

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект шинку на 70 місць у м. Житомир»

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

Б.С. Шевченко

Науковий керівник проекту

**Т.І. Юдіна,
д-р. техн. наук, професор**

Наукові консультанти:

**Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація**

**Т.І. Юдіна,
д-р. техн. наук, професор**

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

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

Розділ 3. Управління. Економіка

**Л.А. Бовш,
канд. екон. наук, доцент**

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

ВСТУП

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Тому проектування сучасного конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства у м. Житомир з впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції є актуальним та перспективним.

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

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу та дизайнерське рішення.

- Обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

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

Предмет дослідження: шинок на 70 місць, амарантове борошно, томіамбур, модельні харчові композиції дерунів.

Теоретична та методологічна база. Для вирішення поставлених у роботі задач була використана система методів наукового дослідження, а саме: аналіз і синтез (для обґрунтування теоретичних положень і практичних рекомендацій); комплексний аналіз; аналітичні методи: порівняльний і економічний аналіз (при розрахунку ефективності проектування), прогностичні методи, метод експертних оцінок (при проведенні діагностики системи управління, аудиту, дослідженні стану конкурентного ринку).

Інформаційну базу дослідження склали ДБН (державні будівельні норми України), ДСТУ (держстандарти України), ГОСТ (державні стандарти) та СНиП (будівельні норми та правила), законодавчі і нормативні акти України, матеріали і дані періодичного друку та інша наукова література.

Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [24].

Практичне значення одержаних результатів. У процесі дослідження були застосовані сучасні методи ефективного, якісного та економічного проектування закладу ресторанного господарства, які забезпечують достовірність та обґрунтованість отриманих результатів з точки зору розвитку наукових знань та запроваджених сучасних тенденцій. За результатами досліджень було спроектовано шинок на 70 місць у м. Житомир з урахуванням усіх норм та стандартів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Шинок на 70 місць планується побудувати в місті Житомир, що належить до найдавніших міст України. Ще з часів середньовіччя і до сьогодні Житомир був і є адміністративним центром регіону, а у 1918 році тут протягом кількох тижнів працював уряд Української Народної Республіки [21].

Житомир — місто в північно-західній Україні, розташоване на річці Тетерів. Адміністративний центр Житомирської області та Житомирського району (не входить до його складу). Населення міста — 265 тис. осіб (2019), територія — 6100 га[3]. Місто поділяється на Богунський та Корольовський райони [21].

Для проектування нового закладу у м. Житомир було обрано ділянку для проектування закладу по вул. Покровського 30/2, рис. 1.1, виходячи із того що в районі забудови знаходяться такі об'єкти: Будівельний коледж ЖНАЕУ, Житомирський технологічний коледж, працівники та студенти закладу будуть постійними гостями закладу.



Рис. 1.1 Місце проектування шинку на 70 місць у м. Житомир

В ареалі діяльності проектованого шинку функціонують 7 закладів

ресторанного господарства (див. табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Назва закладу	Адреса	Час роботи	Спрямування кухні
Ресторан «Корчма»	вул. М. Грушевського, 26	11:00–00:00	Українська
Кафе «Явір»	вул. М. Грушевського, 61	11:00–23:00	Європейська
Кафе «Тиса»	майдан Короленка, 6	11:00–01:00	Українська
Ресторан «Барбарис»	вул. Київська, 13	17:00–03:00	Європейська
Ресторан «Буба Хинкальная»	вул. Київська, 10	11:00–23:00	Кавказька
Паб «Шульц»	вул. Перемоги, 1	11:00–00:00	Європейська
Ресторан «ПАБ N 198»	вул. Київська, 31	10:00–22:00	Європейська

Згідно аналізу конкурентного середовища в районі проектування шинку на 70 місць, встановлено доцільність проектування закладу у визначеній локації.

Конкурентними перевагами проектового шинку на 70 місць у м. Житомир можуть бути: концептуальне меню української кухні із стародавніми стравами, використання фермерських продуктів, доставка продукції.

Неймінг закладу

Згідно історичної довідки відомий чеський вчений-славіст Павло Йосиф Шафарик доводив, що древнє городище — майбутній Житомир — виникло як центр племені житичів, що входило в племінний союз древлян [21], відповідно до цього для шинку у м. Житомир запропоновано назву - «Древлян».

Легенда шинку «Древлян» - заклад де можна скоштувати традиційні українські страви.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.2:



Рис. 1.2 Фірмовий логотип шинку «Древлян»

Фірмовий слоган: шинок «Древлян», це місце з українським духом та смаком.

Концептуальне меню закладу

Шинок «Древлян» це заклад, в меню якого будуть представлені традиційні українські страви: борщ, вареники та деруни та аутентичні: верещака, щерба та тетеря. У шинку «Древлян» буде запропонована барна карта з асортиментом домашніх настоянок, вин українських виноробів, тонізуючих холодних напоїв – різних видів лимонаду власного виробництва (дод. А).

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр шинку «Древлян» буде виконаний в стилі кантрі, характерні риси стилю:

- Підкреслена простота, яка випромінює романтику та комфорт.
- Світлі натуральні тони, навіяні природою. Це колір свіжої зелені, жовтий, блакитний, бірюзовий, сірий, коричневий, а також бежеві та пастельні відтінки.
- Використання виключно екологічних матеріалів – дерева та каменю.

Вестибюль закладу буде виконано із декоративної білої цегли на підлозі стоятимуть живі квіти в горщиках. В дизайні торгівельної зали шинку «Древлян» використано натуральні матеріали: дерев'яні столи, крісла будуть

оббиті мішковиною на кріслах та диванах буде розміщено подушки з українською вишивкою, приблизний дизайн наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3 Дизайн шинку «Древлян»

Працівники торгівельної зали будуть одягнені у вишиті сорочки та довгі фартухи червоного кольору, з логотипом закладу.

Сервіс

Обслуговування у шинку «Древлян» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

Для шинку «Древлян» буде розроблено власний, де можна буде зробити замовлення продукції, сайт рис. 1.4 та сторінки в соціальних мережах де відвідувачі закладу матимуть можливість залишати свої відгуки, що дасть змогу своєчасно отримувати зворотний зв'язок.



Рис. 1.4 Приклад інтернет сайту шинку «Древлян»

Режим роботи проектованого закладу планується з 10.00 до 22.00 без вихідних.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію шинку «Древлян» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція шинку «Древлян»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектованого закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Житомир
Місце розміщення проектованого закладу	вул. Покровського 30/2
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності

Продовження таблиці 1.2

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	7 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	шинок
Неймінг	«Древлян»
Логотип	
Легенда	заклад де можна скоштувати традиційні українські страви.
Концептуальне меню	
Позиціонування шинку «Древлян» - міський демократичний заклад	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Кантрі
Фірмові кольори	Сірий, білий
Фірмові атрибути, атмосфера	Автентична українська атрибутика
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Демократичний формат, повно сервісний ЗРГ
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	10.00-21.00
Зали для споживачів, кількість місць	торгівельна зала на 70 місць

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Рациональне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток організму, визначає розумовий і фізичний розвиток, оптимальне функціонування всіх органів і систем, формування імунітету та адаптаційних резервів організму [7].

