

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект ресторану органічної продукції на 60 місць на масиві Позняки
м.Києва»**

Студентки 2 курсу 7м групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

Давиденкова Олена
Петрівна

Науковий керівник проекту

О. П. Вітряк
канд техн. наук, доцент

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

О. П. Вітряк
канд техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Р.А. Расулов,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

А. Г. Охрименко
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » _____ 2019 р.

ЗАВДАННЯ

на випускний кваліфікаційний проект студентці

ДАВИДЕНКОВІЙ ОЛЕНІ ПЕТРІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту

Проект ресторану органічної продукції на 60 місць на масиві Позняки

м. Києва

затверджена наказом ректора від «13» грудня 2018 р. № 4680.

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16.11.2019 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства на масиві Позняки м. Києва з впровадженням новітніх технологій харчової продукції.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології харчової продукції.

Предмет дослідження: ресторан органічної продукції на 60 місць, технологія смузі з концентратом Камбуча.

4. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.	Вітряк О.П.		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Расулов Р.А.		
3. Управління. Економіка.	Охріменко А.Г.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):

ВСТУП

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

РОЗДІЛ 1. Концепція. Технологія. Організація.

- 1.1. Концепція підприємства
- 1.2. Гастрономічний бренд проекту
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

РОЗДІЛ 2. Архітектура. Дизайн.

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення
- 2.3. Кошторис будівництва

РОЗДІЛ 3. Управління. Економіка.

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист;
4. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу закладу – 1 лист.

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	01.02.– 27.06.2019	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02.– 04.04.2019	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04.– 30.04.2019	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09.– 15.10.2019	
5	Управління. Економіка.	16.10.– 30.10.2019	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11.– 11.11.2019	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11.– 14.11.2019	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2019	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2019 р.	

7. Дата видачі завдання: «01» лютого 2019 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

О.П. Вітряк

9. Гарант освітньої програми _____

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняла до виконання студентка _____

О.П. Давиденкова

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

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

12. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студентки Давиденкової Олени Петрівни
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ М.Ф. Кравченко

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » 20 ____ р.

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

Студентки: Давиденкової Олени Петрівни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту: « Проект ресторану органічної продукції на 60 місць на
масиві Позняки м. Києва »

Керівник проекту: Вітряк Оксана Павлівна

Термін захисту «___» грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Досліджено сучасний рівень розвитку ринку послуг закладів ресторанного господарства на масиві Позняки Дарницького району міста Києва. На основі аналізу конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме ресторану органічної продукції на 60 місць в обраній локації.

Розроблено виробничу програму для ресторану органічної продукції на 60 місць, яка відображає головну концепцію роботи закладу. На основі структурно-технологічної схеми виробничого процесу та форми обслуговування здійснено підбір технологічного обладнання, визначені склад і площі приміщень. Розроблено об'ємно-планувальне рішення, зведений

кошторисний розрахунок і дизайн інтер'єру закладу ресторанного господарства.

Розроблено науково обґрунтовану нову технологію смузі підвищеної біологічної цінності «Комбуча», з додаванням концентрату чайного гриба. Технологія впроваджена в центрі активного відпочинку кафе «Гіперіон».

Викладена інформація про оформлення організаційно-правового статусу підприємства, що проектується. Розраховані основні економічні показники діяльності установи за рік. Поточні витрати установи – 51730,26 тис. грн.; чистий прибуток – 6234,43 тис. грн.; рівень рентабельності – 8,76%; період окупності приблизно 2,5 роки, що є прийнятними показниками і свідчить про перспективність реалізації розробленого проекту закладу ресторанного господарства органічної продукції на 60 місць на масиві Позняки Дарницького району міста Києва.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 63 сторінках пояснювальної записки і містить 28 таблиць, 2 рисунка, 18 додатків. Графічний матеріал – 6 аркушів.

The summary

The current level of development of the market for restaurant services in the Poznyaki massif of the Darnitsky district of the city of Kiev is investigated. Based on the analysis of the competitive environment, the possibility of creating a restaurant establishment, namely a restaurant of organic products with 60 people in the selected location, is substantiated.

A production program has been developed for an organic restaurant with 60 people, which reflects the main concept of the institution. On the basis of the structural and technological scheme of the production process and the form of service, the selection of technological equipment was carried out, the composition and area of the premises were determined. A space-planning solution, a consolidated estimate and interior design of a restaurant establishment have been developed.

A scientifically based new technology of smoothies of increased biological value “Kombucha”, with the addition of kombucha concentrate, has been developed. The technology has been introduced at the Hyperion cafe.

Information is provided on the organizational and legal status of the projected enterprise. The basic economic indicators of the institution for the year are calculated. Current expenses of the institution – 51730,26 thousand UAH; net profit – 6234,43 thousand UAH; profitability level - 8.76%; the payback period of about 2,5 years, which is acceptable indicators and indicates the prospects of the implementation of the developed project for the establishment of restaurant facilities for organic production of 60 people in the Poznyaki massif of the Darnitsky district of Kiev.

The graduation qualification project is set out on 63 pages of the explanatory note and contains 28 tables and 2 pictures, 18 applications. Graphic material – 5 letters.

ЗМІСТ		<i>Стр.</i>
ВСТУП		10
РОЗДІЛ 1. Концепція. Технологія. Організація		12
1.1. Концепція підприємства		12
1.2. Гастрономічний бренд проекту		23
1.3. Виробничий процес		31
1.4. Сервіс		45
РОЗДІЛ 2. Архітектура. Дизайн		52
2.1. Об'ємно-планувальне рішення будівлі закладу		52
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення		52
3.3. Кошторис будівництва		55
РОЗДІЛ 3. Управління. Економіка		56
3.1. Організаційний дизайн		56
3.2. Доходи. Витрати		58
3.3. Ефективність інвестиційного проекту		65
РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)		69
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		71
ДОДАТКИ ДО ДИПЛОМУ		73

ВСТУП

Ресторанна справа у світі є однією з найприбутковіших. В Україні ж, яка довго була в складі СРСР і в якій спостерігався брак елементарних продуктів, сьогодні немає культури харчування і відповідно культури ресторанного бізнесу. В нашій країні ресторанна справа, на думку більшості фахівців, перебуває на стадії зародження. Такий вид бізнесу залишається привабливим як дострокова інвестиція з вірогідною прибутковістю в 15-20% або незалежно від збитковості як іміджевий інструмент його власника. В усьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади і підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Виходячи з цього, актуальним є необхідність впровадження інноваційних технологій у заклади ресторанного господарства, що сприятиме підвищенню організаційно-технічного рівня виробництва, якості продукції та послуг, знизить енерго- та капітало-витрати, покращить умови відпочинку споживачів та праці персоналу тощо.

У сучасному світі застосовування прогресивних форм і технологій є важливим критерієм успішності підприємства ресторанного господарства тому, що нові форми і технології нададуть ресторану конкурентоздатності і приваблюватимуть більше гостей. На сьогоднішній день інноваціями у мистецтві приготування їжі стали молекулярна кухня, органічна кухня тощо.

Отже, основне завдання в індустрії ресторанної діяльності визначається концепцією технології гостинності, детермінантом якої є задоволення найважливіших потреб споживачів.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування ресторану органічної продукції на 60 місць на масиві Позняки м. Києва з впровадженням новітніх технологій харчової продукції.

Впровадження новітніх технологій дозволить поліпшити смак продуктів, надати стравам високу харчову і біологічну цінність.

Завдання, які необхідно виконати при проектуванні закладу:

1. Розробити концепцію підприємства.
2. Розробити гастрономічний бренд проекту.
3. Розробити виробничий процес закладу.
4. Розробити процес обслуговування ресторану.
5. Розробити об'ємно-планувальне рішення ресторану.
6. Спроекувати архітектурні та ландшафтні рішення ресторану.
7. Розробити кошторис будівництва ресторану.
8. Розробити організаційний дизайн проекту.
9. Економічне обґрунтування закладу.
10. Провести оцінку розробленого проекту.

Мета наукового дослідження – розроблення та наукове обґрунтування новітніх технологій смузі підвищеної біологічної цінності, дослідження його якості.

Об'єкт дослідження – технологія смузі з концентратом чайного гриба Комбуча.

Практичне значення одержаних результатів розробленого смузі полягає у розширенні асортименту напоїв із підвищеним вмістом нутрієнтів, покращенні поживних властивостей продукції, та впровадження напою з метою отримання прибутку.

РОЗДІЛ 1. Концепція. Технологія. Організація

1.1. Концепція підприємства.

Дарницький район міста Києва розташований на лівому березі Дніпра. На сьогоднішній день він займає 16% від загальної площі м. Києва і межує з Дніпровським та Голосіївськими районами. Чисельність населення у ньому станом на 01 січня 2019 р. становить 343 384 осіб.

В Дарницькому районі знаходиться сучасний масив Позняки – житловий масив, історична місцевість, колишнє козацьке село на лівому березі Дніпра. Розташований між Дніпром, залізницею, вул. Ревуцького та проспектом М. Бажана. Межує з житловими масивами Харківський та Осокорки. Позняки поділяються на Західні Позняки (між Дніпровською набережною і проспектом Григоренка) та Східні Позняки (між проспектом Григоренка і вулицею Ревуцького). З початку 1990-х по нинішній час масив Позняки активно забудовується як типовим житлом, так і сучасними дорогими будинками. Найближчі станції метро – «Славутич», «Осокорки», «Позняки», «Харківська».

На території району розташовані: регіональний ландшафтний парк ім. «Партизанської слави», Палац культури «Дніпро», кінотеатри «Промінь», «Факел» та комерційні кінотеатри «Аладін» і «WiZoria». На проспекті Бажана існує невеликий, але з благоустроєм парк «Позняки» з оригінальним фонтаном у вигляді груші, з вуличним піаніно. Між вулицями Драгоманова і Ревуцького серед багатоповерхівок знаходиться озеро Сонячне з піщаним пляжем – популярне місце відпочинку, прогулянок та рибалки.

На Позняках розмістилось багато закладів різного формату: піцерії, кофейні, стильні ресторани та паби. Вдень у заклади харчування заходять на бізнес-ланчі співробітники прилеглих офісів, а ввечері відпочивають місцеві жителі.

Позняки – один із самих перспективних районів Києва. Кожен рік здаються в експлуатацію нові багатоповерхові будинки та офісні приміщення, відкриваються популярні заклади, з'являються вагомні об'єкти інфраструктури.

Розташувати проєктований заклад ресторанного господарства пропонується на перехресті вулиці Здолбунівської та проспекту П.Григоренка. Вибрана ділянка оточена рекреаційними об'єктами, а саме: озерами Лебедине, Пріра, Корольок та масивами лісонасаджень поміж ними, що розширяє тематичні можливості стилю закладу та є суттєвою додатковою перевагою для залучення клієнтів. Ці переваги також дають можливість у теплий сезон облаштувати комфортні літні тераси, розширюючи комерційний функціонал закладу.

Обрана ділянка зручно розташована відносно маршрутів громадського транспорту. Проспект П.Григоренка – одна з основних магістралей Дарницького району, що перетинає весь район від Дарницького шосе до проспекту Миколи Бажана, перетинаючись з ним біля станції метро «Позняки». По цій магістралі функціонує два автобусних маршрути, та три маршрутних таксі. Вулиця Здолбунівська з'єднує дві інші магістралі району – Дніпровську набережну та Харківське шосе. По цій вулиці функціонує один автобусний маршрут та три маршрутних таксі.

Еспланадність обраної ділянки надає практично безмежні можливості для реалізації самих надзвичайних архітектурних рішень. Великий простір в умовах багатоповерхової забудови Дарницького району – рідкість, що в свою чергу дає можливість зробити об'єкт дуже примітним у міському середовищі, зробити його одним із орієнтирів району і міста, що робить рекламну діяльність закладу більш ефективною та менш коштовною.

Встановлено, що в ареалі діяльності проєктованого ресторану в радіусі 2 км знаходяться 38 закладів ресторанного господарства, серед яких: 15 ресторанів («Желтый Жираф», «Рыбное место», «Хата рибака», «Колхида»,

«Евразия», «Сыто-Пьяно», «Pesto Cafe», «Carpaccio», «Villa Riviera», «BOBOTI», «Mafia», «VANO IVANO TELBIN», «Dorado Club», «Містер Кіт»); 7 барів (Пивний бар «Makar Beer », Паб «Аквариум», «This is Пивбар», «Araks», «Hoo Koh Loung Bar Tochka», «Chillout», «Herley Lounge Bar»); 16 кафе та кав'ярень.

Враховуючи наявність великої кількості мешканців оточуючого житлового масиву, комерційних підприємств банківської галузі і готельного господарства, які теж сприяють ресторанному бізнесу в цьому місті, інтегрованість цієї частини району в транспортну інфраструктуру міста дає можливість залучати відвідувачів з інших частин Дарницького району та міста.

Оскільки у визначеному ареалі діяльності закладу, що проектується відсутні ресторани органічної кухні, яка користується популярністю серед прихильників натуральної та високоякісної продукції, перспективним та доцільним є розміщення даного закладу у запропонованій локації.

Враховуючи відсутність достатньої кількості зручних об'єктів для оренди та розміщення ЗРГ в цієї частині міста, високу вартість їх оренди, доцільно розглядати можливість будівництва нового об'єкта з нуля. Тим більш, що у зв'язку з перманентною економічною кризою в Україні суттєво знизились ціни на будівельні роботи та матеріали, а вільних ділянок для забудови в цієї частині міста не бракує. Крім того, навіть при існуючих високих ставках на банківські кредити, щорічні виплати по кредиту будуть суттєво нижчими, ніж орендні затрати. Тому, на даний час інвестування в нове будівництво при започаткуванні нового закладу ресторанного господарства вищого класу більш доцільно, ніж пристосування для цього орендного приміщення.

Запропонована ділянка для розміщення ресторану вищої категорії на 60 місць має суттєві просторові, рекреаційні, інфраструктурні та комерційні

перспективи та дає можливість створити ексклюзивний профільний заклад. Не зважаючи на те, що на сьогодні ця ділянка знаходиться на межі житлової забудови та залишків зникаючої промислової зони, тенденції розвитку цієї частини Дарницького району сприяють ефективному застосуванню цієї ділянки для ресторанного закладу.

Ціновий сегмент органічних товарів – вище середнього, що відповідає рівню вищого класу ресторану. Прихильники таких продуктів – це люди з високими доходами, які живуть у великих містах (Київ, Дніпро, Харків, Одеса, Львів), молодого та середнього віку, які дбають про своє здоров'я. Середня вікова група – 35+. Серед більш молодого контингенту потенційних споживачів менше.

До потенційних споживачів можна віднести: заможних клієнтів, людей, які підтримують здоровий образ життя, а також гурманів. Люди, які вибирають органічне, стурбовані власним здоров'ям і майбутнім планети. Вони вибирають усвідомлене споживання і намагаються мінімізувати шкоду, нанесену довкіллю. Для таких людей важлива екологічна упаковка та подача товарів. Такий споживач готовий заплатити більше за органічні продукти, адже саме такі продукти мають прозорий та зрозумілий зв'язок між ціною і цінністю.

Сьогодні органіка в Україні тільки починає розвиватися. У Європі вона вже досягла піку. 10% всієї продовольчої продукції на полицях європейських магазинів – сертифікована органіка. В Україні ця цифра – близько 1%.

Через зростання попиту в країнах ЄС на українську органічну продукцію наші виробники підвищують ціни на внутрішньому ринку. Це значно збільшує вартість продукції на роздріб. А значить, обмежує коло цільової аудиторії продукції, відсікаючи у частині споживачів можливість купувати органічні продукти.

Споживчий попит на органічну продукцію на сьогодні зосереджений, головним чином, в економічно розвинених країнах, оскільки така продукція, як правило, є дорожчою, ніж звичайна, зважаючи на високу собівартість її виробництва та переробки, а також необхідність урахування у витратах виробництва таких параметрів, як охорона навколишнього середовища, поліпшення умов утримання тварин та вживання заходів щодо розвитку сільських районів.

Україна за своїми природно-кліматичним та ґрунтовим потенціалом має унікальну можливість зайняти одне з провідних місць серед виробників органічної продукції. Слід зауважити, що за останні півтора десятиліття органічне виробництво в нашій державі активно розвивається. Ринок галузі в основному прогресує за рахунок продуктів преміумного сегмента, розрахованих на аудиторію великих міст з доходами вище середнього. Знайти такі продукти можна в профільних Інтернет-магазинах та безпосередньо у виробників – у сертифікованих фермерських господарствах.

Отже, основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «ЕкзоПланета» є страви української та європейської кухні, які мають найбільший попит серед споживачів. Завдяки ощадним методам приготування страви мають яскравий смак і аромат. До них належать фірмова українська закуска «Сьомґа запечена з медовим соусом». Для поціновувачів сучасних ощадних методів приготування пропонуються страви: філе індики «Sous Vide» з овочами, Цвітна капуста або броколі «Sous Vide».

Одним із інноваційних впроваджень у проєктованому закладі є приготування у вакуумі за технологією «Sous Vide». У ресторанний світ цей спосіб приготування кулінарної продукції прийшов нещодавно. Особливі переваги вакуумного приготування полягають у тому, що він робить молекулярну структуру клітин незмінною, зменшує деформацію продуктів, надає неповторного аромату, дозволяє готувати їжу без жиру та робить її

дієтично спрямованою. Страви у вакуумних упаковках можуть мати гарантовано точну калорійність і харчову цінність. Завдяки цій технології 80% продуктів можна готувати заздалегідь. Попереднє вакуумування і подальше приготування їжі дозволяє зберегти значну частину складових продуктів в незмінному стані як в харчовому сенсі (вітаміни, білки, вуглеводи і жири), так і органолептичному (смак і аромат).

Ще до недавнього часу в меню закладу страви зі смаженням на відкритому вогні м'ясом могли дозволити собі лише незначна кількість ресторанів. Однією з інноваційних розробок даного напрямку є хоспер.

Хоспер – це теплове обладнання, що дозволяє одночасно поєднувати функції мангала та печі, ще одна з його особливостей полягає в тому, що напівфабрикати готуються швидше, ніж на звичайному мангалі.

Також, інноваційним винаходом є Пакоджекінг – революційний процес, при якому змішуються до стану пюре глибоко заморожені харчові продукти, не виходячи із стану заморозки. Гомогенність продуктів досягається за рахунок подрібнення замороженого продукту в найдрібнішу фракцію без додаткових домішок.

Концептуальне меню ресторану «ЕкзоПланета» відрізняється унікальністю та створюватиме конкурентні переваги закладу. Його представлено у додатку А.

Особливий дизайн ресторану «ЕкзоПланета» та ексклюзивне меню створюють особливу атмосферу закладу, роблять цей заклад ідеальним місцем для бізнес-зустрічей, ділових сніданків і здорових ланчей. Саме тому, важливо обирати для роботи професійних кухарів високого рівня майстерності, які мають вносити свої творчі здібності і знання сучасних ресторанних технологій, застосовувати інноваційні технології і володіти різними кулінарними техніками.

Формат закладу – ресторан органічної продукції; в ціновому сегменті – вище середнього та високим рівнем обслуговування, з середнім чеком без спиртного – 750 грн., зі спиртним – 1000 грн.

Дизайн інтер'єру проектного ресторану пропонується виконати в органічному архітектурному стилі з використанням елементів фітодизайну та арт-об'єктів в стилі ретро-футуризм.

Архітектурне рішення фасаду будівлі ресторану, а також ландшафтне – благоустрій прилеглої території, виконуються у органічному стилі та стилі бруталізм. Обрана стилістика дає необмежені можливості для ефектного рішення архітектурних завдань проектного ЗРГ і гармонійної адаптації об'єкта в існуючі просторові умови.

Вибрані стилістичні напрямки для вирішення архітектурно-дизайнерських завдань максимально підкреслять ідеологію ресторану. Створять атмосферу гармонії простору та смаків. Підкреслять культурну актуальність закладу та його претензійність, як столичної принади.

Ресторан «ЕкзоПланета» пропонується, як ресторан органічної продукції вищого класу – з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупівельних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту в поєднанні з організацією відпочинку та дозвілля споживачів. У закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів з собою (послуга «take away») в паперове або скляне пакування органічної продукції.

Серед додаткових послуг ресторан пропонує доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів за замовленням на робочих місцях, удома. Передбачено реалізацію продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті.

Родзинкою цього закладу є власна бакалійна лавка з фермерськими продуктами, також можна придбати з собою попередньо оброблене і готове до запікання м'ясо.

Проектований заклад ресторанного господарства буде розташований у досить примітному місці, на перехресті вулиці Здолбунівської та проспекту П. Григоренка. Великий простір в умовах щільної багатоповерхової забудови Дарницького району є рідкістю, тому вивіску ресторану доцільно встановити на фасаді будівлі: велика вивіска з назвою ресторану та яскравим підсвічуванням у нічний час. Заклад ресторанного господарства, розміщений на цій ділянці, буде одним із орієнтирів району і міста, що робить рекламну діяльність закладу більш ефективною і менш затратною.

Основним каналом збуту готової продукції проектового закладу буде торгівельна зала ресторану. Додатковими видами доходу передбачається реалізація продукції на замовлення споживачів, проведення банкетного обслуговування, продаж товарів з бакалійної лавки. У перспективі планується відкриття літньої тераси ресторану, яка буде розташована поруч із закладом, де планується обслуговування споживачів офіціантами.

Для гостей будуть впроваджені бонусні карти лояльності для постійних клієнтів, дисконтні знижки, попереднє замовлення по телефону.

Важливим чинником, здатним вплинути на рішення про відвідування закладу споживачем, є зручна парковка. Це визначає необхідність облаштування тимчасових паркомісць для споживачів на автомобілях.

Заклади ресторанного господарства для залучення відвідувачів і збільшення суми чека формулюють свою унікальну товарну пропозицію. Для цього використовують наступні заходи: пропозиція спеціального меню, що включає найбільш популярний набір, який на 10-15% дешевший, аніж кожна страва окремо; надання безкоштовних доповнень до основного меню. Для цього будуть формуватись спеціальні види меню.

