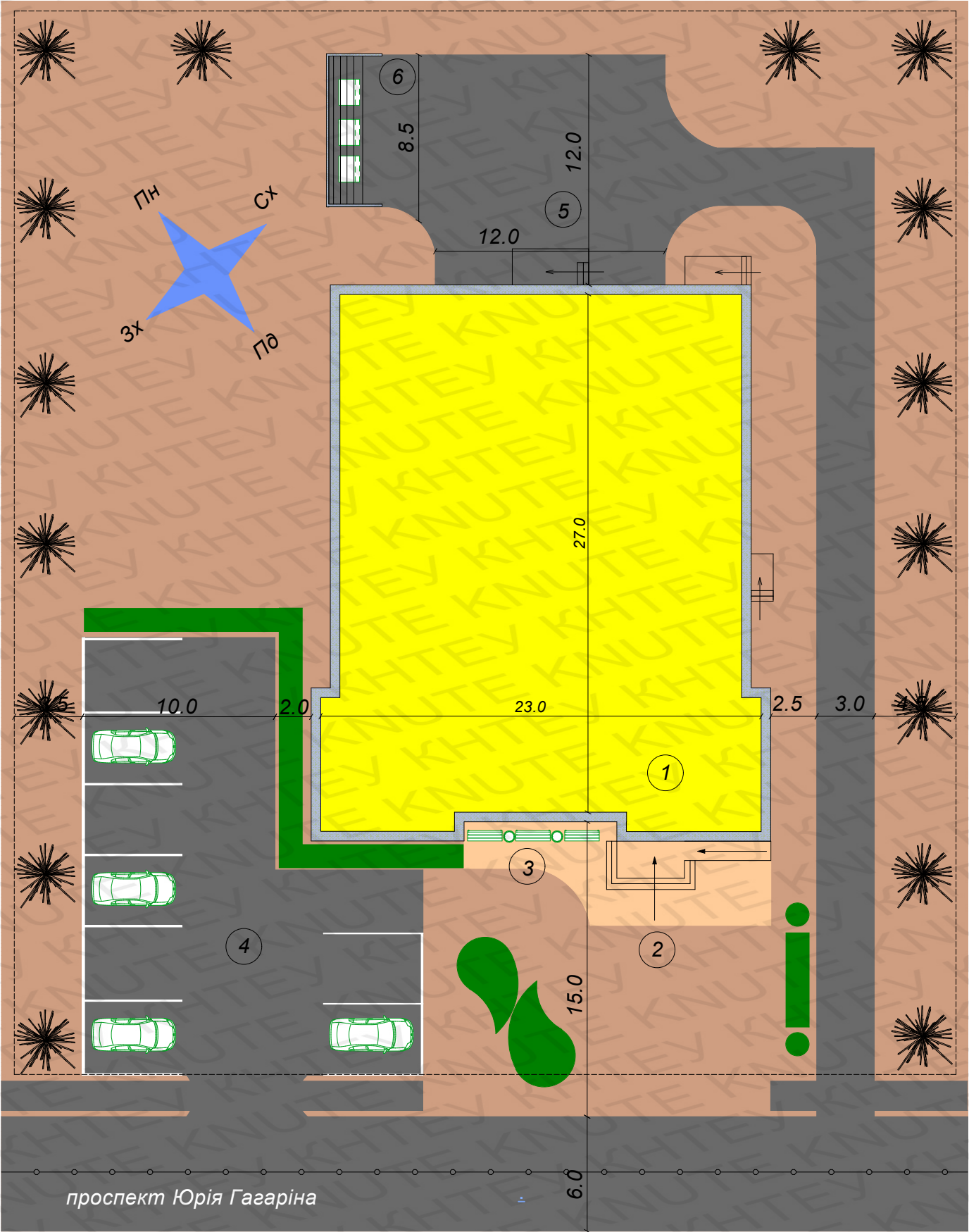
№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		28541,95
2	Середній процент торговельної націнки, %		170
3	Змінні витрати, у тому числі		14708,55
3.1	Собівартість продукції, грн		14690,71
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		17,84
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	13833,40
5	Постійні витрати, грн.		9124,61
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	4708,80
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*80	51,53
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *80 / (ст.2-ст.7)	7702,24
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*80 /ст.8	270,57
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *80 / ст.1	16,50

