

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ НА 80 МІСЦЬ У СВЯТОШИНСЬКОМУ РАЙОНІ М.КИЇВ»

*Студента 2 курсу 8 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»*

В.М. Іваськів

Науковий керівник проекту

М.П. Перепелиця,
канд. техн. наук, доцент

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

М.П. Перепелиця,
канд. техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

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

Розділ 3. Управління. Економіка.

А.М. Расулова,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

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

Студента: Іваськіва Владислава Михайловича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Ресторанні технології»

Тема проекту: «Проект ресторану європейської кухні на 80 місць у Святошинському районі м.Києва»

Керівник проекту: Перепелиця Мирослава Павлівна

Термін захисту: «___» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект ресторану європейської кухні на 80 місць у Святошинському районі м.Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено концепцію ресторану європейської кухні, яка полягає в створенні демократичного міського закладу. Для проектування ресторану на 80 місць, обрано ділянку за адресою вулиця Світлова, 1. Досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу. Розроблено логотип, неймінг та легенду закладу. Обґрунтовано вимоги до фірмового дизайну інтер'єру ресторану «Good Food», яке виконано в стилі модерн.

Розроблено технологію шоколадного фондану «Насолода» з внесенням до рецептури порошку кербу та тагатоzi. Соціальна ефективність розробленої страви полягає у розширенні асортименту десертів зі зниженою енергетичною цінністю та покращеним вмістом мінеральних речовин та вітамінів.

Наведено загальну характеристику ділянки під будівництво та будівлі ресторану «Good Food».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури ресторану «Good Food». Період окупності проєкту становить 3,3 роки.

Випускний кваліфікаційний проєкт викладено на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 40 таблиць і 7 рисунків, 16 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Ключові слова: ресторан, проєкт, неймінг, десерти, товарообіг, управління, окупність.

Summary

According to the theme and the task, the final qualification project of the 80-seat European cuisine restaurant in the Svyatoshinsky district of Kyiv was completed, which has three sections: "Concept. Technology. Organization", "Architecture. Design, Management. Economy".

Based on market research, the concept of European cuisine restaurant has been developed, which is to create a democratic city institution. For the design of the restaurant for 80 seats, the site was selected at Svetlova street, 1. The market of restaurant services in the area of activity of the projected establishment is investigated. The logo, naming and legend of the institution were developed. The requirements for corporate identity of the interior of the Good Food restaurant, which is made in a modern style, are substantiated.

The technology of chocolate fountain "Delight" with the introduction of kebab powder and tagatoz has been developed. The social effectiveness of the developed dish is to expand the range of desserts with reduced energy value and improved content of minerals and vitamins.

The general characteristics of the site for construction and buildings of the restaurant "Good Food" are given.

Section «Management. Economics "contains the substantiation of the organizational and legal form of management with the development of the organizational structure of the restaurant" Good Food ". The payback period of the project is 3.3 years.

The final qualification project is set out on 54 pages of the explanatory note and contains 40 tables and 7 figures, 16 appendices. Graphic material - 4 sheets.

Keywords: restaurant, project, naming, desserts, turnover, management, payback,

ЗМІСТ

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

ВСТУП

З кожним роком на території України з'являється все більше закладів ресторанного господарства. Це викликано, насамперед, зростаючою потребою людей у харчуванні та проведенні дозвілля. Незважаючи на нестабільний економічний стан наших співвітчизників, заклади харчування користуються неабияким попитом серед місць дозвілля, засобів організації різноманітних заходів. Гнучка політика ресторанних підприємств дозволяє задовольнити бажання усіх людей. Але на тлі конкуренції, яка виникає у ресторанному господарстві, все частіше постає питання відходу від традиційних методів обслуговування, кухні, розважальних заходів та очікуваного контингенту споживачів. Тому підприємства ресторанного господарства вимушені впроваджувати найновітніші сучасні тенденції розвитку, методи та методики як на рівні управління закладом, так і на рівні обслуговування.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних учених, серед яких особливої уваги заслуговують наукові праці: Г. П'ятницької, С.В. Мельниченко, Л.І. Гірняк, В. Найдюк, М. Гінди, В.А. Гросул, Т.П. Іванової, О. Бутенко, І. Воловельської, О. Борисової та ін.

Ресторанне господарство є особливою складовою сфери гостинності, тому вбачаємо актуальність у проектуванні нового ресторану європейської кухні у Святошинському районі міста Києва.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Святошинському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій борошняних кондитерських виробів та десертів.

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

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування ресторану та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити вимоги до оформлення та подавання.

- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- визначити напрями технологічних інновацій та розробити технологію оздоровчих страв із покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.
- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру та розробити штатний розклад.
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сформулювати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології борошняних кондитерських виробів та десертів.

Предмет дослідження: ресторан європейської кухні на 80 місць, борошняні кондитерські вироби, десерти, фондан, керб, тагато, тагато.

Практична реалізація одержаних результатів полягає в можливості впровадження розробленого ресторану європейської кухні, як конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства.

Практична значущість отриманих результатів: за результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему: «Технологія фондану зниженої калорійності як перспективний напрям розширення асортименту десертів» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2019 (додаток А).

1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства.

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Святошинський район — район міста Києва, сучасну назву й кордони отримав 27 квітня 2001 року. За своєю протяжністю становить понад 12 км. Чисельність населення району на 2018 р. становила 2944408 осіб [44].

До послуг мешканців району — 5 стадіонів, спорткомплекс «Наука», 4 дитячі спортивні школи, численні спортклуби. У районі функціонують санаторій для ветеранів війни та праці, геріатричний пансіонат для пенсіонерів.

На території району розташовано 9 готелів, готельно-ресторанних комплексів та готелів/гуртожитків.

У таблиці 1.1 наведена загальна кількість закладів ресторанного господарства за типами, за даними Святошинської районної державної адміністрації в місті Києві [45].

Таблиця 1.1

Заклади ресторанного господарства Святошинського району

Тип закладу	Кількість, шт.	Кількість, місць
Загальна кількість ЗРГ, з них:	164	8200
- ресторани	14	700
- кафе	97	4850
- кафетерії	18	900
- бари	20	1000
- їдальні	8	400
- закусочні	3	150
- заклади швидкого обслуговування	4	200

Для проектування ресторану було обрано вулицю в Святошинському районі Світлова, 1. Відстань до центру міста складає 16 км [40]. Біля майбутнього закладу ресторанного господарства розташована велика кількість багатоповерхових будинків, мешканці яких будуть потенційними споживачами.

Основними місцями туристичної аттрактивності Святошинського району є: ринок Троїцький, інститут колоїдної хімії та хімії води ім. Думанського,

консультувативно-діагностичний центр, акваріум «Igeef», сквер ім. Феодори Пушиної та Василя Стуса, церква Феодосія Чернівецького [46].

У табл. 1.2 наведено найближчі заклади-конкуренти для майбутнього закладу ресторанного господарства [43].

Таблиця 1.2

Дислокація закладів ресторанного господарства Святошинського району

Діючі заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи
Кафе «Мрія»	вул. Командарма Уборевича, 24	60	10:00-23:00
Ресторан «Осінній акорд»	вул. Осіння, 33	80	12:00-23:00
Піцерія «Just Pizza»	вул. Командарма Уборевича, 23	64	11:00-23:00
Кафе «Хуторок»	вул. Чорнобильська 16/80	70	10:00-23:00
Кафе «Ельба»	вул. Командарма Уборевича, 1В	78	11:00-23:00
Бар «Нутрь»	бул. Академіка Вернадського, 79	65	12:00-24:00
Кафе «Рутенія»	бул. Академіка Вернадського, 63А	70	11:00-23:00
Спорт-бар «Барви»	вул. Академіка Доброходова, 24	60	11:00-22:00
Рестобар «Апельсин»	вул. Василя Стуса, 22\1	320	11:00-04:00
Всього, місць		867	

З існуючої ситуації на ринку ресторанних послуг бачимо, що біля обраної ділянки для проектування функціонує 9 закладів ресторанного господарства різних типів, в основному це кафе. Переважна кількість закладів ресторанного господарства працює з 11:00 до 23:00 години. Обслуговування у залі відбувається частково офіціантами.

Конкурентні переваги проектового ресторану наступні:

- концептуальне меню європейської кухні із застосуванням технології приготування в Sous Vide;
- демократичні ціни, запровадження різноманітних акцій та пропозицій;
- жива музика у вечірній час по вихідним дням;
- відкрита кухня, за рахунок чого відвідувачі матимуть змогу стежити за процесом приготування їжі;
- реалізація продукції з собою у фірмовому пакуванні;
- додаткові послуги: обслуговування святкових заходів, парковка біля ресторану, літня веранда, бронювання столика, безкоштовний Wi-Fi, дитячі розважальні програми на вихідні дні.

Наймінг закладу

Наймінгом проектованого ресторану європейської кухні вирішено обрати «Good Food», що в перекладі з англ. означає – хороша їжа, адже для своїх гостей заклад ресторанного господарства пропонуватиме найкращі та найсвіжіші страви, приготовлені з локальної сировини.

Для ресторану європейської кухні розроблено індивідуальний логотип, який уособлює у собі майстерність кухарів, які працюватимуть у закладі ресторанного господарства. Логотип ресторану «Good Food» представлений на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Логотип ресторану європейської кухні «Good Food»

Також розроблено слоган для подальшої зовнішньої та внутрішньої реклами ресторану «Good Food», який звучить наступним чином: «Good Food! Good mood!» (в перекладі «Хороша їжа, хороший настрій»).

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану «Good Food» плануємо виконати у стилі модерн, який підкреслюватимуть велика кількість дерева, білі скатертини, бежеві крісла та дивани, картини на стінах, незвичайні тумби та торшери в нішах [47]. Колір стін – бежевий, з використанням дерев'яного декорування. Стеля – підвісна білого кольору, підлога виконана із ламінату коричневого кольору. Барна стійка виконана із дерева та має прямокутну форми.

Головною родзинкою ресторану буде відкрита кухня, за рахунок чого гості зможуть спостерігати зі своїх місць за роботою кухарів. Інтер'єр закладу

ресторанного господарства планується доповнити живими квітами та підсвіткою у вигляді прожекторів. Торгівельна зала ресторану буде розрахована на одночасне розміщення 80 осіб.

Орієнтовний дизайн проектного ресторану «Good Food» наведений на рис. 1.2. У закладі ресторанного господарства буде спеціально обладнана сцена для виступу музикантів.

У теплу пору в ресторані плануємо відкриття літнього майданчику в світлих тонах з плетеними меблями.

Офіціанти будуть одягнені у білі сорочки та чорні фартухи, гендерних ознак до обслуговуючого персоналу не висувається.



Рис.1.2. Орієнтовний дизайн проектного ресторану «Good Food»

Для подачі страв у ресторані передбачається керамічний, фарфоровий та фаянсовий посуд.

Сервіс

Форма обслуговування в ресторані «Good Food» – повне обслуговування офіціантами. Спосіб розрахунку – із наступним розрахунком. Оплата здійснюється як готівкою, так і за кредитними картками.

В залі ресторану будуть запропоновані послуги з організації дозвілля: відведено майданчик для естради, який включатиме живу музику у вечірній час. У

вихідні дні проходять спеціально організовані розважальні програми для дітей. Для розширення своєї діяльності ресторан «Good Food» проводитиме обслуговування святкових заходів, бенкетів та фуршетів.

У ресторані «Good Food» використовується прямий канал збуту продукції, тобто у залі закладу.

Для постійних гостей ресторану «Good Food» передбачається впровадження знижок, у вигляді пластикових карток із системою накопичення бонусів.

Режим роботи ресторану планується з 11:00 до 23:00 години без вихідних. У таблиці 1.3 наводимо концепцію ресторані «Good Food» на 80 місць.

Таблиця 1.3

Концепція ресторану «Good Food»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<i>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</i>	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	м. Київ
Адміністративний район населеного пункту	Святошинський район, вул. Світлова, 1
Рівень туристичної і ділової активності району	Середній рівень туристичної атракції, оскільки заклад знаходиться у житловому районі
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	2 ресторани («Осінній акорд», «Апельсин») 4 кафе («Мрія», «Хуторок», «Ельба», «Рутенія») піцерія «Just Pizza», 2 бари («Нутрь», «Барви»)
<i>Наймінг</i>	
Тип закладу	Ресторан
Наймінг	«Good Food»
Логотип	
Легенда	Ресторан «Good Food» запрошує відвідати страви європейської кухні та поринути у атмосферу відпочинку та хорошого настрою.
<i>Концептуальне меню</i>	
У меню ресторану «Good Food» представлені такі відомі страви європейської кухні як: тар-тар, карпаччо з риби та м'яса, салат «Грецький», креветки гриль, борщ з пампушками, медальйони з телятини, пасти, овочі гриль, тірамісу та фондан.	
<i>Концепція дизайну та атмосфери закладу</i>	

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Стиль дизайну	Модерн
Фірмові кольори	Бежевий, білий, коричневий та синій
Фірмові атрибути, атмосфера	В оформленні використана велика кількість дерева, білі скатертини, торшери в нішах та картини на стінах. Меблі - бежеві крісла та дивани, незвичайні тумби. Інтер'єр доповнено живими квітами та підсвіткою у вигляді прожекторів.
<i>Сервіс</i>	
Формат закладу, рівень сервісу	Ресторан з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Офіціантами за індивідуальною формою з наступним розрахунком
Режим роботи	11.00 до 23.00
Додаткові послуги	- дитячі розважальні програми на вихідні дні; - обслуговування святкових заходів; - парковка біля ресторану; - літня веранда; - жива музика у вечірній час по вихідним дням; - реалізація продукції з собою у фірмовій упаковці; - бронювання столика на сайті ресторану; - безкоштовний Wi-Fi.
Зали для споживачів, кількість місць	Торгівельна зала на 80 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	2,9 рази

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Меню ресторану «Good Food» складається із страв європейської кухні, які готуються з інгредієнтів фермерських господарств та в залежності від сезонності. Страви готуються з використанням сучасних технологій та устаткування.

У меню ресторану «Good Food» представлені такі відомі страви європейської кухні як: тар-тар, карпаччо з риби та м'яса, салат «Грецький», креветки гриль, борщ з пампушками, медальйони з телятини, пасти, овочі гриль, тірамісу та фондан. Заклад пропонуватиме своїм гостям м'ясні страви приготовлені із застосуванням технології Sous Vide.

Sous-vide (від фр. cuisson sous vide – приготування у вакуумі) - основним принципом технології є приготування герметично завакуумованих продуктів у

пластикових або поліетиленових пакетах при низьких температурах (не вище 70°C) з подальшим швидким охолодженням [51]. Вакуумування сировини дозволяє отримати страву соковитої консистенції з покращеними сенсорними характеристиками, за рахунок попередження випаровування вологи та летких ароматичних речовин, виключає ризик повторного забруднення в процесі зберігання та продовжує його термін.

У винній карті представлені вина України, Італії, Франції, Грузії та Чилі. Розділ міцного алкоголю включає в себе горілку та різні настоянки, віскі та коньяк, вермути та лікери, текілу та пиво. В коктейльній карті ресторану «Good Food» велика кількість різноманітних коктейлів, включаючи авторські, а також домашні лимонади і знамениті китайські чаї.

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту визначено, що раціональне харчування забезпечує нормальний розвиток і життєдіяльність організму, функціонування внутрішніх органів і систем, що сприяє поліпшенню здоров'я людини і профілактиці захворювань. За даними ФАО ВООЗ, три чверті населення в більшості країн світу страждають захворюваннями, виникнення і розвиток яких пов'язані з неправильним харчуванням, а саме перевтома, зниження рівня розумового розвитку, працездатності та імунітету, порушення обміну речовин, ожиріння, цукровий діабет, гіпертонія [37].

Оптимізація структури харчування передбачає збільшення виробництва харчової продукції за поліпшеними та новітніми технологіями, а також збагачення продуктів біологічно цінними речовинами – білками, харчовими волокнами, мінеральними речовинами та вітамінами.

Споживання десертів відіграє значну роль у повноцінному харчуванні різних вікових груп населення, вони є одним з найулюбленіших видів солодощів, які пропонують заклади ресторанного господарства [29]. Десерти є досить висококалорійними продуктами, у них міститься багато легкозасвоюваних вуглеводів, цукрів та жирів. За рахунок їх нерегульованого споживання постійно зростає кількість людей з такими захворюваннями, як серцево-судинні, цукровий діабет, ожиріння, атеросклероз [34]. Саме тому науковцями ведуться активні

пошуки заміни рецептурного складу десертів, що могло б дозволити знизити їх енергетичну цінність, поліпшити вітамінний та мінеральний склад.

Шоколадний фондан – десерт, з твердої скоринкою і ніжною кремовою рідкою начинкою всередині [50]. Подають фондан з ванільним кремом, карамеллю, м'ятою, свіжими ягодами або кулькою морозива. Обраний десерт є одним з найкращих об'єктів дослідження, оскільки технологічний процес теплової обробки становить 480-600 сек., що забезпечує відносно високий вміст поживних речовин, якими може бути збагачений виріб.