Режим роботи проектного закладу планується з 12.00 до 24.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування та особливості потенційного контингенту споживачів.

Наймінг закладу

В умовах зростаючої конкуренції, вдала назва торгової марки, товару або підприємства можуть надати істотну допомогу в завоюванні симпатій споживачів. Вдала назва краще запам'ятовується, виділяє товар чи заклад серед конкурентів, а значить є матеріальним активом.

Назва ресторану повинна відображати концепцію органічної кухні, але в Україні на законодавчому рівні заборонено використовувати в назвах закладів та торгових марок будь-які слова чи частки слів типу «еко», «біо» та «органік», тощо. Ця заборона регламентується Законом України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції». Враховуючи вищевикладене, як варіант назви проектного ЗРГ пропонується – «ЕкзоПланета» («ExoPlanet»).

Назва ресторану «ЕкзоПланета» спрямована на формування серед потенційних гостей прогресивного та ексклюзивного образу закладу. Незвична біо-органічна кулінарна спрямованість підкреслюється екзотичною тематикою та назвою закладу.

Термін «Екзопланета» є астрономічним та означає — позасонячна планета, планета, що знаходиться за межами Сонячної системи. Самого слово екзопланета складається з двох давньогрецьких слів: екзо (ἔξω, exō) – зовні та планета (πλανήτης). Крім того назва «ЕкзоПланета» має цілком трендове звучання, але без зайвої химерності, що загалом відповідає культурному рівню клієнтів преміальних ресторанів. Легенда ресторану: ресторан вищого класу преміумного сегмента, який пропонує своїм відвідувачам страви з високоякісної органічної продукції.

Фірмовий стиль ресторану «ЕкзоПланета» пропонується зробити в ретро-футуристичній колористиці з притаманним цьому стилю простодушним монументалізмом, що має формувати у гостей закладу невимушений настрій.

Висновки

На основі проведеної роботи по дослідженню обраного місця розташування проектного закладу розроблено концепцію ресторану «ЕкзоПланета» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Концепція ресторану «ЕкзоПланета»

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)	Дарницький район
Місце розташування проектного закладу	м.Київ, Дарницький район, перехрестя вул. Здобувницької та проспекта П.Григоренка
Рівень ділової активності району	Розвинені ділові та соціально-культурні об'єкти, житлові масиви забезпечують можливість розвитку родинного відпочинку у закладах ресторанного господарства
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	Встановлено, що в ареалі діяльності проектного ресторану в радіусі 2 км знаходяться 38 закладів ресторанного господарства, серед яких: 15 ресторанів
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «ЕкзоПланета»

Продовження таблиці 1.1	
Логотип	
Легенда	Ресторан вищого класу преміумного сегмента, який пропонує своїм відвідувачам страви з високоякісної органічної продукції.
Концептуальне меню	
Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «ЕкзоПланета» є страви української та європейської кухні. Застосування сучасних інноваційних технологій харчового виробництва. Використання ощадних методів приготування їжі дозволяє зберегти значну частину складових продуктів в незмінному стані (смак і аромат)	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Дизайн інтер'єрів проєктованого ресторану пропонується виконати в органічному архітектурному стилі з використанням елементів фітодизайну та арт-об'єктів в стилі ретро-футуризм
Фірмові кольори	Зелений, оливковий
Фірмові атрибути, атмосфера	Атмосфера гармонії простору
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат закладу – ресторан органічної кухні; в ціновому сегменті – вище середнього та високим рівнем обслуговування, з середнім чеком без спиртного – 750 грн., зі спиртним – 1000 грн
Види обслуговування	Індивідуальне
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО	
Арк.	
11	

Продовження таблиці 1.1

Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі, електронне меню на сайті
Форми обслуговування	У закладі планується застосувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (безготівковий, готівковий)
Додаткові послуги	Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів з собою (послуга «take away») в паперове або скляне пакування органічної продукції; ресторан пропонує доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів за замовленням на робочих місцях, удома; передбачено реалізацію продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті
Режим роботи	12:00-24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 60 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	3,5 разів

1.2 Гастрономічний бренд проекту

Концепцією здорового харчування населення є створення нових харчових продуктів, які не тільки задовольняють фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах і енергії, але й виконують профілактичні та лікувальні функції; розроблення заходів зі зміни структури харчування; створення технологій виробництва інноваційних продуктів, що відповідають потребам організму. Світовий і вітчизняний досвід переконливо свідчать, що найбільш ефективним і доцільним способом покращення

забезпечення населення необхідними мікронутрієнтами в сучасних умовах є розроблення, виробництво та систематичне споживання функціональних харчових продуктів у складі раціонів усіх вікових груп населення.

Серед існуючих груп харчових продуктів, найбільш технологічними для створення нових видів оздоровчого (функціонального) напрямку є безалкогольні напої. На жаль, асортимент напоїв представлений винятково напоями з використанням традиційної плодоовочевої сировини. Розроблення і впровадження новітніх технологій, вибір харчових композицій з використанням нетрадиційних добавок, а саме концентрату чайного гриба Комбуча, є актуальним.

Смузі є джерелом харчових волокон, органічних кислот, мінеральних сполук, поліфенолів, каротиноїдів тощо, і характеризується високими смаковими якостями, зручністю у приготуванні та споживанні, а також популярністю серед споживачів.

Додавання концентрату чайного гриба Комбуча до смузі може не тільки значно покращити смакові якості напоїв, але й сприяти позитивному впливу приготовленого напою на здоров'я споживача.

Мета дослідження – розроблення та наукове обґрунтування новітніх технологій смузі підвищеної біологічної цінності, дослідження його якості.

Об'єкт дослідження – технологія смузі з концентратом чайного гриба Комбуча.

Предмет дослідження – смузі, банан, полуниця, концентрат чайного гриба Комбуча.

Наразі в Україні є єдиний виробник концентрату чайного гриба Комбуча, це НВО «Екофарм», м. Болград. Експериментально доведено, що концентрат чайного гриба Комбуча має виражені метаболічні властивості, відновлює структуру клітин, що впливає на гарне самопочуття людини. До того ж, приємний на смак напій тонізує, надає бадьорості, знімає втому,

головний біль та нервові напруження. Концентрат чайного гриба Комбуча має достатньо складний хімічний склад, за рахунок якого досягається лікувальний ефект напою. До його складу входять органічні кислоти: оцтова кислота, глюконова кислота, щавелева кислота, лимонна кислота, яблучна кислота, молочна кислота, піровиноградна кислота, коєва кислота; вітаміни: С (аскорбінова кислота), В₁ (тіамін), РР (нікотинова кислота); цукри: моносахариди, дисахариди; ферменти: каталаза, ліпаза, протеаза, зимаза, сахараза, карбогідраза, амілаза, триптичні ферменти; пігменти: хлорофіл, ксантопігмент; ліпіди: стерини, фосфатиди, жирні кислоти; медузин – натуральний антибіотик; полісахариди: гіалуронова кислота, хондроїтин-сульфат, мукоїтиносультат; кофеїн; пуринові основи з чайного листа. [6]

Для розроблення нової технології смузі за контрольний зразок обрано «смузі бананово-полуничний» [2], що користується найбільшою популярністю серед споживачів та має приємні органолептичні характеристики.

Для визначення раціональної кількості використання концентрату чайного гриба, його додавали до основних інгредієнтів напою у кількості 10-20 г на 100 г напою. Розроблено модельні харчові композиції смузі (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Модельні харчові композиції смузі (на 100 г)

Назва сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
	Нетто, г	Нетто, г	Нетто, г	Нетто, г
Банан (пюре)	40	35	35	30
Полуниця (пюре)	30	30	25	25
Сік яблучний відновлений	30	25	25	25
Концентрат Комбуча	-	10	15	20
Вихід	100	100	100	100

На підставі визначених співвідношень розроблено технологію дослідного зразка смузі «Комбуча», яка включає: механічну кулінарну обробку та нарізання сировини, подрібнення у блендері та з'єднання отриманої маси з концентратом «Комбуча» (рис. 1.1).

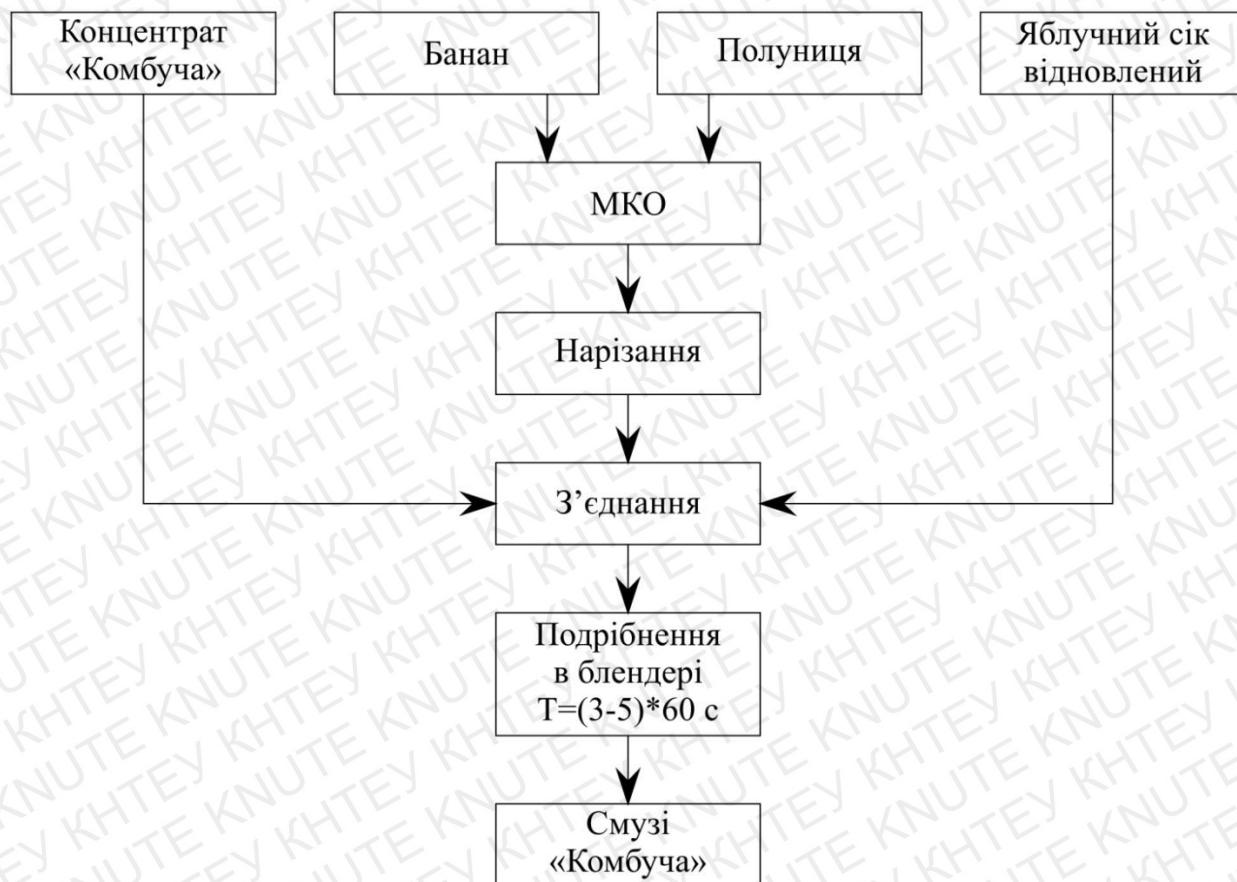


Рис.1.1. Технологія смузі «Комбуча»

Приготовлено дослідні зразки смузі підвищеної біологічної цінності за розробленою технологією, здійснено їх органолептичну оцінку (табл.1.3).

Таблиця 1. 3

**Органолептична оцінка контролю та модельних композицій смузі
«Комбуча».**

Найменування	Органолептичні оцінки					Середня органолептична оцінка
	Коефіцієнт вагомості					
	0,3	0,2	0,1	0,2	0,2	
	Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Запах	Смак	
Смузі «Бананово-полуничний» (контроль)	4,82	4,75	4,8	4,82	4,86	4,81
Смузі «Комбуча» (дослід 1)	4,86	4,82	4,8	4,83	4,87	4,76
Смузі «Комбуча» (дослід 2)	4,85	4,8	4,75	4,86	4,92	4,96
Смузі «Комбуча» (дослід 3)	4,75	4,7	4,65	4,68	4,52	4,66

За результатами органолептичної оцінки встановлено, що найкращими органолептичними показниками характеризувався дослід №2 з 15% додавання концентрату чайного гриба Комбуча. Дослідний зразок мав найкращий смак з легкою кислинкою та солодкуватим післясмаком.

Проаналізовано хімічний склад розробленого смузі «Комбуча»
(табл.1.4).

Таблиця 1.4

Хімічний склад та порівняльний аналіз контрольного і дослідного зразків

Показник	Контроль «Смузі бананово- полунич- ний»	Дослід «Смузі Комбуча»	Різниця, г	Різниця, %	Забезпе- чення добової потреби, %
Білок, г	0,96	0,825	– 0,135	14,06	0,97
Жири, г	0,64	0,235	– 0,405	63,28	0,23
Вуглеводи, г	13,23	19,055	5,825	44,03	4,99
Харчові волокна, г	1,7	1,43	– 0,27	15,88	13,6
Органічні кислоти, мг	0,79	6,72	5,93	750,63	15,0
Мікроелементи:					
Na, мг	25,6	36,1	10,5	41,02	11,4
K, мг	270,9	238,3	– 32,6	12,04	23,0
Ca, мг	20,0	91,8	71,8	359	11,47
Mg, мг	24,9	43,47	18,57	74,58	9,2
P, мг	21,4	15,57	– 5,83	27,24	1,3
Fe, мг	1,26	1,06	– 0,2	15,87	7,57
Вітаміни:					
β-каротин, мг	0,087	0,074	– 0,013	14,94	2,3
B ₁ , мг	0,028	0,039	0,011	39,29	2,29
B ₂ , мг	0,041	1,775	1,734	у 43 рази	8,87
PP, мг	0,42	0,36	– 0,06	14,29	1,9
C, мг	70,5	84,15	13,65	19,36	120,21
Амінокислоти, мг	0	1,77	1,77	-	5,3
Незамінні амінокислоти, мг	0	0,617	0,617	-	1,5
Танін, мг	0	65,85	65,85	-	20,2
Кофеїн, мг	0	17,07	17,07	-	10,1
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО					Арк.
					17

Дані (табл.1.4) демонструють, що у дослідному зразку смузі «Комбуча» значно зросла кількість вітамінів, мікроелементів, органічних кислот. Суттєво збільшилась кількість вітамінів В₁, В₂, С. Кількість вітаміну В₂ зросла порівняно з контрольним зразком в 43 рази, вітаміну В₁ – на 39,3%, вітаміну С – на 19,4%. З макроелементів найбільше зросла кількість кальцію (Са), магнію (Mg) та натрію (Na). Вміст кальцію (Са) збільшився на 71,8 %, магнію (Mg) – на 74,6 %, а натрію (Na) – на 41,0 %. Значно зросла кількість органічних кислот, приблизно в 8 разів порівняно з контролем. Отже, можна врахувати, що споживання розробленого смузі дозволить значно підвищити забезпечення добової потреби в корисних речовинах організму людини.

Для оцінки якості розробленого напою розраховано комплексний показник якості та побудовано модель якості; для цього використано наступні показники: вміст кальцію, натрію, магнію, органічних кислот, аскорбінової кислоти (вітамін С), органолептична оцінка (табл. 1.5, рис.1.2). Вказані речовини мають велике значення для забезпечення якості продукції ресторанного господарства та надання виробам функціональних властивостей. Було оцінено реальну значимість кожного показника якості в їхній сукупності через коефіцієнти вагомості.

Таблиця 1.5

Результати розрахунку комплексного показника якості

Показник	Коефіцієнт вагомості	Смузі «Бананово-полуничний» (контроль)	Смузі «Комбуча» (дослід)
Органолептичні показники	к1 =	0,025	0,047
Вітамін С, мг	к2 =	0,074	0,140
Mg, мг	к3 =	0,148	0,281
Na, мг	к4 =	0,296	0,561
Ca, мг	к5 =	0,591	1,123
	Сума =	1,133	2,152
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО			Арк.
			18

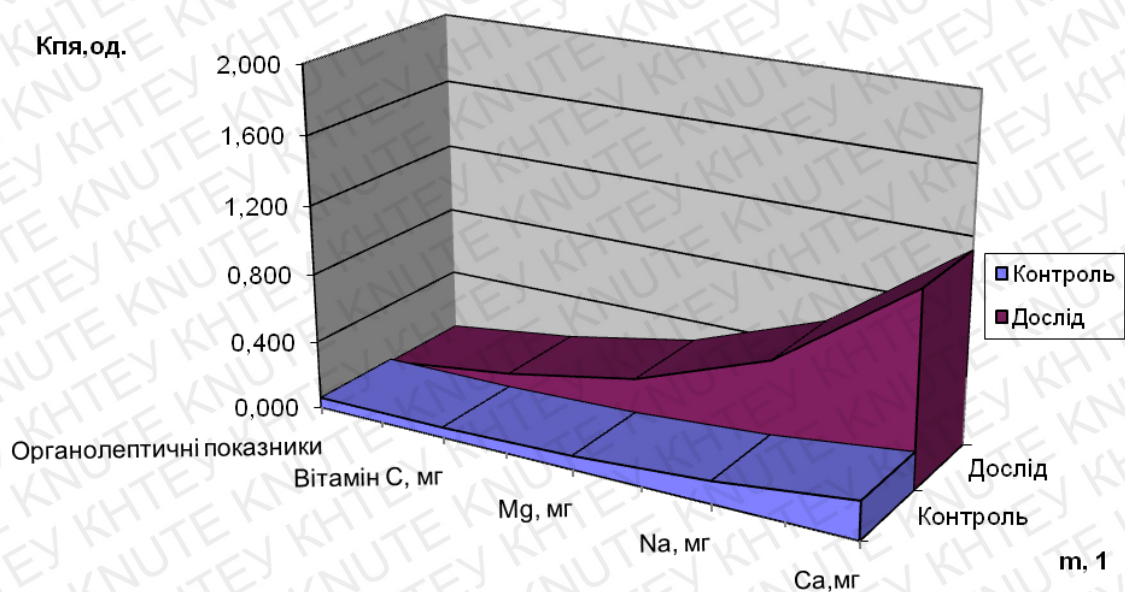


Рис.1.2. Модель якості смузі підвищеної біологічної цінності «Комбуча»

За результатами досліджень можна зробити висновок, що розроблений смузі «Комбуча» з додаванням концентрату чайного гриба має підвищений вміст органічних кислот, мінеральних речовин та вітамінів поряд з високими органолептичними показниками. Розроблений смузі «Комбуча» рекомендовано до впровадження у закладах ресторанного господарства. Соціальний ефект впровадження розробленого смузі полягає у розширенні асортименту напоїв із підвищеним вмістом нутрієнтів, покращенні поживних властивостей продукції, сприянні збереженню здоров'я населення.

Наукову розробку опубліковано в «Збірнику наукових статей студентів» (додаток Д)

Технологію розробленого смузі «Комбуча» з підвищеним вмістом біологічно активних речовин впроваджено у Центрі активного відпочинку кафе «Гіперіон» (додаток Д.1)

1.3 Виробничий процес

1.3.1 Проектування виробничого процесу закладу

Для проектування закладу ресторанного господарства доцільно визначити денну кількість споживачів на підставі динаміки завантаженості торгівельної зали за розрахунковий день (табл.1.6).

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 60 місць

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
12:00-13:00	50	1,20	0,1	7
13:00-14:00	60	1,00	0,2	12
14:00-15:00	60	1,00	0,4	24
15:00-16:00	60	1,00	0,3	18
16:00-17:00	60	1,00	0,4	24
17:00-18:00	90	0,70	0,4	17
18:00-19:00	90	0,70	0,5	21
19:00-21:00	120	1,0	0,8	48
22:00-23:00	180	0,30	0,9	16
23:00-24:00	120	0,40	0,6	18
23:00-24:00	90	0,7	0,2	9

Усього споживачів за день

214

Оборотність місця протягом дня

3,5

Завантаженість торгівельної зали ресторану протягом робочого дня з 12:00 до 24:00 години складає 214 людини. Отже, оборотність місця протягом дня складає 3,5 рази, що відповідає рекомендованим нормам.

Користуючись нормами споживання страв та напоїв одним споживачем у закладах ресторанного господарства, визначаємо добову кількість страв

кожної групи. Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізованої продукції по групах

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Денна кількість порцій
Холодні закуски	1,9	406
Гарячі закуски і основні гарячі страви	1,2	257
Супи	0,18	39
Солодкі страви та борошняні вироби власного приготування	0,5	107
Гарячі напої	0,3	64
Холодні напої, л	0,25	53
Пиво, л	0,025	5
Виногорілчані вироби, л	0,1	21
РАЗОМ		952

Виробнича програма для проектного закладу була розроблена на основі меню ресторану органічної продукції (додаток А) та (табл. 1.6).

Загальна денна виробнича програма ресторану органічної продукції, що проектується, наведена в табл.1.8.