Додаток Ц

**Планування основних результатів діяльності ресторану німецької кухні з крафтовою
броварнею «AUGENBLICK» 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	39382,56	8	4756,71	12	1328,22
2-й рік	42533,16	8	5232,38	12	1261,81
3-й рік	45935,82	8	5755,62	12	1198,72
4-й рік	49610,68	8	6331,18	12	1138,78
5-й рік	53579,54	8	6964,30	12	1081,84
Разом	231041,76		29040,19		6009,38

План благоустрою М 1:500



Умовні позначення

	Межа ділянки		Клумба		Дерева
	Будівля, що проектується		Асфальтування		Лавочка
	Мозаїчне мощення		Автомобіль		Сміттєзбірник
	Бруківка		Бак для сміття		Навіс

Схема проїзду



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	80 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	80 м ²
3	Місце відпочинку	18 м ²
4	Стоянка для автомобілів	192 м ²
5	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
6	Майданчик для сміттєзбірників	51 м ²

						КНТЕУ	1819	003	д.ф.н.	ВКП	ГЧ
						Проект ресторану німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею у Дніпровському районі м.Києва					
Ізм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан на 80 місць			Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.								Н	1	5
Керівник	Антонюк І.Ю.										
Консульт	Романенко Р.П.										
Розробив	Сологуб К.Ю.					План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2курс, 06 гр., д.ф.н.		

Відомість основного комплексу креслень випускового кваліфікаційного проекту

№з/п	Найменування креслення	Лист	Листів
ВКП-1	План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500	1	5
ВКП-2	Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	2	5
ВКП-3	План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	3	5
ВКП-4	Дизайнерські рішення екстер'єру закладу	4	5
ВКП-5	Загальні дані	5	5

Відомість матеріалів на які посилаються

Позначення	Найменування	Примітка
ДБН В.2.2-15-2005	Здания и сооружения. Жилые здания	Згідно найменування
ДБН Д.2.2-17-99	Водопровод и канализация - внутренние устройства	Правила проектування внутрішніх систем водопостачання та каналізації, опалення, вентиляційних систем та кондиціювання повітря
ДБН В.2.5-20-2018	Газопостачання. Инженерное оборудование зданий и сооружений	
ДБН В.2.2.25.2009	Предприятия общественного питания (Заклады ресторанного хозяйства)	Загальні положення про громадські споруди та основні вимоги до них
СНиП 2.09.04-87	Административные и бытовые здания	Вимоги до адміністративних та побутових будівель та приміщень
ДСТУБ А.2.4-4-99 ГОСТ 21.101.-97	Основные требования к рабочей документации	Система проектной документации для строительства
СанПин 42-123-5777-91	Санитарные правила для предприятий общественного питания	Згідно найменування
ДСТУ 4281:2004	Заклады ресторанного хозяйства. Классификация	Вимоги до закладів ресторанного господарства в залежності від класу та типу
ГОСТ 30523-97 (Междержавный стандарт)	Услуги общественного питания. Общие требования	Визначення, класифікація послуг ЗРГ та загальні вимоги до них

ПАСПОРТ ПРОЕКТУ

№ з/п	Показники	Значення
1.Організаційно-технологічна характеристика		
1	Кількість, місць	80
2	Обсяг випуску, страв/добу	1133
3	Форма обслуговування	обслуговування офіціантами
4	Розрядність (категорія)	ресторан
5	Форма власності	ТОВ
2. Будівельно-технічні показники		
1	Площа земельної ділянки, м²:	1840
2	Будівельний об'єм будівлі, м²:	2381,40
3	Загальна площа закладу, м²:	567
4	Корисна площа закладу, м²:	469,8
5	Вартість будівництва (капітальні вкладення), тис. грн.:	20999,54
6	Питомі показники вартості будівництва, тис. грн. 1 місце 1 м³ будівлі 1 м² загальної площі	262,49 8,81 37,03
3. Прогноз основних економічних показників		
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	35677,44
2	Частка власної продукції, %	79%
3	Дохід без ПДВ, тис. грн.	28541,95
4	Поточні витрати, тис. грн.	23833,16
4. Фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування, тис.		
1	Чистий прибуток, тис. грн.	3861,21
2	Рівень рентабельності, %	13,53
3	Середньоспискова чисельність працівників, осіб	48
4	У т.ч. працівників виробництва, осіб	31
5	Середньомісячна заробітна плата, грн.	10200
6	Термін окупності реальних інвестицій, років	3,1

				КНТЕУ 181.19 06-23 д.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект ресторану німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею у Дніпровському районі			
	ПІБ	Дата	Підпис	Ресторан – 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав.каф.	Кравченко М.Ф.				Н	5	5
Керівник	Антонюк І.Ю.						
Консульт	Романенко Р.П.						
Розробив	Сологуб К.Ю.						
				Загальні дані	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 6 група, д.ф.н		