Розробка нових десертів із зниженим вмістом цукру та підвищеною кількістю вітамінів і мінеральних речовин є актуальною на сьогодні в Україні.

Удосконаленню асортименту десертів зниженої калорійності, присвячено роботи багатьох вітчизняних і закордонних вчених: Кравченка М.Ф., Федорової Д.В., Дорохович А.М., Черевка О.І., Рудавської Г.Б., Притульської Н.В., Сирохмана І.В., Гніцевич В.А., Jasiczak J.

Мета наукової роботи – розроблення технології десертів зниженої калорійності із використанням кербу та тагатоzi. Об'єкт дослідження – технологія десертів із використанням кербу та тагатоzi.

Предмет дослідження – шоколадний фондан «Насолода», керб (ТУ 9199-054-40643104-02), тагатоza (ТУ 10.89.19-001-05807664-2018).

Зважаючи на необхідність оптимізації та раціоналізації здорового харчування людей, постійно проводяться дослідження щодо організації виробництва низькокалорійних та нешкідливих речовин, здатних підсолоджувати їжу та забезпечувати організм необхідними мікроелементами.

Цукрозамінники – це речовини природного або штучного походження. На відміну від натуральної сахарози, вони засвоюються в організмі не так швидко, потребуючи менше інсуліну, не створюють перенавантаження для підшлункової залози, у помірних кількостях не призводять до різкого підвищення рівня глюкози у крові, що має велике значення у лікувально-профілактичному харчуванні хворих на цукровий діабет та інших груп населення. Відомо кілька десятків речовин, які

можуть бути використані як цукрозамінники. У табл. 1.4 проведено аналіз найбільш відомих цукрозамінників та їх солодкості по відношенню до цукру [34].

Таблиця 1.4

Дослідження цукрозамінників та їх солодкості по відношенню до цукру

Найменування	Солодкість, од.	Найменування	Солодкість, од.
Мальтоза	0,4	Сахароза	1,0
Ксиліт	1,0	Фруктоза	1,5
Сорбіт	0,6	Глюкоза	0,8
Цикламат	30	Галактоза	0,32
Аспартам	250	Сахарин	300
Тагатоza	0,92	Екстракт стевії	300
Лактоза	0,16	Мальтитол	0,9
Сукралоза	600,0	Манніт	0,4

Деякі з цих підсолоджувачів беруть участь в обміні речовин, метаболізують в організмі, незначно стимулюють секрецію інсуліну, мають різну енергетичну цінність. В останні роки за кордоном почали використовувати при виробництві десертів нову інноваційну сировину – гліциризин, інουλін та цукор тагатоzu.

Одним із інноваційних цукрозамінників є тагатоza, яка являє собою білий кристалічний порошок, схожий на сахарозу. Її солодкість становить 92%, в природі зустрічається в складі різних плодів, молочних та інших продуктах. Тагатоza має унікальне поєднання важливих технологічних властивостей з властивостями, які сприяють покращенню стану здоров'я людини (низька калорійність та глікемічний індекс), її солодкість (відносно сахарози) – 92 %; розчинність при 293 К (20°C) – 58 %, калорійність – 6,28 кДж (1,5 ккал/г)[41]. Сировиною для виробництва тагатоzi є лактоза, технологія отримання полягає у її розщепленні під дією ферменту лактази з утворенням глюкози і галактози та подальшій ізомеризації галактози до тагатоzi.

Керб або порошок висушених стручків річкового дерева (цератонии стручкової), вічнозеленого середземноморського рослини з сімейства бобових, який на 8% складається з протеїну, містить харчові волокна, вітаміни А, групи В, D, а також такі мінеральні речовини як: кальцій, фосфор, калій, магній, залізо та ін. Керб поліпшує обмінні процеси, тому дозволений особам з порушеним вуглеводним обміном та дітям [42]. Він значно знижує засвоєння надлишку холестерину при щоденному прийомі їжі, адже його гіпохолестеринова здатність у

два рази сильніше, ніж у інших харчових волокон. За смаком кероб схожий на какао з цукром. Хімічний склад керобу представлений у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Хімічний склад керобу

Назва речовини	Вміст компонентів в 100 г сировини, в г
Білки	4,6
Жири	0,7
Вуглеводи	49
Харчові волокна	39,8
Енергетична цінність	222 кКал
В ₁ , тіамін	0,1
В ₂ , рибофлавін	0,5
В ₆ , піридоксин	0,4
В ₉ , фолієва кислота	0,29
РР, ніацин	1,9
Е, токоферол	0,6
Калій	1712
Кальцій	520
Магній	140
Фосфор	79
Залізо	18
Цинк	0,9
Селен	5,3 мкг

Його використання у приготуванні десертів та кондитерських виробів дозволяє значно скоротити частку цукру у їх складі та покращити хімічний склад, завдяки багатому вмісту в ньому мінеральних речовин та вітамінів [39]. Він значно знижує засвоєння надлишку холестерину при щоденному прийомі їжі, адже його гіпохолестеринова здатність у два рази сильніше, ніж у інших харчових волокон. За смаком кероб схожий на какао з цукром.

У додатку Б наведено технологічну схему приготування шоколадного фондану з використанням керобу та тагатози.

Враховуючи вищезазначені переваги та недоліки досліджуваних компонентів, в результаті відпрацювань з метою поліпшення та удосконалення технологічного процесу виробництва десертів зниженої калорійності була розроблена рецептура шоколадного фондану з додаванням керобу та тагатози. У розробленій технології проведено заміну цукру на тагатозу для зменшення кількості вуглеводів та енергетичної цінності страви та частину шоколаду (50% від

загального вмісту) на керб, для покращення структурних характеристик, мінерального та вітамінного складу. У табл. 1.6 наводимо рецептурний склад шоколадного фондану з додаванням кербу та тагатоzi.

Таблиця 1.6

Рецептурний склад шоколадного фондану з додаванням кербу та тагатоzi

Інгредієнт	Контроль	Дослід
Цукор	20	
Тагатоza		2
Масло вершкове	15	15
Шоколад	20	10
Керб		20
Борошно пшеничне	20	20
Яйця	25	25
Разом	100	100

Для визначення раціональної концентрації добавок проведено дослідження органолептичних показників шоколадного фондану з використанням кербу та тагатоzi (табл. 1.7). Органолептичну оцінку проведено за 5-бальною шкалою, при цьому враховано коефіцієнт вагомості кожного з показників.

Таблиця 1.7

Органолептична оцінка шоколадного фондану «Насолода» з використанням кербу та тагатоzi, бали

Показники	Коефіцієнт вагомості	Контроль	Дослід 1
Зовнішній вигляд	0,2	5,0	4,9
Консистенція	0,2	5,0	5,0
Колір	0,1	5,0	4,9
Смак	0,3	5,0	4,9
Запах	0,2	5,0	4,8
Загальна оцінка	1	5,0	4,9

За результатами дегустаційних досліджень встановлено, що при додаванні кербу та тагатоzi до рецептури шоколадного фондату покращився зовнішній вигляд, смак став більш вираженим, запах - приємніший, внесення добавок не погіршило органолептичні показники досліджуваних десертів.

Запропонований спосіб приготування шоколадного фондану з кербом та тагатозою дозволяє отримати десерти підвищеної харчової цінності та із

зниженою енергетичною цінністю. Порівняльний аналіз хімічного складу контрольного та дослідного зразків шоколадного фондану наведено у табл. 1.8.

Дослідивши хімічний склад шоколадного фондану, можна зробити висновок що при додаванні керобу та тагатози до десерту, підвищуються кількість білків – на 20,4%, харчових волокон – на 105,3%, а енергетична цінність зменшується 34,8%, що є важливим показником під час розроблення продукції для хворих на цукровий діабет та ожиріння [32].

Таблиця 1.8

Хімічний склад шоколадного фондану «Насолода» з додаванням керобу та тагатози, (г на 100 г)

Найменування показників	Контроль	Дослід	Абсолютне відхилення, г	Відносне відхилення, %
Білки, г	9,35	11,25	1,91	20,4
Жири, г	30,42	22,68	-7,74	-25,4
Вуглеводи, г	36,67	25,58	-11,09	-30,3
Харчові волокна, г	4,16	7,03	2,87	69,0
Мінеральні речовини				
Кальцій, мг	50,53	113,38	62,85	124,4
Калій, мг	321,30	466,80	145,50	45,3
Магній, мг	56,30	84,35	28,05	49,8
Натрій, мг	38,20	39,85	1,65	4,3
Фосфор, мг	97,36	145,51	48,15	49,5
Залізо, мг	6,17	6,92	0,75	12,2
Селен, мкг	9,49	9,93	0,44	4,6
Цинк, мг	0,78	1,23	0,45	58,1
Вітаміни				
В ₁ (тіамін), мг	0,10	0,11	0,02	15,4
В ₂ (рибофлавін), мг	0,15	0,21	0,06	41,1
В ₆ (піридоксин), мг	0,13	0,16	0,03	23,3
В ₉ (фолієва кислота), мкг	9,77	10,04	0,27	2,8
РР, мг	1,79	2,69	0,90	50,3
Енергетична цінність, ккал	372,11	242,50	-129,61	-34,8

З мінеральних речовин в дослідному зразку значно підвищився вміст кальцію – на 124,4%, калію – на 45,3%, магнію – на 49,8%, фосфору – на 49,5% та цинку – на 58,1%. Аналогічно покращився вміст вітамінів: тіамін збільшився – на 15,4%, рибофлавін - на 41,1%, вітамін РР – на 50,3%.

Комплексні показники якості шоколадного фондану зиженої калорійності розраховано за даними хімічного складу за методом, який враховує співвідношення одиничних показників дослідного і контрольного зразків [28]. На основі отриманих даних побудовано модель якості розробленого шоколадного фондану «Насолода» з додаванням кербу та тагатози (рис. 1.3).

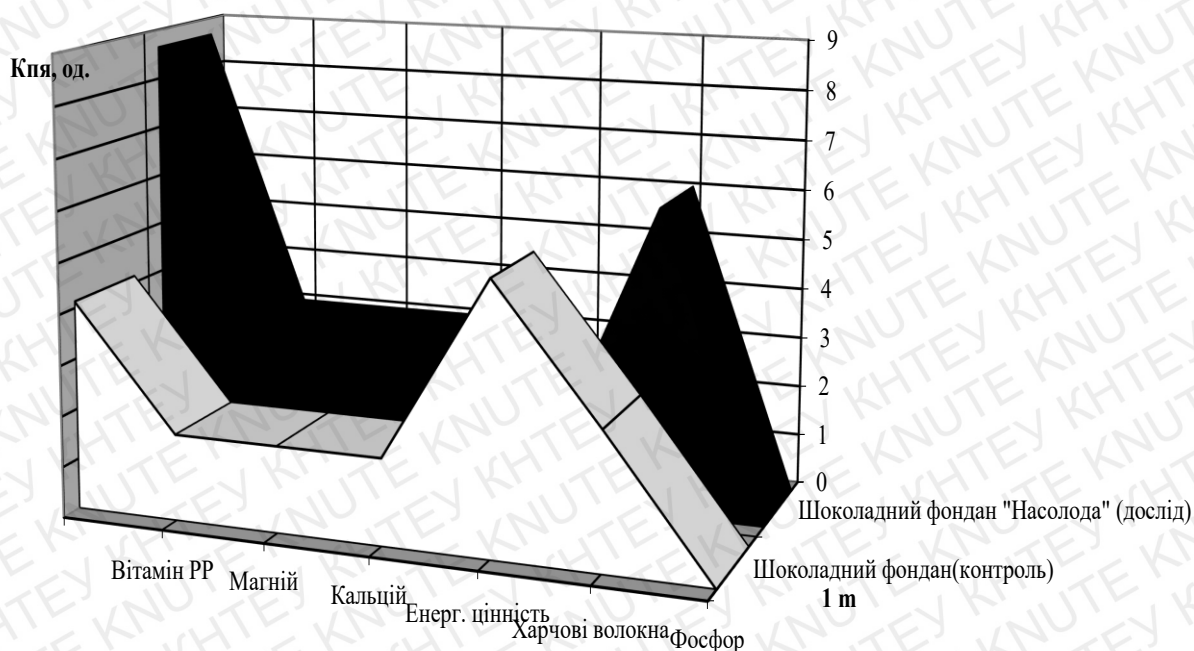


Рис. 1.3. Модель якості шоколадного фондану «Насолода» з додаванням кербу та тагатози

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок про доцільність використання рослинної сировини та цукрозамінників у технології шоколадного фондану. Соціальна ефективність розробленої страви полягає у розширенні асортименту десертів зі зниженою енергетичною цінністю та покращеним вмістом мінеральних речовин та вітамінів за рахунок внесення до рецептури порошку кербу та тагатози. Розроблений шоколадний фондан «Насолода» рекомендовано для задоволення попиту споживачів на харчові продукти оздоровчого призначення та закладам ресторанного господарства задля розширення асортименту продукції. Розроблений десерт впроваджено у кафе «Борщ» (додаток В).

1.3. Виробничий процес

Сировина та напівфабрикати до ресторану «Good Food» прийматиметься централізованим шляхом і зберігатиметься у складських приміщеннях. Моделювання сервісно-виробничого процесу ресторану «Good Food» проводимо на рис. 1.4 [31].

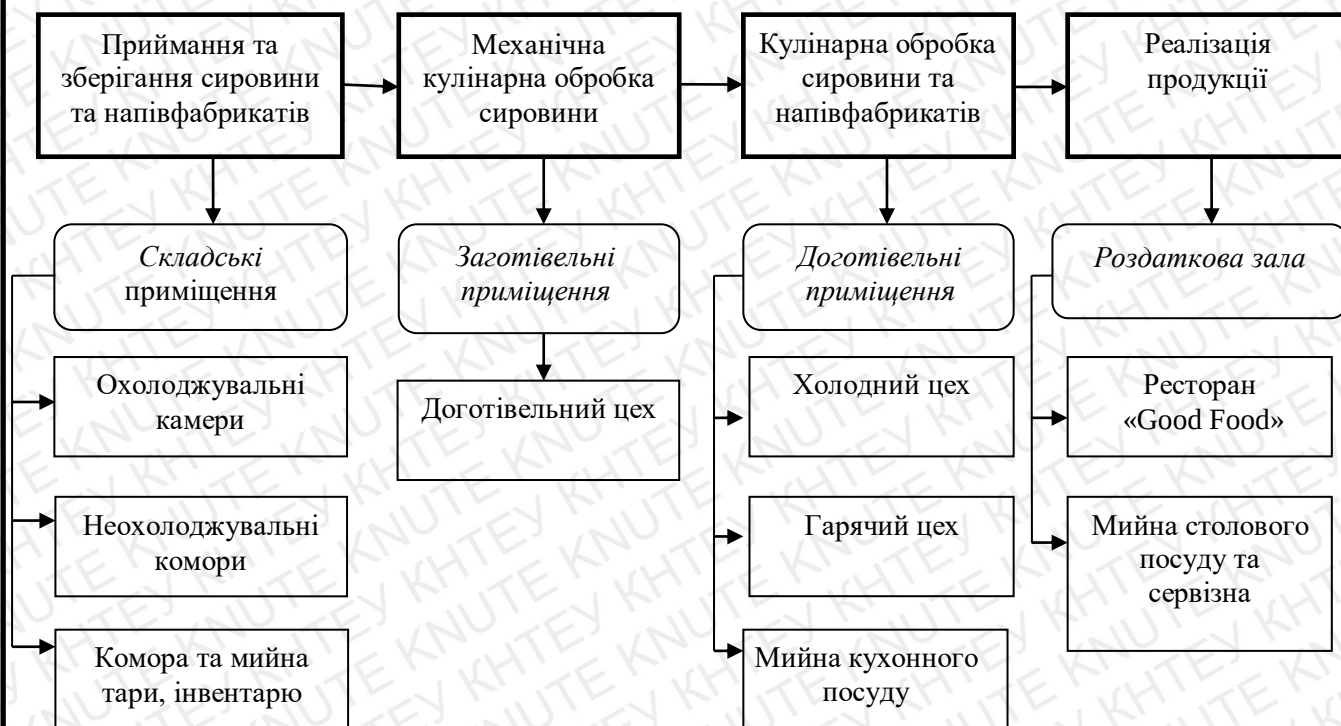


Рис.1.4. Схема структурно-виробничого процесу ресторану «Good Food»

Сировина із приміщень складського господарства розподілятиметься по цехам, де відбуватиметься її обробка. Заклад ресторанного господарства працюватиме на сировині та напівфабрикатах, тому виділяємо доготівельний цех, холодний та гарячий цехів, де проходить виготовлення готових страв.

Виробничий процес у ресторані «Good Food» моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день, при цьому враховують режим роботи, кількість відвідувачів за кожну годину роботи (формула 1.1) [38]:

Результати прогнозування добової динаміки попиту ресторану «Good Food» на 80 місць представлено в табл. 1.9.

Всього відвідувачів за день – 263 осіб. Найбільш завантажені години в обід з 12:00 до 14:00 та ввечері з 16:00 до 19:00. Оборотноість місця в ресторані «Good Food» на 80 місць становить 3,3 рази.