Таблиця 1.8

Денна виробнича програма ресторану органічної продукції

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні закуски			406
ТТК	Печінковий мус з тостами і апельсиновим джемом	100/25/30	31
ТТК	Оселедець з теплою картоплею і солодкою цибулею	100/100/10	28
138	Судак прісноводний заливний	200	26
ТТК	Тартар з шотландського лосося і авокадо	150/50	26

Продовження таблиці 1.8

144	Асорті рибне (солоні сьомга, форель, лимон, зелень)	150/20/10	26
ТТК	Асорті м'ясне по-домашньому з хроном (балик, ковбаса домашня, шинка, бекон)	250/50	30
ТТК	Карпачо з яловичини з рукою і сиром Пармезан	50/50/10	30
534/824	Язик відварний з соусом майонезом з хроном	100/50	30
157/826	Курка фарширована (галантин) з хроном	150/50	30
ТТК	Салат Цезар з куркою	200	32
ТТК	Зелений салат з теплою курячою печінкою	150/50	32
104	Вінегрет з морською капустою	150	30
88	Салат з буряка з сиром	150	30
ТТК	«Мільфей» з кабачків з сиром кисломолочним та зеленню	150	14
ТТК	Рулетки з баклажанів з часниково-сирною начинкою	150	12
Гарячі закуски			257
ТТК	«Українська закуска» (фаршировані гриби, запечені з сиром)	150	13
370	«Солянка з риби» на сковороді	150	13
376	Баклажани, запечені з овочами та сиром	150	13
509	Помідори, фаршировані грибами	150	13
Основні гарячі страви			
ТТК	Стейк сьомги, маринований у медово-соевому соусі з імбиром	150/40/20	13
ТТК	Шніцель по-українськи (відбивна з телятини смажена в сухарній паніровці)	200 г	13
ТТК	Wok рис з кальмарами і овочами	250 г	10
ТТК	Банос з бринзою з білими грибами та беконом	350 г	10
ТТК	Стейк тунця з кунжутної заправкою (з листями салату та лимоном)	120/40/25	15
ТТК	Сібас морський запечений під вершковим соусом	300/70	15
597	Телятина тушкована з чорносливом	250	10
ТТК	Стейк Рібай (приготований в «Sous Vide» і обсмажений в печі «jospere») з смаженою спаржею і беконом, а також ягідним соусом	300/100/50	10
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО			Арк.
			22

Продовження таблиці 1.8

ТТК	Філе Мінйон з сиром Дор-Блю	150/80	10
ТТК	Каре ягня обсмажене в печі «jospier» під вишневим соусом, з гречаною кашею і шампінйонами	150/50/100/20	15
ТТК	Фуа-гра «Sous Vide» з ягідним соусом та мікрогріном	100/30/30	15
ТТК	Філе індички «Sous Vide» з паростками пшениці і моркв'яним кремом	100/30/50	15
647	Цесарка запечена з рисом і шампінйонами та брусничним соусом	250/50/50	15
655/783	Кроляча ніжка тушкована з соусом томатним	150/50	11
ТТК	Цвітна капуста «Sous Vide» з соусом сухарним	150/50	5
340/802	Печена спаржа зі сметанним соусом	150/50	6
380	Гречана каша з грибами та цибулею	200	5
444	Омлет, фарширований овочами з сиром	200	12
Супи			39
ТК	Суп з томатів і червоного солодкого перцю	350	10
ТТК	Бульйон з цесарки з грінками	250/50	4
172	Борщ з чорносливом та грибами	250	10
228	Солянка м'ясна збірна	250	10
ТТК	Суп-пюре з цукіні і моцарелою	250	5
Солодкі страви			86
867	Узвар з чорносливом	300	5
869	Вишневий кисіль	300	5
890	Вишневе желе	200	9
900	Лимонний мус	200	9
ТТК	Морозиво власного виробництва: полуничне, смородинове, ванільне, з зеленого чаю, ванільне,шоколадне, чорничне	50	30
ТТК	Сорбе: лимонне, полуничне,смородинове, абрикосове	50	28
Гарячі напої			64
ТТК	Чай чорний Цейлонський	250	5
ТТК	Чай чорний Пуер з Кардамоном	250	5
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО			Арк.
			23

Продовження таблиці 1.8

ТТК	Чай чорний Шоколадний	250	5
ТТК	Чай зелений Сенча	250	5
ТТК	Чай зелений з М'ятою	250	4
ТТК	Чай облепиховий	250	4
ТТК	Чай імбирний	250	4
ТТК	Кава Еспресо	30	6
ТТК	Кава Американо	60	8
ТТК	Кава Лате	180	8
ТТК	Капучино	180	6
ТТК	Гарячий шоколад	180	4
Холодні напої та вода			53
	Органічні соки «Fleur Alpine» в асортименті	200	40
	Мінеральна вода «Моршинська» негазована	500	30
	Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	500	30
	Смузі		
ТТК	«Комбуча»	250	20
ТТК	Бананово-полуничний	250	20
ТТК	Манго-маракуйя	250	20
Кондитерські вироби власного приготування			22
ТТК	«Мільфей» малиновий (листокове тісто, малина, вершки)	100	11
ТТК	Торт Наполеон з заварним кремом (листокове тісто, заварний крем)	100	11
Вино-горілчані вироби			
	Вина		21
	Пиво		5
Згідно розрахункового меню ресторану органічної продукції проводимо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів та напоїв. На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у			
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО			Арк.
			24

сировинних і продуктових запасах за товарними групами і зводимо у табл. Розрахунково-продуктова відомість (додаток Б).

Визначаємо обсяг сировинних і продуктових запасів за товарними групами, зводимо табл. (додаток Б.І).

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування продуктових запасів. Відповідно до визначеного обсягу сировинних і продуктових запасів визначаємо просторове, матеріально-технічне та кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання та відпуск.

Кількість складського механічного, вимірювального устаткування визначаємо за нормами технічного оснащення. Технологічний процес щодо постачання і зберігання сировинних запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиц.1.9

Таблиця 1.9

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Елемент процесу	Тип, марка, модель устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Завантажувальна зона				Комірник, вантажник.
	Завантажувальна				
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	0,48	10,00	
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	2	0,95		
	Вантажний візок Abat ТГ-7-2	1	0,09		
	Ваги підлогові CAS DB II-60E	1	0,09		
	Стіл офісний	1	0,72		
	Приміщення комірника				
	Стіл письмовий	1	0,96	6,00	
	Шафа для паперів	2	0,48		

Продовження таблиці 1.9

Стілець	2	0,32	
Комп'ютер	1	0,14	
Складська зона			
Комора для сухих продуктів, бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв			
Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	3	2,16	6,00
Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	0,48	
Комора та мийна тари			
Ванна мийна KAYMAN ВМЦ-411/66	2	0,72	6,00
Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	0,48	
Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	0,72	
Комора з холодильними шафами для м'ясо-рибних н/ф; фруктів, зелені та овочевих н/ф; молочної продукції та гастрономії			
Шафа холодильна MODERN-EXPO NRHAAA 1098-603	2	2,12	6,00

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у холодильних шафах: м'ясо-рибних н/ф; фруктів, зелені та овочевих н/ф; молочно-жировій та гастрономії. Для ефективного функціонування складського господарства проектного закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку «S-House». На вихідних обов'язки зав. складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів.

Розраховуємо необхідну чисельність працівників на основі виробничої програми (розрахункового меню) закладу ресторанного господарства і зводимо в табл. (додаток Б.2).

Згідно з розрахунками (додаток Б.2) та відповідно до рекомендованих норм розподіляємо кухарів по цехам. Отже, у виробничих цехах ресторану органічної продукції працюватиме 6 кухарів: в холодному цеху – 2 кухарі, в гарячому – 4 кухаря.

На основі денної виробничої програми закладу складаємо виробничу програму холодного та гарячого цехів і оформлюємо у вигляді таблиці (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Виробнича програма гарячого та холодного цеху

Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		406
Печінковий мус з тостами і апельсиновим джемом	100/25/30	31
Оселедець з теплою картоплею і солодкою цибулею	100/100/10	28
Судак прісноводний заливний	200	26
Тартар з шотландського лосося і авокадо	150/50	26
Асорті рибне (солоні сьомга, форель, лимон, зелень)	150/20/10	26
Асорті м'ясне по-домашньому з хроном (балик, ковбаса домашня, шинка, бекон)	250/50	30
Карпачо з яловичини з руколою і сиром Пармезан	50/50/10	30
Язик відварний з соусом майонезом з хроном	100/50	30
Курка фарширована (галантин) з хроном	150/50	30
Салат Цезар з куркою	200	32
Зелений салат з теплою курячою печінкою	150/50	32
Вінегрет з морською капустою	150	30
Салат з буряка з сиром	150	30
«Мільфей» з кабачків з сиром кисломолочним та зеленню	150	14

Продовження таблиці 1.10

Рулетки з баклажанів з часниково-сирною начинкою	150	12
Гарячі закуски		257
«Українська закуска» (фаршировані гриби, запечені з сиром)	150	13
«Солянка з риби» на сковороді	150	13
Баклажани, запечені з овочами та сиром	150	13
Помідори, фаршировані грибами	150	13
Основні гарячі страви		
Стейк сьомги, маринований у медово-соевому соусі з імбиром	150/40/20	13
Шніцель по-українськи (відбивна з телятини смажена в сухарній паніровці)	200 г	13
Wok рис з кальмарами і овочами	250 г	10
Банаш з бринзою з білими грибами та беконом	350 г	10
Стейк тунця з кунжутної заправкою (з листями салату та лимоном)	120/40/25	15
Сібас морський запечений під вершковим соусом	300/70	15
Телятина тушкована з чорносливом	250	10
Стейк Рібай (приготований в «Sous Vide» і обсмажений в печі «jospet») з смаженою спаржею і беконом, а також ягідним соусом	300/100/50	10
Філе Міньйон з сиром Дор-Блю	150/80	10
Каре ягня обсмажене в печі «jospet» під вишневим соусом, з гречаною кашею і шампіньйонами	150/50/100/20	15
Фуа-гра «Sous Vide» з ягідним соусом та мікрогріном	100/30/30	15
Філе індички «Sous Vide» з паростками пшениці і морквяним кремом	100/30/50	15
Цесарка запечена з рисом і шампіньйонами та брусничним соусом	250/50/50	15
Кроляча ніжка тушкована з соусом томатним	150/50	11
Цвітна капуста «Sous Vide» з соусом сухарним	150/50	5
Печена спаржа зі сметанним соусом	150/50	6
Гречана каша з грибами та цибулею	200	5
Омлет, фарширований овочами з сиром	200	12
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО		Арк.
		28

Продовження таблиці 1.10

Супи		39
Суп з томатів і червоного солодкого перцю	350	10
Бульйон з пєсарки з грінками	250/50	4
Борщ з чорносливом та грибами	250	10
Солянка м'ясна збірна	250	10
Суп-пюре з цукіні і моцарелою	250	5
Солодкі страви		86
Узвар з чорносливом	300	5
Вишневий кисіль	300	5
Вишневе желе	200	9
Лимонний мус	200	9
Морозиво власного виробництва: полуничне, смородинове, ванільне, з зеленого чаю, ванільне,шоколадне, чорничне	50	30
Сорбе: лимонне, полуничне,смородинове, абрикосове	50	28
Гарячі напої		64
Чай чорний Цейлонський	250	5
Чай чорний Пуер з Кардамоном	250	5
Чай чорний Шоколадний	250	5
Чай зелений Сенча	250	5
Чай зелений з М'ятою	250	4
Чай облепиховий	250	4
Чай імбирний	250	4
Кава Еспресо	30	6
Кава Американо	60	8
Кава Лате	180	8
Капучино	180	6
Гарячий шоколад	180	4
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО		Арк.
		29

Продовження таблиці 1.10

Холодні напої та вода		53
Органічні соки «Fleur Alpine» в асортименті	200	40
Мінеральна вода «Моршинська» негазована	500	30
Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	500	30
Смузі		
«Комбуча»	250	20
Бананово-полуничний	250	20
Манго-маракуйя	250	20
Кондитерські вироби власного приготування		22
«Мільфей» малиновий (листокове тісто, малина, вершки)	100	11
Торт Наполеон з заварним кремом (листокове тісто, заварний крем)	100	11

Розробляємо перелік технологічних ліній виробництва кулінарної продукції, наводимо їх характеристику і зводимо їх в табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Організація технологічних процесів готової кулінарної продукції закладу

Холодний цех			
Технологічні процеси	Технологічні операції	Посуд та обладнання	Необхідне устаткування
Приготування салатів	Миття Очищення Нарізання Заправлення Перемішування Порціонування Охолодження	Виробничі столи з мийною ванною Машина для нарізання овочів Пересувні стелажі Холодильні шафи	Ножі, карбувальні ножі, терки, дошки, настільні ваги, плівка харчова, лотки, тарілки
Приготування солодких страв	Миття Нарізання Очищення Збивання Охолодження Заморожування Оформлення Порціонування	Виробничий стіл із мийною ванною Універсальна привід Холодильна шафа Пакоджет Міксер	Ножі, дошки, ваги, плівка харчова, стакани, кремankи

Продовження таблиці 1.11

Приготування закусок	Нарізання Оформлення Порціонування	Виробничі столи з охолоджувальною шафою Машина для нарізання гастрономії	Ножі, дошки, настільні ваги, лотки
Гарячий цех			
Приготування бульйонів	Підпікання овочів Варіння бульйону	Пароконвекційна піч Плита електрична Виробничий стіл	Каструлі, сита, шумівки, ножі, ложки, дошки
Приготування супів	Нарізання Пасерування Варіння	Виробничі столи Плита електрична	Ложки, каструлі, дошки, ножі
Приготування основних гарячих страв, гарнірів, соусів	Варіння Запікання Тушкування Смаження	Плити електричні Пароконвекційна піч Виробничі столи «Sous Vide»	Каструлі, Сковорода «Wok», казан, лотки, сотейники, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні
Приготування гарячих десертів	Нарізання Запікання Порціонування Оформлення	Пароконвекційна піч Виробничі столи	Каструлі, сотейники, форми для запікання, лотки, дошки, ножі, лопатки,

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи Гарячого і холодного цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства. Заклад починає працювати о 12 годині, тому режим роботи цехів з 10.00 до 24.00.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування

Для запікання гарячих закусок, страв з м'яса та риба, виробів з тіста встановлюємо Піч конвекційну TECNOEKA KF725EUD. потужністю 3,2 кВт.

Для приготування страв щадним способом встановлюємо Термопроцесор SOFTCOOKER Y09 ДЛЯ SOUS VIDE, потужністю 2 кВт та вакуумний пакувальник HENDI 975350, потужністю: 0,23 кВт.

Встановлюємо піч на деревинному вугіллі Хоспер - HJX-45 , який дозволяє одночасно поєднувати функції мангала та печі і дозволяє готувати напівфабрикати швидше, ніж на звичайному мангалі.

Для зберігання напівфабрикатів встановлюємо стелаж SC-136, встановлюємо рукомийник.

Також у гарячому цеху встановлюємо 2 столи для кухарів KAYMAN СЦ-242/0806 та передбачаємо 2 столи ТА-15 для Термопроцесора SOUS VIDE, вакуумного пакувальника та іншого настільного устаткування. Згідно з вимогами до організації робочих місць з випікання та смаження (піч хоспер і конвекційна піч) біля них встановлюють ще по одному стелажу SC-136, окрім того бачок для відходів. Для тимчасового зберігання готових страв у гарячому цеху ресторану передбачаємо марміт з робочою температурою 60-90 градусів С В9V-2Е.

В холодному цеху для приготування морозива, сербе, смузі та мусу з печінки встановлюємо Гомогенізатор Пакоджет потужністю 1кВт

Розрахунок площ устаткування та площ холодного та гарячого цехів наводимо в таблицях 1.12, 1.13.

Таблиця 1.12

Визначення корисної та загальної площі холодного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	KAYMAN СЦ-242/0806	5	800	600	2,4
Стіл з мийною ванною	СВМ-1	1	1000	600	0,6
Овочерізка	APACH AVG400	1	580	360	Настільне устаткування
Стелаж виробничий	СВ-1	2	600	400	0,48
Полиці настінні	KAYMAN ПН-21/1003	2	1000	300	-
Холодильна шафа	DESMON G2M14	1	1440	800	1,15
Морозильна шафа	Капри 0,7Н	1	830	730	0,61
Слайсер	BARTSCHER 173275	1	535	470	Настільне устаткування

Продовження таблиці 1.12

Гомогенізатор	RasoJet II	1	180	360	Настільне устаткування
Блендер	HAMILTON BEACH HBB908-CE	1	165	203	Настільне устаткування
Ваги порційні електронні	CAS AD-5H	1	285	310	Настільне устаткування
Вакуумний пакувальник	HENDI 975350	1	390	160	Настільне устаткування
Раковина для миття рук	KAYMAN PMH-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для відходів	БО-300	1	300	300	0,09
Принтер для друку замовлень	Sewoo (Lukhan) LK-T200	1	250	150	Настільне устаткування
Загальна площа устаткування					5,46
Площа цеху					15

Таблиця 1.13

Визначення корисної та загальної площі гарячого цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	ТА-15	2	600	600	0,72
Стіл виробничий	KAYMAN СЦ-242/0806	2	800	600	0,96
Ванна мийна	1 ВМП	1	600	600	0,36
Ваги порційні електронні	CAS AD-5H	1	285	310	Настільне устаткування
Піч конвекційна (пароконвектомат)	TECNOEKA KF725EUD	2	620	610	На підставці
Підставка під пароконвектомат		2	760	600	0,92
Піч на деревинному вугіллі (Хоспер)	Josper HJX-45	1	930	600	0,56
Плита електрична	ПЕ-4Ш	2	945	700	1,32
Електромарміт	Abat ЭМК -90H	2	900	800	1,44

Продовження таблиці 1.13

Стелаж виробничий	SC-136	6	600	500	1,8
Машина для нарізання гастрономічних продуктів	Niro-Star 250	1	360	560	Настільне устаткування
Холодильна шафа	DESMON G2M14	1	1440	800	1,12
Стіл виробничий з шухлядками	ITERMA Cб-271/1206	4	1200	600	2,88
Термопроцесор SOUS VIDE	SOFTCOOKER WI-FOOD Sirman	1	-	-	Настільне устаткування
Блендер	HAMILTON BEACH HBB908-CE	1	165	203	Настільне устаткування
Бачок для відходів	BO-300	1	300	300	0,09
Раковина для миття рук	KAYMAN PMH-400/320	1	400	320	0,13
Принтер для друку замовлень	Sewoo (Lukhan) LK-T200	1	250	150	Настільне устаткування
Разом площа устаткування					12,13
Площа цеху					35

Розрахунок площ устаткування та площ мийної столового та кухонного посуду наводимо в таблицях (додатки В, В.1).

1.4 Сервіс

Проектуємо приміщення для споживачів. У вестибюлі розміщуємо гардероб для відвідувачів, вхід до зали та туалетні кімнати. Площу вестибюля з урахуванням гардероба та туалетних кімнат розраховуємо згідно з нормативом 0,45 м² на одне місце в залі, вона складає 27 м². Вестибюль буде обладнаний великими дзеркалами, та згідно концепції будуть використані елементи фітодизайну і дотримання кольорової гами: зелений та оливковий кольори. У гардеробі будуть встановлені двобічні вішалки з розсувними кронштейнами і огороження, згідно діючих нормативів площа гардероба складатиме 6 м².

У закладі передбачено чоловічу та жіночу вбиральні, які будуть розміщені поряд з гардеробом. Бездоганна чистота, яскраве освітлення і хороша вентиляція повинні відповідати санітарним нормам, тому спроектовано управління освітленням та системою витяжної вентиляції комбіноване для одночасного вмикання. Кожна туалетна кімната обладнана унітазом, умивальником, дзеркалом, бенкеткою, диспенсером рідкого мила, тримач для паперових рушників з логотипом, бачок з кришкою для використаних паперових рушників. Площа санвузлів складатиме згідно з рекомендованими нормами складатиме 12 м².

Аванзал буде облаштована зручними м'якими кріслами, журнальними столиками. Площа аванзали згідно з нормами 0,20 м² на одне місце складатиме 12 м². Інтер'єр виконано відповідно до обраної концепції в органічному архітектурному стилі з використанням елементів фітодизайну. Підбір меблів відповідатиме загальній ідеї закладу.

Торгівельна зала - приміщення, в якому безпосередньо відбувається обслуговування споживачів. Площа торгівельної зали визначаємо згідно з нормативами 2 м² на одне місце, що складатиме 120 м².

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

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в залі ресторанного господарства

Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання послуг з організації дозвілля	- авто паркування; - вестибюль; - гардероб; - камери для схову цінних речей; - аванзал.	- гардеробна стійка; - сейф; - полиця для зберігання засобів гігієни; - санітарні прилади; - стійка адміністратора; - м'які меблі.	- Паркувальник. - Менеджер з обслуговування - Адміністратор. - Хостес
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО				Арк.
				35

Продовження таблиці 1.14

Послуг харчування і відпочинку	Надання й споживання послуг харчування	- торговельна зала; - бар.	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру.	- Менеджер з обслуговування - Адміністратор. - Хостес. - Офіціант. - Бармен. - Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - буфет; - бар; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - приміщення менеджера з продажів.	- Торгівельно-технологічне устаткування	- Споживач. - Мийник столового посуду.

У таблиці 1.15 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування у ресторані.

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в ресторані на 60 місць

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	27
у тому числі	
гардероб	6
туалетні кімнати	12
Аванзала	12
Торгівельна зала	120
Усього	159

В торгівельній залі передбачаємо розміщення барної зони, комплектацію устаткування наводимо в табл.(додаток В.2).

Кількість необхідних меблів у залі ресторану для забезпечення процесу споживання наводимо у табл.1.16.

Таблиця 1.16

Добір меблів і торгівельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування в ресторані органічної продукції на 60 місць

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	3
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	3
Стіл двохмісний	800x800	Для споживання страв споживачам	12
Стіл чотирьохмісний	1200x800		6
Стіл шестимісний	1800x1000		2
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	60
Барні табурети	ø 400		8
Крісло для відпочинку	600x600	Для сидіння гостей	4
Журнальний столик			1

Під час розроблення випускного кваліфікаційного проекту передбачаємо встановлення інноваційної системи автоматизації діяльності закладу ресторанного господарства. Доцільним буде використання інтерактивного електронного меню (eMenu). Воно є не тільки каталогом продукції, яку пропонує заклад, але і прискорює процес обслуговування.