Дефіцит білка в харчовому раціоні населення становить в середньому 20%, вітамінів та мінералів від 15 до 40%, харчових волокон 30%, споживання жирів складає більше норми на 30%, що слугує збільшенням маси тіла, розвитком цукрового діабета 2 типу та інших захворювань населення України [12].

Згідно з теорією раціонального харчування 1/3 частину добового раціону людини повинні складати свіжі та готові овочі, які є основним джерелом вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон [7].

Питанню нормування нутрієнтного складу продуктів харчуванню відповідно до фізіологічних потреб людини в поживних речовинах присвячені роботи багатьох вчених: М.Ф. Кравченка, Д.В. Федорової, Т.О. Марцин, В.Н. Корзуна, Н.В. Притульської, А.М. Дорохович, Г.О. Сімахіної, А.А. Кочеткової, та ін.

У зв'язку з вище наведеним розроблення страв спеціального призначення із збільшеним вмістом складних вуглеводів є актуальним.

Мета роботи – розроблення технології дерунів із збільшеним вмістом харчових волокон.

Об'єкт дослідження – технологія дерунів із використанням амарантового борошна та топінамбуру.

Предмет дослідження – амарантове борошно, томінамбур, модельні харчові композиції дерунів.

Методи дослідження - органолептичні, фізико-хімічні, експертні, математично-статистичні методи, методи моделювання, обробки експериментальних даних із використанням сучасних комп'ютерних програм.

Амарант (від грецького – вічний) – нова для нашої країни культура, яка здатна заповнити дефіцит білка, вітамінів і мікроелементів в раціоні людини. Вона відрізняється високою врожайністю, підвищеним вмістом вітамінів, мінеральних солей, білків та їх збалансованістю, унікальною здатністю пристосовуватися до різних умов навколишнього середовища [19].

Свідченням високої біологічної значущості амаранту є також результати визначення його якісного і кількісного амінокислотного складу. Білки амарантового борошна відрізняються високою біологічною цінністю. Амінокислотний скор для білка амарантового борошна по валіну дорівнює 112,8%, лейцину – 86,4%, ізолейцину – 110,0%, лізину – 178,2% (для пшеничного борошна такий показник не перевищує 57%), метіоніну+цистину – 115,5%, треоніну – 127,2%, фенілаланіну+тирозину – 146,9%, триптофану –

287,2%. Кількість незамінних амінокислот у білку амарантового борошна становить 17,6 г/100 г білка. [19]

Продуктами переробки насіння амаранту є амарантове борошно і амарантовий шрот, які можуть бути використані як білкові замінники у виробництві продуктів з підвищеною біологічною цінністю [19].

Дані порівняльної характеристики борошна з амаранту та пшеничним борошном наведені у табл. 1 [14].

Таблиця 1.3

Порівняльна характеристика борошна з амаранту та пшеничного борошна

Показник	Борошно амаранту	Пшеничне борошно
Білки	16,0	10,3
Жири	6,5	1,1
Вуглеводи	54,5	69,0
Клітковина	0,85	0,1
Мінеральні речовини, мг		
Натрій	22,0	3,0
Калій	520,3	122,0
Кальцій	215	18,0
Магній	16,0	16,0
Ферум	21	1,2
Вітаміни, мг		
Тіамін	1,5	0,2
Рибофлавін	0,2	0,0
Нікотинова кислота	0,5	1,2

Топінамбур (*Helianthus tuberosus*) – вид багаторічних трав'янистих бульбистих рослин роду Соняшник, родини Айстрові (*Asteraceae*).

бульби топінамбура багаті на вітаміни групи В (В1, В2, В3, В6, В9) та особливо на вітамін С (або аскорбінову кислоту) [8,10].

Бульби топінамбура мають збалансований макро- та мікроелементним складом. За такими мінеральними речовинами, як калій, фосфор, кремній, ферум та цинк, вони переважають моркву, буряк та картоплю. Так, кремнію в топінамбурі міститься близько 8 %, калію – 1,3...1,5 %, фосфору та цинку – 0,5%. Залізо ж входить до складу даної рослини в кількості 12 мг у 100 г. В бульбах масова частка інуліна складає 12,8...14,5%, також містяться пектинові

речовини та клітковина [10]. Крім того, цінність топінамбура характеризується високим вмістом біологічно активних речовин, таких як вітаміни (С, В1, В2 тощо), мінеральні речовини (калій, кальцій, марганець тощо), низько- та високомолекулярні фенольні сполуки та ін. [12].

На підставі проведених експериментальних досліджень розроблено модельні харчові композиції дерунів, в яких пшеничне борошно було повністю замінено на амарантове, а кількість картоплі зменшували додаючи топінамбур у кількості 10% (дослід 1), 20% (дослід 2), 30% (дослід 3).

Модельно-харчові композиції нової овочевої страви наведено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Модельні харчові композиції дерунів із збільшеним вмістом харчових волокон

Найменування сировини	Зразки (нетто)			
	Деруни (контроль)	Деруни (дослід 1)	Деруни (дослід 2)	Деруни (дослід 3)
Картопля	116	104,4	92,8	81,2
Топінамбур	-	11,6	23,2	34,8
Пшеничне борошно	5,4	-	-	-
Амарантове борошно	-	5,4	5,4	5,4
Яйце	4,5	4,5	4,5	4,5
Сіль	0,1	0,1	0,1	0,1
Дерунна маса	125	125	125	125
Олія	5	5	5	5
Вихід, г	100	100	100	100

Розрахунок хімічного складу дерунів з борошном амаранту та топінамбуром свідчить про збільшення вмісту білку на 9,6%, харчових волокон – на 31,8 % при зменшенні вмісту вуглеводів на 7,4%; вітаміну В1 на 39,7%, заліза на 78%, кальцію на 86,1% та знижує енергетичну цінність страви на 2,4%.

За результатами проведених досліджень побудовано модель якості дерунів з борошном амаранту та топінамбуром, де враховано органолептичні показники та вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, енергетична цінність. Показник енергетичної цінності визначався як зворотній,

чим нижче показник розробленої страви тим кращі дані будуть відображені на моделі якості (рис.1.5). Результати оцінювання якості розробленої страви у порівнянні з традиційною свідчать, що показники

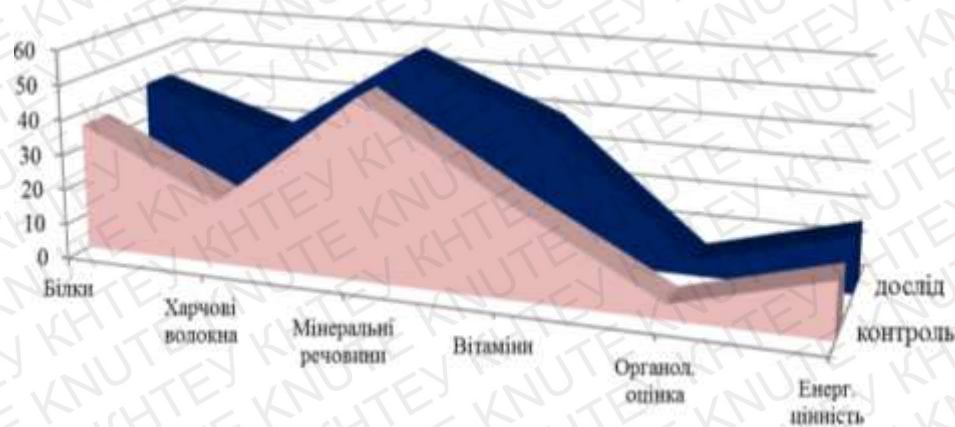


Рис. 1.5 Модель якості дерунів з амарантовим борошном та топінамбуром

На основі класичної рецептури дерунів розроблено технологію дерунів з підвищеним вмістом харчових волокон, підібравши раціональний вміст амарантового борошна та топінамбуру. Впровадження у виробництво технології дерунів із підвищеним вмістом харчових волокон дозволить розширити асортимент виробів оздоровчого призначення.