Таблиця 1.9

Прогнозована добова динаміка попиту ресторану «Good Food» на 80 місць

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
11:00-12:00	60	1,0	0,1	8
12:00-13:00	60	1,0	0,3	24
13:00-14:00	60	1,0	0,5	40
14:00-15:00	60	1,0	0,4	32
15:00-16:00	90	0,7	0,2	11
16:00-17:00	90	0,7	0,6	34
17:00-18:00	90	0,7	0,7	39
18:00-19:00	120	0,5	0,9	36
19:00-20:00	150	0,4	0,5	16
20:00-21:00	150	0,4	0,3	10
21:00-22:00	120	0,5	0,2	8
22:00-23:00	90	0,7	0,1	6
Всього за день				263

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у ресторані «Good Food», використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами (табл. 1.10), загальну кількість страв розраховуємо за формулою 1.2 [38].

Таблиця 1.10

Прогнозована кількість страв у ресторані «Good Food»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,1	26
Холодні закуски	1,9	500
Гарячі закуски	0,3	79
Супи	0,18	47
Основні страви	1,2	316
Гарніри	0,3	79
Десерти	0,4	105
Гарячі напої:	0,4	105
- чай	0,6	63
- кава	0,4	42
Холодні напої:	0,6	158
- соки-фреш	0,3	47
- мінеральні води	0,1	16
- напої власного виробництва	0,4	63
- фруктові води	0,2	32
Алкольні напої	0,3	79
Разом за групами		1494

Виробничу програму ресторану «Good Food» складаємо на основі розробленого меню та прогнозованої кількості страв, дані зводимо у додаток Г.

Визначення загальної кількості сировини певного виду передбачає розрахунок продуктів, необхідних для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми ресторану за формулою 1.3 [38]. Необхідна кількість сировини для виконання виробничої програми ресторану «Good Food» зведена у додатку Д.

Для підвищення економічної ефективності функціонування ресторану «Good Food» використовуємо логістичний підхід «гнучке виробництво». Безперебійне постачання напівфабрикатів та сировини у ресторан виконано за рахунок оптимальних форм і методів постачання, способів доставки, форми оплати (додаток Е).

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуск ділимо на елементи представлені на рис. 1.5 [24].



Рис. 1.5. Технологічний процес приймання, зберігання і відпуску сировини та товарів у ресторані «Good Food»

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення ресторану «Good Food» представлено у табл.1.11 [49].

Таблиця 1.11

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка устаткування	Кількість, одиниць	Розміри, площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
1	2	3	4	5	6	7	8
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Ваги товарні Промприлад ВН-30-1-А	1	500х600 0,3	Завантажувальна	8	Комірник, вантажник
		Виробничий стіл Володимир ЛТД СВН-1000х600	2	1000х600 1,2			
		Ваги настільні CAS ED-6H	1	306х222			
		Підтоварник Володимир ЛТД ПН-1000х500	1	1000х500 0,5			
		Візок вантажний Інтертехсклад ТП-1	1	800х500 0,8			
Склад	Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник Володимир ЛТД ПН-1200х600	2	1200х600 1,44	Охолоджувана камера м'ясо-рибна	6	Комірник, вантажник
		Стелаж Володимир ЛТД СтН-4-1400х500	1	1400х500 0,7			
		Підтоварник Володимир ЛТД ПН-1200х600	2	1200х600 1,44	Охолоджувана камера овочів, фруктів, зелені	6	
		Стелаж Володимир ЛТД СтН-4-1400х500	1	1400х500 0,7			
		Підтоварник Володимир ЛТД ПН-1200х600	2	1200х600 1,44	Охолоджувана молочно-жирових продуктів	6	
		Стелаж Володимир ЛТД СтН-4-1400х500	1	1400х500 0,7			
		Підтоварник Володимир ЛТД ПН-1200х600	2	1200х600 1,44	Комора сухих продуктів	7	
		Стелаж Володимир ЛТД СтН-4-1400х500	2	1400х500 1,4			

1	2	3	4	5	6	7	8
Склад	Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник Володимир ЛТД ПН-1200х600	1	1200х600 0,72	Комора винно-горілчаних напоїв	8	Комірник, вантажник
		Стелаж Володимир ЛТД СтН-4-1400х500	3	1400х500 2,1			
		Стелаж Володимир ЛТД СтН-4-1400х500	1	1400х500 0,7	Комора інвентарю та мийна тари	7	
		Ванна мийна Володимир ЛТД МВПН	2	1000х600 1,2			
		Шафа для інвентарю Володимир ЛТД ШД2Н-2	1	1200х500 0,6			

Процес організації роботи складського господарства наведено у додатку Ж. На основі проведених розрахунків встановлено, що для ефективного функціонування складського господарства ресторану «Good Food» необхідний персонал у складі матеріально-відповідального комірника, який працює п'ять днів на тиждень; слідує за відпуском товарів, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою програми автоматизації складського обліку «S-House».

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Ресторан «Good Food» працюватиме на сировині та напівфабрикатах, тому передбачаємо – доготівельний цех. В доготівельному цеху виділяємо два відділення (додаток К) [13]:

- м'ясо-рибне відділення (лінія обробки м'яса, птиці та субпродуктів; лінія обробки риби та морепродуктів);
- овочеве та фруктово-ягідне відділення (лінія обробки овочів та зелені; лінія обробки фруктів та ягід).

Виробничу програму доготівельного цеху складаємо, виходячи з виробничої програми ресторану на день (додаток Л).

Кількість кухарів визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм виготовлення одиниці продукції (формула 1.4 та 1.6) [Хорека]. Розрахунок необхідної чисельності працівників доготівельного цеху проводимо у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Розрахунок чисельності працівників доготівельного цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Кваліфікація працівника
Обробка картоплі та коренеплодів	Миття, доочищення, нарізання	23,4	3,2	74,9	10.00-12.00	Кухар III р.
Обробка інших овочів	Миття, очищення, нарізання	43,7	3,1	135,5	10.00-12.00	Кухар III р.
Обробка фруктів, ягід, зелені	Миття, перебирання, нарізання	31,2	3,2	99,8	10.00-12.00	Кухар III р.
Обробка м'яса, субпродуктів	Зачищення, миття, нарізання	24,6	4,0	98,4	11.00-16.00	Кухар IV р.
Обробка птиці	Миття, нарізання	15,1	4,1	61,9	11.00-16.00	Кухар IV р.
Обробка риби	Очищення, миття, нарізання	34,0	4,3	146,2	10.00-13.00	Кухар IV р.
Разом витрати часу				616,7		

Кількість виробничого персоналу доготівельного цеху складатиме:

$$N_1 = 616,7 \cdot 100 / (9 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 2,0$$

$$N_2 = 2,0 \cdot 1,58 = 3 \text{ особи}$$

У доготівельному цеху працюватиме 3 кухарі (III та IV розрядів), графік роботи ступінчастий, одна зміна триває 9 годин.

Технічну характеристику устаткування визначаємо за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України та за довідниковою літературою (табл. 1.13) [49].

Площу виробничого цеху реторану «Good Food» розраховуємо за формулою 1.11 [38]:

Таблиця 1.13

Підбір устаткування доготівельного цеху

Тип	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа м ²
		довжина	ширина		
Стіл виробничий	Володимир ЛТД СВН	1160	600	4	2,78
Стіл виробничий з мийною ванною	Володимир ЛТД СВ1МЗН	1400	600	1	0,84
Ванна мийна 2-х секційна	Володимир ЛТД МВЗН-2	1200	600	2	1,44
Холодильна шафа	Cold S-1200	1420	725	1	1,02
Стелаж	Володимир ЛТД СтН-4	1000	500	1	0,5
Вакумна пакувальна машина	Lavezzini Universal	530	370	1	-
Привід універсальний: механізм для збивання і перемішування, м'ясорубка, різально-протиральний	Hallde CC-34	540	340	1	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	306	222	1	-
Овочерізка	SAMMIC CA-401	389	380	1	-
Полиця настінна	Володимир ЛТД ПНН2	1000	350	1	-
Рукомийник настінний	Володимир ЛТД МВРкН	500	500	1	0,25
Бак для відходів	АСР 100	300	300	1	0,09
Загальна площа устаткування					6,92

Площа доготівельного цеху складає: $S_0 = 6,92 / 0,35 = 20 \text{ м}^2$.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Доведення до готовності, оформлення та порціонування страв у ресторані «Good Food» відбувається в гарячому та холодному цехах.

Холодний цех починає свої роботи за 2-3 години до відкриття ресторану. У цеху виділяємо такі виробничі лінії: приготування салатів, приготування закусок, приготування холодних десертів. Структурно-технологічна схема організації роботи в холодному цеху наведена у додатку М [21].

На основі виробничої програми на день складаємо виробничу програму холодного цеху (табл. 1.14).

$$N_1 = 497,2 \cdot 100 / 3600 \cdot 9 \cdot 1,14 = 1,3$$

Ресторан працюватиме без вихідних та святкових днів, тому загальна кількість кухарів складає: $N_2 = 1,3 \cdot 1,58 = 2$ особи. Таким чином, для виконання запланованої виробничої програми в холодному цеху потрібно 2 кухарі V розряду, графік роботи позмінний, тривалість зміни – 9 годин.

Таблиця 1.14

Виробнича програма холодного цеху ресторану

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу
Курачий паштет	5	1,2	6,0
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в коньяці	2	1,2	2,4
Сьомга шеф-посолу з хрусткою чабатою	36	1,1	39,6
Рибне асорті	43	0,9	38,7
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	38	0,8	30,4
Салат зі слабосоленим тунцем	26	1,0	26,0
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	41	1,0	41,0
Салат з телячим ростбіфом Sous Vide та свіжими овочами	32	1,0	32,0
Цезар класичний з курячою грудкою	34	0,9	30,6
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	28	0,9	25,2
Салат «Грецький» з в'яленими томатами та сиром Фета	30	0,9	27,0
Овочевий салат	36	0,9	32,4
М'ясне асорті	49	0,8	39,2
Карпачо з телятини з салатом Фризе та сиром Пармезан	37	0,8	29,6
Тар-тар з яловичини з маринованими опеньками	34	0,9	30,6
Сирне плато	36	0,9	32,4
Фруктово-ягідне плато	12	0,8	9,6
Морозиво	11	1,0	11,0
Сорбети	14	1,0	14,0
Всього			497,2

Гарячий цех ресторану «Good Food» складається з таких ліній: лінія приготування супів, лінія основних страв, лінія приготування гарячих десертів. У додатку Н наведена структурно-технологічна схема організації роботи в гарячому цеху. Виробничу програму гарячого цеху ресторану зводимо у таблицю 1.15.

Таблиця 1.15

Виробнича програма гарячого цеху ресторану

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу
1	2	3	4
Стейк Рибай Sous Vide з томатами гриль під сиром	4	1,2	4,8
Медальйони з телятини	4	1,2	4,8
Паста з лососем, шпинатом під легким вершковим соусом	3	1,2	3,6

Продовження таблиці 1.15

1	2	3	4
Шоколадний фондан «Насолода» з тагатозою та кербом	5	1,4	7,0
Тигрові креветки на грилі з часниковим соусом	20	1,2	24,0
Жульєн з мідій та шпинату	23	1,2	27,6
Курячі крильця з сирним соусом	17	1,1	18,7
Баклажани запечені з томатами і сиром Фета	19	1,1	20,9
Бульйон курячий з домашньою локшиною	9	1,1	9,9
Рибна солянка з судака, лосося та мідій	15	1,1	16,5
Борщ український	10	1,3	13,0
Крем-суп із гарбуза з сиром Пармезан і часниковими грінками	13	1,3	16,9
Сібас на грилі	18	1,1	19,8
Стейк із тунця на грилі в мигдальній паніровці	22	1,2	26,4
Скумбрія на грилі з грибним соусом	13	1,2	15,6
Котлети із сазана на подушці з пюре зі шпинату	11	1,2	13,2
Запечене філе вугра з соусом теріякі	15	1,1	16,5
Філе судака Sous Vide із запеченою молодою картоплею	8	1,2	9,6
Каре свинини з смаженою цибулею та беконом	12	1,1	13,2
Свинний ошийок Sous Vide з коренеплодами	9	1,1	9,9
Стейк з телятини з розмарином і яблучно-винним соусом	17	1,2	20,4
Свинні реберця з соусом BBQ	21	1,2	25,2
Філе-мінйон у м'ясній глазури	13	1,3	16,9
Томлена телятина з овочами та рисом	15	1,3	19,5
Куряче філе запечене з Моцареллою і томатами	18	1,2	21,6
Індичка Sous Vide з овочами гриль та соусом каррі	16	1,2	19,2
Філе качки Sous Vide з винною грушею	13	1,3	16,9
Кроляча ніжка з морквяно-гарбузовим пюре	20	1,3	26,0
Паста з куркою, грибами у вершковому соусі	14	1,3	18,2
Равіолі з індичкою у вершково-сирному соусі	19	1,4	26,6
Різотто з Пармезаном та вершками	17	1,3	22,1
Паелья з морепродуктами	25	1,0	25,0
Вершкове картопляне пюре з Пармезаном	19	1,0	19,0
Смажена картопля по-домашньому з цибулею та білими грибами	14	1,0	14,0
Спаржа зелена на грилі	18	1,0	18,0
Овочі-гриль	15	1,0	15,0
Рис басматі на пару	13	1,4	18,2
Чізкейк класичний з малиновим соусом	11	1,2	13,2
Наполеон з полуничним соусом	10	1,5	15,0
Крем-брюле	13	1,2	15,6
Мільфей з полуницею	19	1,4	26,6
Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	15	1,2	18,0
Всього			722,1

Кількість кухарів гарячого цеху складає:

$$N_1 = 722,1 \cdot 100 / 3600 \cdot 9 \cdot 1,14 = 2$$

$$N_2 = 2 \cdot 1,58 = 3 \text{ особи}$$

Для безперебійного роботи гарячому цеху потрібно 3 особи: 2 кухарі V розряду та 1 кухар VI розряду, графік роботи - ступінчастий.

Розрахунок необхідного устаткування виробничих цехів підбирають на основі даних графіка погодинної реалізації продукції. Кількість страв що реалізують за кожну годину роботи залу, визначаємо за формулою 1.12 та 1.13 [38]. Графік погодинної реалізації страв гарячого та холодного цехів ресторану «Good Food» представлено у додатку П.

Підбір устаткування холодного та гарячого цехів проводимо у табл.1.16-1.17.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування холодного цеху [49]

Тип	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Стіл виробничий	Володимир ЛТД СВН	1300	600	2	1,56
Ванна мийна 2-х секційна	Володимир ЛТД МВЗН-2	1200	600	1	0,72
Стіл виробничий з охолоджувальною поверхнею	Володимир ЛТД СХ-0.7-250-09	1460	700	1	1,02
Слайсер	Celme FA 220	360	440	1	-
Міксер	Sirman Plutone LT 7	410	240	1	-
Блендер	Sirman Dragone	213	200	1	-
Холодильна шафа	Cold S-1200	1420	725	1	1,02
Вакуумна пакувальна машина	LAVEZZINI MINI BIG	260	470	1	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	306	222	1	-
Полиця настінна	Володимир ЛТД ПНН2	1000	350	2	-
Стелаж	Володимир ЛТД СтН-4	1000	500	1	0,5
Бак для відходів	ACP 100	300	300	1	0,09
Рукомийник	Володимир ЛТД МВРкН	500	500	1	0,25
Загальна площа устаткування					5,16

Площа холодного цеху ресторану становить: $S=5,16/0,35=15 \text{ м}^2$

Таблиця 1.17

Підбір устаткування гарячого цеху [49]

Тип	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Стіл виробничий	Володимир ЛТД СВН	1160	600	4	2,78
Ванна мийна 2-х секційна	Володимир ЛТД СВ1МЗН	1400	600	1	0,84
Блендер	Sirman Dragone	213	200	1	-
Пароконвектомат	Rational SCC 201	879	791	1	0,7
Термостат низькотемпературний	Sirman Softcooker S GN1/1R	400	370	1	-

Продовження таблиці 1.17

Тип	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Мікрохвильова піч	BECKERS MWO-A3	483	400	1	-
Плита електрична	Tecnoinox PP8E9	800	900	1	1,44
Гриль	Tecnoinox GR35G7	700	700	1	0,49
Стелаж	Володимир ЛТД СтН-4	1000	500	1	0,5
Холодильна шафа	Cold S-1200	1420	725	1	1,02
Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	306	222	1	-
Полиця настінна	Володимир ЛТД ПНН2	1000	350	2	-
Кип'ятильник	EWT INOX WB-16E1	210	210	1	-
Рукомийник	Володимир ЛТД МВРкН	500	500	1	0,25
Бак для відходів	ACP 100	300	300	1	0,09
Загальна площа устаткування					8,11

Площа гарячого цеху ресторану становить: $S=8,11/0,35=23 \text{ м}^2$.

У таблицях 1.18 та 1.19 наведено підбір устаткування мийної столового та кухонного посуду, сервізної [49].