У проектованому закладі пропонується повне обслуговування офіціантами. Кожен офіціант закріплений до певних столиків і самостійно веде обслуговування від приймання замовлення до прибирання посуду. Згідно з рекомендованими нормами у проектованому закладі передбачаємо на 10 місць в залі одного офіціанта, тобто передбачається 6 офіціантів.

Кількість обслуговуючого персоналу наводимо у табл.1.17.

Таблиця 1.17

**Якісний і кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану
органічної продукції на 60 місць**

Посада	Розряд	Кількість на 1 зміну
Адміністратор залу		2
Офіціант	4-5	6
Гардеробник		1
Бармен-касир	4-5	1
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залів		1
Паркувальник		1
РАЗОМ		19

Рационально розміщуємо приміщення в об'ємі будівлі та розташовуємо в них устаткування згідно з вимогами технологічних процесів в закладі.

Для визначення площ окремих приміщень підприємства харчування, що проектується, користуються ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) та СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» Результати зводимо в табл.1.18.

Таблиця 1.18

Склад і площі приміщень ресторану органічної продукції на 60 місць

№ з/п	Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²
Приміщення для відвідувачів		
1	Вестибюль (гардероб, туалетні кімнати)	27
2	Аванзала	12
3	Торгівельна зала	120

Виробничі приміщення		
4	Роздаткова	15
5	Мийна столового посуду і сервізна	18
6	Мийна кухонного посуду	8
7	Приміщення зав. виробництвом	6
8	Гарячий цех	35
9	Холодний цех	15
Складські приміщення		
10	Комора сухих продуктів, бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв	6
11	Комора з холодильними шафами: м'ясо-рибних н/ф; фруктів, зелені та овочевих н/ф; молочно-жировій та гастрономії.	6
12	Комора інвентарю і мийна тари	6
13	Приміщення комірника	6
14	Завантажувальна	10
Адміністративно-побутові приміщення		
15	Гардероб офіціантів	6
16	Офісне приміщення	12
17	Санвузол персоналу	3
18	Жіночий та чоловічий гардероб для персоналу (з душовою кабінною)	10
19	Білизняна	6
20	Приміщення персоналу	6
РАЗОМ КОРИСНА ПЛОЩА ЗАКЛАДУ		333
Технічні приміщення		
21	Теплопункт	8
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП КТО Арк. 39		

Визначивши корисну площу всіх приміщень, яка дорівнює 333 м², вираховуємо робочу площу із врахуванням площ коридорів та технічних приміщень, вона складатиме 383 м². Із врахуванням площ, яку займають конструктивні елементи будівлі визначаємо загальну площу закладу, вона складатиме 441 м².

РОЗДІЛ 2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення будівлі закладу

Розробка ситуаційного плану:

- Площа земельної ділянки має бути ні менше 1620 м².
- Загальна площа будівлі становить 474 м².

Ресторан органічної продукції вищого класу на 60 місць окрема одноповерхова будівля. Пропонується високий шатровий вальмовий дах з вбудованими світловими ліхтарями та максимальне зашклення фасадів, що межують із торгівельною залогою.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Передбачуваний завданням об'єкт ЗРГ пропонується розташувати на перехресті вулиці Здолбунівської та проспекту Петра Григоренка. В радіусі 800 м відсутні конкурентні ЗРГ тієї ж категорії.

Обрана ділянка межує з озерами Качине, Прірва, Корольок та масивами лісонасаджень, що розширює тематичні можливості стилю закладу та є суттєвою додатковою перевагою для залучення клієнтів. Ці переваги також дають можливість в теплий сезон облаштовувати комфортні літні тераси, розширюючи комерційний функціонал закладу.

Обрана ділянка розташована біля великого житлового масиву, який продовжує активно розширятись, поповнюючись новими сучасними багатоквартирними житловими комплексами, що дає змогу розраховувати на велику кількість відвідувачів. Обраний район забудований переважно типовими 9-16 поверховими панельними будинками радянської доби, які не відрізняються особливими естетичними, стилістичними та технічними якостями. Завдяки своїй непоказності та експлуатаційної недовговічності це архітектурне явище отримало назву конструктивізм. В більшості всі ці будинки вже відпрацювали свій експлуатаційний термін тому немає сенсу

орієнтуватись в розробці архітектури об'єкта що проектується на цей так званий «стиль», як і на поодинокі залишки приватного сектору занедбаного стану.

Місце для обраної ділянки має виразну еспланадність, що надає практично безмежні можливості для реалізації самих надзвичайних архітектурних рішень. Великий простір в умовах багатоповерхової забудови Дарницького району – рідкість, що у свою чергу дає можливість зробити об'єкт дуже примітним в міському середовищі, зробити його одним з орієнтирів району і міста, що робить рекламну діяльність закладу більш ефективною та менш коштовною.

Екстер'єр

Архітектурне вирішення фасадів будівлі ресторану, а також ландшафтне упорядкування прилеглої території пропонується виконати у поєднаних архітектурних стилях «бруталізм», «органічному стилі» та в одному з його відгалужень - «стилі прерій».

Інтер'єрний дизайн

Дизайн інтер'єрів проектового ресторану пропонується виконати в органічному архітектурному стилі з використанням елементів фітодизайну та арт-об'єктів в стилі ретро-футуризм.

Оздоблювальні матеріали. Для торгівельної зали та інших приміщень для відвідувачів пропонується використовувати контрастні за походженням матеріали. Для стін: декоративні покриття з мікроцементу, шпоновані панелі, деталі з деревини, декоративні елементи з натуральних природних форм, художній і дизайнерський декор та інше. Для підлоги покриття з керамограніту.

Меблі. Мінімалістські дерев'яні стільці з м'якими текстильними сидіннями характерними для середини XX століття, в дусі колекції Cahn Arm

Chair американської фабрики Bright Chair. Геометрично лаконічні дивани. Постмодерністські столи та серванти з масиву деревини з біонічними мотивами в дусі робіт Томаса Педерсена.

Освітлення. Основне освітлення торгівельної зали пропонується облаштувати за рахунок вбудованих освітлювальних приборів з урахуванням існуючих нормативів. Архітектурні форми інтер'єру можливо підкреслити за допомогою прихованого освітлення. Також як декоративне освітлення пропонується задіяти ексклюзивні дизайнерські світильники в дусі робіт Исаму Ногучи.

Акcesуари. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень включають в себе використання предметів образотворчого мистецтва: мистецькі постмодерністські вітражі в оформленні аванзали; вінтажні постери на стінах; арт-об'єкти з екзотичних природних форм та абстрактні скульптури; стилізована під загальний художній декор ресторану фурнітура дверей та меблів; композиції із живих екзотичних рослин та акваріум з медузами.

Основне завдання в підборі деталей інтер'єрів ресторану, поряд з підкресленням загальної тематики, акцентування на культурній прогресивності та вишуканості закладу.

Санвузли. Стилiстика цих приміщень підпорядкована загальній концепції дизайну закладу з акцентом на гігієнічність та функціональність, з використанням якісних матеріалів та сантехніки.

Ландшафтний благоустрій прилеглої території

Зонування простору. Перед центральною частиною будівлі ресторану проектом передбачається створення партерної зони, частину якої використати для організації паркувальних місць для автомашин відвідувачів. Решта прилеглої території розплановується пішохідними доріжками та газонами. Перед центральним входом закладу для забезпечення комфортного

функціонування вхідної групи передбачається вільний майданчик. В якості матеріалів для пішохідних зон застосовується гранітна бруківка.

Освітлення ділянки. Передбачити декілька груп освітлення на об'єкті. А саме: архітектурне освітлення зовнішніми елементами та прихованими фасадними, фонове та зональне ландшафтне освітлення.

Озеленення. Для озеленення рекомендується використовувати районовані для існуючих кліматичних умов рослини різних ботанічних форм. Для інтегрування в існуючі рекреаційні умови використані поряд з листяними породами дерев також хвойні. В якості композиційного сполучника між ландшафтними ярусами деревоподібних і газонами та для гармонійного зв'язку рафінованих архітектурних форм і абстрактних природних слід застосувати декоративні кущові рослини. З яких пропонується створити як окремі композиції, так і «живе огороження». Як акцент біля центральної вхідної групи в теплий сезон будуть використані виносні декоративні кашпо з екзотичними рослинами.

В санітарно-гігієнічних цілях на основних пішохідних зонах, центральної вхідної групи та парковки передбачити урни для сміття.

Висновок: вибрані стилістичні та функціональні напрямки для вирішення архітектурно-дизайнерських та ландшафтних завдань максимально підкреслять ідеологію ресторану. Створять атмосферу гармонії простору та смаків. Підкреслять культурну актуальність закладу і його претензійність, як столичної поп-культурної пам'ятки.

2.3. Кошторис будівництва

Зведений кошторисний розрахунок наведений у додатку Г. Загальна сума зведеного кошторисного розрахунку будівництва ресторану сягає **6262,103 тис. грн.**

РОЗДІЛ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

Організаційно-правова форма господарювання ресторану «ЕкзоПланета»

➤ **Вибір та реєстрація виду підприємницької діяльності**

Для ЗРГ передбачено два види підприємницької діяльності:

- Фізична особа підприємець (ФОП);
- Юридична особа

➤ **Реєстрація ФОП**

➤ **Реєстрація в податковій інспекції. Вибір форми оподаткування**

В Україні існує дві форми оподаткування:

- Загальна форма оподаткування;
- Спрощена форма оподаткування (єдиний податок).

Єдиний податок не застосовується до торгівлі алкоголем отже обираємо загальну форму оподаткування.

Таблиця 3.1

Перелік обов'язкових платежів для діяльності ресторану

Загальна система оподаткування для ФОП

№ з/п	Тип податку	Стаття оподаткування	Ставка податку
1	Податок на доходи фізичних осіб	чистий прибуток	18%
2	Єдиний соціальний внесок (ЄСВ)	від мінімальної заробітної плати	22%
3	Військовий збір	чистий прибуток	1,5%
4	Акцизний податок	Роздрібна ціна товару	5%
5	ПДВ	Роздрібна ціна товару	20%
6	Ліцензія на продаж алкогольних напоїв	Придбається на рік	8000 грн.

➤ **Реєстрація РРО**

Для ЗРГ за законом необхідний реєстратор розрахункових операцій.

- *Ліцензія на продаж алкоголю*
- *Реєстрація в місцевих органах пенсійного фонду України*
- *Узгодження необхідних дозвільних документів для відкриття і законній діяльності ресторану (Додаток Д)*

Організаційна структура ресторану «ЕкзоПланета»

Для ресторану органічної кухні на 60 місць раціональним вибором буде лінійна форма організаційної структури. Ефективність такої структури проявляється в оперативності прийняття рішень та прямому контролі поточних процесів керівником. Схема організаційної структури ресторану «ЕкзоПланета» представлена в додатку Д.1.

Таблиця 3.2

Склад та структура персоналу ресторана «ЕкзоПланета»

№ з/п	Посада	Кількість штатних одиниць
<i>Адміністративно-управлінський підрозділ</i>		
1	Директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Адміністратор зали	2
РАЗОМ		4
<i>Виробничий підрозділ</i>		
4	Шеф-кухар	1
5	Кухар V р.	5
6	Кухар IV р.	6
7	Офіціант	12
8	Бармен-касір	2
9	Мийник посуду	4
РАЗОМ		30
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП UE Арк. 2		

Допоміжний підрозділ

10	Комірник	1
11	Прибиральник	2
12	Гардеробник	2
13	Паркувальник	2
РАЗОМ		7
УСЬОГО:		41

3.2. Доходи. Витрати

Планування операційних доходів (товарообігу) ресторану

Для розрахунку основних операційних доходів ресторану органічної кухні на 60 місць «ЕкзоПланета» встановлюємо торговельну націнку 250%. Обчислення товарообігу ресторану «ЕкзоПланета» виконуємо на основі середніх роздрібних цін на типові страви по кожній групі продукції і товарів (Додаток Е). Розрахунок товарообігу наведено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Планування обсягів доходів від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «ЕкзоПланета» на рік

Найменування продукції та товарів	Середньо-зважена роздрібна ціна, грн. 1	Товарообіг за день		Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
		Кількість порцій	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Продукція власного виробництва							
Холодні закуски	203,70	406	82,70	12180	2481,00	146160	29772,00
Гарячі закуски та основні гарячі страви	239,98	257	61,67	7710	1850,10	92520	22201,20
Супи	125,60	39	4,90	1170	147,00	14040	1764,00

Продовження таблиці 3.3

Солодкі страви	55,60	86	4,78	2580	143,40	30960	1720,80
Гарячі напої	52,50	64	3,36	1920	100,80	23040	1209,60
Смузи	100	60	6,00	1800	180,00	21600	2160,00
Кондитерські вироби власного приготування	120	22	2,64	660	79,20	7920	950,40
РАЗОМ по розділу		934	166,05	28020	4981,50	336240	59778,00
Закупні товари							
Безалкогольні напої	32,00	100	3,20	3000	96,00	36000	1152,00
Вино-горілчані напої	117,38	210	24,65	6300	739,50	75600	8874,00
Пиво	173,7	20	3,47	600	104,10	7200	1249,20
Хлібобулочні вироби	0,97	420	0,40	12600	12,22	151200	146,66
РАЗОМ по розділу		750	31,72	22500	951,82	270000	11421,86
РАЗОМ		1684	197,77	50520	5933,32	606240	71199,86

Валовий товарообіг за рік ресторану «ЕкзоПланета» – **71199,86 тис. грн.**

Планування операційних витрат ресторану «ЕкзоПланета» на рік

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів – **20342,82 тис. грн.** (Додаток Е.1)

Стаття 2. Витрати на оплату праці – **4320,00 тис. грн.** (Додаток З)

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок – **0,92 тис. грн.**

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів – **1046,01 тис. грн.** (Таблиця 3.4.) Розрахунок зроблений на основі додатку Ж.

Стаття 5. Утримання основних засобів – **814,63 тис. грн.**

– експлуатаційно-технічні витрати – **102,63 тис. грн.** (Додаток II)

– Ремонтний фонд проектного закладу – **712,00 тис. грн.** (1% від роздрібного товарообігу)

Таблиця 3.4.

**Склад, вартість та амортизаційні обсяги основних засобів ресторану
«ЕкзоПланета»**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис. грн.
1. Будівлі, споруди	6262,10	20	313,1
2. Виробниче устаткування, у тому числі:			
2.1. Холодильне обладнання	419,00	5	83,80
2.2. Теплове обладнання	616,00	5	123,20
2.3. Настільне устаткування	328,00	4	82,00
2.4. Виробничі меблі	174,90	4	43,72
2.5. Сантехнічне обладнання	92,00	5	18,40
2.6. Торговельне обладнання	699,50	4	174,87
2.7. Інструменти, прилади, інвентар	15,50	4	3,87
3. Меблі, інше офісне обладнання	99,55	4	24,89
4. Автотранспорт	596,63	5	119,33
5. Інші основні засоби	185,96	12	15,50
6. Тимчасові споруди	77,50	5	15,50
7. Інвентарна тара	155,00	6	25,83
ВСЬОГО	9302,64		1046,01

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів – 71,00 тис. грн. Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено у (Додаток II.1)

Стаття 7. Податки та інші обов'язкові платежі – 19366,39 тис. грн.

- Акцизний податок (5%) – 506,16 тис. грн.;
- Ліцензія на продаж алкогольних напоїв у розмірі 8000 грн. на рік;
- Податок на нерухомість – 10,86 тис. грн.;

Стаття 8. Витрати на зберігання та передпродажну підготовку продукції – 35,60 тис. грн. (0,05% від роздрібного товарообороту)

Стаття 9. Витрати на транспорт – 15,53 тис. грн. (із розрахунку 20 км пробігу на день).

Стаття 10. Витрати на охорону закладу ресторану – 21,36 тис. грн. (0,03% на рік).

Стаття 11. Інші поточні витрати – 5696,00 тис. грн

- Реклама; витрати на тару; страхування майна; витрати від знецінення запасів; зв'язок; тара (7 % від товарообігу) – 4984,00 тис. грн.
- Інкасація виручки – 712,00 тис. грн. (1 % від доходу товарообігу).

Персонал та оплата праці ресторану «ЕкзоПланета»

Таблиця 3.5

План з оплати праці ресторану «ЕкзоПланета» на плановий рік за показниками додатку J

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	41	41
Адміністративний персонал	осіб	4	4
Виробничий персонал	осіб	30	30
Допоміжний персонал	осіб	7	7
Фонд оплати праці			
Адміністративний персонал	тис. грн.	52,00	636,00
Виробничий персонал	тис. грн.	271,00	3252,00
Допоміжний персонал	тис. грн.	37,00	444,00
ВСЬОГО	тис. грн.	360,00	4320,00

Планування за калькуляційними статтями операційних витрат ресторану «ЕкзоПланета» наведено у вигляді таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

**Планування умовно-змінних та умовно-постійних поточних витрат
ресторану «ЕкзоПланета» на рік**

№ пор.	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно-змінні та умовно-постійні
Стаття 1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	20342,82	ЗВ
Стаття 2	Витрати на оплату праці	4320,00	ПВ
Стаття 3	Відрахування єдиного соціального внеску	0,92	ПВ
Стаття 4	Амортизаційні відрахування	1046,01	ПВ
Стаття 5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	814,63	ПВ
Стаття 6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів (Додаток І)	71,00	ПВ
Стаття 7	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	19366,39	ПВ
Стаття 8	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	35,60	ЗВ
Стаття 9	Витрати на транспортування	15,53	ЗВ
Стаття 10	Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	21,36	ПВ
Стаття 11	Інші поточні витрати діяльності	5696,00	ПВ
Разом поточні витрати		51730,26	
У тому числі умовно змінні витрати		20393,05	
Умовно постійні витрати		31337,21	

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту ресторану «ЕкзоПланета» є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, які у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Ключовими елементами аналізу виступають:

- маржинальний дохід,
- точка беззбитковості
- маржинальний запас стійкості.

Таблиця 3.7

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності
ресторану «ЕкзоПланета» на рік**

№ з/п	Показники		Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий дохід товарообіг без ПДВ, тис. грн.		Табл. 3.2	56959,89
2	Торгівельна націнка, %		250	250
3	Змінні витрати, у тому числі:		Табл.3.5	20393,95
	3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.5	20342,82
	3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	51,13
4	Маржинальний прибуток, тис. грн.		п.1 - п.3	36565,94
5	Постійні витрати, тис. грн.		Табл. 3.5	31337,21
6	Чистий прибуток, тис. грн.		п.4 - п.5	5228,73
7	Рівень змінних витрат, %		$(\text{п.3} / \text{п.1}) \times 100$	35,80
8	Точка беззбитковості, тис. грн.		п.5 / (п.4 / п.1)	48811,85
9	Маржинальний запас стійкості, %		$(\text{п.1} - \text{п.8}) \times 100 / \text{п.8}$	16,69
10	Рентабельність товарообігу, %		п.6×100 / п.1	9,18

Висновок:

- **Маржинальний дохід – 36565,94 тис. грн.**
- **Чистий прибуток – 5228,73 тис. грн.**
- **Рентабельність товарообігу – 9,18 %.**

Розрахунок показників операційного прибутку ресторану «ЕкзоПланета» наведений у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Планування операційного прибутку ресторану «ЕкзоПланета» на рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунків	Разом за рік
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.2	71199,86
2	Податок на додану вартість	$\text{п.1} \times 20\% / 120$	11866,64
3	Чистий дохід	п.1- п.2	59333,22
4	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.6	20342,82
5	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	31387,44
6	Прибуток від операційної діяльності	п.3 - п.4 - п.5	7602,96
7	Фінансові витрати	-	-
8	Прибуток від звичайної діяльності до оподаткування	п.6 - п.7	7602,96
9	Податок на прибуток	$\text{п.8} \times 18\% / 100$	1368,53
10	Чистий прибуток – можливий	п.8 - п.9.	6234,43
11	Рентабельність реалізації, %	$(\text{п.10} / \text{п.1}) \times 100$	8,76
12	Чистий прибуток – цільовий	$(\text{п.1} \times 10\%) / 100$	7119,99
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	6234,43

Висновок:

- **Прибуток від операційної діяльності – 7602,96 тис. грн.;**
- **Податок на прибуток – 1368,53 тис. грн.;**
- **Чистий прибуток – 6234,43 тис. грн.**
- **Рівень рентабельності – 8,76%, що дозволяє проектуваному закладу акумулювати власний капітал для подальшого розвитку.**

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності ресторану «ЕкзоПланета» на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

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

де: $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування чистого прибутку підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ресторану «ЕкзоПланета». Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі п'ять років закладається у обсязі **8,76%** річних. Для розрахунків використовують наступну формулу 3.2:

$$П = P_{рп} \times ЧД / 100, \quad (3.2)$$

де: $П$ – чистий прибуток, тис. грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис. грн.

Розмір амортизаційних відрахувань ресторану «ЕкзоПланета» на плановий період приймемо як постійну величину, яка дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту.

Планові показники діяльності ресторану «ЕкзоПланета» на перші п'ять років надано в табл. 3.9.