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Наймування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	24,0
2	Гардероб	6,0
3	Санвузли для жінок	12,0
4	Санвузли для чоловіків	12,0
5	Аванзал	15,0
6	Зал ресторану	182,0
7	Доготівельний цех	24,0
8	Гарячий цех	20,0
9	Мийна кухонного посуду	6,0
10	Холодний цех	16,0
11	Роздаткова	6,0
12	Броварня	41,0
13	Мийна столового посуду	14,0
14	Завантажувальна	8,0
15	Приміщення комірника	6,0
16	Комора сухих продуктів та готового суслу	6,0
17	Комора та мийна тари	4,0
18	Комора напоїв	6,0
19	Охолоджувальна збірно-розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономії	3,7
20	Охолоджувальна збірно-розбірна камера для зберігання м'ясних та рибних н/ф	3,7
21	Охолоджувальна збірно-розбірна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	3,7
22	Охолоджувальна збірно-розбірна камера для зберігання зернових продуктів	3,7
23	Приміщення заввиробництвом	6,0
24	Бухгалтерія	8,5
25	Кабінет директора	6,0
26	Гардероб з душовими для жінок	6,0
27	Гардероб з душовими для чоловіків	6,0
28	Санвузол	4,0
29	Білизняна	4,0
30	Приміщення персоналу	8,5
31	Приміщення для офіціантів	5,0
32	Теплопункт	6,0

КНТЕУ 181.19 06-23 д.ф.н. ВКП ГЧ

Проект ресторану німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею у Дніпровському районі м.Києва

Ізм.	Колуч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	3	5
Керівник	Антонюк І.Ю.					План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		
Консульт	Романенко Р.П.								
Розробив	Сологуб К.Ю.								

Специфікація устаткування

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	AXIS BDU150-0607	1	1000	400
2	Візок вантажний	Stanley PC509	1	1000	800
3	Стіл письмовий	Буклет венге	5	1000	400
4	Стілець офісний	AMF Iso A-14	11	400	400
5	Шафо офісна	Компаніт КШ-6	6	1000	600
6	Стелаж	Orest N	9	1000	800
7	Підтоварник	Orest	1	1000	400
8	Ванна мийна	Orest BM-2.1HS	1	1000	700
9	Стіл з мийною ванною	Куй-В Мв-Ш	5	1400	600
10	Стіл виробничий	Куй-В	13	1200	600
11	Шафа холодильна	COLD GASTRO	6	1500	835
12	Ваги настільні порційні	VIS 6BP1	6	320	350
13	Бачок для відходів	Куй-В БО-55	76	479	500
14	Полочки настінні	Orest WSI-2	5	1200	400
15	Овочерізка	МПП-350М	1	300	350
16	Вакуумний пакувальник	VB-РАССО	2	550	470
17	М'ясорубка	GGM C-20	1	340	280
18	Маринатор вакуумний	Vitalex VL-5800	1	350	200
19	Рукомийник	Orest	6	400	340
20	Блендер	CEADO XB 98	2	200	200
21	Слайсер	Sirman MIRRA 300C	1	640	610
22	Збивальна машина	ШМБ-20	1	250	300
23	Плита електрична	ПЕ-4-Н	2	700	700
24	Електрокип'ятильник	GOODFOWB08S	1	275	275
25	Мікрохвильова піч	BARTSCHER 61	1	425	305
26	Шоколадоварка	ERA HD 1	1	390	620
27	Піч пароконвекційна	Unox	1	860	957
28	Поверхня для смаження	APACH APTE-7	1	688	410
29	Фритюрниця	ФЕ-5	2	400	176
30	Стелаж	Арме-Н	4	1000	400
31	Ванна мийна	AISI 201	1	1000	700
32	Ємкість для бродіння	SCHULZ	2	2270	960