Таблиця 1.18

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Тип	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Ванна мийна 2-х секційна	Володимир ЛТД СВ1МЗН	1400	600	1	0,84
Стелаж	Володимир ЛТД СтН-4	1000	500	1	0,5
Стіл виробничий	Володимир ЛТД СВН	1160	600	1	0,7
Рукомийник	Володимир ЛТД МВРкН	500	500	1	0,25
Бак для відходів	ACP 100	300	300	1	0,09
Загальна площа устаткування					2,38

Площа мийної кухонного посуду ресторану становить: $S=2,38/0,35=7 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.19

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Тип	Модель, марка	Габаритні розміри,мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Мийна столового посуду					
Ванна мийна 2-х секційна	Володимир ЛТД СВ1МЗН	1400	600	2	1,68
Виробничий стіл	Володимир ЛТД СВН	1160	600	1	0,7
Стелаж	Володимир ЛТД СтН-4	1000	500	1	0,5
Утилізатор відходів	Franke Turbo Plus TP-75	318	173	1	-
Посудомийна машина	Modular GW 35	420	500	1	0,21
Стіл для збирання залишків їжі	Resto Prof СП	600	600	1	0,36
Рукомийник	Володимир ЛТД МВРкН	500	500	1	0,25

Тип	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Бак для відходів	АСР 100	300	300	1	0,09
Загальна площа устаткування					3,79
Сервізна					
Шафа для посуду	Володимир ЛТД ШД2Н-2	1600	500	2	1,6
Стелаж для посуду	Володимир ЛТД СтСН-4	1205	400	2	0,96
Загальна площа устаткування					2,56

Площа мийної столового посуду ресторану становить: $S=3,79/0,35=10 \text{ м}^2$,
сервізної: $S=2,56/0,35=7 \text{ м}^2$.

1.4. Сервіс

Відвідувачі ресторану «Good Food» прийшовши до закладу, першим чином потрапляють до групи вестибюльних приміщень, а саме гардеробної, де вони можуть залишити речі, відвідати санвузли. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану наведено на рис. 1.6 [24].

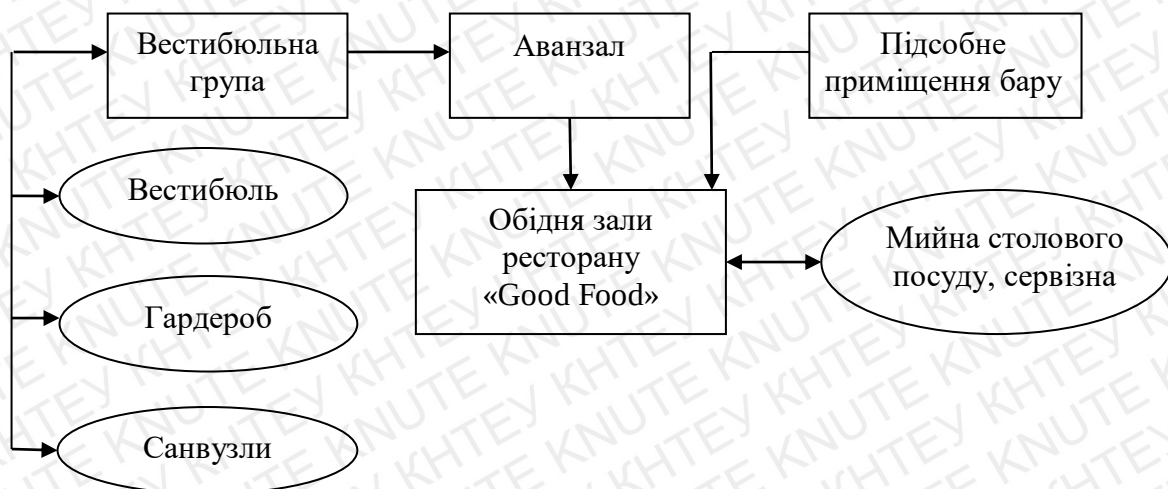


Рис. 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Good Food»

Розрахунок площ приміщень для відвідувачів ресторану «Good Food» проводили згідно з ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування» (табл.1.20) [9].

Таблиця 1.20

Площі приміщень для відвідувачів

Тип приміщення	Характеристика	Площа приміщень, м ²
Вестибюль	Слугує для входу відвідувачів до закладу. У вестибюлі передбачається розміщення гардероба, санвузлів для відвідувачів. Норматив 0,3 м ² на 1 місце у закладі.	$S=0,3 \cdot 80=24 \text{ м}^2$

Тип приміщення	Характеристика	Площа приміщень, м ²
Гардероб	Приміщення у вхідній зоні, призначене для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів.	$S=6 \text{ м}^2$
Санвузли	Призначені для надання відвідувачам первинних послуг, що забезпечують дотримання особистої гігієни, тому їх розташовуємо у вхідній частині зони обслуговування	$S=2*6 \text{ м}^2$
Аванзал	Призначений для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети. Норматив $0,15 \text{ м}^2$ на 1 місце у закладі.	$S=0,15*80=12 \text{ м}^2$
Основна зала ресторану на 80 місць	Приміщення для обслуговування споживачів. Норматив 2 м^2 на 1 місце в закладі. Передбачаємо естраду (6 м^2) та танцювальну площадку (8 м^2)	$S_{осн}=(2*80)+6+8=174 \text{ м}^2$

Моделювання сервісного процесу вимагає визначення матеріально-технічного забезпечення основних та додаткових послуг закладів ресторанного господарства. Організацію процесу обслуговування в ресторані «Good Food» на 80 місць проводимо відповідно до номенклатури послуг (табл. 1.21) [19].

Таблиця 1.21

Структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг)	-вестибюль; - гардероб; -санвузли;	- полиця для зберігання засобів гігієни; -санітарні прилади; -м'які меблі.	-адміністратор залу; -гості.
Послуг харчування	-а-ля карта -бенкетне обслуговування	- основна зала ресторану на 80 місць	- меблі та обладнання торговельного залу; -столовий посуд, набори, білизна; -елементи інтер'єру; -барна стійка	-адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -гості.
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	-роздавальня; -сервізна, мийна столового посуду; -мийна кухонного посуду; гарячий та холодний цехи; -приміщення офіціантів.	-торговельно-технологічне устаткування; - меблі;	-адміністратор залу; -офіціанти; -бармен; -гості.
Дозвілля	-жива та естрадна музика	Просторові		- музиканти; - гості.
		-танцювальна площадка	-естрада;	

Кількісний та якісний вибір предметів сервірування наведено у додатку Р, для обслуговування використовуватиметься порцеляновий, скляний та металевий посуд.

Методами обслуговування у ресторані «Good Food» буде обслуговування офіціантами, яке складається з наступних етапів [20]:

- зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає адміністратор);
- допомога у розміщенні за столом (здійснюється офіціантом);
- подача меню;
- приймання замовлення;
- виконання замовлення (спершу подаються напої, а потім страви у відповідній послідовності);
- розрахунок із відвідувачем;
- прощання з гостем із запрошенням відвідати заклад наступного разу.

Характеристика меблів торговельного залу ресторану «Good Food» наведена у таблиці 1.22.

Таблиця 1.22

Характеристика меблів торговельного залу ресторану «Good Food»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість
Стіл шестимісний	800*1500	5
Стіл чотиримісний	800*1200	10
Стіл двомісний	800*800	5
Стілець ресторанний	400*500	40
Крісло ресторанне	600*600	40
Барна стійка	4 пог.м.	1
Барні стільці	Ø 400	6
<i>Меблі для обслуговування</i>		
Сервант	1100*700	4
Стіл підсобний	400*700	4
Візок офіціантський	400*450	3
<i>Меблі для відпочинку</i>		
Журнальний столик	800*800	2
Крісло для відпочинку	1200*1300	6

У залі ресторану «Good Food» передбачено наявність барної зони, де споживачі зможуть випити каву, сік, фреші, безалкогольні напої. Обладнання барної зони ресторану наведено в таблиці 1.23 [49].

Таблиця 1.23

Підбір устаткування барної зони ресторану

Тип	Марка, модель	Габаритні розміри, мм		Кількість одиниць	Площа, м ²
		довжина	ширина		
Кавоварка	Nuova Simonelli Oscar II	300	400	1	-
Кавомолка	Nuova Simonelli MCF	105	200	1	-
Барна стійка	MebelStar	3000	500	1	1,5
Льодогенератор	HENDI 271 568	320	367	1	-
Пивна башта	Metrodispenser TRITON	380	380	1	-
Універсальна соковижималка	Ceado S98	220	190	1	-
Шафа холодильна для напоїв	Desmon BEV PV60C	780	740	1	0,58
Автоматизоване місце бармена	APM POS-610	230	240	1	-
Ванна барна	BT-106/20	1000	600	1	0,6
Сокоохолоджувач	Ugolini 12/3	470	340	1	-
Барний комбайн (льодоподрібнювач, соковитискач, блендер)	Ceado G110	330	530	1	-
Винна шафа	SCAN SV 122	595	677	1	0,4
Рукомийник	Володимир ЛТД МВРкН	500	500	1	0,25
Загальна площа устаткування					3,33

Площа барної зони ресторану становить: $S=3,33/0,35=10 \text{ м}^2$.

При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою 1.15 [38], враховуючи, що один офіціант може провести обслуговування одночасно 16 осіб:

$$N_{of}=80/16=5 \text{ офіціантів на зміну}$$

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Good Food» наводимо у таблиці 1.24.

Таблиця 1.24

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Good Food»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	10
Бармен	4-5	2
Мийник посуду		2
Прибиральник залу		2

В одну зміну в ресторані «Good Food» працюватиме один адміністратор залу, п'ять офіціантів, бармен, гардеробник та прибиральник залу. Тривалість зміни – 12 годин, два через два дні.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Ресторан «Good Food» на 80 місць буде розміщений в окремій будівлі. Проектований заклад буде одноповерховою будівлею.

Склад приміщень ресторану «Good Food» наведено у додатку С.

Корисна площа закладу ресторанного господарства визначається як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних. Корисна площа ресторану «Good Food» становить 450 м².

Із врахування площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу [38]:

$$S_p = 450 \cdot 1,16 = 522 \text{ м}^2.$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, визначають загальну площу закладу [38]:

$$S_{\text{заг.}} = 525 \cdot 1,07 = 559 \text{ м}^2.$$

Загальна площа ресторану «Good Food» на 80 місць становить 559 м².

Проектований ресторан «Good Food» на 80 місць розміщуються в окремо стоячій одноповерховій будівлі. При цьому, складські та виробничі приміщення цех розміщенні таким чином, що забезпечується прямоочність всіх основних процесів. Роздаткова має зручний зв'язок із холодним, гарячим цехами та торгівельною залою ресторану [17].

При проектуванні складських приміщень забезпечується зберігання товарів та сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Складські приміщення проектуємо ближче до виробничих, розвантажувальну площадку - з боку господарського подвір'я, обладнуємо її навісом.

Торгівельна зала для відвідувачів ресторану має достатнє штучне освітлення, а форма меблів, столів і стільців та їх розміщення підібрані таким чином, що гостям зручно пересуватись по закладу ресторанного господарства.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком аби мінімально знизити активність переміщення персоналу у верхньому одязі.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектні роботи направлені на розробку ресторану «Good Food» на 80 місць, що знаходиться у Святошинському районі міста Київ. Аналізуючи містобудівну ситуацію, місцем можливого проектування закладу ресторанного господарства визначено ділянку, яка знаходиться за адресою вул. Світлова, 1 [40].

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 300 метрів знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби та станція метро «Академмістечко», наявний великий потік автомобілів в цій частині міста. Неподалік розміщені і працюють 2 школи, гімназія, Інститут колоїдної хімії та хімії води імені А. В. Думанського НАН України, Інститут металофізики імені Г. В. Курдюмова НАН України, комерційні установи, магазини, офісні приміщення, заклади ресторанного господарства [45].

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – виконаний у стилі постмодернізм. Район розміщення забудовано переважно житловими будинками та торговельними підприємствами.

Відстань між рестораном «Good Food» та сусідніми будівлями становить більше ніж 20 м, що відповідає правилам протипожежної безпеки і санітарним вимогам.

Для нормального функціонування і підключення закладу ресторанного господарства є усі передумови, адже обране місце забудови має всі необхідні інженерні комунікації та каналізації.

Площа земельної ділянки під забудову ресторану – 2000 м², зона відпочинку для відвідувачів складатиме 8 м², з розрахунку 0,1 м² на одне місце у закладі. Передбачаємо автостоянку для машин відвідувачів загальною площею 200 м², тобто на 8 автомобілів з розрахунку на одну машину - 25 м² [38].

За призначенням проєктований ресторан це громадська споруда, міського значення, за довговічністю відноситься до II ступеню, за вогнестійкістю – I ступеню кам'яна будівля, за конструктивною схемою – неповний каркас.

Фундамент будівлі зроблений із бетонних блоків, закладених на глибині 1,4 м, гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці.

Стіни зовнішні та внутрішні виконані із цегли силікатної М125 та будівельного розчину М75. Колони залізобетонні з розміром перерізу 400х400мм, крок сітки колон 6 м, 4,8 м та 3 м. Перекриття будівлі - залізобетонні пустотні плити. Дах закладу ресторанного господарства – плоский, виконаний із метало черепиці червоного кольору.

Вікна з металопласту коричневого кольору, розмірами 1200х1500мм, 1000х800мм. Відстань від полу до підвіконня складає 900 мм.

Фасад будівлі ресторану виконаний у стилі модерн. Стіни в закладу ресторанного господарства поштукатурено та покращено в бежевий колір. Цоколь викладений натуральним каменем. Вхід до ресторану «Good Food» здійснюється через ганок розміром 2 х 1,5 м з козирком, сходишки якого викладені гранітом.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – рекламний щит по бульвару Академіка Вернадського, що знаходиться за 1000 м від закладу, який виконаний у золотих тонах, на ньому відображено назву закладу, режим роботи, місце знаходження.

Ближній рекламний заклад – біг-борд на відстані 300 м від закладу, який має таке ж дизайнерське рішення і виконаний аналогічно попередньому, але містить інформацію про послуги, які надає заклад, середню вартість відвідування закладу, місце знаходження.

Рекламна вивіска розміщена над входом до ресторану, яка в темну пору доби буде підсвічуватися ліхтариками, закріпленими з низу.

Благоустрій території. На прилеглій площі встановлені ліхтарі, висаджено декоративні дерева. Центральний прохід до закладу ресторанного господарства заощений асфальтом. Ширина головного проходу – 2 м. Декоративні доріжки

обрамлені бордюром і викладені тротуарною плиткою 0,5х0,5 м сірого кольору. Технічний під'їзд до господарського двору виконаний з асфальту, ширина під'їзду 3 м. Для освітлення в вечірній застосовані декоративні ліхтарі висотою 2 м. В зоні відпочинку відвідувачів розташовуватимуться лавки та прогулянкова зона.

Озеленення території. Ділянка озеленення засаджена газонною травою, що складатиметься з таких видів трав: напівтїнь, овсяниця. Зі сторони фасаду планується насадження чагарників барбарису, жасміну та квітників. Серед дерев, що будуть розміщуватися в основному по периметру території будуть туя та береза, висотою до 3 м, діаметром крони 3,5 м.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів. Дизайн ресторану «Good Food» плануємо виконати у стилі модерн, який підкреслюватимуть велика кількість дерева, білі скатертини, бежеві крісла та дивани, картини на стінах, незвичайні тумби та торшери в нішах. Колір стін – бежевий, з використанням дерев'яного декорування. Стеля – підвісна білого кольору, підлога виконана із ламінату коричневого кольору. Барна стійка виконана із дерева та має прямокутну форми.

Головною родзинкою ресторану буде відкрита кухня, за рахунок чого гості зможуть спостерігати зі своїх місць за роботою кухарів. Інтер'єр закладу ресторанного господарства планується доповнити живими квітами та підсвіткою у вигляді прожекторів.

Вхідна зона ресторану «Good Food» представлена вестибюлем, виконаним у стриманих бежево-коричневих тонах із використанням фриза та вбудованих у стіни іонічних колон; освітлення – штучне, точкове верхнє у поєднанні з центральним; гардероби відокремлені від об'єму вестибюлю гардеробною стійкою, виконаною у тому ж стилі.

У теплу пору в ресторані плануємо відкриття літнього майданчику в світлих тонах з плетеними меблями.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва проектного ресторану «Good Food» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [38]:

$$B_{ЗБР} = (80 \cdot 2533 \cdot 1 \cdot 24,4) / 1000 = 4944,4 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт ресторану «Good Food» розраховано у таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	85,2
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	58%	4944,4
2.2	Електротехнічні	6%	511,5
2.3	Сантехнічні	6%	511,5
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	170,5
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	2387,0
	Разом за главою 2.		8524,8
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	170,5
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	42,6
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,4% гл.2	34,1

Продовження таблиці 2.1

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	4% гл. 2	341,0
7	Благоустрій і озеленення території.	2% гл. 2	170,5
	Разом за главами 1-7.		9368,8
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,8% гл.1-7	75,0
9	Інші роботи та витрати.	3,9% гл.1-7	365,4
	Разом за главами 1-9.		9809,1
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	187,4
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	49,0
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	281,1
	Усього. Базисна вартість будівництва.		10326,6
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	41% гл.1-9	4021,7
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від суми базисної вартості.	309,8
	Всього по розділу Б		4331,5
	Разом вартість будівництва		14658,1

Вартість будівництва ресторану «Good Food» на 80 місць у Солом'янському районі міста Києва склала чотирнадцять мільйонів шістсот п'ятдесят вісім тисяч сто гривень.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Ресторан «Good Food» на 80 місць за своєю організаційно-правовою формою є товариством з обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Повне найменування підприємства - ТОВ «Good Food». Товариство з обмеженою відповідальністю - це засноване одним або кількома особами товариство, статутний капітал якого розділений на частки, розмір яких встановлюється статутом [3].