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

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на розроблені дерунів з амарантовим борошном та топінамбуром (дод. В).

Розроблену технологію дерунів з амарантовим борошном та топінамбуром впроваджено у ресторані «Марципан» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 60 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Г).

1.3. Виробничий процес

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. Тому, з метою його структуризації розглянемо процеси, які відбуватимуться на підприємстві.

Модель сервісно-виробничого процесу проектного шинку представимо у вигляді структурної схеми, в основу якої покладено стадії процесу (рис. 1.6) [6].

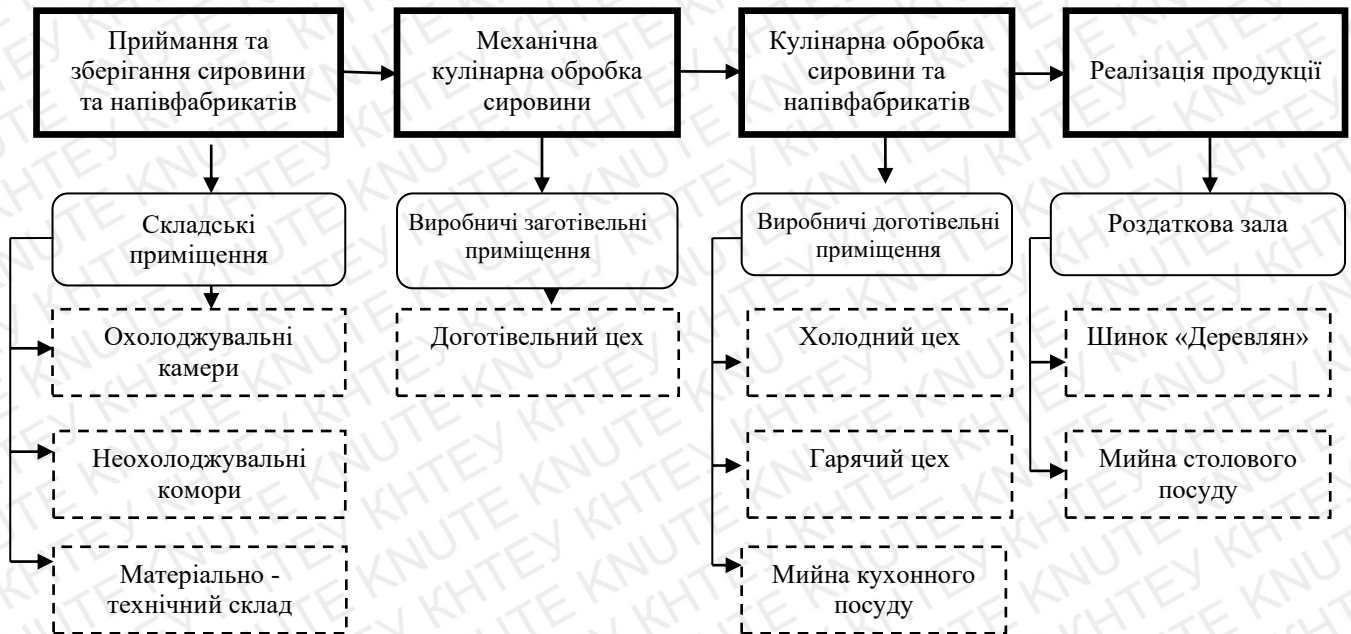


Рис.1.6. Схема виробничо-торговельної структури шинку «Деревлян»

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу шинку, яку надано у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Прогнозована динаміка завантаженості зали шинка «Деревлян» на 70 місць

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
1	2	3	4	5
10:00 – 11:00	40	1,5	0,2	21
11:00 – 12:00	40	1,5	0,2	21
12:00 – 13:00	40	1,5	0,3	32
13:00 – 14:00	40	1,5	0,4	42
14:00 – 15:00	40	1,5	0,4	42
15:00 – 16:00	40	1,5	0,3	32
16:00 – 17:00	40	1,5	0,3	32
17:00 – 18:00	40	1,5	0,6	63
18:00 – 19:00	120	0,5	0,6	21
19:00 – 20:00	120	0,5	0,8	28
20:00 – 21:00	120	0,5	0,3	11

21:00 – 22:00	120	0,5	0,2	7
---------------	-----	-----	-----	---

Загальні кількість споживачів за день в шинку становить 352 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 5,0.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (див. табл.1.5). Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Прогноз денного обсягу реалізації продукції шинку «Древлянь»

Найменування страв, виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Фірмові страви та напої	0,3	105
Холодні страви та закуски	0,5	175
Гарячі закуски	0,9	315
Супи	0,7	245
Основні гарячі страви	0,9	315
Гарніри	0,6	210
Солодкі страви	0,4	140
Соуси	0,1	35
- Чай	0,05	18
- Кава	0,05	18
- Соки-фреш	0,05	18
- Безалкогольні напої	0,04	14
Борошняні кондитерські вироби	0,85	298
Хліб та хлібобулочні вироби	0,75	263
Пиво	0,05	18
Винно-горілчані напої, мл	0,6	210

Розробка розрахункового меню (виробничої програми) закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму шинка «Древлянь», яку наведено у дод. Д.

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

Відповідно до визначених обсягів сировинних і продуктових запасів потрібно визначити просторове, матеріально-технічне та кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпуск.

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуску необхідно обґрунтовано поділити на елементи [6]:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпуск сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення наведено у дод. К [20,22].

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денного меню шинку «Деревлян». До складу виробничих приміщень шинку будуть входити доготівельний, гарячий цех з борошняним відділенням та холодний цех.