Таблиця 3.9

**Планування основних результатів діяльності ресторану «ЕкзоПланета»
на п'ятирічний термін.**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	тис. грн.	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	71199,86	—	6234,43	8,76	1046,01
2-й рік	73335,86	3	6424,22	8,76	1046,01
3-й рік	75535,94	3	6616,95	8,76	1046,01
4-й рік	77802,02	3	6815,46	8,76	1046,01
5-й рік	80136,08	3	7019,92	8,76	1046,01
РАЗОМ	378009,76		33110,98		5230,05

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Один із найбільш відповідальних етапів розробки проекту ресторану органічної кухні «ЕкзоПланета» на 60 місць є оцінка ефективності управління реальними інвестиціями. Розрахунок чистого приведеного доходу по реальному інвестиційному проекту при ставці дисконтування 10% буде мати наступний вигляд (табл. 3.10)

Таблиця 3.10

Чистий приведений дохід по інвестиційному проекту за п'ять років

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1-й рік	1860,53	7280,44	7280,44	6618,58	4758,05
2-й рік	1860,53	7280,44	14560,88	6016,89	4156,36
3-й рік	1860,53	7280,44	21841,32	5469,90	3609,37
4-й рік	1860,53	7280,44	29121,76	4972,64	3112,11
5-й рік	1860,53	7280,44	36402,2	4520,58	2660,05
Разом	9302,64	38341,03	—	27598,59	18295,95

Висновок: Чистий приведений дохід за п'ять років експлуатації проекту – 18295,95 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок цього показника здійснюється за формулою 3.3:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.3)$$

де: ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

$ЧГП$ – Чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

IB – Інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – Дисконтна ставка інвестиційної без ризикової норми рентабельності.

$$ID = 38341,03 / 1,1^5 / 9302,64 = 2,56 \text{ (од.)}$$

Висновок: ID перевищує 1, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності, отже інвестиційний проект може бути реалізованим.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Цей показник розраховується за формулою 3.4:

$$IP = ЧП / IB \times 100, \quad (3.4)$$

де: IP – індекс рентабельності за інвестиційним проектом;

$ЧП$ – Середньорічний чистий прибуток за період експлуатації

інвестиційного проекту;

ІВ – Інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

$$ЧП = 38341,03 / 5 = 7668,206 \text{ тис. грн.}$$

$$ІР = 7668,206 / 9302,64 \times 100\% = 82,43\%$$

Висновок: рівень рентабельності інвестиційного проекту – 82,43%.

Період окупності визначається дисконтованим методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / ІВ \quad (3.5)$$

де: *ПО* – період окупності за інвестиційним проектом;

ЧП – Чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 38341,03 / 1,1^5 / 9302,64 = 2,56 \text{ років}$$

Висновок: період окупності ресторану органічної кухні на 60 місць «ЕкзоПланета» становитиме – **2,56 років**.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження ринку послуг закладів ресторанного господарства на масиві Позняки Дарницького району міста Києва. Визначено, що доцільним є проектування закладу ресторанного господарства у форматі ресторану органічної продукції на 60 місць. Обґрунтовано тип закладу, його спеціалізацію, споживацьке спрямування. Розроблено концепцію закладу – ресторан органічної продукції «ЕкзоПланета», неймінг та фірмовий стиль закладу.

У розділі «Концепція. Технологія. Організація» дипломного проекту на основі проведеної роботи по дослідженню обраного місця розташування проектованого проведений розрахунок і підбір обладнання для виконання денної виробничої програми. Розрахована площа і вирішена компоновка приміщень з розстановкою торгово-технологічного обладнання, розроблена форма обслуговування. Визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання. Розроблені заходи по організації матеріально-технічного забезпечення закладу, виробничого процесу та контролю за якістю продукції, організації обслуговування споживачів.

Розроблено науково обґрунтовану нову технологію смузі підвищеної біологічної цінності «Комбуча», з додавання концентрату чайного гриба. Технологію впроваджено у центрі активного відпочинку кафе «Гіперіон».

У розділі «Архітектура. Дизайн» дипломного проекту розроблено об'ємно-планувальне рішення будівлі ресторану, спроектовано план благоустрою території підприємства, розроблено дизайн інтер'єру торгового залу. Виконано креслення плану будівлі ресторану з розстановкою технологічного обладнання. Зроблено креслення генерального плану локації, в

якій розташовано заклад, з позначками закладів галузевої спорідненості. Розраховані базисні капітальні витрати на будівництво, які становлять 6,26 млн. грн.

В розділі «Управління. Економіка» дипломного проекту викладена інформація про оформлення організаційно-правового статусу проектного підприємства; розроблена його адміністративно-управлінська структура; проведено розрахунок річної виробничої програми товарообігу підприємства, що проектується, та його валового доходу. Складено штатний розклад та розрахунок фонду заробітної плати. При розрахунку витрат підприємства використані дані розділів «К.Т.О» и «А.Д». Розраховані основні економічні показники діяльності закладу на рік: поточні витрати закладу – 51730,26 тис. грн., чистий прибуток – 6234,43 тис. грн., рівень рентабельності – 8,76% та період окупності приблизно 2,5 роки, що є прийнятними показниками та свідчить про перспективність розробленого проекту закладу ресторанного господарства органічної продукції на 60 місць у Дарницькому районі міста Києва.

Результати розрахунків свідчать, що запроєктоване підприємство рентабельно і його відкриття доцільно в обраній локації – масив Позняки Дарницького району міста Києва. Також доведено перспективність обраного формату закладу, а саме ресторану органічної продукції на 60 місць.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 N2 2.
2. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 №507-XII.
3. Податковий кодекс України від 02.12.2010 №2755-VI.
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 N2 219.
5. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 N2 87.
6. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 7 «Основні засоби» : наказ Міністерства фінансів України від 27.04.2000 N2 92.
7. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 15 «Доходи» : наказ Міністерства фінансів України від 29.11.99 N2 180/4153.
8. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» : наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 Ns 318.
9. ДБН А.3.1 -3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення.
10. СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования»
11. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування.
12. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
13. ДСТУ 3862-99 - Ресторанне господарство. Терміни та визначення
14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - Київ : Держспоживстандарт України, 2004. -12 с.
15. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
16. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
17. Методика розрахунку чисельності окремих категорій працівників на основі норм з праці: Наказ Мін-ва праці України від 4 вересня 2000 р. №222.
18. Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства: Наказ Мін-ва економіки України Ns 1111 від 12.10.09 р.

19. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
20. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - К.: Арий, М.: Лада, 2009. — 680 с.
21. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. - 2-ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 307 с.
22. Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, М.И. Пересичный, И А. Фельдман. - Киев : И. Губерников, 2012. - 312. с.
23. Мазаракі А.А., Мошек Г.Е. та ін. Менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Г.Е. Мошек та ін. - Київ : Атика, 2007. - 564 с.
24. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.Н. Нечаюк. - Київ: Центр навч. л-ри, 2006. - 346 с.
25. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. : підручник для виш. навч. закл.; за ред. Н.О. П'ятницької. - Київ : Центр навч. л-ри, 2011.
26. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах : зб. наук. пр. / М.І. Пересічний (відп. ред.). - Київ : КНЕУ. 2004. - 208 с.
27. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1984.
28. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012.
29. Технологія безалкогольних напоїв: підручник для студ. вищ. навчальних закл. / за ред. док. техн. наук проф. В.Л. Прибильського. – К.: Київ. НУХТ, 2014.
30. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 526 с.
31. 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.

32. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колосс, 2007. — 247 с: ил. — (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений)
33. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 360 с.
34. Шаповал СЛ. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. А.А. Мазаракі. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 264 с.
35. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность: учеб. — справ. пособие / науч. ред. В.М. Позняковский. — 3-е изд. — сиб. универ. изд-во, 2005.
36. <https://tekhnolog.com/2018/05/06/smuzi-banan-klubnika-ttk2146/>
37. Характеристика смузі. — Режим доступу:
<http://www.greenmama.ua/nid/2390457>

ДОДАТКИ

Додаток А

Меню ресторану органічної кухні

Назва страви, виробу	Вихід, г
Фірмові страви і напої	
Печінковий мус з тостами і апельсиновим джемом	100/25/30
Українська закуска» (фаршировані гриби, запечені з сиром)	150
Суп з томатів і червоного солодкого перцю	350
Стейк сьомги, маринований у медово-соевому соусі з імбиром	150/40/20
Шніцель по-українськи (відбивна з телятини смажена в сухарній паніровці)	200
Wok рис з кальмарами і овочами	250
Банаш з бринзою з білими грибами та беконом	350
Смузі «Комбуча»	250
Холодні закуски	
Оселедець з теплою картоплею і солодкою цибулею	100/100/10
Судак прісноводний заливний	200
Тартар з шотландського лосося і авокадо	150/50
Асорті рибне (солоні сьомга, форель, лимон, зелень)	150/20/10
Асорті м'ясне по-домашньому з хроном (балик, ковбаса домашня, шинка, бекон)	250/50
Карпачо з яловичини з рукою і сиром Пармезан	50/50/10
Язик відварний з соусом майонезом з хроном	100/50
Курка фарширована (галантин) з хроном	150/50
Салат Цезар з куркою	200
Зелений салат з теплою курячою печінкою	150/50
Вінегрет з морською капустою	150
Салат із буряка з сиром	150
«Мільфей» з кабачків з сиром кисломолочним та зеленню	150
Рулетки з баклажанів з часниково-сирною начинкою	150

Гарячі закуски	
«Солянка з риби» на сковороді	150
Баклажани, запечені з овочами та сиром	150
Помідори, фаршировані грибами	150
Супи	
Бульйон з цесарки з грінками	250/50
Борщ з чорносливом та грибами	250
Солянка м'ясна збірна	250
Суп-пюре з цукіні і моцарелою	250
Основні гарячі страви	
Стейк тунця з кунжутною заправкою (з листками салату та лимоном)	120/40/25
Сібас морський запечений під вершковим соусом	300/70
Телятина тушкована з чорносливом	250
Стейк Рібай (приготований в «Sous Vide» і обсмажений в печі «jospier») з смаженою спаржею і беконом, а також ягідним соусом	300/100/50
Філе Міньйон з сиром Дор Блю та спаржею	150/80/100
Каре ягня обсмажене в печі «jospier» під вишневим соусом з гречаною кашею і шампінйонами	150/50/100/20
Фуа-гра «Sous Vide» з ягідним соусом та мікрогріном	100/30/30
Філе індички «Sous Vide» з паростками пшениці і морквяним кремом	100/30/50
Цесарка запечена з рисом і шампінйонами та брусничним соусом	100/150/50
Кроляча ніжка тушкована з соусом томатним	150/50
Цвітна капуста «Sous Vide» з соусом сухарним	150/50
Печена спаржа зі сметанним соусом	150/50
Гречана каша з грибами та цибулею	200
Омлет, фарширований овочами з сиром	200
Солодкі страви	
Узвар з чорносливом	300
Вишневий кисіль	300

Вишневе желе	200
Лимонний мус	200
Морозиво власного виробництва: полуничне, смородинове, ванільне, з зеленого чаю, ванільне,шоколадне, чорничне	50
Сорбе: лимонне, полуничне,смородинове, абрикосове	50
Гарячі напої	
Чай	
Чай чорний Цейлонський	250
Чай чорний Пуер з Кардамоном	250
Чай чорний Шоколадний	250
Чай зелений Сенча	250
Чай зелений з М'ятою	250
Чай облепіховий	250
Чай імбирний	250
Кава	
Еспресо	30
Американо	60
Лате	180
Капучино	180
Гарячий шоколад	180
Холодні напої та вода	
Органічні соки «Fleur Alpine» в асортименті	200
Мінеральна вода «Моршинська» негазована	500
Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	500
Смузі	
Бананово-полуничний	250
Манго-маракуйя	250

Хлібобулочні і кондитерські вироби	
Хліб пшеничний	50
Хліб житній	50
«Мільфей» малиновий (листокове тісто, малина, вершки)	100
Торт Наполеон з заварним кремом (листокове тісто, заварний крем)	100
Вино-горілчані вироби	
Ігристі вина	
Вино ігристе Просеко Спуманте Екстра Драї Міллесіматі Органік Веган, Італія, біле сухе	750
Вальдо БіО Просеко, Італія, біле, сухе	750
Вина	
Білі вина	
Домен Марсель Дайс, Груншпіль Крю д'Ельзас «Ле Же де Вер», 2005, Франція, сухе	750
«Баса» Бланко, Іспанія, сухе	750
Вісенте Гандія «Натур»Вердехо, Іспанія, сухе	750
«Спінінг Топ» Совіньон Блан, Нова Зеландія, сухе	750
Урлар, Ріслінг, Нова Зеландія, сухе	750
«Асканія» Шардоне, Україна, напівсолодке	750
Червоні вина	
Мазі Тупунгато, «Пассо Добле», Аргентина, сухе	750
«Кампос де Ріска» Монастрель Сіра, Іспанія, сухе	750
«Ойя де Каденас» Органік Темпранільйо, Іспанія, сухе	750
Жан Фойяр, Морган, Франція, сухе	750
«Камартіна», 2011, Італія, сухе	750
Горілка	
Грін Дей Органік Лайф, Україна	500
Еко Ідея Імбир, Україна	500
Прайм. Лайт, Україна	500

Ром	
Paraguay White органічний, Велика Британія	700
Paraguay Spiced органічний, Велика Британія	700
Текіла	
Don Alvaro Blanco органічна, Мексика	700
Витримана Don Alvaro Añejo органічна, Мексика	700
Лікери	
WALCHER FOREST FRUITS органічний, Італія	700
AMARETTO BIO FLOWER WALCHER органічний, Італія	700
Джини	
Органічний терновий JUNIPER GREEN, Велика Британія	350
Органічний JUNIPER GREEN TROPHY, Велика Британія	700
Віскі	
Органічний односолодовий HIGHLAND HARVEST, Велика Британія	700
Пиво	
Органічне світле «JADE» без глютену, Франція	250
Органічне світле «JADE» Ambree, Франція	250
Органічне світле «JADE» Blonde, Франція	330
Brasserie Castelain «JADE», Франція	330

Розрахунково-продуктова відомість

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски				Разом, кг
	Печінковий мус з тостами і апельсиновим джемом (31 порція)		Оселедець з теплою картоплею і солодкою цибулею (28 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Масло вершкове	17,4	0,54			0,54
Вершки 20%	8,7	0,27			0,27
Перець чорний мелений	0,01	0,0004			0,0004
Сіль	0,8	0,025	2	0,056	0,081
Шинка	13,2	0,41			0,41
Печінка теляча	67	2,08			2,08
Свинина	21,8	0,68			0,68
Цибуля ріпчаста	2,4	0,074	12	0,336	0,41
Морква	1	0,04			0,04
Вино	3,5	0,1			0,1
Картопля н/ф			110	3,08	3,08
Оселедець (філе)			100	2,8	2,8
Апельсиновий джем	30	0,93			0,93

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски						Разом, кг
	Судак прісноводний заливний (26 порцій)		Тартар з шотландського лосося і авокадо (26 порцій)		Асорті рибне (форель, солоні сьомга, лимон, зелень) (26 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Судак	190	5,05					5,05
Лимон	5,5	0,14			20	0,034	0,133
Петрушка	2	0,052			10	0,017	0,053
Агар-агар	5	0,13					0,090

Продовження додатку Б

Морква	9	0,023					0,023
Цибуля ріпчаста	4	0,104	10	0,26			0,364
Філе лосося без шкіри і кісток			75	1,95			1,95
Сіль	2	0,052	1	0,026			0,079
Перець горошок			1	0,026			0,026
Каперси			17	0,44			0,44
Оливкова олія			15	0,4			0,4
Цибуля шніт			2	0,04			0,04
Авокадо чищене н/ф			20	0,5			0,5
Перець зачищений н/ф			20	0,5			0,5
Ржані хлібці			14	0,36			0,36
Редис зачищений н/ф			2	0,06			0,06
Мікрогрін			1	0,04			0,04
Ікра лососева			5,1	0,13			0,13
Спаржа зачищена н/ф			5	0,13			0,13
Сир Філадельфія			24	0,27			0,27
Лайм зачищений н/ф			10	0,26			0,26
Ікра летючої риби			5,2	0,14			0,14
Сьомга солоня (філе)					75	1,95	1,95
Форель солоня (філе)					75	1,95	1,95

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски						Разом, кг
	Салат Цезар з куркою (32 порції)		Зелений салат з теплою курячою печінкою (32 порцій)		Вінегрет з морською капустою (30 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Салат Айсберг зачищений н/ф	40	1,28	29	0,93			2,21
Салат Ромен зачищений н/ф	30	0,96					0,96
Бекон копчений	23	0,736					0,736

Продовження додатку Б

Грінки для салата н/ф	15	0,48					0,48
Перець чорний молотий	3	0,096	0,5	0,016			0,156
Сіль морська	0,5	0,016	3	0,096			0,156
Сир Пармезан	10	0,32					0,32
Огірки свіжі	22	0,70					0,70
Помідори чері	16	0,5					0,5
Курка філе м'якоть	112	3,58					3,58
Рослинна олія	10	0,32	20	0,64	10	0,30	1,26
Печінка куряча зачищена н/ф			106	3,39			3,39
Шампінйони			80	2,56			2,56
Шпинат			28	0,9			0,9
Лимон			15	0,48			0,48
Тім'ян			1	0,03			0,03
Заправка з часника н/ф			40	1,3			1,3
Помідор бланшований н/ф			50	1,6			1,6
Гриби солоні мариновані			25	0,8			0,8
Картопля					20	0,6	0,6
Буряк					15	0,45	0,45
Морква					10	0,30	0,30
Огірок солоний					15	0,45	0,45
Капуста квашена					15	0,45	0,45
Цибуля ріпчаста					15	0,45	0,45
Капуста морська					5	0,15	0,15

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски						Разом, кг
	Салат з буряка з сиром (30 порцій)		Асорті м'ясне по-домашньому з хроном (30 порції)		Карпачо з яловичини з руколой і сиром Пармезан (30 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Буряк	136	4,08					4,08
Сир	23	0,69					0,69
Часник	0,4	0,012					0,012
Майонез	23	0,69					0,69
Балик с/в			50	1,5			1,5
Ковбаса домашня			75	2,25			2,25
Шинка			75	2,25			2,25
Бекон копчений			50	1,5			1,5
Хрон (соус)			50	1,5			1,5
Телятина філе					100	3	3
Оливкова олія					15	0,45	0,45
Оцет бальзамічний					7	0,21	0,21
Сіль морська					0,5	0,015	0,015
Перець чорний молотий					0,5	0,015	0,015
Салат Рукула н/ф					10	0,30	0,30
Каперси					2	0,06	0,06
Сир Пармезан н/ф					10	0,30	0,3

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски				Разом, кг
	Язик відварний з соусом майонезом з хроном (30 порції)		Курка фарширована (галантин) з хроном (30 порції)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Язик яловичий	169	5,07			5,07
Морква	5	0,25			0,25
Цибуля ріпчаста	5	0,11			0,11
Майонез	41	1,23	32,5	0,975	2,205

Продовження додатку Б

Хрон(корінь)	15	0,45	27,5	0,825	1,275
Курка			188	5,64	5,64
Свинина			180	5,4	5,4
Сало			54	1,62	1,62
Яйця			½ шт.	15 шт.	15 шт.
Молоко			70	2,1	2,1
Мускатний горіх			0,2	0,006	0,006
Перець чорний мелений	0,05	0,0015	0,02	0,0006	0,0021
Цукор			0,75	0,022	0,022
Сіль	4	0,12	0,75	0,022	0,142

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски				Разом, кг
	«Мільфей» з кабачків з сиром кисломолочним та зеленню (14 порцій)		Рулетки з баклажанів з часниково-сирною начинкою (12 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Кабачки	187	2,618			2,618
Сир кисломолочний	65	0,91	70	0,84	1,72
Часник	2	0,028	2	0,024	0,052
Кріп	8	0,112	8	0,096	0,208
Сіль морська	3	0,042	3	0,036	0,078
Перець чорний мелений	0,02	0,00028	0,02	0,00024	0,00052
Баклажани			135	0,162	0,162
Рослинна олія	15	0,210	28	0,336	0,546

Найменування сировини і продуктів	Гарячі закуски		Разом, кг
	«Українська закуска» (26 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Гриби	105	2,73	2,73
Сухарі панірувальні	30	0,78	0,78
Масло вершкове	30	0,78	0,78
Яйця (жовток)	1/6		5 шт.