Установчим документом товариства з обмеженою відповідальністю є статут. Статут товариства з усіма наступними змінами зберігається в органі, що здійснив державну реєстрацію товариства, і відкритий для ознайомлення.

Статутний капітал ТОВ підлягає сплаті учасниками товариства до закінчення першого року з дня державної реєстрації товариства. Учаснику товариства, який повністю вніс свій вклад, видається свідоцтво товариства.

Статутний капітал ТОВ «Good Food» складатиметься із внесків засновників та становитиме 19055,5 тис. грн.

Організаційно-функціональна структура ресторану «Good Food» вирішена за лінійною структурою та наведена на рис. 3.1 [16].

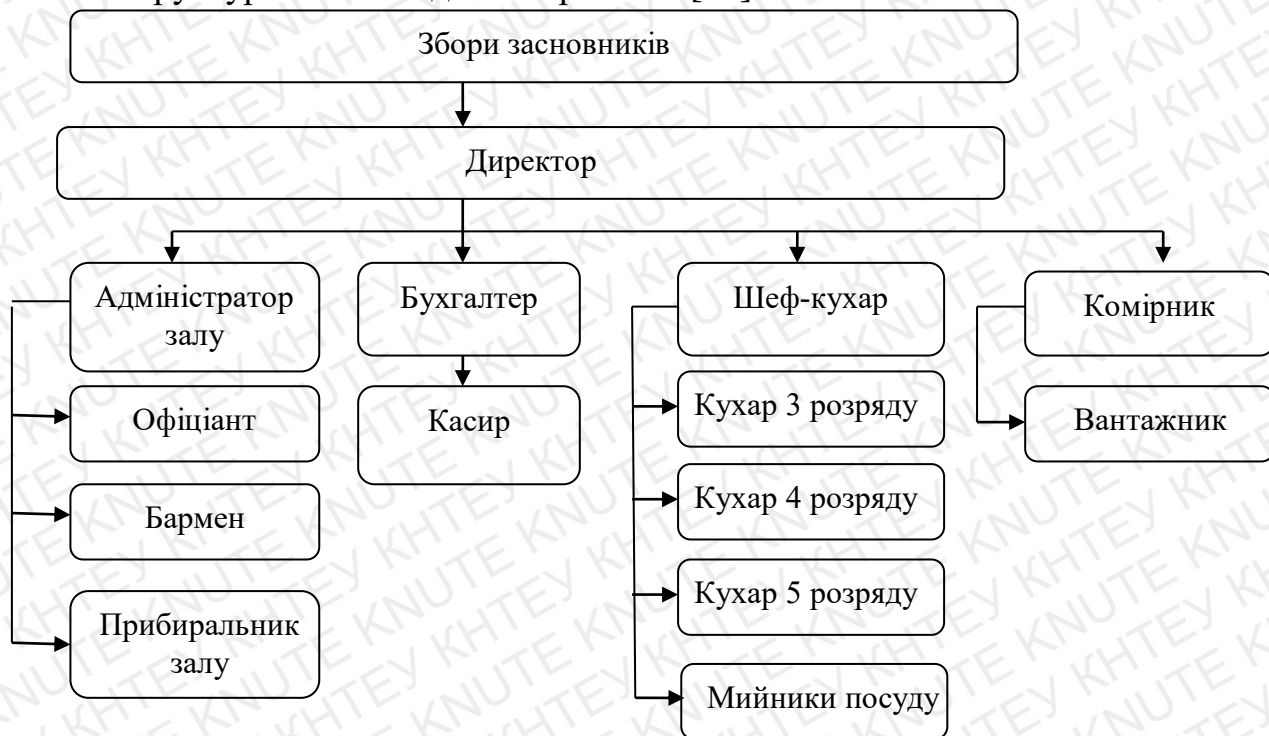


Рис. 3.1. Організаційно-управлінська структура управління ТОВ «Good Food»

Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

3.2. Доходи. Витрати

Товарообіг проектного ресторану «Good Food» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва та продаж закупних (купівельних) товарів.

Націнка ресторану «Good Food» становить 170% та є основою для розрахунку роздрібною (продажною) ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації закладу [2]. Кількість робочих днів - 365 днів. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану кухні «Good Food» зводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «Good Food»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	26	100,00	2600,0	780	78,0
Холодні закуски	500	71,00	35500,0	15000	1065,0
Гарячі закуски	79	79,00	6241,0	2370	187,2
Супи	47	33,00	1551,0	1410	46,5
Основні страви	316	88,00	27808,0	9480	834,2
Гарніри	79	33,00	2607,0	2370	78,2
Десерти	105	38,00	3990,0	3150	119,7
Гарячі напої	105	17,00	1785,0	3150	53,6
Соки-фреш	47	22,00	1034,0	1410	31,0
Напої власного виробництва	63	15,00	945,0	1890	28,4
Разом продукція власного вир-ва	1367		84061	41010	2521,8
2. Закупні товари					
Мінеральна вода	16	15,00	240,0	480,0	7,2
Фруктова вода	32	17,00	544,0	960,0	16,3
Алкогольні напої	154	41,00	6314,0	4620,0	189,4
Разом закупні товари	202		7098	6060	212,9
Всього	1569		91159,0	47070,0	2734,8

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

Таблиця 3.2

**Річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та
закупівельних товарів ресторану «Good Food»**

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
		Тис. грн.	
1.	Продукція власного виробництва	2521,8	30262,0
2.	Закупні товари	212,9	2555,3
3.	Плановий роздрібний товарообіг	2734,8	32817,2

Основні засоби

На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю. Вартість придбання основних засобів досліджується на етапі обґрунтування проекту. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів ресторанного господарства.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по ресторану наведено в таблиці 3.3 [38].

Таблиця 3.3

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
ресторану «Good Food» на 2020 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	14658,1	20	732,9
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	4397,4	5	879,5
3. Інші	1465,8	4	366,5
Всього	20521,3		1978,8

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектного ресторану «Good Food» складає 1978,8 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

В ресторані «Good Food» виділяємо такі категорії працівників:

1. адміністративно-управлінський персонал;
2. операційний персонал ;
3. допоміжний персонал.

Штатний розпис є основою для розробки планового фонду основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. Оскільки планування основного фонду заробітної плати проводимо на 2020 рік, беремо до уваги, що з 01.01.2020 р. мінімальна заробітна плата складає – 4723 грн [1]. Планування фонду заробітної плати по ресторану «Good Food» на 2020 рік проводимо у додатку С. У проекті плану з праці для ресторану «Good Food» передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ресторану «Good Food»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	78600	15	11790
Виробничий	183350	20	36670
Допоміжний персонал	30180	10	3018
Разом	292130		51478

Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану «Good Food» наведено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Good Food» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	292,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	51,5
Разом місячний фонд оплати праці	343,6
Річний фонд основної заробітної плати	3505,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	617,7
Разом річний фонд оплати праці	4123,3

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Good Food» зводимо у табл. 3.6.

План з праці ресторану «Good Food» на 2020 рік

Показники	На плановий 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	38
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
- виробничий персонал, осіб	26
- допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3505,6
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	943,2
- виробничий персонал, тис. грн	2200,2
- допоміжний персонал, тис. грн	362,2
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	617,7
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4123,3
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

У ресторані «Good Food» працюватиме 38 осіб, загальний фонд оплати праці складає 4123,3 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Кожний заклад з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік та склад калькуляційних статей витрат діяльності. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення [18].

Проектуючи ресторан «Good Food» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «Good Food» проводимо у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Good Food» на 2020 рік

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	30262,0	170	19053,8	11208,1
Закупні товари	2555,3	170	1608,9	946,4
Разом	32817,2			12154,5

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 4123,3 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок складає: 22% (907,1 тис.грн.) та 1,5% (61,8 тис.грн.) від загальних витрат на оплату праці. Загальні витрати 969,0 тис.грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів становлять 1978,8 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги, їх проводимо у таблиці 3.8 [5].

Таблиця 3.8

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Good Food» на рік

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	30076	5,05	151,9
Витрати на опалення, Гкал	84	1841,6	154,7
Витрати холодної води, м ³	1143	15,79	18,0
Витрати гарячої води, м ³	117	97,54	11,4
Відрахування до ремонтного фонду: 0,8% від товарообороту			361,0
Разом			697,0

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Сума зносу спеціального одягу ресторану «Good Food» на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1600	8,0
Оперативно-виробничий персонал	24	2	1030	49,4
Разом				57,4

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Good Food» на 2020 рік розрахована у таблиці 3.10.

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	44,0	10,6
Столові набори	80	2	160	39,0	6,2
Скляний посуд	80	3	240	47,0	11,3
Металеві набори	80	1	80	31,0	2,5
Разом					30,6

Загальні витрати за статтею 6 становлять 88,0 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не планується.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі склали: 8000 грн на рік – ліцензія на алкогольні напої, 3600 грн – фіскальний апарат, плату за торговельний патент – 5148 грн на рік; єдиний податок 5% від роздрібного товарообороту: 1503,0 тис. грн.

Загальні витрати 1657,6 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту – 16,4 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачаємо.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції - 3,6 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції – 850,8 тис. грн.; витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 328,2 тис. грн. Загальні витрати за статтею склали 1179,0 тис. грн. [38].

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

Склад поточних витрат ресторану «Good Food» зводимо у додатку Т.

Прибутки

Розрахунки основних показників результатів ресторану «Good Food» зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування маржинального прибутку та порогу
рентабельності ресторану «Good Food» на 2020 рік**

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.		26253,8
2. Рівень націнки ЗРГ, %		170
3. Змінні витрати, у тому числі		12170,9
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.		12154,5
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.		16,4
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	ст.1 - ст.3	14082,9
5. Постійні витрати, тис. грн.		10696,4
6. Чистий прибуток, тис. грн.	ст.4 - ст.5	3386,5
7. Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	46,4
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	8651,2
9. Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	203,5
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	ст.6 *100 / ст.1	10,3

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проєктований ресторан «Good Food» досяг точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати [26].

Планування основних результатів діяльності ресторану «Good Food» на 2020 рік у таблиці 3.12

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності ресторану на 2020 рік

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	26253,8
Собівартість реалізованої продукції	12154,5
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	10712,8
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	3386,5
Фінансові витрати	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	3386,5
Податок на прибуток	609,6
Чистий прибуток – можливий	2776,9
Рентабельність операційної діяльності, %	10,6
Чистий прибуток – цільовий	2625,4
Чистий прибуток – плановий	2776,9

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

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

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Good Food». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.13 [36].

Таблиця 3.13

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PP} , %)	$P_{PP} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$ P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	$P_{PP} = \frac{2776,9}{26253,8} * 100$ =10,6%
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$ ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$P_{PP} = \frac{2776,9}{22867,3} * 100$ =12,1%

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань [38].

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 6%, рівень рентабельності - 14%.

Планові показники діяльності ресторану «Good Food» на перші п'ять років подано у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності ресторану «Good Food» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньо-річні темпи росту	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	32817,2	6	2776,9	14	1978,8	4755,7
2-й рік	34786,3	6	4870,1	14	1879,9	6750,0
3-й рік	36873,5	6	5162,3	14	1785,9	6948,2
4-й рік	39085,9	6	5472,0	14	1696,6	7168,6
5-й рік	41431,0	6	5800,3	14	1611,8	7412,1
Разом	184993,8	–	24081,6	–	8953,0	33034,7

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

Таблиця 3.15

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис. грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧПД, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
1	20521,3	4755,7	4755,7	4444,6	
2		6750,0	11505,7	10753,0	
3		6948,2	18453,9	17246,6	
4		7168,6	25622,5	23946,3	
5		7412,1	33034,7	30873,5	
Разом	20521,3	33034,7		30873,5	10352,2

Розрахунок індекса доходності при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою 3.9 [38]:

$$ID = \frac{30873,5}{20521,3} = 1,50$$

Інвестиційний проект відповідає встановленим економічним критеріям ефективності та можливість отримання додаткового доходу.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту визначаємо за формулою 3.10 [38]:

$$ЧП = 24081,6 / 5 = 4816,3 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = \frac{4816,3}{20521,3} * 100 = 23,5 \%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 23,5%.

Період окупності розраховуємо за формулою 3.11 [38]:

$$ПО = \frac{20521,3}{30873,5 / 5} = 3,3 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту становить 3,3 роки. Розроблений проект є вигідним для реалізації, оскільки дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ(ВИСНОВКИ)

Під час написання випускного кваліфікаційного проекту ресторану європейської кухні на 80 місць у Святошинському районі міста Києва, розроблено ряд заходів:

1. Надано характеристику обраної локації та визначено місце проектування ресторану за адресою вулиця Світлова, 1. Значними перевагами споживчої аттрактивності обраної під будівництво території є 2 школи, гімназія, Інститут колоїдної хімії та хімії води імені А. В. Думанського НАН України, Інститут металофізики імені Г. В. Курдюмова НАН України, комерційні установи, магазини, офісні приміщення.

2. Проаналізовано ринок ресторанних послуг району, який представлений 9 закладами ресторанного господарства, більшість з них це кафе. Окреслено контингент споживачів проектового ресторану, який представлений відвідувачами від 18 до 50 років з середнім та високим рівнем достатку.

3. Підібрано неймінг проектового ресторану європейської кухні, який звучить наступним чином - «Good Food», що в перекладі з англ. означає – хороша їжа, адже для своїх гостей заклад ресторанного господарства пропонуватиме найкращі та найсвіжіші страви, приготовлені з локальної сировини.

4. Визначено особливості концептуального меню закладу, яке представлено тар-тар, карпаччо з риби та м'яса, салат «Грецький», креветки гриль, борщ з пампушками, медальйони з телятини, пасти, овочі гриль, тірамісу та фондан.

5. Обґрунтовано вимоги до фірмового дизайну інтер'єру ресторану «Good Food», яке виконано в стилі модерн.

6. Складено концепцію проектового підприємства, її основними складовими будуть: дитячі розважальні програми на вихідні дні; обслуговування святкових заходів; жива музика у вечірній час по вихідним дням; реалізація продукції з собою у фірмовій упаковці; бронювання столика на сайті ресторану.

7. Розроблено технологію шоколадного фондану «Насолода» з внесенням до рецептури порошку керобу та тагатоzi. Соціальна ефективність розробленої

страви полягає у розширенні асортименту десертів зі зниженою енергетичною цінністю та покращеним вмістом мінеральних речовин та вітамінів.

8. Структуровано виробничий і сервісний процеси. Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму ресторану «Good Food». Визначено кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

9. Розроблено об'ємно-планувальне рішення закладу, загальна площа підприємства складає 559 м². Ресторан «Good Food» планується розмістити в окремо стоячій одноповерховій будівлі. Розраховано кошторис будівництва, який складає 14658,1 тис. грн.

10. Обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу – товариство з обмеженою відповідальністю, визначено статутний капітал підприємства. Визначено структуру ресторану «Good Food», яка буде організовано за лінійним типом, системи і процедури управління. Розробити штатний розклад та визначено необхідну кількість персоналу – 38 осіб. Фонд оплати праці з урахуванням додаткової заробітної плати на 2020 рік складає 4123,3 тис. грн.

11. Обґрунтовано операційні доходи закладу, які складаються продукції власного виробництва та закупних товарів, становлять 32817,2 тис.грн. Сплановано поточні витрати ресторану «Good Food», їх вартість на плановий рік 22867,3 тис. грн. Сформовано операційний прибуток у першому році функціонування закладу, який складає 2776,9 тис. грн., а рівень рентабельності при цьому 10,6%.Сплановано основні економічні показники діяльності на перші п'ять років, оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту ресторану, який склав 3,3 роки. Отже, у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
15. Дорохович А. Цукрозамінники нового покоління низької калорійності та глікемічності / А. Дорохович, В. Дорохович, Н. Лазоренко // Продукти&ингредиенты. – 2011. - №6. – С.46-48.
16. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

17. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.

18. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с

19. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

20. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

21. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.

22. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.

23. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.

24. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

25. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.

26. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.

27. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.

28. Пересічний, М. І. Проблеми оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції [Текст] / М. І. Пересічний, Д. В. Федорова; – Вісник КНТЕУ. – 2006. – №3. – С. 95-103.