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми шинку «Деревлян» результати представлені в табл. 1.7

Таблиця 1.7

Виробнича програма доготівельного цеху

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Кишки	1,2	миття, очищення	основні страви
Курка домашня	3,5	миття, зачищення, нарізання	супи
Куряче філе	7,2		холодні закуски, основні страви
Ребра телячі	7,2		супи, основні страви
Сало	1,5	миття, нарізання	фірмові страви, основні, гарніри
Свинина вирізка	2,5	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Свинина лопатка	4,9		гарячі закуски, основні страви
Теляча печінка	1,6		основні страви
Язик яловичий	1,4		холодні закуски

Продовження таблиці 1.7

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Яловича лопатка	7,9	миття, зачищення, нарізання	фірмові та основні страви
Яловичина антрекот	3,6		холодні закуски та основні страви
Яловичина вирізка	2,9		основні та фірмові страви
Судак	3,7		основні та фірмові страви
Форель річкова	7,3		основні страви
Щука	6,4		основні страви
Баклажани	5,2	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні страви на гарніри
Білі гриби	4,1	перебирання, миття, нарізання	гарячі закуски
Буряк очищений	6,2	миття, нарізання	фірмові страви, холодні, гарячі закуски та супи
Зелень	1,5	перебирання, миття	холодні закуски та супи
Картопля очищена	31,5	миття, нарізання	фірмові та основні страви, гарячі та холодні закуски, супи, гарніри
Квасоля	1,2	перебирання, миття	супи
Капуста білокачанна	8,9	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні закуски, основні страви, супи
Листя салату	2,8	перебирання, миття	холодні закуски
Морква очищена	7,3	миття, нарізання	фірмові та основні страви, холодні закуски, супи
Огірки	8,3	миття, нарізання	холодні закуски
Перець болгарський	8,5	миття, видалення серцевини, нарізання	холодні закуски та гарніри
Помідори	14,5	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні закуски
Помідори рожеві	1,5		
Редис	2,8		
Салат Айсберг	4,1		
Спаржа	1,2	миття, нарізання	фірмові страви
Томінапбур очищений	1,5		
Цибуля ріпчаста очищена	2,5		фірмові та основні страви, гарячі та холодні закуски, супи, гарніри
Цибуля червона очищена	2,8		основні страви та холодні закуски
Цукіні	2,3		гарніри
Часник	0,2		основні страви
Шампінйони	4,1	перебирання, миття, нарізання	
Апельсин	4,5	миття, очищення, нарізання	фреши
Вишня	4,3	миття, виділення кісточки	солодкі страви
Лимон	3,6	миття, очищення,	основні страви

Яблоко	9,4	нарізання	фреші
Смородина	1,9	перебирання, миття	Фірмові напої

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається і закінчується на 2 год. раніш зали закладу ресторанного господарства, отже робота цеху проходитьиме 07:00-23:00 год.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.8 [6].

Таблиця 1.8

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фірмові страви та напої			
Деруни з амарантовим борошном та топінамбуром	25	1,2	0,09
Щерба	20	1,1	0,07
Верещака	25	1,2	0,09
Тетеря	20	1,2	0,07
Шулик медовий (хрустики, мед, мак, кориця)	10	1,1	0,03
Морс	5	0,9	0,01
Холодні закуски			
Оселедець, засолений в гірчиці з домашньою олією	18	1,2	0,07
Оселедець під шубою	15	1,1	0,05
Салат з телятиною та запечених овочів	20	0,9	0,05
Салат «Олів'є»	18	1,1	0,06
Салат «Домашній»	18	0,9	0,05
Вінегрет із квасолею під домашньою олією	15	1,1	0,05
Салат зі спаржею з козиным сиром та кедровими горіхами	21	0,9	0,06
Салат «Весняний»	15	0,9	0,04
Салат із свіжої капусти, редису, зеленої цибулі, оливкова олія	15	1,1	0,05
Рулетики із баклажанів з сиром та зеленню	15	0,7	0,03

Бочкові соління за народними рецептами	5	0,6	0,01
Гарячі закуски			
Ковбаса домашня	88	1,1	0,29
Запечений буряк із чорносливом	50	0,9	0,14

Продовження таблиці 1.8

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Деруни з м'ясом та сметаною	67	1,1	0,22
Деруни класичні із сметаною	75	0,9	0,21
Смажені білі гриби у сметанному соусі	35	0,8	0,09
Супи			
Бульйон із домашньої курки та локшиною	90	1,2	0,33
Борщ червоний із сметаною	90	1,1	0,30
Горохова юшка з грибними вушками	65	1,2	0,24
Основні гарячі страви			
Філе судака смажене	20	2,1	0,13
Форель річкова запечена з лимоном та думяними травами	22	1,9	0,13
Січеники рибні із щуки	23	2,1	0,15
Тушковані телячі ребра з чорносливом	25	2,1	0,16
Душенина з телятини	27	1,9	0,16
Голубці із сметаною	23	2,1	0,15
Вертуни із грибами	25	1,9	0,14
Котлета по-київськи	22	2,1	0,14
Свинина запечена по-домашньому	28	1,9	0,16
Теляча печінка по-селянськи	22	2,1	0,14
Вареники з м'ясом	27	1,9	0,16
Вареники з картоплею та шкварками	23	2,1	0,15
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	28	1,9	0,16
Гарніри			
Картопляне пюре	45	0,9	0,12
Картопля по-селянські	26	0,8	0,06
Каша гречана	41	0,9	0,11
Галушки гречані з часниковою підливою	38	1,6	0,19
Овочеve рагу	60	0,8	0,15
Солодкі страви			
Кисіль вишневий	40	0,5	0,06
Мус яблучний	30	0,8	0,07
Повидлянка	30	0,7	0,06
Чорнослив із горіхами та сметаною	40	0,6	0,07
Разом			6

Так як чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 60%	2

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [6]:

$$N_2 = 6 \cdot 1,59 = 10$$

***Визначення робочих місць у цеху (ділянки, технологічні лінії)
для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів***

Обробка сировини та доробка напівфабрикатів у шинку відбуватиметься в доготівельному цеху з наступними технологічними лініями: лінія доробки, овочевих напівфабрикатів і обробки фруктів та зелені; лінія доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів; лінія доробки рибних напівфабрикатів.

У відповідності з технологічним процесом обробки та виділеними технологічними лініями підбираємо необхідне устаткування та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл. 1.10) [20,22].

Основою для підбору устаткування є [6]:

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

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою [6]:

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4).

Таблиця 1.10

Визначення площі доготівельного цеху шинку «Древлян»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий н/ф з м'яса та птиці	КИЙ-В СПО-5	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий для обробки риби та морепродуктів	КИЙ-В СПРР	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий для обробки овочів та фруктів	КИЙ-В СП-4	1	1200	600	0,72
Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,72
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС-5-2С	3	1000	500	1,5
Шафа холодильна	ARACH F 1400 TN	2	1400	800	2,24
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	3	241	195	—
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Полички настінні	КИЙ-ПН-3П-3	1	1000	300	—
Овочерізка	Robot Coupe CL 50 Gourmet	1	390	340	—
М'ясорубка	Gastrorag HM-12NS	1	440	270	—
Вакуумна пакувальна машина	ARACH AVM 308	1	395	470	-
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м²					7,32
Площа доготівельного цеху, м²					18

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу [6].