Продовження додатку Б

Вершки 20%	11	0,286	0,286
Зелень петрушки	4,5	0,117	0,117
Цибуля зелена	6	0,156	0,156
Часник	2,4	0,062	0,062
Перець чорний мелений	0,06	0,015	0,015
Мускатний горіх	0,6	0,015	0,015
Сир	23,7	0,616	0,626
Сіль	0,6	0,015	0,015

Найменування сировини і продуктів	Гарячі закуски						Разом, кг
	Помідори, фарширо- вані грибами (13 порцій)		Баклажани, запечені з овочами та сиром (13 порцій)		«Солянка з риби» на сковороді (13 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Помідори свіжі	132	1,72					1,72
Баклажани			135	1,76			1,76
Морква			21	0,27	3,75	0,049	0,49
Гриби шампіньони	112	1,456	45	0,585			2,041
Цибуля ріпчаста	36	0,468	20	0,26	17	0,22	0,948
Томат пюре	8	0,104	8	0,104	15	0,195	0,403
Олія рослинна	12	0,156	12	0,156	13	0,169	0,481
Часник	0,2	0,003					0,003
Сир твердий	5	0,065			4	0,052	0,117
Сухарі панірувальні	2	0,02					0,02
Сіль морська	2	0,03	2	0,03			0,06
Судак н /ф					98	1,274	1,274
Капуста квашена					90	1,17	1,17
Огірки солоні					35	0,455	0,455
Маслини					10	0,13	0,13
Лимон					4	0,05	0,05

Найменування сировини і продуктів	Основні гарячі страви						Разом, кг
	Стейк сьомги, маринований у медово-соєвому соусі з імбиром (13 порцій)		Шніцель по-українськи (13 порцій)		Wok рис з кальмарами і овочами (10 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Сьомга з шкірою н/ф	230	3					3
Імбир корінь н/ф н/ф	10	0,13					0,13
Соєвий соус концентрат	20	0,26					0,26
Спеції (паприка)	1	0,013					0,013
Лимон	25	0,325					0,325
Апельсин	50	0,450					0,450
Телятина (вирізка)			241	3,133			3,133
Сухарі панірувальні			5	0,065			0,065
Зелень петрушки			3	0,039			0,039
Рослинна олія			10	0,13	20,6	0,206	0,336
Масло вершкове			8	0,104			0,104
Сіль	2	0,026	2	0,026	2	0,020	0,072
Кальмар н/ф					70	0,7	0,7
Часник					1	0,010	0,010
Рис					120	1,2	1,2
Перець болгарський					24	0,24	0,24
Морква					25	0,25	0,25
Цукіні					20	0,20	0,20
Соус чилі					25	0,25	0,20

Найменування сировини і продуктів	Основні гарячі страви						Разом, кг
	Банаш з бринзою з білими грибами та беконом (10 порцій)		Стейк із тунця з кунжутной заправкой (15 порцій)		Сібас морський запечений під вершковим соусом (15 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Крупа кукурудзяна	86	0,86					0,86
Сметана	230	2,3					2,3
Бринза	21	0,21					0,21
Сіль	3	0,03	3	0,05	3	0,05	0,1
Філе тунця			135	2,025			2,025
Олія рослинна			15	0,22			0,22
Перець чорний мелений			0,5	0,007			0,007
Кунжут			1	0,015			0,015
Насіння льону			1	0,015			0,015
Огірок свіжий			17	0,255			0,255
Листя салату Айсберг			15	0,22			0,22
Оливкова олія			10	0,15			0,15
Лимон			28	0,42	0,28	0,42	0,84
Сібас н/ф					500	7,5	7,5
Розмарін					6	0,09	0,09
Вершки 33%					100	1,5	1,5
Яйце (жовток)					1 шт.	15 шт.	15 шт.
Масло вершкове					30	0,45	0,45
Цибуля ріпчаста					125	1,875	1,875

Найменування сировини і продуктів	Основні гарячі страви						Разом, кг
	Телятина тушкова-на з чорносливом (10 порцій)		Стейк Рібай (10 порцій)		Філе Мінйон з сиром Дор Блю та спаржею (10 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Телятина (тазостегнова частина)	227	2,270					2,27
Олія рослинна	10	0,1	10	0,1	20	0,2	0,4
Цибуля ріпчаста	30	0,3					0,3
Томатне пюре	20	0,2					0,2
Чорнослив	50	0,5					0,5
Яловичина (стейк)			350	3,5			3,5
Масло вершкове			20	0,2	100	1	1,2
Перець чорний мелений			1	0,010	1	0,010	0,020
Сіль	3	0,30	4	0,40	3	0,30	1
Телятина (філе)					200	2	2
Сир Дор-Блю					80	0,8	0,8
Спаржа					140	0,14	0,14

Найменування сировини і продуктів	Основні гарячі страви						Разом, кг
	Каре ягня обсмажене в печі «jospet» під вишневим соусом (15 порцій)		Фуа-гра «Sous Vide» з ягідним соусом та мікрогріном (15 порцій)		Філе індички «Sous Vide» з паростками пшениці і морк- в'яним кремом (15порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продук- ту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продук- ту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продук- ту, кг	
Фуа-гра			130	1,95			1,95
Перець чорний горошок			1	0,015			0,015
Тімьян			1	0,015			0,015
Яблуко			150	2,25			2,25
Цукор			20	0,3			0,3
Малина свіжа			5,5	0,083			0,083

Продовження додатку Б

Рослинна олія			20	0,3			0,3
Масло вершкове			20	0,3	5	0,075	0,375
Голубика			1	0,015			0,015
Шоколад			5	0,075			0,075
Мікрогрін			30	0,45			0,45
Баранина корейка	187	2,805					2,805
Сіль морська	1	0,015	3	0,045	4	0,06	0,012
Перець чорний горошком	0,5	0,0075					0,0075
Тім'ян свіжий	0,3	0,0045					0,0045
Коріандр мелений	0,3	0,0045					0,0045
Розмарин свіжий	0,3	0,0045					0,0045
Паприка мелена	1	0,015					0,015
Оливкова олія	10,1	0,151					0,151
Крупа гречана	35	0,525					0,525
Шампінйони	20	0,30					0,30
Рослинна олія	10,3	0,153			5	0,05	0,203
Соус вишневий	30	0,45					0,45
Паростки пшениці					30	0,45	0,45
Морква					66	0,99	0,99
Філе індички					165	2,475	2,475

Найменування сировини і продуктів	Основні гарячі страви						Разом, кг
	Цесарка запечена з рисом і шампінйонами та брусничним соусом (15 порцій)		Кроляча ніжка тушкована з соусом томатним (11 порцій)		Цвітна капуста «Sous Vide» з сухарним соусом (5порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Цесарка	125	1,875					1,875
Крупа рисова	50	0,75					0,75
Томатне пюре	10	0,15	1	0,1			0,25
Масло вершкове	25	0,375	16	0,18	45	0,225	0,78
Сир твердий	11	0,165					0,165

Продовження додатку Б

Шампінйони	38	0,57					0,38
Соус брусничний	50	0,5					0,57
Сіль	5	0,075	4	0,044	4	0,04	0,159
Кроляча ніжка			180	1,98			1,98
Часник			8	0,088			0,088
Морква			1	0,011			0,011
Цибуля ріпчаста			1	0,011			0,011
Цукор			1	0,011			0,011
Цвітна капуста					230	1,15	1,15
Сухарі панірувальні					10	0,05	0,05
Лимон					8	0,08	0,08

Найменування сировини і продуктів	Основні гарячі страви						Разом, кг
	Печена спаржа зі сметанним соусом (6 порцій)		Гречана каша з грибами та цибулею (5 порцій)		Омлет, фарширований овочами з сиром (12 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Спаржа свіжа	234	1,404			60	0,72	2,212
Сіль	4	0,024	3	0,015	3	0,036	0,075
Сметана	40	0,24			20	0,24	0,48
Масло вершкове	3,5	0,021	15	0,075	29	0,348	0,444
Борошно пшенична	2,5	0,015					0,015
Хрон (корінь)	16	0,096					0,096
Крупа гречана			50	0,25			0,25
Шампінйони			30	0,15			0,15
Цибуля ріпчаста			30	0,15			0,15
Яйце					3 шт.	36 шт.	36 шт.
Молоко					45	0,54	0,54
Кабачки свіжі					78	0,936	0,936
Сир твердий					20	0,24	0,24

Найменування сировини і продуктів	Супи				Разом, кг
	Суп з томатів і червоного солодкого перцю (10 порцій)		Суп –пюре з цукіні і моцарелой (5 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Томати	150	15,5			15,5
Масло вершкове	30	0,30			0,30
Цибуля ріпчастий	10	0,1	13	0,065	0,165
Борошно	5	0,05			0,05
Перець болгарський	30	0,3			0,3
Хліб пшеничний	30	0,3			0,3
Молоко	30	0,3			0,3
Перець молотий чорний	0,5	0,005	0,5	0,0025	0,0075
Яйця	2 шт	20 шт			20 шт.
Зелень петрушки	3	0,03			0,03
Сир моцарела			46,8	0,234	0,234
Оливкова олія			13	0,065	0,065
Орегано			1,5	0,0075	0,0075
Цукіні			176	0,88	0,88
Сіль	3	0,03	2	0,01	0,04
Анчоуси			6	0,03	0,03

Найменування сировини і продуктів	Супи						Разом, кг
	Булйон з цесарки з грінками (4 порції)		Борщ з чорносливом та грибами (10 порцій)		Солянка м'ясна збірна (10 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Курка	65	0,26					0,26
Морква	3	0,012	12	0,12			0,132
Петрушка (корінь)	1,6	0,0064	3	0,03			0,0364
Буряк			50	0,5			0,5

Продовження додатку Б

Капуста свіжа			40	0,4			0,4
Томатне пюре			7	0,07	12	0,12	0,19
Рослинна олія			5	0,05			0,05
Цукор			2,5	0,025			0,025
Чорнослив			10	0,1			0,1
Шампінйони			10	0,1			0,1
Цибуля ріпчаста			12	0,12	23,7	0,237	0,357
Сіль	5	0,02	5	0,05	4	0,04	0,09
Телятина					24	0,24	0,24
Яловичина (лопатка)					27,5	0,275	0,275
Окіст копчено-варений					13,5	0,135	0,135
Сосиски					11	0,11	0,11
Нирки яловичі					30,5	0,305	0,305
Огірки солоні					25	0,25	0,25
Картопля					40	0,4	0,4
Масло вершкове					6	0,06	0,06

Найменування сировини і продуктів	Солодкі страви						Разом, кг
	Узвар з чорносливом (5 порцій)		Кисіль з вишні свіжої (5 порцій)		Желе з вишні (9 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Чорнослив	48	0,24					0,24
Цукор	30	0,15	36	0,18	32	0,288	0,618
Кислота лимонна	0,3	0,0015			0,2	0,0018	0,0033
Вишня свіжа			57	0,285	47	0,423	0,708
Крахмал			14	0,07			0,07
Агар-агар					6	0,054	0,054

Найменування сировини і продуктів	Солодкі страви						Разом, кг
	Мус лимонний (9 порцій)		Морозиво (30 порцій)		Сорбе (28 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Лимони	91	0,919			5	0,14	1,059
Цукор	32	0,288	6	0,18	12	0,336	0,804
Желатин	5,4	0,0486					0,486
Молоко			25	0,75			0,35
Яйце			1/3 шт.	24 шт.			24 шт.
Вершки 33%			15	0,27			0,27
Смородина					50	1,4	1,4

Найменування сировини і продуктів	Гарячі напої						Разом, кг
	Кава лате (4 порції)		Какао з молоком (3 порції)		Гарячий шоколад (3 порції)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Кава мелена	7,5	0,03					0,03
Какао порошок			70	0,21			0,21
Суміш «Гарячий шоколад»					40	0,12	0,12
Молоко	170	0,68	180	0,54	160	0,48	1,7
Цукор	30	0,12	30	0,09	30	0,09	0,3

Найменування сировини і продуктів	Холодні напої				Разом, кг
	Смузі «Комбуча» (20порції)		Смузі Бананово-полуничний (20порції)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Банан	88	1,76	100	2	2,76
Полуниця	63	1,36	75	1,5	1,86
Сік яблучний	63	1,36	75	1,5	1,5
Комбуча	36	0,72			0,72

Найменування сировини і продуктів	Холодні напої		Разом, кг
	Смузі Манго-маракуйя (20порції)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Сік яблучний	150	3	3
Манго	80	1,6	1,6
Маракуйя	2 шт.	40 шт.	40 шт.

Найменування сировини і продуктів	Кондитерські вироби власного приготування				Разом, кг
	«Мільфей» малиновий (листокове тісто, малина, вершки) (11 порцій)		Торт Наполеон з заварним кремом (листокове тісто, заварний крем) (11 порцій)		
	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	Норма продукту на порцію, г	Маса продукту, кг	
Тісто листкове	35	0,385	35	0,385	0,77
Цукрова пудра	6	0,07	10	0,11	0,18
Вершки 33%	60	0,66			0,66
Малина	20	0,22			0,22
Молоко			23	0,25	0,25
Крахмал кукурудзяний			3	0,03	0,03
Яйце			¼ шт.	3 шт.	3 шт

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг/шт.
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина, великий шматок	охолоджене	2,76
	Яловичина, вирізка	охолоджене	3,14
	Яловичина, філе	охолоджене	5
	Яловичина, стейк	охолоджене	3,5
	Свинина, великий шматок	охолоджене	6,1
	Бекон	охолоджене	1,2
	Сало	охолоджене	1,3
	Баранина, корейка	охолоджене	2,805
	Курка	охолоджене	5,9
	Цесарка	охолоджене	1,88
	Філе курки	охолоджене	3,6
	Філе індички	охолоджене	2,48
	Кроляча ніжка	охолоджене	1,98
	Язик яловичий	охолоджене	5,1
	Печінка яловича	охолоджене	2,1
	Нирки яловичі	охолоджене	0,3
	Печінка куряча	охолоджене	3,4
	Фуа-гра	охолоджене	1,95
Риба та морські продукти	Тунець, філе	охолоджене	2,05
	Лосось, філе без шкіри	охолоджене	2
	Сьомга з шкірою н/ф	охолоджене	3
	Судак н/ф	охолоджене	6,33
	Сібас н/ф	охолоджене	7,5
	Кальмар н/ф	охолоджене	0,7
М'ясна й рибна гастрономія	Окіст варено-копчений	варено-копчений	0,135
	Шинка	варено-копчена	2,25
	Балик с/в	Сиро-в'ялений	1,5
	Бекон копчений	копчений	2,24
	Ковбаса домашня	смажена	2,35
	Сосиски варені	варені	0.11

Продовження додатку Б.1

	Форель солона, філе	слабосолена	2
	Сьомга солона, філе	слабосолена	2
	Оселедець солоний, філе	слабосолена	2,8
	Ікра лососева	охолоджена	0,13
	Ікра летючої риби	охолоджена	0,14
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Молоко	охолоджене	7
	Вершки 20%	охолоджені	0,6
	Вершки 33%	охолоджені	2,5
	Масло вершкове	охолоджене	4
	Сметана	охолоджена	3
	Сир Дор Блю	охолоджений	0,8
	Сир Пармезан	охолоджений	0,65
	Сир твердий	охолоджений	1,5
	Сир Моцарела	охолоджений	0,25
	Сир Філадельфія	охолоджений	0,7
	Бринза	охолоджений	0,4
	Сир кисломолочний	охолоджений	1,8
Овочі та зелень	Петрушка, зелень	свіжі	0,2
	Кріп, зелень	свіжі	0,2
	Цибуля зелена	свіжі	0,2
	Петрушка, корінь	свіжі	0,1
	Імбир, корінь	свіжі	0,1
	Хрін, корінь	свіжі	3
	Салат Рукула	вакуум/пак.	0,4
	Салат Айсберг	вакуум/пак.	2,5
	Салат Ромен	вакуум/пак.	1,2
	Шпинат	вакуум/пак.	1
	Мікрогрін	вакуум/пак.	0,5
	Спаржа н/ф	вакуум/пак.	7,5
	Цибуля шніт	вакуум/пак.	0,06
	Редис	вакуум/пак.	0,06
	Перець болгарський	вакуум/пак.	1,5

Продовження додатку Б.1

	Паростки пшениці	вакуум/пак.	0,5
	Огірки	свіжі	1,2
	Помідори	свіжі	2
	Помідори чері	свіжі	0,75
	Цукіні	свіжі	3,2
	Баклажани	свіжі	3
	Капуста цвітна	свіжі	1,8
	Капуста білоголова	свіжі	0,5
	Цибуля ріпчаста	свіжі	9
	Морква	вакуум/пак.	2,4
	Картопля	вакуум/пак.	5
	Буряк	вакуум/пак.	3,2
	Часник	свіжі	0,4
	Шампінйони	вакуум/пак.	9
Фрукти, ягоди	Лимон	свіжі	1,1
	Лайм	свіжі	0,1
	Манго	свіжі	2
	Авокадо	свіжі	0,5
	Маракуйя	свіжі	40 шт.
	Банан	свіжі	3
	Полуниця	вакуум/пак.	2
	Смородина	вакуум/пак.	1,5
	Вишня	вакуум/пак.	1
	Голубика	вакуум/пак.	0,01
	Малина	вакуум/пак.	1
Заморожені продукти	Тісто листкове	заморожене	1
Бакалійні товари	Крупа рисова	запаковане	2
	Крупа гречана	запаковане	1
	Крупа кукурудзяна	запаковане	1
	Борошно	запаковане	2
	Крохмаль кукурудзяний	запаковане	1
	Сухарі панірувальні	запаковане	1

Закінчення додатку Б.1

	Сіль	запаковане	3
	Цукор	запаковане	5
	Цукрова пудра	запаковане	0,5
	Агар-агар	запаковане	0,3
	Лимонна кислота	запаковане	0,05
	Орегано	запаковане	0,01
	Перець чорний мелений	запаковане	0,1
	Перець душистий	запаковане	0,1
	Мускатний горіх	запаковане	0,016
	Тім'ян	запаковане	0,035
	Паприка	запаковане	0,02
	Розмарин	запаковане	0,065
	Коріандр	запаковане	0,003
	Кунжут	запаковане	0,03
	Насіння льону	запаковане	0,01
Консервовані продукти	Огірок солений	консервоване	1
	Капуста квашена	консервоване	2
	Капуста морська	консервоване	0,2
	Томатне пюре	консервоване	1
	Маслини	консервоване	0,2
	Каперси	консервоване	0,5
	Анчоуси	консервоване	0,05
	Соевий соус	консервоване	0,3
	Соус чилі	консервоване	0,3
	Соус ягідний	консервоване	0,25
	Соус вишневий	консервоване	0,3
	Соус брусничний	консервоване	0,5
	Джем апельсиновий	консервоване	0,6
	Соус майонез	консервоване	2
Яйця (шт.)	Яйця курячі	свіжі	130
Хлібо-булочні вироби	Хліб білий	свіжий	10
	Хліб чорний	свіжий	11,4

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв, порц.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, осіб
Печінковий мус з тостами і апельсиновим джемом	31	1,0	0,075
Оселедець з теплою картоплею і солодкою цибулею	28	1,5	0,091
Судак прісноводний заливний	26	1,0	0,063
Тартар з шотландського лосося і авокадо	26	0,8	0,050
Асорті рибне (солоні сьомга, форель, лимон, зелень)	26	0,5	0,032
Асорті м'ясне по-домашньому з хроном (балик, ковбаса домашня, шинка, бекон)	30	0,5	0,037
Карпачо з яловичини з рукою і сиром Пармезан	30	0,6	0,044
Язик відварний з соусом майонезом з хроном	30	1,9	0,038
Курка фарширована (галантин) з хроном	30	3,0	0,022
Салат Цезар з куркою	32	1,7	1,033
Зелений салат з теплою курячою печінкою	32	1,4	1,009
Вінегрет з морською капустою	30	0,8	0,058
Салат з буряка з сиром	30	0,8	0,058
«Мільфей» з кабачків з сиром кисломолочним та зеленню	14	2,0	0,068
Рулетки з баклажанів з часниково-сирною начинкою	12	1,9	0,055
«Українська закуска» (фаршировані гриби, запечені з сиром)	13	1,9	0,055
«Солянка з риби» на сковороді	13	1,7	0,054
Баклажани, запечені з овочами та сиром	13	1,8	0,057
Помідори, фаршировані грибами	13	2,0	0,063
Стейк сьомги, маринований у медово-соєвому соусі з імбиром	13	2,0	0,063
Шніцель по-українськи (відбивна з телятини смажена в сухарній паніровці)	13	2,2	0,070
Wok рис з кальмарами і овочами	10	2,0	0,049
Банаш з бринзою з білими грибами та беконом	10	2,1	0,051
Стейк тунця з кунжутної заправкою (з листями салату та лимоном)	15	2,0	0,073
Сібас морський запечений під вершковим соусом	15	2,0	0,073
Телятина тушкована з чорносливом	10	1,9	0,046

Продовження додатку Б.2

Стейк Рібай (приготований в «Sous Vide» і обсмажений в печі «jospet») з смаженою спаржею і беконом, а також ягідним соусом	10	3,0	0,073
Філе Мінйон з сиром Дор-Блю	10	2,8	0,068
Каре ягня обсмажене в печі «jospet» під вишневим соусом, з гречаною кашею і шампіньйонами	15	3,0	1,010
Фуа-гра «Sous Vide» з ягідним соусом та мікрогріном	15	3,1	1,013
Філе індички «Sous Vide» з паростками пшениці і моркв'яним кремом	15	3,1	1,013
Цесарка запечена з рисом і шампіньйонами та брусничним соусом	15	3,2	1,017
Кроляча ніжка тушкована з соусом томатним	11	2,9	0,077
Цвітна капуста «Sous Vide» з соусом сухарним	5	2,5	0,030
Печена спаржа зі сметанним соусом	6	2,5	0,037
Гречана каша з грибами та цибулею	5	0,7	0,008
Омлет, фарширований овочами з сиром	12	0,8	0,024
Суп з томатів і червоного солодкого перцю	10	2,0	0,049
Бульйон з цесарки з грінками	4	1,5	0,015
Борщ з чорносливом та грибами	10	3,0	0,073
Солянка м'ясна збірна	10	5,2	1,027
Суп-пюре з цукіні і моцарелою	5	1,2	0,015
Узвар з чорносливом	5	0,3	0,004
Вишневий кисіль	5	0,4	0,005
Вишневе желе	9	2,0	0,044
Лимонний мус	9	2,0	0,044
Морозиво власного виробництва: полуничне, смородинове, ванільне, з зеленого чаю, ванільне, шоколадне, чорничне	30	3,0	2,019
Сорбе: лимонне, полуничне, смородинове, абрикосове	28	3,0	2,005
Чай чорний Цейлонський	5	0,2	0,002
Чай чорний Пуер з Кардамоном	5	0,2	0,002
Чай чорний Шоколадний	5	0,2	0,002
Чай зелений Сенча	5	0,2	0,002
Чай зелений з М'ятою	4	0,2	0,002
Чай облепіховий	4	0,2	0,002

Закінчення додатку Б.2

Чай імбирний	4	0,2	0,002
Кава Еспресо	6	0,4	0,006
Кава Американо	8	0,5	0,010
Кава Лате	8	0,5	0,010
Капучино	6	0,5	0,007
Гарячий шоколад	4	0,4	0,004
«Комбуча»	20	0,5	0,024
Бананово-полуничний	20	0,5	0,024
Манго-маракуйя	20	0,5	0,024
«Мільфей» малиновий (лишкове тісто, малина, вершки)	11	1,0	0,027
Торт Наполеон з заварним кремом (лишкове тісто, заварний крем)	11	2,0	0,054
Разом			3,841

Визначення корисної та загальної площі мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/0606	1	600	700	0,42
Стіл виробничий	ТА-15	3	600	600	0,72
Ванна мийна	1 ВМП	5	600	600	2,16
Стелаж виробничий	СВ-1	3	600	400	0,06
Шафа для посуду	KAYMAN ШПИ-222/1505	3	1500	500	2,25
Утилізатор відходів	HURAKAN HKN-FWD450A	1	235	235	0,06
Раковина для миття рук	KAYMAN РМН-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для відходів	Forcar AV 4667	1	390	390	0,15
Посудомийна машина	KRUPPS C537	1	585	680	0,4
Разом площа устаткування					6,35
Площа цеху					18