33	Кег-мийка	SCHULZ	1	1750	2050
34	Форфас	SCHULZ	1	486	568
35	Варочне відділення	SCHULZ	1	2200	1750
36	Підтоварник	ПН-Україна	1	1000	500
37	Ванна мийна 2-х секційна	Київ-В МВ-Ш-5	3	1000	700
38	Стелаж для сушки посуду	Арме-НП2	1	800	400
39	Шафа для посуду	Арме-Н ШП-4	2	900	600
40	Машина для миття посуду	Emp1000	1	720	700
41	Утилізатор відходів	FC-500L	1	500	800
42	Кавоварка	MS-0707	1	1000	600
43	Холодильна шафа	AEP-801	2	710	800
44	POS-термінал	Piano 15,6"	1	250	500
45	Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600
46	Раковина для миття рук	PMH	1	500	400
47	Цитрус-прес	CJ100HE	1	230	200
48	Шафа для вина	Gastro WKI 320	2	595	640
49	Барна стійка	Cassone	1	7000	800
50	Колона пивна	Pegas	4	50	200
51	Стіл двоохмісний		10	650	700
52	Стіл чотирьохмісний		11	1100	700
53	Стіл шестимісний		3	1200	700
54	Стілець		64	465	540
55	Стілець барний		4	490	550
56	Крісло м'яке		9	550	620
57	Диван м'який трьохмісний		4	1200	670
58	Шафа для одягу	ШО-3Б	6	600	400
59	Шафа для білизни	ШБ-1А	3	1200	500
60	Журнальний стіл	Берегиня Плюс	1	970	700
61	Диван	Комфорт	2	1800	800
62	Стіл	Берегиня-1А	1	1200	500
63	Стіл для залишків їжі	RestoProf B-6	1	1200	600

						КНТЕУ 181.19 06-23 д.ф.н. ВКП ГЧ					
						Проект ресторану німецької кухні на 80 місць крафтовою броварнею у Дніпровському районі м.Києва					
Изм.	Кол.ум.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан на 80 місць			Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.				Н				За	4	
Керівник	Антонюк І.Ю.										
Консульт	Романенко Р.П.										
Розробив	Сологуб К.Ю.					Специфікація устаткування			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		

Органолептична оцінка булочних виробів із заміною пшеничного борошна на житнє, бали

Показники	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	0,3	5	5	5	4
Колір поверхні	0,1	4,7	4,2	4,9	4,8
Колір м'якушки	0,1	4,7	4,3	4,7	4,2
Смак та запах	0,3	4,8	4,6	5	4,3
Структура у розломі	0,2	4,9	4,9	5	4,8
Середня оцінка		4,86	4,71	4,96	4,35

Органолептична оцінка булочних виробів із частковою заміною води на темне крафтове пиво, бали

Показники	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Дослід 1	Дослід 2
Зовнішній вигляд	0,3	5	4	5
Колір поверхні	0,1	4,9	4,8	5
Колір м'якушки	0,1	4,7	4,2	4,9
Смак та запах	0,3	5	4,3	5
Структура на розломі	0,2	5	4,8	5
Середня оцінка		4,96	4,35	4,99