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Виробнича програма гарячого цеху шинку «Древлян»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порц.
--------------------	----------	------------------------

Фірмові страви та напої		
Деруни з амарантовим борошном та топінамбуром	120	25
Щерба (Козацька рибна юшка)	250	20
Верещака (свинина, буряковий фреш, цибуля ріпчаста, чорний хліб)	150	25
Тетеря (каша Запорозьких козаків)	100	20
Шулик медовий (хрустики, мед, мак, кориця)	80	10
Гарячі закуски		

Продовження таблиці 1.11

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порц.
Ковбаса домашня	120	88
Запечений буряк із чорносливом	120	50
Деруни з м'ясом та сметаною	100/30	67
Деруни класичні із сметаною	100/30	75
Смажені білі гриби у сметанному соусі	120	35
Супи		
Бульйон із домашньої курки та локшиною	250	90
Борщ червоний із сметаною	250/20	90
Горохова юшка з грибними вушками	250	65
Основні гарячі страви		
Філе судака смажене	120	20
Форель річкова запечена з лимоном та думяними травами	1шт.	22
Січеники рибні із щуки	130	23
Тушковані телячі ребра з чорносливом	220	25
Душенина з телятини (телятина лопатка, корінь петрушки, селери, морква, цибуля, сметана)	200	27
Голубці із сметаною	150/30	23
Вертуни із грибами	130	25
Котлета по-київськи	150	22
Свинина запечена по-домашньому	200	28
Теляча печінка по-селянськи	130	22
Вареники з м'ясом	250	27
Вареники з картоплею та шкварками	180/30	23
Вареники із кисломолочним сором та сметаною	180/30	28
Гарніри		
Картопляне пюре	150	45
Картопля по-селянські	150	26
Каша гречана	150	41
Галушки гречані з часниковою підливою	200/30	38
Овочеve рагу	200	60

Виробнича програма холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Виробнича програма холодного цеху шинку «Древлян»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порц.
Фірмові страви та напої		
Морс	200	5
Холодні закуски		
Оселедець, засолений в гірчиці з домашньою олією	75/15/10	18
Оселедець під шубою	120	15
Салат з телятиною та запечених овочів	150	20

Продовження таблиці 1.12

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порц.
Салат «Олів'є» (картопля, яйця перепелині, морква, куряче філе, огірок, горошок зелений, майонез домашній)	150	18
Салат «Домашній» (телячий язик відварний, корнішони, цибуля, перець болгарський, соус фірмовий)	140	18
Вінегрет із квасолею під домашньою олією	120	15
Салат зі спаржею з козином сиром та кедровими горіхами	130	21
Салат «Весняний» (помідори, перець болгарський, огірок, сметана)	160	15
Салат із свіжої капусти, редису, зеленої цибулі, оливкова олія	150	15
Рулетики із баклажанів з сиром та зеленню	80	15
Бочкові соління за народними рецептами (помідори, огірки, капуста квашена, мариновані баклажани, часник)	40/30/50/40/20	5
Солодкі страви		
Кисіль вишневий	150	40
Мус яблучний	110	30
Повидлянка	130	30
Чорнослив із горіхами та сметаною	110/20	40

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого (холодного) цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в шинку на 70 місць, наводимо у додатку Л, отже робота цехів проходитиме 08:00-21:00 год.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

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.

Дані по продуктивності взято на Інтернет-сайтах фірм-постачальників [20,22].

Таблиця 1.13

Підбір устаткування гарячого цеху шинку «Древлян»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1200	600	1,44
Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,72
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	1000	500	0,5
Шафа холодильна	ARACH F 1400 TN	1	1400	800	1,12
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	3	241	195	—
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Полички настінні	КИЙ-ПН-3П-3	1	1000	300	—
Плита електрична	КИЙ-В ПЕД-6	2	1350	700	1,9
Пароконвектомат	Unox XEBC04EUE1R	2	860	957	1,64
Поверхня для смаження	Uret IZG 3	2	490	700	0,68
Фритюрниця	GASTRORAG HEF-81A	1	290	440	—
Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	1	528	326	0,17
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Мікрохвильова піч	BARTSCHER 610.836	1	483	425	
Блендер	GEMPLUX GL-SB-807	1	162	247	-
Кутер	Arach ACT4	1	305	365	-
Апарат для варіння борошняних виробів	PIMAK P6ME 460	1	400	600	-
Разом площа устаткування, м²					8,87
Площа гарячого цеху з борошнним відділенням, м²					22

Площа гарячого цеху складала: $S=8,87/0,4=22 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування для холодного цеху шинку «Древлян»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1200	600	1,44
Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,72
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	1000	500	0,5
Шафа холодильна	ARACH F 1400 TN	1	1400	800	1,12
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	3	241	195	—

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Полички настінні	КИЙ-ПН-ЗП-3	1	1000	300	—
Збивальна машина	GEMPLUX GL- SM6.8B	1	422	302	—

Продовження таблиці 1.14

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бліксер	Robot Coupe Blixer 2	1	210	320	—
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM 308	1	395	470	-
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м²					4,48
Площа холодного цеху, м²					11

Площа холодного цеху склала: $S=4,48/0,4=11 \text{ м}^2$.

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами, Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної кухонного посуду шинку «Древлян»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	1,44
Ванна мийна двосекційна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	1000	500	0,5
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,24
Підтоварник	ТММ ПТ	1	600	600	0,4
Разом площа устаткування, м²					2,58
Площа мийної кухонного посуду, м²					6,5

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,58 / 0,4 = 6,5 \text{ м}^2$.

У табл. 1.16 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної.

Таблиця 1.16

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 СП-4	1	1200	600	0,72
Стелаж для сушіння посуду	КИЙ-В СС 2Т2С	2	1000	290	0,58

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двосекційна	КИЙ-В ВМС-5-2С	2	1000	500	1,0

Продовження таблиці 1.16

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Машина посудомийна	Empero EMP.1000	1	696	795	0,55
Полірувальник столових приборів	Besser Vacuum SPEEDY SUPER	1	850	720	0,61
Шафа для посуду	МБ	1	1000	400	0,4
Стіл виробничий для збирання залишків їжі	КИЙ-В СП-4	1	1200	600	0,72
Разом площа устаткування, м²					4,99
Площа мийної столового посуду, м²					12

Площа мийної столового посуду склала: $S = 4,99 / 0,4 = 12 \text{ м}^2$.

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 1.7) [13].