29. Полумбрик М. О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини./ М.О. Полумбрик. – К. : Академперіодика, 2011. – 487 с.
30. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
31. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
32. Скурихин І. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.
33. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010
34. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг. –екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.
35. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
36. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
37. Black, R.E., Victora, C.G., Walker, S.P. (2013). Maternal and child undernutrition and overweight in low-income and middle-income countries. The Lancet, 427-451.
38. 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. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
39. Levin, G. V. Tagatose, the New GRAS Sweetener and Health Product / G. V. Levin // J. Med. Food. 2002. v. 5. P. 23 –37.
40. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
41. Інулін [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.inulin.ru/>
42. Кероб — що це таке [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://radka.in.ua/kulinariya/kerob-sho-ce-take-iaak-gotyvati-napi.html>

43. Ресторани в Святошино [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kiev/restaurants/rayon/svyatoshinskij/>
44. Святошинський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%>
45. Святошинська районна в м.Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://svyat.kyivcity.gov.ua/>
46. Святошино[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://flatfy.lun.ua/>
47. Стиль модерн [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://homester.com.ua/design/apartments/styles/interior-modern/>
48. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
49. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>
50. Шоколадний фондан [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
51. Sous-vide [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kozakplus.ua/articles/vacuum-packing/sous-vide>

ДОДАТКИ

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

Додаток Б

Меню ресторану «Good Food»

Назва страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Курячий паштет <i>(з цибулевим конфітюром і грінками)</i>	100/15/60
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в коньяці	100/50
Стейк Рибай Sous Vide з томатами гриль під сиром	150/70/30
Медальйони з телятини	140/100/30
Паста з лососем, шпинатом під легким вершковим соусом і сиром Пармезан	200
Шоколадний фондан «Насолода» з тагатоною та кербом	100
Холодні закуски	
Сьомга шеф-посолу з хрусткою чабатотою і ароматним зеленим маслом	100/40/10
Рибне асорті	70/70/70
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	90/30/35
Салат зі слабосоленим тунцем	230
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	200
Салат з телячим ростбіфом Sous Vide та свіжими овочами	210
Цезар класичний з курячою грудкою	200
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	180

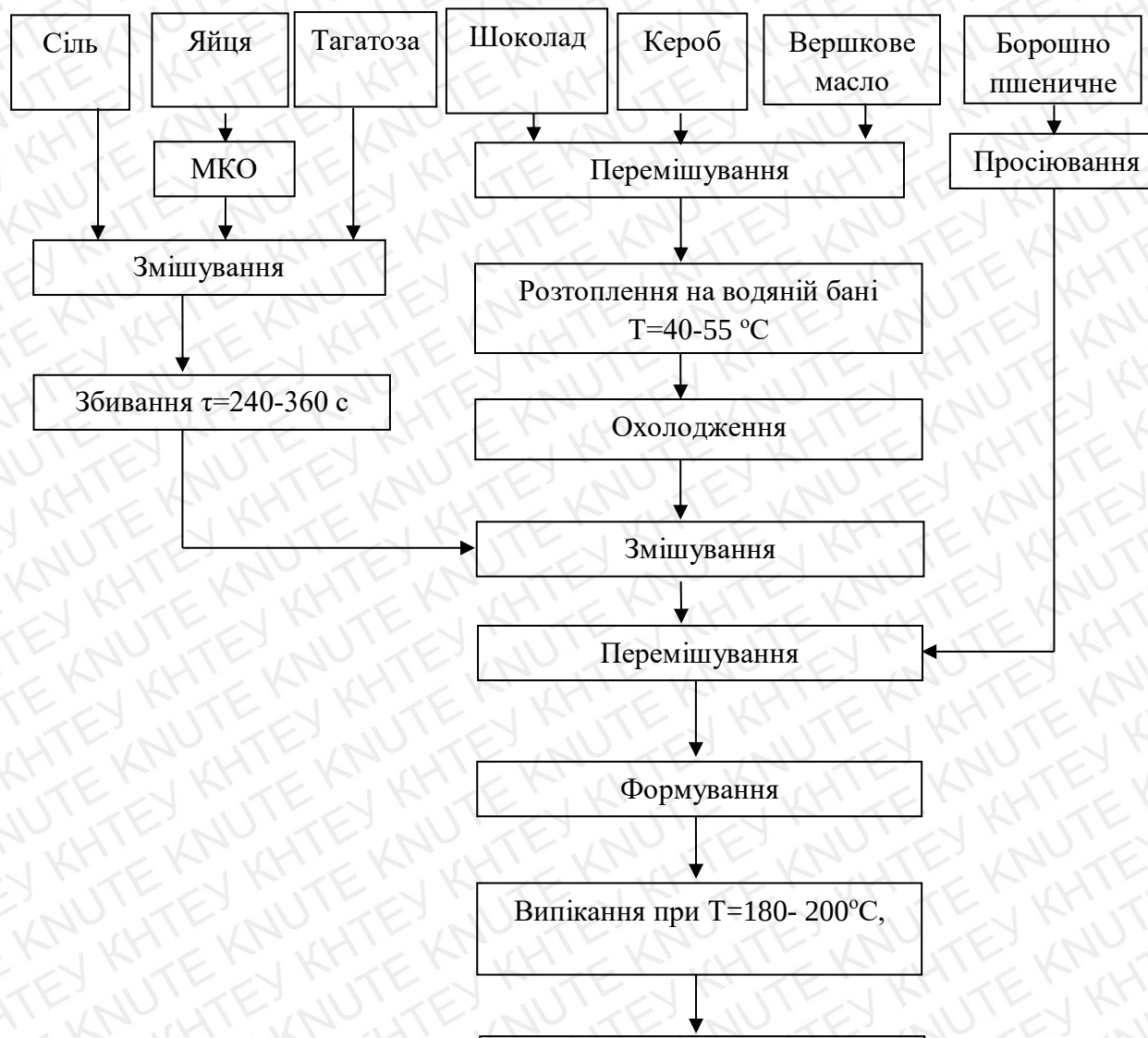
Салат «Грецький» з в'яленими томатами та сиром Фета	220
Овочевий салат	200
М'ясне асорті (саламі, прошутто, бастурма, балік)	60/60/60/60
Карпачо з телятини з салатом Фрізе та сиром Пармезан	100/30/30
Тар-тар з яловичини з маринованими опеньками	90/40
Сирне плато (Рокфор, Пармезан, Блакитний з пліснявою, Камамбер)	60/60/60/60
Гарячі закуски	
Тигрові креветки на грилі з часниковим соусом	140/30
Жульєн з мідій та шпинату (заправляється вершками та сиром)	150
Курячі крильця з сирним соусом	130/30
Баклажани запечені з томатами і сиром Фета	100
Супи	
Бульйон курячий з домашньою локшиною	300
Рибна солянка з судака, лосося та мідій	300
Борщ український (подається з пампушками з часником)	300/50
Крем-суп із гарбуза з сиром Пармезан і часниковими грінками	250/50
Основні страви	
Сібас на грилі	160
Стейк із тунця на грилі в мигдальній паніровці	160
Скумбрія на грилі з грибним соусом	160/30
Котлети із сазана на подушці з пюре зі шпинату під сирно-базиліковим соусом	150/100/30
Запечене філе вугра з соусом теріякі	200/50
Філе судака Sous Vide із запеченою молодою картоплею	150/100
Каре свинини з смаженою цибулею та беконом	280
Свинний ошийок Sous Vide з коренеплодами, тушкованими в білому вині	150/50
Стейк з телятини з розмарином і яблучно-винним соусом	210/30
Свинні реберця з соусом BBQ	180/40
Філе-мінйон у м'ясній глазурі (подається з грибами шіітакі та підкопченою цибулею)	150/60
Томлена телятина з овочами та рисом	280
Куряче філе запечене з Моцареллою і томатами	180/80
Індичка Sous Vide з овочами гриль та соусом каррі	150/80/30
Філе качки Sous Vide з винною грушею	150/60
Кроляча ніжка з морквяно-гарбузовим пюре	160/120
Паста з куркою, грибами у вершковому соусі	250
Равіолі з індичкою у вершково-сирному соусі	220
Різотто з Пармезаном та вершками	200
Паєлья з морепродуктами	210
Гарніри	
Вершкове картопляне пюре з Пармезаном	150
Смажена картопля по-домашньому з цибулею та білими грибами	150
Спаржа зелена на грилі	150
Овочі-гриль	70/60/60/70

Рис басматі на пару	150
Десерти	
Чізкейк класичний з малиновим соусом	120/30
Наполеон з полуничним соусом	130/20
Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	120
Мільфей з полуницею	110
Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	140
Фруктово-ягідне плато (ананас, виноград, ківі, груша, яблуко)	60/50/50/50/60
Морозиво (ваніль, шоколад, фісташка)	100
Сорбети (лимон, полуниця, манго)	80
Гарячі напої	
Кава	
Рістрето	15
Еспресо / Еспресо макіато	30
Американо	120
Капучіно	120
Лате	220
Глясе	120
Раф (ванільний, лавандовий, лемонограс)	300
Какао з маршмелоу	250
Чай	
Домашні чайі з ягодами, фруктами та травами	
Обліпіха з апельсином	400
Журавлина з м'ятою	400
Малина з імбирем	400
Зелений чай	
Сенча Сенпай	400
Роял Жасмин Чунг Хао	400
Грюн Матін	400
Чорний чай	
Дарджилінг	400
Ерл Грей	400
Трав'яний чай	
Ромашка	400
М'ята	400
Холодні напої	
Свіжовижаті соки	
Яблуко	200
Морква	200
Грейпфрут	200
Апельсин	200
Яблуко	200
Безалкогольні напої	
Цитрусовий лимонад	250
Карамельний лимонад	250

Морс бруснично-м'ятний	250
Молочний коктейль (ванільний, шоколадний, вишневий, банановий)	250
Мінеральна вода «Боржомі»	330
Мінеральна вода «Моршинська» газ./не газ.	330/500
«Rocchetta Naturale» газ./негаз	330
Солодка вода «Пепсі»	330
Солодка вода «Тонік»	330
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, яблучний, виноградний, вишневий, персиковий, томатний)	250/1000
Алкогольні напої	
Горілка	
Козацька рада особлива	50/500
Немірофф Лекс	50/500
Немірофф Делікат	50/500
Фінляндія класична	50/500
Фінляндія клюква	50/500
Бренді	
Алекс Сільвер	50/500
Сен Ремі VSOP	50/500
Віскі	
Чівас Рігал 12 років	50/500
Чівас Рігал 18 років	50/500
Гленлівет 12 років	50/500
Джеймісон	50/500
Джек Деніелс	50/500
Коньяк	
Хеннессі VS	50/500
Хеннессі VSOP	50/500
Курвуазьє VS	50/500
Курвуазьє VS	50/500
Курвуазьє VSOP	50/500
Текіла	
Хосе Куерво Еспешел Сільвер	50/500
Олмека Голд	50/500
Ром	
Бакарді Карта Бланка	50/500
Бакарда Карта Негра	50/500
Настоянки	
Кампарі	50/500
Бехеровка	50/500
Вермути	
Мартіні Россо	100/500
Мартіні Бьянко	100/500
Ігристі вина	
Мартіні Асті нап.сол.	750
Моет Шандон Імперіал брют	750
Багратіоні біле нап.сол./брют	750

Артемівське біле нап.сол./брют	750
Інкерман біле нап.сол./брют/рожеве	750
Білі вина	
Цинандалі сухе, Грузія	150/750
Жарден Дю Рой сухе, Франція	150/750
Шардоне сухе, Іспанія	150/750
Кюве дель Сентенаріо сухе, Італія	150/750
Совінйон Блан Тарапака сухе, Чилі	150/750
Аліготе сухе, Україна	150/750
Алазанська долина нап.сол., Грузія	150/750
Рислінг нап.сол., Німеччина	150/750
Портобелло Б'янка нап.сол., Італія	150/750
Мірафлора Уайл нап.сол., Чилі	150/750
Легенда Інкерман напівсолодке, Україна	150/750
Червоні вина	
Сапераві сухе, Грузія	150/750
Кабарне-Совінйон сухе, Чилі	150/750
Мерло сухе, Іспанія	150/750
Мерло Ессере сухе, Італія	150/750
Кабарне сухе, Україна	150/750
Барон Д'ариньяк Руж нап.сухе, Франція	150/750
Мірафлора ред. нап.сол., Чилі	150/750
Сельє дю Рой Руж нап.сол., Франція	150/750
Хванчкара нап.сол., Грузія	150/750
Древній Херсонес нап.сол., Україна	150/750
Пиво	
Пиво бочкове	
Чернігівське світле	330/500
Хугарден нефільтроване	330/500
Лефф темне	330/500
Пиво пляшкове	
Корона Екстра світле	330
Пілснер нефільтроване	500
Стелла Артуа світле	500
Львівське Портер темне	500
Стелла Артуа безалкогольне	500

Додаток В



*Технологічна схема приготування шоколадного фондану з додаванням керобу
та тагатози*

Додаток Г

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

(підпис) (П.І.Б.)
«___» _____ 2019 р.
М.П.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

замовник кафе «Борщ», директор _____
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Додаток Д

Денна виробнича програма ресторану «Good Food»

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви		
Курячий паштет (з цибулевим конфітюром і грінками)	100/15/60	5
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в кон'яці	100/50	2
Стейк Рибай Sous Vide з томатами гриль під сиром	150/70/30	4
Медальйони з телятини	140/100/30	4
Паста з лососем, шпинатом під легким вершковим соусом і сиром Пармезан	200	3
Шоколадний фондан «Насолода» з тагатозою та кербом	100	5
Холодні закуски		
Сьомга шеф-посолу з хрусткою чабататою і ароматним зеленим маслом	100/40/10	36
Рибне асорті	70/70/70	43
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	90/30/35	38
Салат зі слабосоленим тунцем	230	26
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	200	41
Салат з телячим ростбіфом Sous Vide та свіжими овочами	210	32

Цезар класичний з курячою грудкою	200	34
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	180	28
Салат «Грецький» з в'яленими томатами та сиrom Фета	220	30
Овочевий салат	200	36
М'ясне асорті (салямі, прошутто, бастурма, балик)	60/60/60/60	49
Карпачо з телятини з салатом Фризе та сиrom Пармезан	100/30/30	37
Тар-тар з яловичини з маринованими опеньками	90/40	34
Сирне плато (Рокфор, Пармезан, Блакитний з пліснявою, Камамбер)	60/60/60/60	36
Гарячі закуски		
Тигрові креветки на грилі з часниковим соусом	140/30	20
Жульєн з мідій та шпинату (заправляється вершками та сиrom)	150	23
Курячі крильця з сирним соусом	130/30	17
Баклажани запечені з томатами і сиrom Фета	100	19
Супи		
Бульйон курячий з домашньою локшиною	300	9
Рибна солянка з судака, лосося та мідій	300	15
Борщ український (подається з пампушками з часником)	300/50	10
Крем-суп із гарбуза з сиrom Пармезан і часниковими грінками	250/50	13
Основні страви		
Сібас на грилі	160	18
Стейк із тунця на грилі в мигдальній паніровці	160	22
Скумбрія на грилі з грибним соусом	160/30	13
Котлети із сазана на подушці з пюре зі шпинату під сирно-базиліковим соусом	150/100/30	11
Запечене філе вугра з соусом теріякі	200/50	15
Філе судака Sous Vide із запеченою молодою картоплею	150/100	8
Каре свинини з смаженою цибулею та беконом	280	12
Свинний ошийок Sous Vide з коренеплодами, тушкованими в білому вині	150/50	9
Стейк з телятини з розмарином і яблучно-винним соусом	210/30	17
Свинні реберця з соусом BBQ	180/40	21
Філе-мінйон у м'ясній глазурі (подається з грибами шіїтакі та підкопченою цибулею)	150/60	13
Томлена телятина з овочами та рисом	280	15
Куряче філе запечене з Моцареллою і томатами	180/80	18
Індичка Sous Vide з овочами гриль та соусом каррі	150/80/30	16
Філе качки Sous Vide з винною грушею	150/60	13
Кроляча ніжка з морквяно-гарбузовим пюре	160/120	20

Паста з куркою, грибами у вершковому соусі	250	14
Равіолі з індишкою у вершково-сирному соусі	220	19
Різотто з Пармезаном та вершками	200	17
Паєлья з морепродуктами	210	25
Гарніри		
Вершкове картопляне пюре з Пармезаном	150	19
Смажена картопля по-домашньому з цибулею та білими грибами	150	14
Спаржа зелена на грилі	150	18
Овочі-гриль	70/60/60/70	15
Рис басматі на пару	150	13
Десерти		
Чізкейк класичний з малиновим соусом	120/30	11
Наполеон з полуничним соусом	130/20	10
Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	120	13
Мільфей з полуницею	110	19
Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	140	15
Фруктово-ягідне плато (ананас, виноград, ківі, груша, яблуко)	60/50/50/50/60	12
Морозиво (ваніль, шоколад, фісташка)	100	11
Сорбети (лимон, полуниця, манго)	80	14
Гарячі напої		
Кава		
Рістрето	15	5
Еспресо / Еспресо макіато	30	4
Американо	120	11
Капучіно	120	6
Лате	220	4
Глясе	120	3
Раф (ванільний, лавандовий, лемонограс)	300	5
Какао з маршмелоу	250	4
Чай		
Чорний чай		
Дарджилінг	400	6
Ерл Грей	400	8
Зелений чай		
Сенча Сенпай	400	7
Роял Жасмин Чунг Хао	400	7
Грюн Матін	400	5
Трав'яний чай		
Ромашка	400	5
М'ята	400	8
Домашні чаї з ягодами, фруктами та травами		
Обліпіха з апельсином	400	6
Журавлина з м'ятою	400	7
Малина з імбирем	400	4