Визначення корисної та загальної площ мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/0606	1	600	700	0,42
Стіл виробничий	ТА-15	2	600	600	0,72
Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ-252/66	1	1200	600	0,72
Стелаж	HURAKAN HKN-FWD450A	3	235	235	0,18
Утилізатор відходів	HURAKAN HKN-FWD450A	1	235	235	0,06
Раковина для миття рук	KAYMAN РМН-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для відходів	Forcar AV 4667	1	390	390	0,15
Разом площа устаткування					2,74
Площа цеху					8

Комплектація устаткування барної зони

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	
Барна холодильна шафа	HURAKAN HKN-DB335S	1	1350	520	0,7
Барна стійка	-	1	4500	1000	4,5
Кавоварка	SAEKO LIRIKA	1	-	-	Настільне устаткування
Льодогенератор	Saro EB 15	1	356	398	Настільне устаткування
Раковина для миття рук	KAYMAN PMH-400/320	1	400	320	0,13
Бачок для відходів	БО-300	1	300	300	0,09
Разом площа устаткування					5,49
Площа барної зони					11

Зведений кошторисний розрахунок

№ глав.	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1-2 від вартості будівництва за гл.2	28905
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.: ресторан	Дані розрахунки з них:	2890508
2.1	Загально-будівельні роботи	56-60	1618684
2.2	Електротехнічні роботи	6-8	231241
2.3	Сантехнічні роботи	5-6	173431
2.4	Зв'язок та сигналізація	2-3	86715
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27-30	780437
Разом за главою 2:		100	2890508
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	До 5 (гл. 2)	144525
4	Об'єкти енергетичного господарства	До 1 (гл. 2)	28905
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5	14047,5
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12 (гл. 2)	289050
7	Благоустрій та озеленення території	1-5 (гл. 2)	144525
Разом за главами 1-7:			3540466
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 (гл. 1-7)	35405
9	Інші роботи та витрати	3,7-9 (гл. 1-7)	283237
Разом за главами 1-9:			3859108
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 (гл. 1-7)	70810
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 (гл. 1-9)	19296
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 (гл. 1-7)	177023
УСЬОГО. Базисна вартість будівництва:			4126237

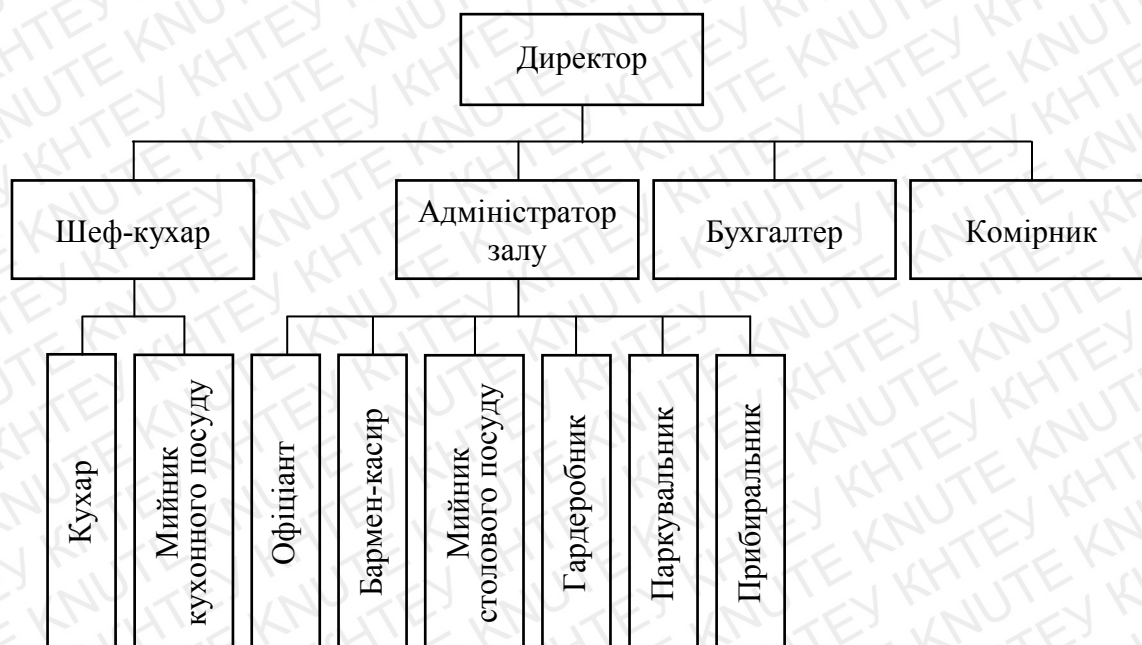
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 (гл. 1-9)	1929554
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості	206312
УСЬОГО за розділом Б:			2135866
ЗАГАЛОМ СУМА витрат на будівництво, B_{A+B}:			6262103

**Перелік обов'язкових дозвільних процедур для відкриття і діяльності
ресторану «ЕкзоПланета»**

№ з/п	Процедури	Державні контролюючі органи
<i>Реєстрація підприємницької діяльності</i>		
1	Реєстрація фізичної особи підприємця (ФОП)	Відділ державної реєстрації юридичних осіб та фізичних осіб - підприємців
2	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади
<i>Реєстрація в податкових органах</i>		
3	Реєстрування платника податків	Державна податкова служба
4	Реєстрація платника акцизного податку	Державна податкова служба
5	Реєстрація платника ПДВ	Державна податкова служба
6	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами	Державний департамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю
8	Реєстрація РРО	Державна фіскальна служба
9	Реєстрація в пенсійному фонді	Фонд соціального страхування
<i>Узгодження необхідних дозвільних документів</i>		
10	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття ресторану	Органи державної виконавчої влади
11	Отримання дозволу на розміщення ресторану	Державне архітектурно-будівельне управління
12	Зареєструвати потужності, які будуть використовуватися в процесі діяльності	Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів і захисту споживачів
13	Погодження графіка роботи ресторану	Відділ економіки при районній раді
14	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи ресторану	ДСНС
15	Зареєструвати декларацію відповідності матеріально-технічної бази ресторану	ДСНС
16	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів і захисту споживачів; Ветеринарна служба

Закінчення додатку Д

17	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи ресторану	Відділ економіки районної ради; Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів і захисту споживачів
18	Погодження асортименту ресторану органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
19	Укласти договори на постачання електричної енергії, тепло, воду, вивіз відходів	Оператори зовнішніх інженерних мереж
20	Оформлення дозволу на зовнішню рекламу	Комунальне підприємство «Київреклама»; Головне управління реклами КМДА; Головне управління містобудування та архітектури

Організаційна структура управління ресторану «ЕкзоПланета»

**Розрахунок середніх цін на продукцію ресторану «ЕкзоПланета»
за групами страв на рік**

Назва страви	Роздрібна ціна 1 порції, грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв
Холодні закуски				
Печінковий мус з тостами і апельсиновим джемом	85	7,5	637,5	
Оселедець з теплою картоплею і солодкою цибулею	80	6,8	544	
Судак прісноводний заливний	180	6,4	1152	
Тартар з шотландського лосося і авокадо	320	6,4	2048	
Асорті рибне	300	6,4	1920	
Асорті м'ясне по-домашньому з хроном	450	7,4	3330	
Карпачо з яловичини з руколою і сиром Пармезан	200	7,4	1480	
Язик відварний з соусом майонезом з хроном	200	7,4	1480	
Курка фарширована (галантин) з хроном	300	7,4	2220	
Салат Цезар з куркою	180	7,8	1404	
Зелений салат з теплою курячою печінкою	180	7,8	1404	
Вінегрет з морською капустою	120	7,4	888	
Салат з буряка з сиром	120	7,4	888	
«Мільфей» з кабачків з сиром кисломолочним та зеленню	150	3,5	525	
Рулетки з баклажанів з часниково- сирною начинкою	150	3	450	
РАЗОМ		100	20370,5	203,70
Гарячі закуски та основні гарячі страви				
Гарячі закуски				
«Українська закуска» (фаршировані гриби, запечені з сиром)	180	5	900	
«Солянка з риби» на сковороді	220	5	1100	
Баклажани, запечені з овочами та сиром	150	5	750	
Помідори, фаршировані грибами	150	5	750	

Основні гарячі страви				
Стейк сьомги, маринований у медово-соевому соусі з імбиром	250	5	1250	
Шніцель по-українськи	250	5	1250	
Wok рис з кальмарами і овочами	220	4	880	
Банаш з бринзою з білими грибами та беконом	220	4	880	
Стейк тунця з кунжутної заправкою	400	5,8	2320	
Сібас морський запечений під вершковим соусом	350	5,8	2030	
Телятина тушкована з чорносливом	230	4	920	
Стейк Рібай з смаженою спаржею і беконом, а також ягідним соусом	450	4	1800	
Філе Мінйон з сиром Дор-Блю	300	4	1200	
Каре ягня обсмажене в печі «jospet» під вишневим соусом, з гречаною кашею і шампінйонами	300	5,8	1740	
Фуа-гра «Sous Vide» з ягідним соусом та мікрогрином	300	5,8	1740	
Філе індички «Sous Vide» з паростками пшениці і морквяним кремом	150	5,8	870	
Цесарка запечена з рисом і шампінйонами та брусничним соусом	250	5,8	1450	
Кроляча ніжка тушкована з соусом томатним	200	4,3	860	
Цвітня капуста «Sous Vide» з соусом сухарним	120	2	240	
Печена спаржа зі сметанним соусом	120	2,3	276	
Гречана каша з грибами та цибулею	120	2	240	
Омлет, фарширований овочами з сиром	120	4,6	552	
РАЗОМ		100	23998	239,98
Супи				
Суп з томатів і червоного солодкого перцю	100	25,6	2560	
Бульйон з цесарки з грінками	100	10,4	1040	
Борщ з чорносливом та грибами	150	25,6	3840	
Солянка м'ясна збірна	150	25,6	3840	
Суп-пюре з цукіні і моцарелою	100	12,8	1280	
РАЗОМ		100	12560	125,60

Солодкі страви				
Узвар з чорносливом	50	5,8	290	
Вишневий кисіль	50	5,8	290	
Вишневе желе	60	10,5	630	
Лимонний мус	60	10,5	630	
Морозиво власного виробництва: полуничне, смородинове, ванільне, з зеленого чаю, ванільне,шоколадне, чорничне	60	35	2100	
Сорбе: лимонне, полуничне,смородинове, абрикосове	50	32,4	1620	
РАЗОМ		100	5560	55,60
Гарячі напої				
Чай чорний Цейлонський	50	7,8	390	
Чай чорний Пуер з Кардамоном	50	7,8	390	
Чай чорний Шоколадний	50	7,8	390	
Чай зелений Сенча	50	7,8	390	
Чай зелений з М'ятою	50	6,2	310	
Чай облепіховий	50	6,2	310	
Чай імбирний	50	6,2	310	
Кава Еспресо	50	9,5	475	
Кава Американо	60	12,5	750	
Кава Лате	60	12,5	750	
Капучино	50	9,5	475	
Гарячий шоколад	50	6,2	310	
РАЗОМ		100	5250	52,50
Холодні напої та вода				
Органічні соки «Fleur Alpine» в асортименті	50	40	2000	
Мінеральна вода «Моршинська» негазована	20	30	600	
Мінеральна вода «Моршинська» слабогазована	20	30	600	
РАЗОМ		100	3200	32,00
Смузі				
«Комбуча»	100	33,3	3333	
Бананово-полуничний	100	33,3	3333	
Манго-маракуйя	100	33,3	3333	
РАЗОМ		100	10000	100

Кондитерські вироби власного приготування				
«Мільфей» малиновий	120	50	6000	
Торт Наполеон з заварним кремом	120	50	6000	
РАЗОМ		100	12000	120
Вино-горілчані вироби				
Ігристі вина				
Просеко Спуманте Екстра Драй Міллесімато Органік Веган, Італія, біле сухе	177	1	177	
Вальдо БІО Просеко, Італія, біле, сухе	270	0,5	135	
Вина тихі				
Білі вина				
Домен Марсель Дайс, Груншпіль Крю д'Ельзас «Ле Же де Вер», 2005, Франція, сухе	560	0,5	280	
«Баса» Бланко, Іспанія, сухе	95	7,1	674,5	
Вісенте Гандія «Натур» Вердехо, Іспанія, сухе	85	7,1	603,5	
«Спінінг Топ» Совіньон Блан, Нова Зеландія, сухе	165	1,7	280,5	
Урлар, Ріслінг, Нова Зеландія, сухе	245	1,2	294	
«Асканія» Шардоне, Україна, напівсолодке	26	33,3	665,8	
Червоні вина				
Мазі Тупунгато, «Пассо Добле», Аргентина,сухе	245	0,5	122,5	
«Кампос де Ріска» Монастрель Сіра, Іспанія, сухе	165	1,7	280,5	
«Ойя де Каденас» Органік Темпранільйо, Іспанія, сухе	85	7,1	603,5	
Жан Фойяр, Морган, Франція, сухе	435	0,5	217,5	
Querciabella, "Camartina", Toscana IGT, 2011, Італія, сухе	1260	0,25	315	
Горілка				
Грін Дей Органік Лайф, Україна	77	8,1	623,7	
Еко Ідея Імбир, Україна	63	9,5	598,5	
Прайм. Лайт, Україна	60	11,9	714	
Ром				
Рарагауо White органічний, Велика Британія	675	0,5	337,5	
Рарагауо Spiced органічний, Велика Британія	650	1	650	

Текіла				
Don Alvaro Blanco органічна, Мексика	785	0,5	392,5	
Витримана Don Alvaro Ahejo органічна, Мексика	750	1	750	
Лікери				
WALCHER FOREST FRUITS органічний, Італія	450	1,4	630	
BIO FLOWER WALCHER Amaretto органічний, Італія	470	1,9	893	
Джин				
Органічний терновий JUNIPER GREEN, Велика Британія	900	0,5	450	
Органічний JUNIPER GREEN TROPHY, Велика Британія	720	1	720	
Віскі				
Органічний односолодовий HIGHLAND HARVEST, Велика Британія	1300	0,25	325	
РАЗОМ		100	11738	117,38
Пиво				
Органічне світле «JADE» без глютену, Франція	175	10	1750	
Органічне світле «JADE» Ambree, Франція	228	25	5700	
Органічне світле «JADE» Blonde, Франція	123	40	4920	
Brasserie Castelain «JADE» , Франція	200	25	5000	
РАЗОМ		100	17370	173,70
Хлібобулочні вироби				
Житній хліб 6,3 кг	1,3	50	65	
Пшеничний хліб 4,2 кг	0,64	50	32	
РАЗОМ		100	97	0,97

Планування собівартості продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «ЕкзоПланета» на рік

Найменування продукції	Дохід за рік від товарообігу, тис. грн.	Націнка ЗРГ, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість продукції і товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні закуски	29772,00	250	21265,70	8506,30
Гарячі закуски та основні гарячі страви	22201,20	250	15858,00	6343,20
Супи	1764,00	250	1260,00	504,00
Солодкі страви	1720,80	250	1228,57	481,43
Гарячі напої	1209,60	250	863,57	345,43
Смузі	2160,00	250	1542,86	617,14
Кондитерські вироби власного приготування	950,40	250	678,86	271,54
Закупні товари				
Холодні напої та вода	1152,00	250	822,86	329,14
Вино-горілчані напої	8874,00	250	6338,57	2535,43
Пиво	1249,20	250	892,29	356,91
Хлібобулочні вироби	146,66	250	104,76	41,90
РАЗОМ	71199,86	250	50857,04	20342,82

**Перелік необхідного обладнання для роботи ресторану органічної кухні на
60 місць «ЕкзоПланета»**

Найменування обладнання	Модель	Кількість, шт.	Вартість, тис. грн.
Холодильне обладнання			
Холодильна шафа	DESMON G2M14	2	120,00
Холодильна шафа	MODERN-EXPO NRHAAA 1098-603	2	50,00
Холодильна шафа	MODERN-EXPO NRHAAA 1098-602	1	32,00
Барна холодильна шафа	HURAKAN HKN-DB335S	1	19,00
Морозильна шафа	Капри 0,7Н	1	28,00
РАЗОМ		7	419,00
Теплове обладнання			
Піч конвекційна	TECNOEKA KF725EUD	2	42,00
Піч на деревинному вугіллі	Josper HJX-45	1	440,00
Плита електрична	ПЕ-4Ш	2	14,00
Електромарміт	Abat ЭМК -90Н	2	32,00
РАЗОМ		7	616,00
Настільне устаткування			
Машина для нарізання гастрономічних продуктів	Niro-Star 250	1	12,00
Термопроцесор SOUS VIDE	SOFTCOOKER WI-FOOD Sirman	1	18,00
Блендер	HAMILTON BEACH HBB908-CE	2	4,50
Овочерізка	APACH AVG400	1	30,00
Слайсер	BARTSCHER 173275	1	19,00
Гомогенизатор	PacoJet II	1	190,00
Вакуумний пакувальник	HENDI 975350	1	2,50
Кавоварка	SAEKO LIRIKA	1	9,00
Льодогенератор	Saro EB 15	1	7,00
Ваги порційні електронні	CAS AD-5H	2	7,00
Ваги підлогові	CAS DB II-60E	1	8,50
Принтер для друку замовлень	Sewoo (Lukhan) LK-T200	1	9,00
РАЗОМ		14	328,00

Виробничі меблі			
Стіл виробничий з шухлядами	ITERMA СБ-271/1206	4	9,00
Стіл виробничий	ТА-15	7	2,00
Стіл виробничий	KAYMAN СЦ-242/0806	12	1,70
Стелаж виробничий	СВ-1	7	1,20
Стелаж	KAYMAN СК-451/1204	3	4,00
Стелаж	СВ-1	1	2,50
Стелаж виробничий	SC-136	6	2,20
Полиці настінні	KAYMAN ПН-21/1003	4	0,80
Шафа для посуду	-	3	10,00
Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/0606	2	1,60
Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/1206	6	3,00
Вантажний візок	Abat ТГ-7-2	1	7,00
Підставка під пароконвектомат	-	2	3,50
РАЗОМ		58	174,90
Сантехнічне обладнання			
Стіл з мийною ванною	СВМ-1	2	2,5
Ванна мийна	1 ВМП	6	3,00
Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ - 411/66	2	5,00
Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ-252/66	1	10,00
Раковина для миття рук	KAYMAN РМН-400/320	5	5,00
Утилізатор відходів	HURAKAN HKN-FWD450A	2	4,00
Бачок для відходів	Forcar AV 4667	2	5,00
Бачок для відходів	БО-300	3	2,00
РАЗОМ		23	92,00
Торговельне обладнання			
Сервант для офіціантів		6	8,00
Стіл для офіціантів (підсобний)		6	1,50
Візок офіціантський		6	5,00
Стіл двохмісний		12	3,00

Закінчення додатку Ж

Стіл чотирьохмісний		6	4,50
Стіл шестимісний		2	6,00
Стільці		60	5,50
Барні табурети		8	5,50
Крісло для відпочинку		10	6,00
Журнальний столик		3	1,50
Диван		2	12,00
Барна стійка	-	1	75,00
РАЗОМ		122	699,50
Меблі, інше офісне обладнання			
Стіл письмовий	—	4	0,70
Шафа для паперів	—	5	1,00
Стілець офісний	Nowy Styl ISO	7	0,45
Стілець офісний	Prestige Pro	4	1,70
Комп'ютер	HP ProOne 440 G4	3	13,20
Прінтер	HP Laser 107a	3	3,00
Телефон		4	0,75
Шафа для одягу	—	17	1,60
РАЗОМ		47	99,55

Планування фонду заробітної плати ресторану «ЕкзоПланета» на рік

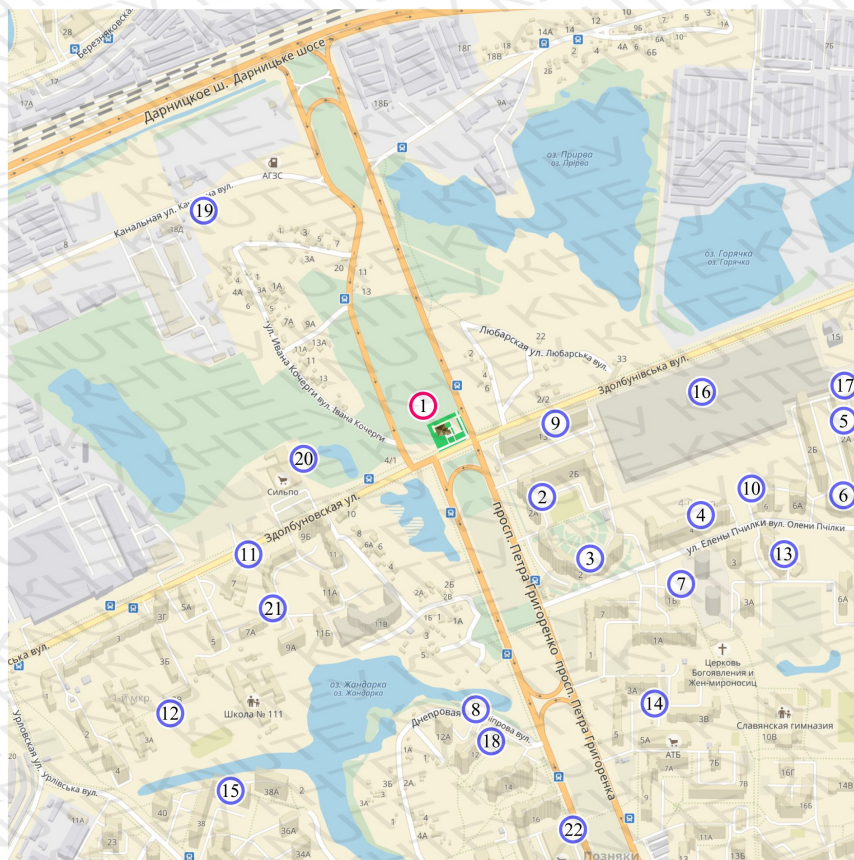
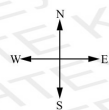
Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Фонд заробітної плати за місяць, грн.	Фонд заробітної плати за рік, тис. грн.
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>				
Директор	1	18,00	18,00	216,00
Бухгалтер	1	10,00	10,00	132,00
Адміністратор залу	2	12,00	24,00	288,00
Разом по підрозділу	4		52,00	636,00
<i>Виробничий персонал</i>				
Шеф-кухар	1	15,00	15,00	180,00
Кухар V р.	5	12,00	60,00	720,00
Кухар IV р.	6	10,00	60,00	720,00
Офіціант	12	8,00	96,00	1152,00
Бармен-касир	2	10,00	20,00	240,00
Мийник посуду	4	5,00	20,00	240,00
Разом по підрозділу	30		271,00	3252,00
<i>Допоміжний персонал</i>				
Комірник	1	7,00	7,00	84,00
Прибиральник	2	5,00	10,00	120,00
Гардеробник	2	5,00	10,00	120,00
Паркувальник	2	5,00	10,00	120,00
Разом по підрозділу	7		37,00	444,00
Разом по закладу	41	123,00	360,00	4320,00