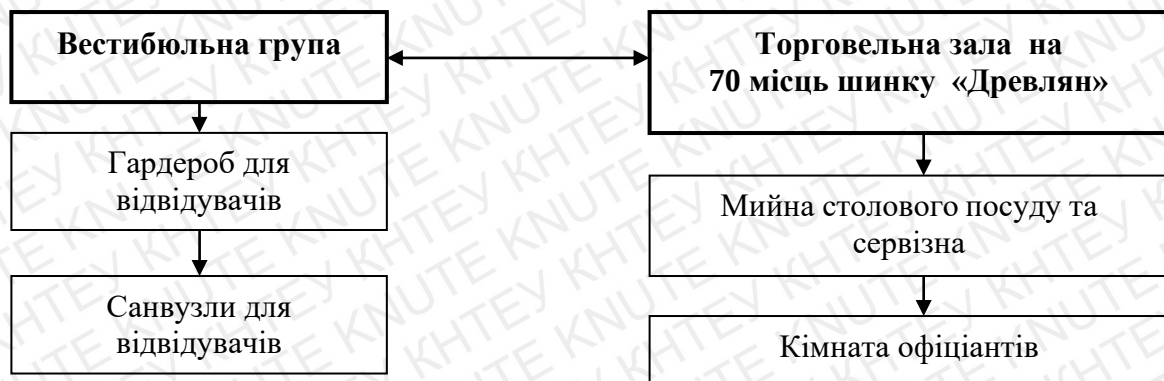


Рис. 1.7 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у шинку «Древлянь»

Організацію процесу обслуговування у шинку «Древлянь» представлено у вигляді таблиці (табл. 1.17), з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.17

Моделювання процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала шинку «Деревлян» - барна стійка шинку «Деревлян»	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню шинку «Деревлян», - столовий посуд, набори -столова білизна -елементи інтер'єру	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового посуду - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування зали шинку «Деревлян» та барної зони - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- адміністратор - офіціант - бармен - мийник - стол - овог - о - посуду - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - відвідувач

Проектування приміщень для споживачів

Залу шинку буде умовно поділено на дві зони: в одній відбуватиметься процес вибору страв і напоїв гостями, а в другій – їх споживання

Для обслуговування споживачів, розраховано зону обслуговування шинку «Древлянь» табл. 1.18 [20,22].

Таблиця 1.18

Устаткування для барної зони шинку «Древлянь»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійки	СвітМеблів	1	4000	800	3,2
Станція бармена	OREST BS-1.6-2	1	1600	800	1,28
Кавомолка	Nemox Coffee Grinder Lux	1	300	180	-
Льодогенератор	SARO CS 50 W	1	500	580	0,29
Кавомашина	GGM GASTRO KMF2	1	730	530	-
Подрібнювач льоду	Bartscher 4 ICE	1	172	240	-
Блендер	HENDI 230688	1	252	258	-
Сокоохолоджувач	Ugolini Deluxe 20/3 AA	1	540	470	-
Автоматизоване робоче місце бармена	FOREST 15,6"	1	350	400	-
Разом площа устаткування, м²					4,8
Площа зони обслуговування, м²					12

У табл. 1.19 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в шинку «Древлянь» на 70 місць.

Таблиця 1.19

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала + зона обслуговування	2*70=140+12=152
Вестибюль	0,3*70=21
Гардероб	6
Санвузол	14
Всього	193

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в табл. 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	11
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		12
Крісло м'яке	800x800	Для сидіння гостей	70

Кількість обслуговуючого персоналу

Основними працівниками закладу будуть адміністратор, працівники залу, бармен, прибиральники та касир, який розраховуватиме відвідувачів.

У табл. 1.21 наведено повний перелік обслуговуючого персоналу шинку «Древлянь» [6].

Таблиця 1.21

Склад обслуговуючого персоналу шинку «Древлянь»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціанти		6
Касир		2
Бармен	4-5	2
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залу		2
Разом		20

У табл. 1.21 представлений повний штат обслуговуючого персоналу, який працюватиме позмінно. Такий кількісний склад обслуговуючого персоналу дозволить якісно і швидко обслуговувати відвідувачів шинку «Древлянь».

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Будівля шинку на 70 місць у м. Житомир, відповідатиме нормам ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Склад приміщень шинку «Древлян» наведено у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Експлікація приміщень шинку «Древлян»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Вестибюль	35
2	Гардероб	9
3	Санвузол для жінок	7,5
4	Санвузол для чоловіків	7,5
5	Торгова зала шинку	152
Виробничі приміщення		
6	Доготівельний цех	15
7	Холодний цех	11
8	Гарячий цех	26
9	Роздаткова	6
10	Мийна кухонного посуду	6
11	Мийна столового посуду	12
Складські приміщення		
12	Завантажувальна	12
13	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	6
14	Охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені	6
15	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
16	Приміщення комірника та комора сухих продуктів	10
17	Комора та мийна н/ф тари	6
18	Комора напоїв	6
Адміністративно-побутові приміщення		
19	Контора	10
20	Кабінет зав. виробництва	5
21	Приміщення персоналу	6,5
22	Приміщення офіціантів	5,5
23	Білизняна	6,5
24	Гардероб з душевою кабіною жіночий	8
25	Гардероб з душевою кабіною чоловічий	8
26	Санвузол для працівників	3
Технічні приміщення		
27	Теплопункт	5
28	Електрощитова	4
Корисна площа приміщень, м²		400,5

Для розрахунку загальної площі закладу потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа закладу розраховується за формулою [24]:

$$S_p = 400,5 \times 1,25 = 500,6 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [24]:

$$S_z = 500,6 \times 1,05 = 525,7 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже, загальна площа шинку, складає 525,7 м².

Шинок «Деревлян» буде одноповерховою будівлею, передбачено відокремлені сходи для відвідувачів та персоналу. Висота поверху будівля, з врахуванням вимог ДБН В.2.2-25:2009 становить 3,3 м. Кількість евакуаційних виходів з будівлі – 5 (завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу, тепловий пункт, електрощитова) відповідно до ДБН В.1.1-7-2002.

Приміщення шинку «Деревлян» спроектовано у зони за призначенням, а саме:

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

У вестибюлі шинку «Деревлян» буде розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок та гардероб. Торговельна зала шинку на 70 місць матиме вихід до виробничих приміщень: гарячий, холодний цехи та мийної столового посуду, зала матиме природне бічне освітлення інтенсивність відповідатиме СанПиН 42-123-5777-91.

При проектуванні виробничих приміщень шинку «Деревлян» враховано прямотруминність технологічних процесів, відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів, інтенсивність освітлення відповідатиме ДБН В.2.5-28-2006. Холодний та гарячий цехи проектуємо поряд один з одним для забезпечення зручного зв'язку між мийною кухонного посуду і роздатковою.

Блок складськи приміщень буде також спроектовано одним блоком, із завантажувальної спроектовано окремий вхід.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень передбачаємо ближче до службового входу, група буде забезпечена природним бічним освітленням, інтенсивність якого відповідатиме СанПиН 42-123-5777-91

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ділянка під будівництво проектованого шинку «Деревлян» на 70 місць у м. Житомир розташована за адресою вул. Покровського 30/2, в районі забудови знаходяться такі об'єкти: Будівельний коледж ЖНАЕУ, Житомирський технологічний коледж, працівники та студенти закладу будуть постійними гостями закладу.

Архітектурний стиль забудови району – постмодернізм. Район забудовано переважно 2-5 поверховими будівлями.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони:

- під забудову площею $S_6 = 525,7 \text{ м}^2$;
- упоряджений майданчик для збору відвідувачів площею 100 м^2 ,
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів неподалік від входу на 7 місць, площею 168 м^2 .

Проектом також передбачено зони відпочинку відвідувачів з лавочками площею $24 \times 2 \text{ м}^2$, розвантажувальний майданчик загальною площею 144 м^2 , а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 8,5 м від шинку площею 32 м^2 .