Холодні напої		
Свіжовижаті соки		
Яблуко	200	13
Морква	200	5
Грейпфрут	200	3
Апельсин	200	17
Яблуко	200	9
Безалкогольні напої		
Цитрусовий лимонад	250	19
Карамельний лимонад	250	17
Морс бруснично-м'ятний	250	20
Молочний коктейль (ванільний, шоколадний, вишневий, банановий)	250	7
Мінеральна вода «Боржомі»	330	3
Мінеральна вода «Моршинська» газ./не газ.	330/500	11
«Rocchetta Naturale» газ./негаз	330	2
Солодка вода «Пепсі»	330	6
Солодка вода «Тонік»	330	5
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, яблучний, виноградний, вишневий, персиковий, томатний)	250/1000	21

Додаток Е

**Добова потреба у сировині, напівфабрикатах за товарними групами
ресторану «Good Food»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Одиниці виміру	Гатунок, термічний стан	Загальна кількість
М'ясо, птиця, субпродукти			
Телятина філе	кг	охолоджена	13,6
Свинина філе	кг	охолоджена	3,9
Яловичина філе	кг	охолоджена	2,6
Свинячі ребра	кг	охолоджені	4,5
Куряче філе	кг	охолоджене	3,2
Куряче бедро	кг	охолоджене	1,3
Курячі крильця	кг	охолоджена	2,7
Куряча печінка	кг	охолоджений	0,8
Індичка філе	кг	охолоджена	1,5
Качине філе	кг	охолоджена	2,2
Кроляча ніжка	кг	охолоджена	3,4
РАЗОМ			39,7
Риба та морепродукти			
Лосось філе	кг	охолоджений	7,2
Сьомга філе	кг	охолоджена	2,0
Скумбрія	кг	охолоджена	2,5
Судак філе	кг	охолоджений	1,1
Вугор філе	кг	охолоджений	1,7

Тунець філе	кг	охолоджений	7,6
Сазан філе	кг	охолоджена	1,8
Сібас філе	кг	охолоджений	3,2
Анчоуси	кг	охолоджені	0,3
Рапани	кг	охолоджені	2,4
Креветки тигрові	кг	охолоджені	3,3
Мідії	кг	охолоджені	1,9
РАЗОМ			34,0
М'ясна та рибна гастрономія			
Лосось	кг	слабосолений	4,3
Вугор	кг	копчений	3,4
Салямі	кг	сирокопчена	2,3
Бастурма	кг	в'ялена	2,3
Прошутто	кг	в'ялене	2,3
Бекон	кг	копчений	0,3
Балик	кг	варений	3,1
РАЗОМ			18,0
Молоко, молочні та жирові продукти			
Масло вершкове	кг	охолоджене	4,9
Молоко	л	охолоджене	5,3
Пармезан	кг	охолоджений	4,7
Камамбер	кг	охолоджений	1,6
Рокфор	кг	охолоджений	1,6
Сир фета	кг	охолоджений	1,8
Блакитний з пліснявою	кг	охолоджений	1,6
Вершковий сир	кг	охолоджена	1,7
Моцарела	кг	охолоджена	0,9
Вершки	л	охолоджені	1,3
Морозиво	кг	заморожене	2,4
Йогурт	л	охолоджений	0,6
Яйце	штук	охолоджене	30
Олія оливкова	л	першого холодного віджиму	2,3
Олія соняшникова	л	рафінована	2,0
РАЗОМ			32,7
Овочі та зелень			
Спаржа	кг	свіжа	3,1
Петрушка	кг	свіжа	0,4
Перець болгарський	кг	свіжий	5,7
Помідори	кг	свіжі	9,4
Огірки	кг	свіжі	3,8
Салат Фризе	кг	свіжий	0,7
Баклажан	кг	свіжий	3,6
Листя салату	кг	свіже	2,9
Авокадо	кг	свіже	1,1
Базилік	кг	свіжий	0,1
Помідори черрі	кг	свіжі	2,6
Цибуля ріпчаста	кг	свіжа	6,0
Цукіні	кг	свіжі	1,2
Рукола	кг	свіжа	0,6

Картопля	кг	свіжа	9,4
Морква	кг	свіжа	5,6
Айсберг	кг	свіжий	0,8
Селера	кг	свіжа	0,3
Опеньки	кг	свіжі	0,5
Гриби білі	кг	свіжий	2,7
Картопля молода	кг	свіжа	1,0
Кріп	кг	свіжий	0,1
Гарбуз	кг	свіжий	3,3
Буряк	кг	свіжий	1,0
Капуста білокачанна	кг	свіжа	1,6
Шийтакі	кг	свіжі	0,7
Часник	кг	свіжий	0,4
Шпинат	кг	свіжий	2,5
РАЗОМ			71,9
Фрукти та ягоди			
Лимон	кг	свіжий	0,4
Малина	кг	свіжа	0,3
Вишня	кг	свіжа	0,7
Яблуко	кг	свіже	6,5
Грейпфрут	кг	свіжий	4,0
Груша	кг	свіжа	0,6
Полуниця	кг	свіжа	0,5
Апельсин	кг	свіжий	8,4
Ананас	кг	свіжий	3,9
Ківі	кг	свіже	0,7
Виноград	кг	свіжий	0,7
М'ята	кг	свіжа	0,1
Обліпіха	кг	свіжа	0,2
Журавлина	кг	свіжа	0,2
РАЗОМ			27,2
Бакалійні та сипучі продукти			
Гірчиця	г	упакована	0,2
Мед	л	скляна банка	0,1
Какао	кг	-	0,2
Рис	кг	фасований	2,9
Спагетті	кг	упаковані	1,1
Цукор	кг	сухий	3,8
Борошно	кг	в/г	5,6
Маслини	кг	ж/б банка	0,3
Мигдальні пластівці	кг	сухі	0,2
Шоколад чорний	кг	фасований	1,4
Тагатоza	кг	фасований	0,1
Кероб	кг	фасована	0,1
Сухарі панірувальні	кг	фасовані	0,2
Сіль	кг	фасована	0,3
Перець чорний молотий	кг	фасований	0,05
Розмарин	кг	сухий	0,1
Чай	кг	фасований	0,2
Кава арабіка	кг	фасована	0,15

Оливки	кг	ж/б банка	0,8
РАЗОМ			17,8

Додаток Ж

Характеристика постачання ресторану «Good Food»

Товарна група	Постачальники	Умови постачання					
		Вид постачальника	Спосіб доставки	Форма постачання	Маршрут завою	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі, оплата
М'ясо, птиця, субпродукти	«Укрпромстач»	Вітчизняний виробник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
	«Епікур», «Кролікофф»			Складська	Маятниковий		
Риба та морепродукти	«Fish-Market»	Вітчизняний виробник	Централізована	Складська	Кільцевий	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
	«Одісей»				Маятниковий		
Молоко, молочні та жирові продукти	«Галичина», «Васильків-продукт»	Вітчизняний виробник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Овочі та зелень	«GreenGrocer»	Оптова фірма посередник	Децентралізована	Складська	Маятниковий	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова

Фрукти та ягоди	Закупівлі на ринку	Оптові фірми посередник	Централізована	Транзитна	Кільцевий	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Бакалійні товари	«АгроПоділля»	Посередники	Децентралізована	Складська	Маятниковий	Поліетиленова та картонна, підлягає утилізації	Оптовий, готівкова
Сипучі продукти	«Август», «Чайна країна»,	Посередники	Децентралізована	Складська	Маятниковий	Поліетиленова та картонна, підлягає утилізації	Оптовий, безготівкова
Вино	«GoodWine» «Інкерман»	Посередники	Централізована	Складська	Кільцевий	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова
Напої безалкогольні	«Metro»	Оптові фірми	Централізована	Складська	Кільцевий	Пластмасові ящики, підлягають поверненню	Оптовий, безготівкова

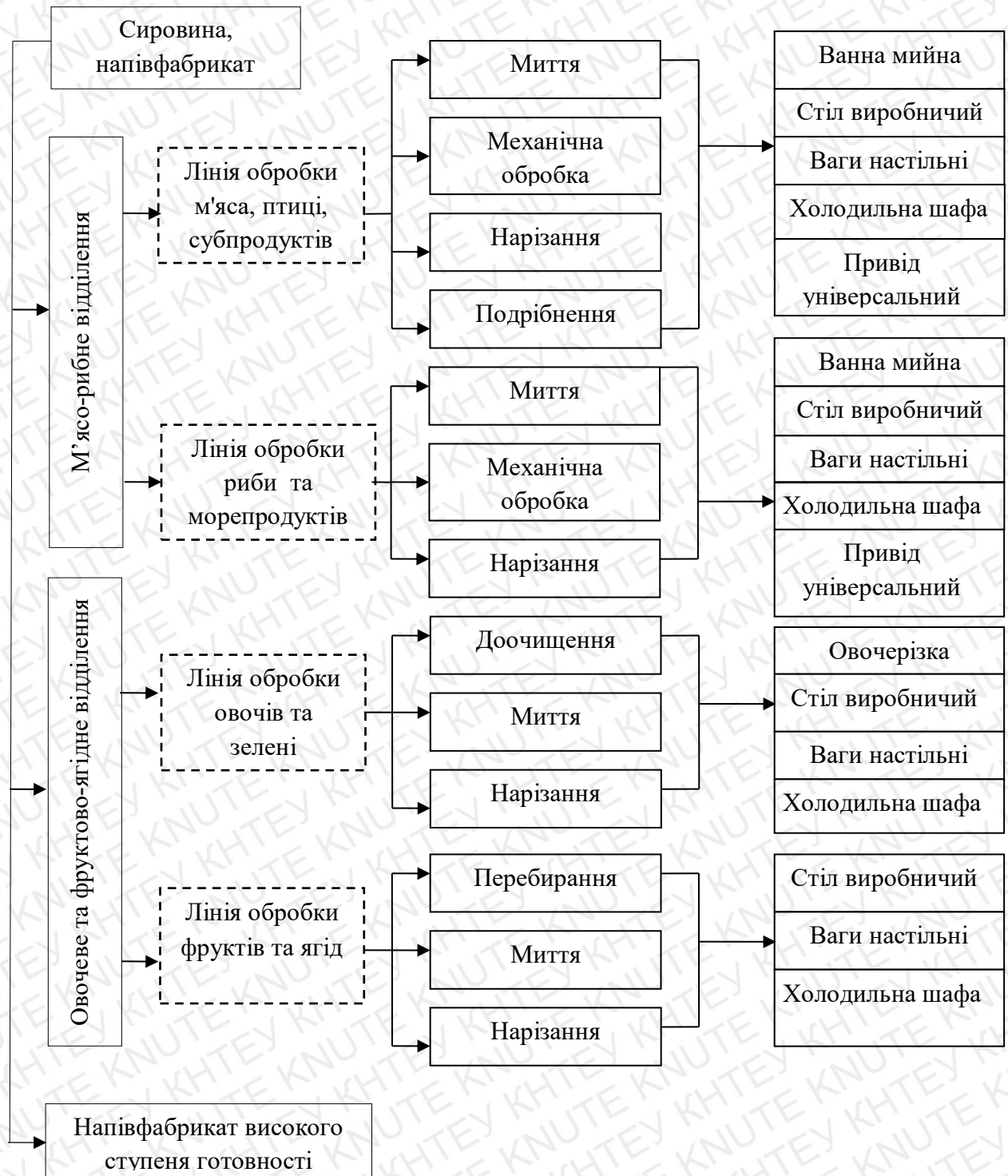
Додаток К

Організація роботи складського господарства

Заходи		Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів		Розвантажування; приймання за кількістю та якістю; транспортування до складських приміщень	1 година	Відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	Вантажник, комірник
Складування		Складування прод. товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	1 доба		Комірник
Відпуск товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення		Відпуск прод. товарів по групах; відпуск предметів матеріально-технічного забезпечення	10 хвилин	Відповідно до виробничої необхідності	Комірник
Санітарне оброб-ляння примі-щень	Щоденне	Миття складського устаткування та інвентарю; прибирання підлоги та стін	30 хвилин	Наприкінці робочого дня	Прибираль-ник
Санітарне оброб-ляння примі-щень	Щотиж-неве	Миття дверей, освітлювальних приладів; протирання немеханічно-	1 година	Наприкінці робочого дня по	Прибираль-ник

		го складського устаткування та підлоги під ними		п'ятницях	
	Щомісячне	В рамках санітарного дня: дезінфекція; дезінсекція; дератизація	Робочий день	В останній день місяця	Прибиральник, комірник
Передача тари постачальникам		Передача за кількістю та якістю	Відповідно до обсягів тари	Відповідно до виробничої доцільності	Комірник
Моніторинг постачальників		Моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод постачання; контроль за постачанням; оформлення платіжних документів	Відповідно до виробничої доцільності	Відповідно до виробничої доцільності	Комірник

Додаток Л



Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху ресторану «Good Food»

Додаток М

Виробнича програма доготівельного цеху

Найменування сировини	Добова потреба,	Технологічна обробка	% відходу	Вихід, н/ф, кг	Призначення напівфабрикату
-----------------------	-----------------	----------------------	-----------	----------------	----------------------------

	кг				
Лінія обробки овочів та зелені					
Спаржа	3,1	Миття	2	3,0	Наріzana для основних страв
Петрушка	0,4	Перебирання, миття	14	0,3	Підготовлена для салатів
Перець болгарський	5,7	Очищення, миття	25	4,3	Нарізаний для салатів, гарнірів
Помідори	9,4	Сортування, миття, нарізання	2	9,2	Нарізані для фірмових, основних страв та салатів
Огірки	3,8	Миття	2	3,7	Нарізані для салатів
Салат Фризе	0,7	Перебирання, миття	28	0,5	Нарізаний для салатів
Баклажан	3,6	Миття, чищення	20	2,9	Нарізаний для холодних закусок, гарнірів
Листя салату	2,9	Перебирання, миття	28	2,1	Нарізане для салатів
Авокадо	1,1	Чищення, видалення кістки, нарізання	24	0,8	Нарізане для салатів
Базилік	0,1	Перебирання, миття	14	0,1	Підготовлений для салатів
Помідори черрі	2,6	Миття, нарізання	2	2,5	Нарізані для фірмових, основних страв та салатів
Цибуля ріпчаста	6,0	Очищення, миття	16	5,0	Наріzana для супів, основних страв та гарнірів
Цукіні	1,2	Очищення, миття, нарізання	15	1,0	Нарізані для гарнірів
Рукола	0,6	Перебирання, миття	14	0,5	Підготовлена для салатів
Картопля	9,4	Очищення, миття	20	7,5	Наріzana для супів, основних страв та гарнірів
Морква	5,6	Очищення, миття	18	4,6	Наріzana для супів, фрешів основних страв та гарнірів
Айсберг	0,8	Перебирання, миття	28	0,6	Нарізане для салатів
Селера	0,3	Миття	6	0,3	Підготовлена для фрешів
Опеньки	0,5	Зачищення, миття	24	0,4	Нарізані для основних страв
Гриби білі	2,7	Зачищення, миття	24	2,1	Нарізані для гарячих закусок, основних страв
Картопля молода	1,0	Очищення, миття	10	0,9	Наріzana для основних страв
Кріп	0,1	Перебирання, миття	14	0,1	Підготовлена для основних страв
Гарбуз	3,3	Чищення, миття, нарізання	24	2,5	Нарізаний для супів
Буряк	1,0	Миття, чищення, нарізання	20	0,8	Нарізаний для супів, фрешів