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ресторану «ЕкзоПланета» на рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергія, кВт	21630	1,811	39,17
Опалення, гКал	23,42	1638	38,35
Холодна вода та водовідведення, м ³	977,94	25,68	25,11
ВСЬОГО			102,63

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу для працівників
ресторану «ЕкзоПланета» на рік**

Група робітників	Кількість робітників, осіб	Норма видачі спеціального одягу на 1 робітника, шт./на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно- управлінський персонал	4	1	1000	4,00
Оперативно - виробничий персонал	30	2	1000	60,00
Допоміжний персонал	7	1	1000	7,00
РАЗОМ	41	—	—	71,00



Умовні позначки об'єкту проектування:
«Ресторан органічної продукції на 60 місць»

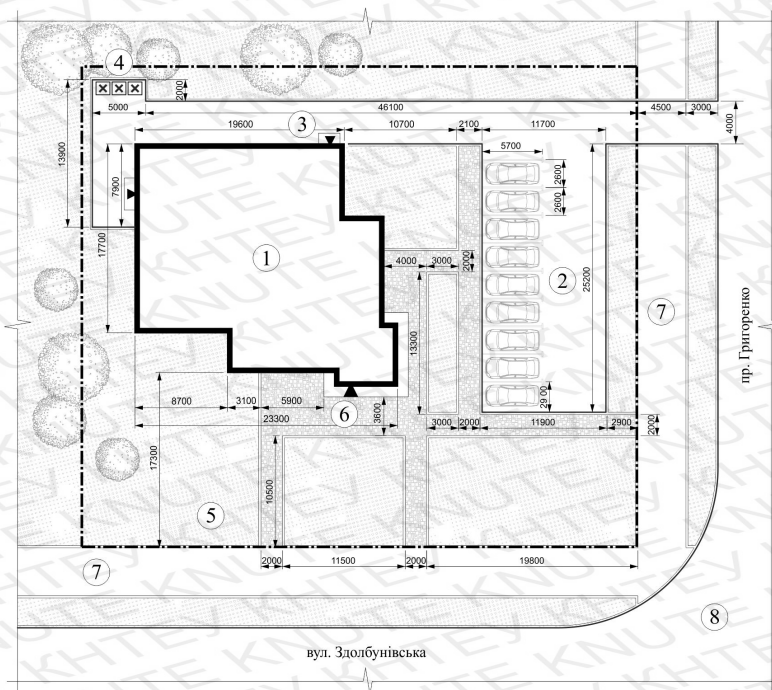
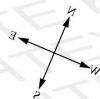


Позначки наявних закладів ресторанного господарства

Експлікація об'єктів на плані

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан органічної продукції на 60 місць	100 місць
Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Кафе «Artcafe Poseative»	45 місць
3	Кафе «Кошик з Хлібом»	30 місць
4	Ресторан швидкого харчування «Форнетти»	100 місць
5	Сімейне кафе «Жовтий жираф»	25 місць
6	Пивний бар «Makar Beer»	50 місць
7	Кав'ярня «Cofee Mouse»	45 місць
8	Кафе «Кораблик»	25 місць
Місця зосередження потенційних відвідувачів		
9	Відділення «ПриватБанк»	25 працівників
10	Відділення «Ощадбанк»	25 працівників
11	Відділення «Ощадбанк»	15 працівників
12	Банк «Січ»	45 працівників
13	Страхова компанія «Інтерплюс»	25 працівників
14	Страхова компанія «АХА Страхування»	40 працівників
15	Страхова агенція «Джокер»	15 працівників
16	ТРЦ «Kideal»	Будується
17	Міні-готель «East Residence»	20 місць
18	Готель «Malibu»	40 місць
19	Компанія «Рейкарц Хотел Менеджмент»	120 працівників
Заклади потенційних постачальників сировини		
20	Супермаркет «Сільпо»	
21	Супермаркет «АТБ»	
22	Супермаркет «Novus»	

КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП ГЧ						
Заклад ресторанного господарства на масиві Позняки м. Києва						
Зав. кафедри				Ресторан органічної продукції на 60 місць	Стадія	Аркуш
Керівник					Н	1
Консультант						6
Розробив	Давиденкова О.П.			Ситуаційний план району розміщення об'єкту М 1:10000	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група з.ф.н.	



№ на плані	Найменування	Примітка
1	Будівля ресторану	
2	Парковка з асфальтовим покриттям	
3	Проїзд для службового транспорту з асфальтовим покриттям	
4	Майданчик для смітєвих контейнерів	
5	Газони	
6	Пішохідні зони з покриттям гранітною бруківкою	
7	Пішохідні зони з асфальтовим покриттям	
8	Проїзжа частина	

- Межа ділянки проектування
- Будівля що проектується
- Асфальтове покриття
- Бруківка
- Газон
- Деревя
- Паркувальні місця
- Смітєзбірник

				КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП ГЧ		
				Заклад ресторанного господарства на масиві Позняки м. Києва		
Зав. кафедри				Ресторан органічної продукції на 60 місць	Стадія	Аркуш
Керівник					Н	2
Консультант						6
Розробив	Давиденкова О.П.			План благоустрою території ресторану М 1:500	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група з.ф.н.	



Склад і площі приміщень ресторану органічної продукції на 60 місць		
№ з/п	Найменування приміщення	Площа приміщ., м²
Приміщення для відвідувачів		
1	Вестибюль (гардероб, туалетні кімнати)	31,45
2	Аванзала	11,13
3	Торгівельна зала	119,67
Виробничі приміщення		
4	Роздаткова	15,2
5	Мийна столового посуду і сервізна	18
6	Мийна кухонного посуду	8,3
7	Приміщення зав. виробництвом	6
8	Гарячий цех	34,2
9	Холодний цех	15,1
Складські приміщення		
10	Комора сухих продуктів, бакалійних товарів, вино горілчаних та інших напоїв	6,45
11	Комора з холодильними шафами: м'ясо рибних н/ф; фруктів, зелені та овочевих н/ф; жировій та гастрономії.	6,45
12	Комора інвентарю і мийна тари	6,45
13	Приміщення комірника	6,45
14	Завантажувальна	16,8
Адміністративно-побутові приміщення		
15	Гардероб офіціантів	6,45
16	Офісне приміщення	12
17	Санвузол персоналу	3
18	Жіночий та чоловічий гардероб для персоналу (з душовою кабіною)	10,6
19	Білизняна	6,45
20	Приміщення персоналу	6,45
Разом корисна площа закладу		344,5
Технічні приміщення		
21	Теплопункт	8

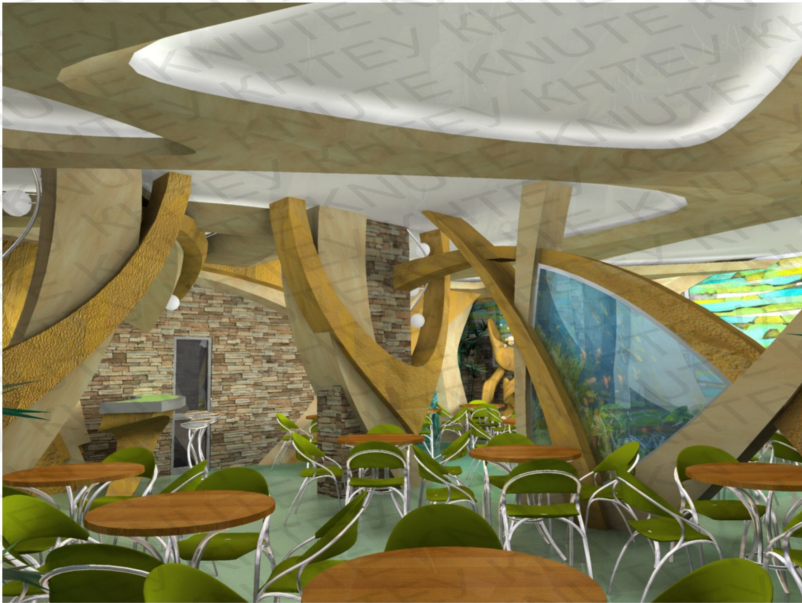
КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП ГЧ					
Заклад ресторанного господарства на масиві Позняки м. Києва					
Ресторан органічної продукції на 60 місць			Стадія	Аркуш	Аркушів
			Н	3	6
Зав. кафедри			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група з.ф.н.		
Керівник					
Консультант					
Розробив	Давиденкова О.П.				
План на позначці ±0.000 з расташуванням технологічного обладнання М 1:150					

№ з/п	Умовні позначки	Найменування обладнання	Модель
1		Барна холодильна шафа	HURAKAN HKN-DB335S
2		Холодильна шафа	DESMON G2M14
3		Шафа холодильна	MODERN-EXPO NRHAAA 1098-603
4		Морозильна шафа	Капри 0,7Н
5		Шафа холодильна	MODERN-EXPO NRHAAA 1098-602
6		Плита електрична	ПЕ-4Ш
7		Пароконвектомат	TECNOEKA KF725EUD
8		Електроарміт	Abat ЭМК -90Н
9		Піч на деревинному вугіллі	(Хоспер) Josper HJX-45
10		Унітаз	
11		Раковина для миття рук	
12		Душова кабіна	
13		Ванна мийна	1 ВМП
14		Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ-252/66
15		Стіл з мийною ванною	CBM-1
16		Стіл виробничий з отвором для харчових відходів	
17		Посудомийна машина	KRUPPS C537
18		Ваги підлогові	CAS DB II-60E
19		Бачок для відходів	Forcar AV 4667
20		Бачок для відходів	БО-300
21		Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/0606
22		Підтоварник	KAYMAN ПТ-22/1206
23		Стіл виробничий	ТА-15
24		Стіл виробничий	KAYMAN СЦ-242/0806
25		Стіл виробничий з шухляд.	ITERMA С6-271/1206
26		Роздавальна стійка	
27		Стелаж для белизни 1350х400	
28		Стелаж	KAYMAN СК-451/1204

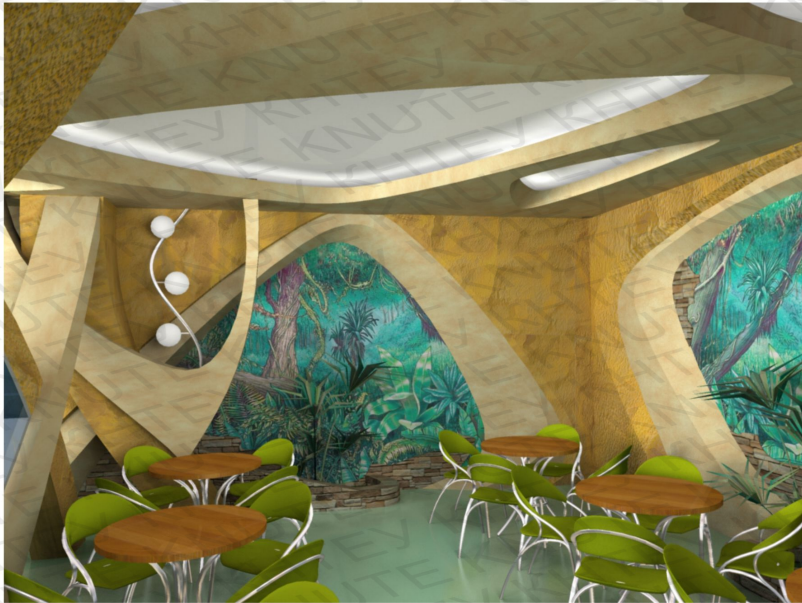
№ з/п	Умовні позначки	Найменування обладнання	Модель
29		Стелаж барної вітрини 1000х400	
30		Стелаж для документів 800х400	
31		Стелаж виробничий	СВ-1
32		Стелаж виробничий	SC-136
34		Шафа для посуду	
33		Сервант для офіціантів 1150х750	
35		Візок офіціантський 400х600	
36		Шафа для одягу 400х400	
37		Шафа для одягу 600х400	
38		Крісло для відпочинку 600х600	
39		Диван для відпочинку	
40		Журнальний столик 600х600	
41		Стіл офісний 1200х600	
42		Стіл письмовий 1200х800	
43		Стіл письмовий 1500х800	
44		Стіл для офіціантів (підсобний) 450х750	
45		Стіл двоохмісний 800х800	
46		Стіл чотирьохмісний 1200х800	
47		Стіл шестимісний 1800х1000	
48		Стільці 600х600	
49		Барні табурети ø400	

				КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП ГЧ		
				Заклад ресторанного господарства на масиві Позняки м. Києва		
Зав. кафедр.				Ресторан органічної продукції на 60 місць	Стадія	Аркус
Керівник					Н	4
Консультант						6
Розробив	Давиденкова О.П.			Специфікація технологічного устаткування	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група з.ф.н.	

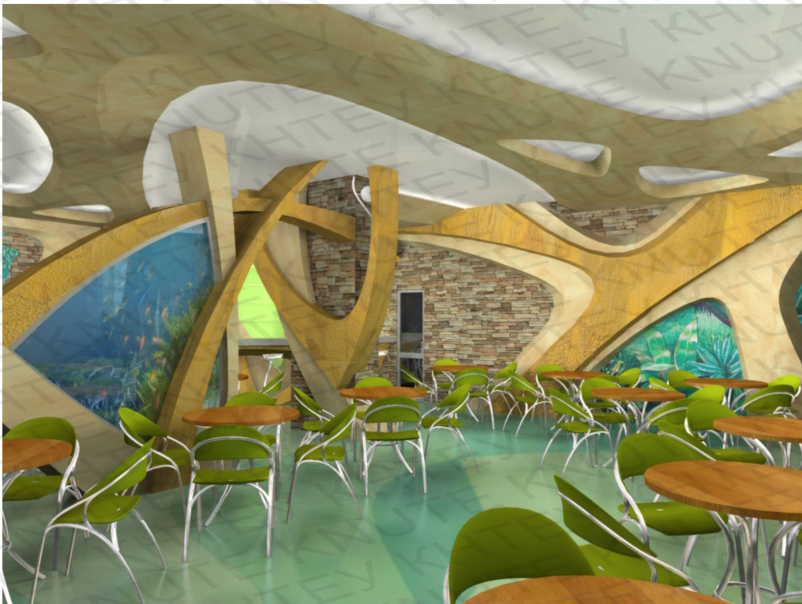
Зображення 1



Зображення 2



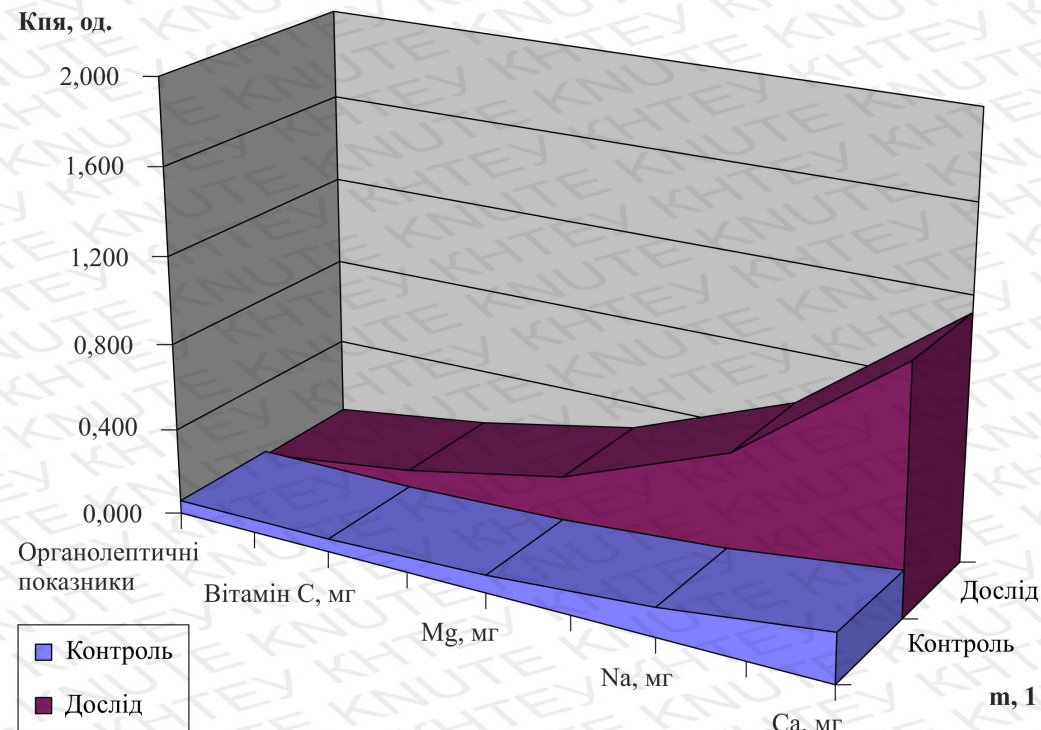
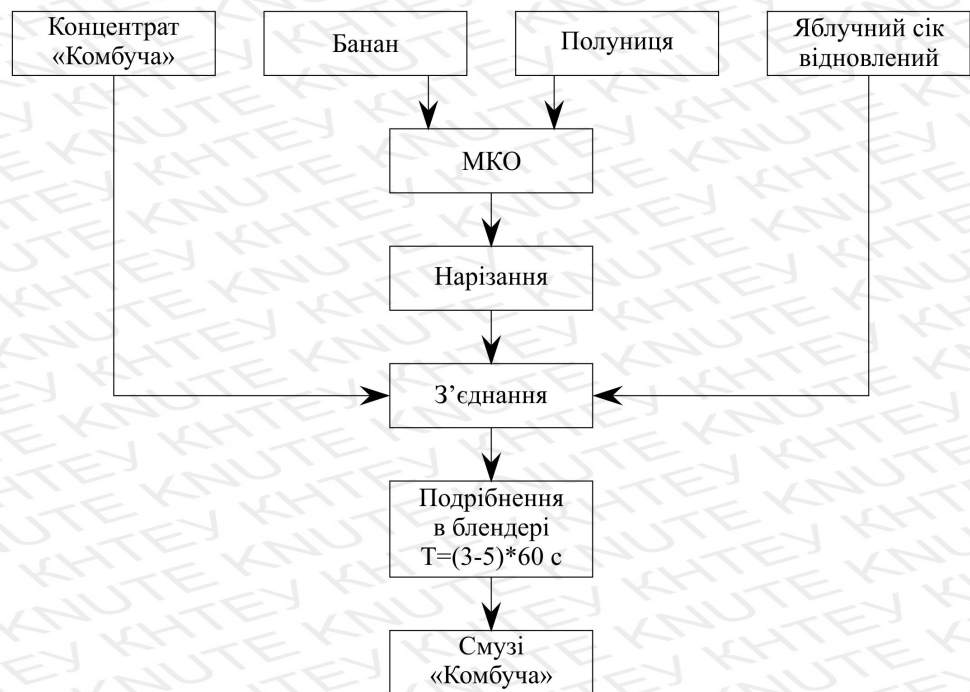
Зображення 3



Паспорт кольорів

№	Колір	Поверхня	Оздоблювальні матеріали
1		Підлога	Керамогранітні плитки
2		Підлога	Керамогранітні плитки
3		Підлога	Керамогранітні плитки
4		Стіни	Природне каміння
5		Стіни	Природне каміння
6		Стіни	Природне каміння
7		Стіни та стеля	Декоративна штукатурка
8		Стіни та стеля	Декоративна штукатурка
9		Стіни	Декоративна штукатурка
10		Стіни	Декоративна штукатурка

				КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП ГЧ			
				Заклад ресторанного господарства на масиві Позняки м. Києва			
Зав. кафедри				Ресторан органічної продукції на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник					Н	5	6
Консультант							
Розробив	Давиденкова О.П.			Інтер'єр зали ресторану	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група з.ф.н.		



Таблиця 1.5

Результати розрахунку комплексного показника якості

Показник	Коефіцієнт вагомості	Смузі «Бананово-полуничний» (контроль)	Смузі «Комбуча» (дослід)
Органолептичні показники	$\kappa_1 =$	0,025	0,047
Вітамін С, мг	$\kappa_2 =$	0,074	0,140
Mg, мг	$\kappa_3 =$	0,148	0,281
Na, мг	$\kappa_4 =$	0,296	0,561
Ca, мг	$\kappa_5 =$	0,591	1,123
	Сума =	1,133	2,152

				КНТЕУ 181.19 07-04 з.ф.н. ВКП ГЧ		
				Заклад ресторанного господарства на масиві Позняки м. Києва		
Зав. кафедри				Ресторан органічної продукції на 60 місць	Стадія	Аркуш
Керівник					Н	6
Консультант						6
Розробив	Давиденкова О.П.			Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група з.ф.н.	