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

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах:

- вимощення під'їздів – асфальт, доріжок та тротуарів – брукувкою та мозаїчним покриттям;

- огороження території здійснено декоративним забором;
- штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі;
- озеленення здійснено шляхом влаштування газоні, насадження яблунь;

Будівля проектного шинку «Деревлян» та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі кантрі. Кантрі стиль, відрізняє максимальна природність, натуральність, екологічність матеріалів, простота декору і та чарівна невимушеність, яка дозволяє відпочивати душою.

Фасад шинку «Деревлян» буде виконано із декоративної штукатурки білого кольору, вікна будуть дерев'яні. На вікнах будуть розміщено декоративні ковани горщики з квітами. Головний вхід у шинок буде виконано із дерева, до входу вестимуть сходи, вимощені коричневою плиткою. Біля сходів буде спроектовано пандус для безперешкодного потрапляння в заклад осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Вестибюль закладу буде виконано із декоративної білої цегли на підлозі стоятимуть живі квіти в горщиках.

Торгівельна зала розрахована на 70 місць, стіни закладу будуть виконані у сірих кольорах, на стінах будуть розміщені дерев'яні полиці з декоративними керамічними виробами, також у залі буде багато природнього світла та зелені. Меблі закладу будуть виконані із плетеними із сірими подушками, столи будуть розставлені групами на 2, 4 та 6 осіб. Підлога буде виконана із паркетної дошки, на вікнах будуть зелені штори.

Барна стійка буде виконан із дерева, за стійкою будуть розміщені полиці із наливками.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення шинку на 70 місць у м. Житомир розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою [24]:

$$B_{ЗБР} = (70 \cdot 2701 \cdot 24,34 \cdot 0,93) / 1000 = 4279,83 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт шинку «Деревлян» розраховано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	150,17
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	4279,83
2.2	електротехнічні	6%	450,51
2.3	сантехнічні	5%	375,42
2.4	зв'язок та сигналізація	3%	225,25
2.5	устаткування, меблі та інвентар	29%	2177,46
	Разом за підрозділом 2	100%	7508,47
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	300,34
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	37,54
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	15,02
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	375,42
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	225,25
	Разом за підрозділами 1–7		8612,21
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	129,18
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	318,65
	Разом за підрозділами 1–9		9060,05
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	172,24
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	36,24
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	430,61
	Усього: Базисна вартість будівництва		9699,14
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	3895,82
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	484,96

Усього за розділом Б:		4380,78
Загалом сума витрат на будівництво	В_{A+B}	14079,92

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для підприємства ресторанного господарства – шинку «Древлян» на 70 місць у м. Житомир обрано організаційно-правову форму товариство із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Юридична назва підприємства ТОВ «Древлян».

Основним нормативним документом для ТОВ є Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ).

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

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

Статутний капітал ТОВ «Древлян» сформовано відповідно до глави 3 капітал та вклади учасників становить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою".

Статутний капітал ТОВ «Древлян» має складатись із грошових внесків засновників, розмір статутного капіталу дорівнюватиме капітальним витратам на будівництво шинку.

Наступним етапом створення підприємства є формування внутрішніх документів суб'єкта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи шинку «Древлянь»

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу шинку «Древлянь», наведено на дод. П.

Для ефективної роботи шинку необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури шинку- це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації шинку та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків.

Для шинку на 70 місць було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємство дод. Р.

3.2. Доходи. Витрати

Доходи шинку «Древлянь» – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання послуг.

Товарообіг шинку «Древлянь» буде складатися з двох основних складових:

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

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проектованої шинку «Древлянь» обираємо націнку 170%.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції наведено в дод. С.

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

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

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1511,70	18140,40
2.	Купівельні товари	478,09	5737,10
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	1989,79	23877,50

Відповідно до розрахунків табл. 3.4, плановий річний товарообіг шинку «Древлян» складає 23877,50 тис. грн.

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів шинку «Древлян».

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами та доповненнями) основні засоби та інші необоротні активи розподіляють на групи. Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів шинку «Древлян» узагальнені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2020 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	11450,65	20	572,53
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	486,65	5	97,33
3. Інші	171,76	4	42,94
Амортизація основних засобів	12109,07		712,80

Сума амортизації становитиме 712,80 тис. грн. на рік і буде враховуватись при розрахунку собівартості послуг продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення шинку на 70 місць є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці.

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

Згідно даних дод. Т видно, що для якісної роботи у шинку «Древлян» розташованому у м. Житомир необхідно включити до штатного розпису закладу 32 працівника.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено плановий фонд оплати праці працівників (див. дод. Ф)

Розрахунок проводили з урахуванням, що мінімальна зарплата згідно з проектом державного бюджету України на 2020 складатиме 4723 грн.

Для персоналу шинку «Древлян» передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Розрахунок преміальної частини фонду оплати праці кафе-морозива на 2020 рік розраховуємо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду по шинку «Древлян»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	53500,00	15	8025,00
Виробничий	130800,00	25	32700,00
Допоміжний персонал	29600,00	10	2960,00
Разом	213900,00		43685,00

Розрахунок планового фонду оплати праці шинку «Древлян» передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці шинку «Древлян» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	213,90
Місячний фонд додаткової заробітної плати	43,69
Разом місячний фонд оплати праці	257,59

Річний фонд основної заробітної плати	2566,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	524,22
Разом річний фонд оплати праці	3091,02
Участь працівників у прибутках	96,59

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для шинку див. дод. Х.

Для планування поточних витрат шинку «Древлян» на 2020 рік було розглянуто наступні статті витрат шинку:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів складає 9831,91 тис. грн.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції шинку «Древлян» на 2020 рік представлений у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції шинку «Древлян» на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	18140,40	170	10670,82	7469,58
2.	Закупні товари	5737,10	170	3374,77	2362,34
	Разом за рік	23877,50			9831,91

Стаття 2. Витрати на оплату праці складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для шинку «Древлян» становлять 3091,02 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи, відрахування визначаються, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм

відрахувань у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять 726,39 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію становлять 712,80 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення шинку

Витрат	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1. Електроенергія	26426	1,68	44,40
2. На опалення	62,2	1621,37	100,85
3. Вода, у тому числі:			
холодна	368,80	18,55	6,84
гаряча	102,2	79,88	8,16
Разом			160,25

Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 1,1 % доходу, загальна сума витрат за статтею = 422,90 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних швидкозношуваних предметів. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати закладу. Розрахунок вартості спеціального одягу для працівників мотелю наведено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	2500,00	12,50
Оперативно-виробничий персонал	21	2	1400,00	58,80
Разом	26			71,30

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів шинку «Деревлян» на плановий рік проводимо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	80,00	14,40
Столові набори	60	2	120	110,00	13,20
Скатертини та серветки	60	2	120	42,00	5,04
Скляний посуд	60	3	180	45,00	8,10
Разом					40,74

Всього витрати по статті складуть 112,04 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов'язкові платежі на місяць Витрати за статтею склали – 25,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції, встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу становлять 11,94 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції становлять 2,95 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-telefonні

витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції, до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом 927,01 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат шинку «Деревлян» представлений у дод. Ц, поточні витрати шинку на 2020 рік дорівнюють 15864,77 тис. грн.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення шинку «Деревлян» 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 таблиця Ч.

Згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що шинок досяг 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.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності шинку «Деревлян» визначений у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		19102,00
2	Собівартість реалізованої продукції		9831,91
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		6032,85
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	3237,24
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від	П.4 - П.5	3237,24

	звичайної діяльності до оподаткування		
7	Податок на прибуток	18%	582,70
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2654,53
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	13,90
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	2865,30
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2654,53

Аналізуючи таблиці 3.18 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування закладу.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення шинку «Деревлян». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{RP} , %)	$P_{RP} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$	P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	13,9
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	16,7
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	$П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	21,9

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші п'ять 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.

Планові показники діяльності шинку «Древлян» на перші п'ять років подано у дод. III, згідно розрахунків, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 140079,79 тис. грн., чистий прибуток – 16531,91 тис. грн., амортизаційні відрахування – 3224,99 тис. грн.

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

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

Таблиця 3.15

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ИД.
1-й рік	12109,07	3367,34	3367,34	3206,99	
2-й рік		3623,70	6991,03	3451,14	
3-й рік		3913,96	10904,99	3727,58	
4-й рік		4241,56	15146,55	4039,58	
5-й рік		4610,35	19756,91	2616,04	
Разом	12109,07	19756,91		17041,33	4932,26

Розрахунок індексу доходності при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою:

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

Підставивши значення в формулу, маємо, що індекс доходності розроблюваного нами проекту складає 1,41, що свідчить про ефективність його реалізації та можливість отримання додаткового доходу. Отже, інвестиційний проект може бути прийнятий до реалізації.

Індекс 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 [9].

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

$$IP = 27,3\%$$

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

$$ПО_0 = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t}$$

(3.3)

Проводимо розрахунок: ПО = 3,6 роки.

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати на відкриття шинку «Деревлян» у м. Житомир становить 3,6 роки. Розроблений проект є вигідним для реалізації, оскільки дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект шинку на 70 місць у м. Житомир». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Для проектування шинку на 70 місць було обрано земельну ділянку в вул. вул. Покровського 30/2. Обране місце проектування відповідає заявленим вимогам, є вільним для будівництва нової споруди.

В ареалі діяльності проектованого шинку функціонують 8 закладів: ресторани: «Корчма» «Барбарис» «Буба Хинкальная» «ПАБ N 198», кафе: «Явір», «Тиса», паб «Шульц».

Розроблено неймінг, легенду та логотип шинку, запропоновано назву: ««Древлян»». Фірмовий слоган: шинок «Древлян», це місце з українським духом та смаком.

Концептуальне меню закладу буде включатиме різноманітні українські страви: борщ, вареники та деруни та аутентичні: верещака, щерба та тетеря, барана карта представлена домашніми настоянками: вишнева, малинова, обліпихова, сливова та українськими винами.

Інтер'єр шинку «Древлян» буде виконаний в стилі кантрі, в дизайні будуть використані натуральні матеріали: дерев'яні столи, крісла будуть оббиті мішковиною на кріслах та диванах буде розміщено подушки з українською вишивкою.

Обслуговування у шинку проходитиме офіціантами за меню вільного вибору із наступним розрахунком. Для закладу буде розроблено власний сайт та сторінки в соціальних мережах.

Обґрунтовано та розроблено технологію дерунів із збільшеним вмістом харчових волокон із використанням амарантового борошна та топінамбуру. Розрахунок хімічного складу дерунів з борошном амаранту та топінамбуром свідчить про збільшення вмісту білку на 9,6%, харчових волокон – на 31,8 % при зменшенні вмісту вуглеводів на 7,4%; вітаміну В1 на 39,7%, заліза на 78%, кальцію на 86,1% та знижує енергетичну цінність страви на 2,4%.

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу шинку, кількість споживачів за день становить 352 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 5,0.

Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування заклад, згідно розрахунків за добу у шинку «Древлян» реалізується 2169 страви.

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму шинку «Древлян». Послідовність етапів процесу виробництва продукції у шинку на 60 місць структуризовано відповідно до схеми технологічного процесу, підібрано устаткування для виробничих та торгівельних приміщень.

Розраховано площі всіх груп приміщень шинку «Древлян», загальна площа закладу становить 525,7 м², будівля відповідатиме нормам ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю). Юридична назва підприємства ТОВ «Древлян» та розроблено організаційну структуру закладу. Розраховано річний товарообіг шинку - 23877,50 тис. грн.. Складено штатний розпис працівників шинку у складі 32 чоловік та розраховано фонд оплати праці на рік 3091,02 тис. грн.

Поточні витрати шинку на 2020 рік дорівнюють 15864,77 тис. грн, чистий прибуток за перший рік експлуатації – 2654,53 тис. грн. Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 12109,07 тис. грн. Період окупності проекту становить 3,6 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
2. ДБН 360.92**(зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
3. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

4. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
7. Гуліч М.П. Раціональне харчування та здоровий спосіб життя – основні чинники збереження здоров'я населення / М.П. Гуліч // Проблеми старення и долголетия. – 2011. – Т. 20. – № 2. – С. 128–132; 2
8. Капрельянц, Л.В. Пребиотические пищевые ингредиенты. Современное состояние и перспективы // Продукты и ингредиенты. 2005. № 6. С. 60–62
9. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми / Н.В. Куденко. – К. : КНЕУ, 2002. – 245 с.
10. Лопушняк В. І., Слобода П. М. Дубковецький С. В., Лагуш Н. І., Борисюк В. С. Агроекологічні аспекти використання топінамбура // Екологічні, технологічні та соціально-економічні аспекти ефективного використання матеріально-технічної бази АПК: матеріали Міжнар. наук.-практ. форуму, 17–18 верес. 2008 р. Львів: Львів. нац. агроуніверситет, 2008. С. 100–102.
11. Мазаракі А.А., Мошек Г.Є. та ін. Менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Г.Є. Мошек та ін. – К. : Атика, 2007. – 564 с.
12. Москаленко В.Ф., Грузева Т.С., Галієнко Л.І. Особливості харчування населення України та їх вплив на здоров'я. Соціальна медицина. 2015. №3. С. 64–73.].
13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
14. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов: Справочник/ И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. - М. : ДеЛиПринт, 2002. 236 с.

15. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
16. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с
17. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
18. Бондарь К.Л. Бары и рестораны: организация обслуживания. — К. ЦНЛ, 2017. — 320 с.
19. Амарантове борошно – перспективна харчова добавка. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/4497/1/amar.pdf>
20. Офіційний сайт магазину Техно-фуд [Режим доступу: <http://technofood.com.ua/>]
21. Офіційний сайт Житомирська міська рада/ Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://zt-rada.gov.ua/?3398\[0\]=362](http://zt-rada.gov.ua/?3398[0]=362)
22. Офіційний сайт магазину КИЙ-В [Режим доступу: <https://www.kiy-v.ua/posuda-i-inventar/naplitnaja-posuda/posuda-iz-nerzhavejusczej-stali.html>]