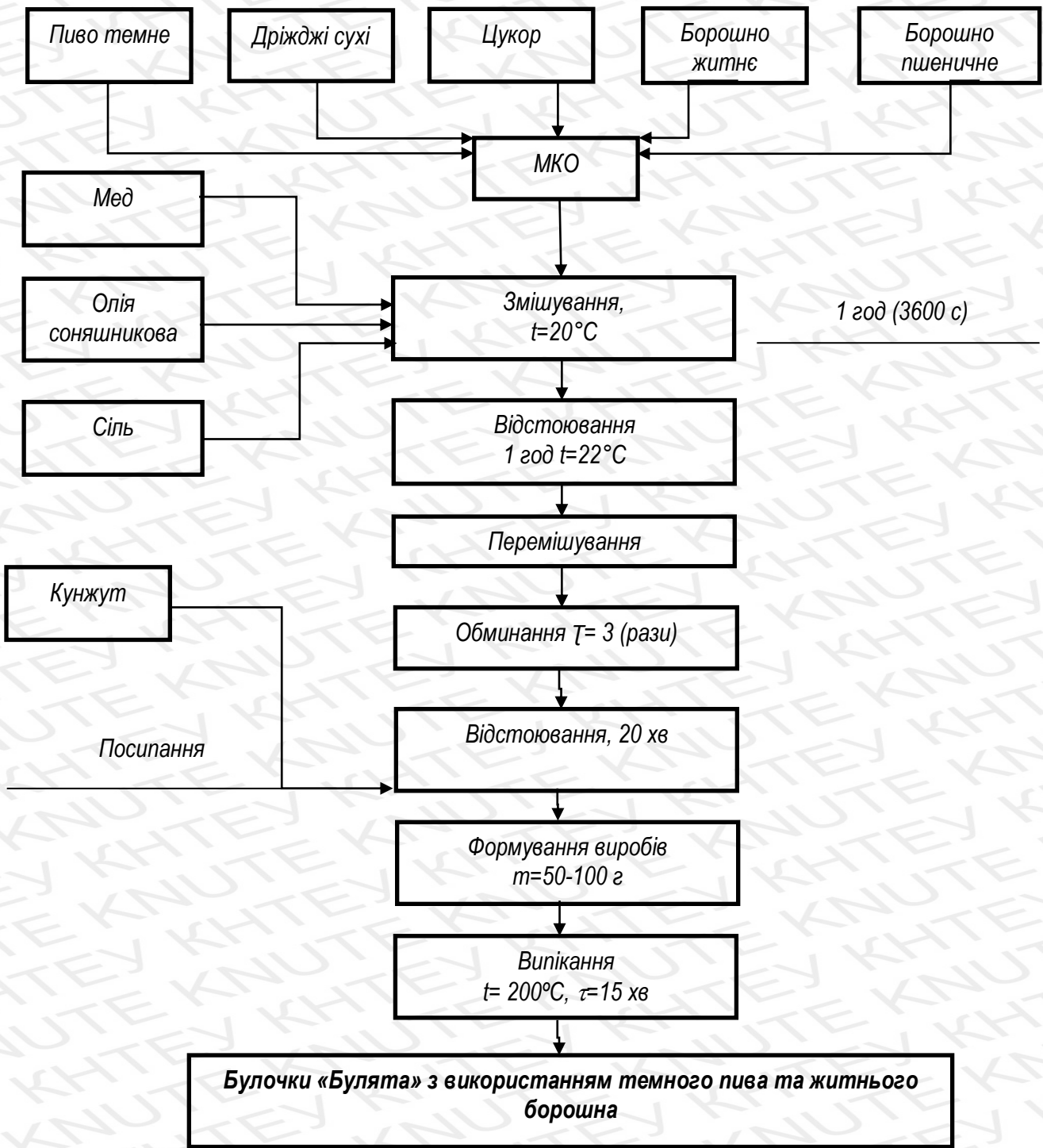
Хімічний склад булочок «Булята» з використанням темного пива та житнього борошна (на 100 г)

Показники	Булочки житні			
	Контроль	Дослід	Різниця, од	Відносне відхилення, %
Білки, г	6,83	6,67	-0,16	-2,4
Жири, г	14,45	14,6	0,06	0,1
Вуглеводи, г	39,86	38,76	-1,1	-2,8
у т.ч. клітковина, г	0,09	0,20	0,11	122
Натрій, мг	23,09	22,97	-0,12	-0,5
Калій, мг	380,04	407,76	27,36	7,3
Кальцій, мг	145,69	147,62	1,93	1,3
Магній, мг	26,31	31,59	5,28	20,1
Фосфор, мг	248,79	261,15	12,36	4,97
Залізо, мг	1,64	1,92	0,28	17,1
Енергетична цінність, ккал	316	312	-4	-1,3

Задоволення добової потреби у мінеральних речовинах булочками «Булята» з використанням темного пива та житнього борошна, мг/100 г

Показники	Середньо-добова потреба	Булочки пшеничні (контрольний зразок)	Булочки житні «Булята»	Контрольний зразок, %	Дослід, %
Калій, мг	2750	380,04	407,76	13,82	14,82
Кальцій, мг	1200	145,69	147,62	12,14	12,3
Магній, мг	400	26,31	31,59	6,6	7,9
Фосфор, мг	1200	248,79	261,15	20,73	21,76
Залізо, мг	15	1,64	1,92	10,9	12,8

Технологічна схема виробництва булочок «Булята» з використанням темного пива та житнього борошна



				КНТЕУ 181.19 06-23 д.ф.н. ВКП ГЧ			
	П. І. Б.	Підпис	Дата	Проект ресторану німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею у Дніпровському районі			
				Ресторан - 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко				Н	2	5
Керівник	Антонюк						
Студент	Сологуб			Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій	Факультет ресторанно-готельного і туристичного бізнесу, 2 курс, 06 група, д.ф.н		

Фасад 1:6 М 1:100



						КНТЕУ 181.19 06-23 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект ресторану німецької кухні на 80 місць з крафтовою броварнею у Дніпровському районі м.Києва			
Ізм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Кравченко М.Ф.						Н	4	5
Керівник	Антонюк І.Ю.								
Консульт	Романенко Р.П.								
Розробив	Сологуб К.Ю.								
						Дизайнерське рішення фасаду будівлі	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 гр., д.ф.н.		