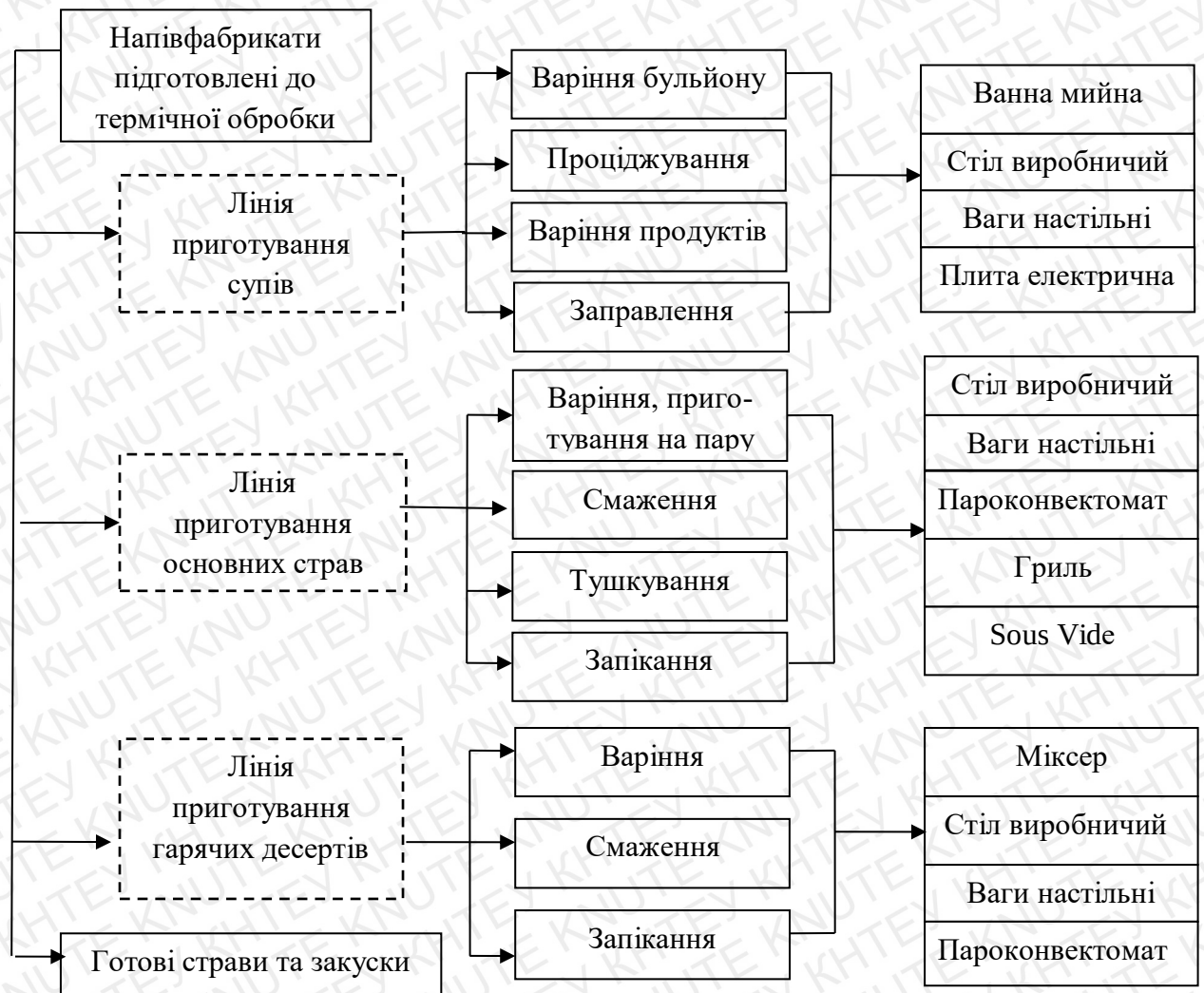
Капуста білокачанна	1,6	Миття, видалення качана, шинкування	28	1,2	Наріzana для супів
Шийтакі	0,7	Зачищення, миття	24	0,5	Нарізані для основних страв
Часник	0,4	Чищення, подрібнення	16	0,3	Очищений для холодних закусок, основних страв
Шпинат	2,5	Миття	8	2,3	Нарізаний для салатів
Лінія обробки фруктів та ягід					
Лимон	0,4	Миття	2	0,4	Підготовлений для напоїв
Малина	0,3	Перебирання		0,3	Підготовлена для прикрашання
Вишня	0,7	Миття, видалення кістки	12	0,6	Підготовлена для основних страв
Яблуко	6,5	Миття, чищення, нарізання	30	4,6	Нарізані для десертів, фрешів
Грейпфрут	4,0	Миття, чищення, нарізання	33	2,7	Нарізаний для фрешів
Груша	0,6	Миття, чищення, нарізання	27	0,4	Наріzana для десертів
Полуниця	0,5	Миття, нарізання	15	0,4	Наріzana для десертів
Апельсин	8,4	Миття, чищення, нарізання	33	5,6	Нарізаний для фрешів
Ананас	3,9	Чищення, нарізання	40	2,3	Підготовлений для фрешів
Ківі	0,7	Миття, чищення, нарізання	20	0,6	Нарізаний для десертів
Виноград	0,7	Миття	2	0,7	Нарізаний для десертів
М'ята	0,1	Миття, перебирання	10	0,1	Підготовлена для напоїв
Обліпіха	0,2	Миття, перебирання	6	0,2	Підготовлена для напоїв
Журавлина	0,2	Миття, перебирання	6	0,2	Підготовлена для напоїв
Лінія обробка м'яса, птиці та субпродуктів					
Телятина філе	13,6	Зачищення, миття, нарізання	2	13,3	Наріzana для фірмових, холодних закусок, основних страв
Свинина філе	3,9		2	3,8	Наріzana для основних страв
Яловичина філе	2,6		2	2,5	Наріzana для холодних закусок, основних страв
Свинячі ребра	4,5		5	4,4	Підготовлена для супів, основних страв
Куряче філе	3,2		2	3,1	Підготовлене для холодних закусок, салатів
Куряче бедро	1,3		5	1,2	Підготовлене для основних страв

Курячі крильця	2,7		5	2,6	Підготовлені для гарячих закусок
Куряча печінка	0,8		5	0,8	Підготовлена для холодних закусок
Індичка філе	1,5		2	1,5	Наріzana для основних страв
Качине філе	2,2		2	2,2	Нарізане для основних страв
Кроляча ніжка	3,4		5	3,2	Зачищена для основних страв
Лінія обробки риби та морепродуктів					
Лосось філе	7,2	Зачищення, миття, нарізання	5	8,7	Нарізаний для фірмових страв, холодних закусок та основних страв
Сьомга філе	2,0		5	1,9	Наріzana для холодних закусок
Скумбрія	2,5		5	2,4	Нарізаний для холодних закусок
Судак філе	1,1		5	1,0	Нарізаний для холодних закусок, основних страв
Вугор філе	1,7		5	1,6	Нарізаний для основних страв
Тунець філе	7,6		5	7,3	Нарізаний для гарячих закусок
Сазан філе	1,8	Зачищення, миття, нарізання	5	1,7	Нарізаний для гарячих закусок
Сібас філе	3,2		5	3,0	Нарізаний для основних страв
Анчоуси	0,3		5	0,3	Підготовлені для основних страв
Рапани	2,4		5	2,3	Підготовлені для основних страв
Креветки тигрові	3,3		5	3,1	Підготовлені для гарячих закусок, основних страв
Мідії	1,9		5	1,8	Підготовлені для гарячих закусок

Додаток Н



Структурно-технологічна схема організації роботи холодного цеху



Структурно-технологічна схема організації роботи гарячого цеху

Графік погодинної реалізації страв у ресторані «Good Food»

Години роботи	Кількість порцій, шт.	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		8	16	32	16	11	34	39	36	16	12	8	6
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,07	0,14	0,07	0,05	0,15	0,17	0,15	0,07	0,05	0,03	0,03
Курячий паштет	5	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
Креветки мариновані в спеціях	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0
Стейк Рибай Sous Vide	4	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0
Медальйони з телятини	4	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0
Паста з лососем, шпинатом	3	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Шоколадний фондан «Насолода»	5	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0
Сьомга шеф-посолу	36	1	3	5	4	2	5	5	5	2	1	1	1
Рибне асорті	43	1	4	7	5	2	6	6	6	3	2	1	1
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	38	1	3	6	5	2	5	6	5	2	1	1	1
Салат зі слабосоленим тунцем	26	1	2	4	3	1	3	4	4	2	1	1	1
Салат з королівськими креветками	41	1	4	6	5	2	5	6	6	2	2	1	1
Салат з телячим ростбіфом Sous Vide	32	1	3	5	4	1	4	5	4	2	1	1	1
Цезар класичний	34	1	3	5	4	1	4	5	5	2	1	1	1
Салат з підкопченим баликом	28	1	3	4	3	1	4	4	4	2	1	1	1
Салат «Грецький»	30	1	3	5	4	1	4	4	4	2	1	1	1
Овочевий салат	36	1	3	5	4	2	5	5	5	2	1	1	1
М'ясне асорті	49	1	4	7	6	2	6	7	7	3	2	1	1
Карпачо з телятини	37	1	3	6	5	2	5	5	5	2	1	1	1
Тар-тар з яловичини	34	1	3	5	4	1	4	5	5	2	1	1	1
Сирне плато	36	1	3	5	4	2	5	5	5	2	1	1	1
Тигрові креветки на грилі	20	1	2	3	2	1	3	3	3	1	1	1	0
Жульєн з мідій та шпинату	23	1	2	3	3	1	3	3	3	1	1	1	1
Курячі крильця з сирним соусом	17	1	2	3	2	1	2	3	2	1	1	1	0
Баклажани запечені з томатами	19	1	2	3	2	1	2	3	3	1	1	1	0
Бульйон курячий	9	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0
Рибна солянка з судака	15	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0
Борщ український	10	0	1	2	1	0	1	1	1	1	0	0	0
Крем-суп із гарбуза	13	0	1	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0
Сібас на грилі	18	1	2	3	2	1	2	3	2	1	1	1	0
Стейк із тунця на грилі	22	1	2	3	3	1	3	3	3	1	1	1	1
Скумбрія на грилі	13	0	1	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0
Котлети із сазана	11	0	1	2	1	0	1	2	2	1	0	0	0
Запечене філе вугра	15	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0
Філе судака Sous Vide	8	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0
Каре свинини з смаженою цибулею	12	0	1	2	1	1	2	2	2	1	0	0	0
Свинний ошийок Sous Vide	9	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0
Стейк з телятини	17	1	2	3	2	1	2	3	2	1	1	1	0
Свинні реберця з соусом BBQ	21	1	2	3	3	1	3	3	3	1	1	1	0
Філе-міньйон у м'ясній глазурі	13	0	1	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0
Томлена телятина	15	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0

Куряче філе запечене	18	1	2	3	2	1	2	3	2	1	1	1	0
Індичка Sous Vide	16	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0
Філе качки Sous Vide	13	0	1	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0
Кроляча ніжка	20	1	2	3	2	1	3	3	3	1	1	1	0
Паста з куркою	14	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0
Равіолі з індичкою	19	1	2	3	2	1	2	3	3	1	1	1	0
Різотто з Пармезаном	17	1	2	3	2	1	2	3	2	1	1	1	0
Паелья з морепродуктами	25	1	2	4	3	1	3	4	3	2	1	1	1
Вершкове картопляне пюре	19	1	2	3	2	1	2	3	3	1	1	1	0
Смажена картопля по-домашньому	14	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0
Спаржа зелена на грилі	18	1	2	3	2	1	2	3	2	1	1	1	0
Овочі-гриль	15	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0
Рис басматі на пару	13	0	1	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0
Чізкейк класичний з малиновим соусом	11	0	1	2	1	0	1	2	2	1	0	0	0
Наполеон з полуничним соусом	10	0	1	2	1	0	1	1	1	1	0	0	0
Крем-брюле	13	0	1	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0
Мільфей з полуницею	19	1	2	3	2	1	2	3	3	1	1	1	0
Профітролі з ванільним кремом	15	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0
Фруктово-ягідне плато	12	0	1	2	1	1	2	2	2	1	0	0	0
Морозиво	11	0	1	2	1	0	1	2	2	1	0	0	0
Сорбети	14	0	1	2	2	1	2	2	2	1	1	0	0

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для ресторану

«Good Food»

Найменування	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, шт.
Порцеляно-фаянсовий			
Тарілка пірижкова	Ø 175	Для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні	400
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під однопорційні салатники	400
Салатник		Для подавання салатів, маринадів, кваснини, натуральних овочів тощо.	170
Блюдо кругле	Ø 350 мм	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	20
Блюдо овальне	350×200 мм	Для закусок із риби та рибної гастрономії, м'ясних страв, тощо	15
Чашка бульйонна з блюдцем		З двома ручками – для подавання бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю.	100
Тарілка столова глибока	Ø 240	Для супів повними порціями	200
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених других страв	400
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для мусів, желе, пудингів, самбуків, яблук в тісті смажених, індивідуально порціонованих фруктів	300
Ваза “плато” на низькій ніжці	Ø 300	Для тістечок та порційних і традиційних тортів круглої форми.	8
Ваза трьох'ярусна		Для подавання тістечок в асортименті.	8
Чайник для заварювання чаю		Для заварювання і подавання чаю.	10
Чайник для заварювання і подавання чаю		Для заварювання і подавання зеленого чаю	15
Чашка чайна з блюдцем		Для подавання чаю, кави з молоком, какао	70
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави чорної, кави по-східному, шоколаду	100
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	75
Чашка для капучино з блюдцем	190 мл	Для подавання капучино	75
Вершківники (відкриті)		Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	8

Найменування	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, шт.
Розетки – блюдця	Ø 85	Для варення, джему, конфітюру, повидла, меду, цукру – піску при індивідуальному обслуговуванні.	50
Сільничка		Для солі “Екстра”	30
Перечниця		Для молотого перцю.	30
Соусники	1-порційні	Для холодних соусів чи сметани	42
Ваза для квітів		Для однієї квітки чи композицій з квітів	25
Ваза для серветок		Використовується у денний час при обслуговуванні організованих гуртів споживачів, туристів	18
Металевий посуд			
Порційна мельхіорова сковорідка з двома ручками	Ø 140; 170; 190; 210	Для приготування гарячих закусок і основних порційних страв з яєць, крупи, риби, овочів тощо.	36
Кокотниця	Ø 60-90 (90, 100, 125, 150 см ³)	Для приготування і подавання гарячих закусок з м’яса, субпродуктів, птиці, овочів, грибів із соусами	100
Кокільниця	70-90 см ³	Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та продуктів моря	100
Відерце для льоду з кришкою та щипцями	—	Для подавання льоду до холодних супів, напоїв	12
Відерце для охолодження шампанського	3-5 л	Для охолодження і подавання до столу шампанського та ігристих вин	20
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	200
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок	200
Десертний		Для сервірування столу при подаванні десертів	50
Фруктовий		Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних	25
Чайна ложка		Для сервірування чаю	200
Кавова ложка		Для сервірування кави	200
Ложка для морозива		Для сервірування та подавання морозива	40
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	12
Лопатка кондитерська		Використовується для розкладання тістечок, тортів	25
Щипці кондитерські: великі та малі		Призначені для розкладання печених виробів. Для розкладання цукру-рафінаду, шоколадного асорті	6

Найменування	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, шт.
Щипці для харчового льоду		Використовують для розкладання льоду.	10
Лопатка рибна		Для розкладання рибної гастрономії, а також деяких гарячих рибних страв	20
Виделка для оселедця		Для розкладання оселедця	20
Спеціальні ножиці		Для розрізання грона винограду на супліддя.	6
Скляний (кришталевий) посуд			
Кришталева розетка	100	Для подавання ікри	12
Скляна креманка	Ø 90	Для подавання свіжих ягід, фруктів в сиропі, фруктових салатів та драглистих десертів.	150
Чарка лікерна	25 мл	Для лікерів	150
Чарка коньячна	40 мл	Для подавання коньяку	50
Чарка горілчана	50 мл	Для горілки, настоянок, наливки	150
Стопка	50 мл	Для горілки, настоянок, наливки	50
Чарка мадерна	75 мл	Для міцних та десертних вин	250
Чарка рейнвейна	100 мл	Для білих сухих та напівсухих столових вин	250
Чарка лафітна	125 мл	Для червоних столових вин	250
Бокали	125 – 150 мл	Для шампанського та коктейлів із шампанським; ігристих та газованих вин	300
Фужери	200-240 мл	Для безалкогольних напоїв та пива	400
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 - 300 мл	Для подавання вершкових, молочних, фруктово-ягідних коктейлів, кави-глясе	70
Стакани конічні	125 мл	Для соків	200
Стакани чайні	250 мл	Для подавання чаю, глінтвейну та інших гарячих напоїв	70
Бокал «Порт – глас шеррі»	150 – 200 мл	Для подавання гарячих коктейлів і напоїв	50
Бокал «Флуте»	180-190 мл	Для подавання ігристих напоїв	150
Стакан «Шот глас»	50-65 мл	Для міцних алкогольних напоїв	50
Пивні кухлі	330-500	Для пива на розлив	150

Склад та площа приміщень ресторану «Good Food»

Назва приміщення	Площа приміщення, м²
Приміщення для відвідувачів	
Вестибюль	24
Гардероб	6
Санвузли	12
Аванзала	12
Основна зала ресторану на 80 місць (естрада, танцювальний майданчик, барна зона)	184
Разом	238
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	20
Холодний цех	15
Гарячий цех	23
Мийна кухонного посуду	7
Мийна столового посуду	10
Сервізна	7
Роздаткова	12
Приміщення зав. виробництвом	6
Разом	100
Складські приміщення	
Охолоджувана камера м'ясо-рибна	6
Охолоджувана камера овочів, фруктів, зелені	6
Охолоджувана молочно-жирових продуктів	6
Комора вино-горілчаних виробів	8
Комора сухих продуктів	7
Комора інвентарю та мийна тари	7
Завантажувальна	8
Приміщення комірника	6
Разом	54
Адміністративні приміщення	
Кабінет директора	6
Контора	6
Гардероб для персоналу	16
Гардероб для офіціантів	6
Приміщення персоналу	10
Приміщення адміністратора та офіціантів	10
Санвузли для персоналу	4
Разом	58
Технічні приміщення	
Теплопункт	4
Вентиляція	8
Разом	12
Всього	462
Корисна площа	450

Додаток Ф

Планування фонду заробітної плати по ресторану

«Good Food» на 2020 рік

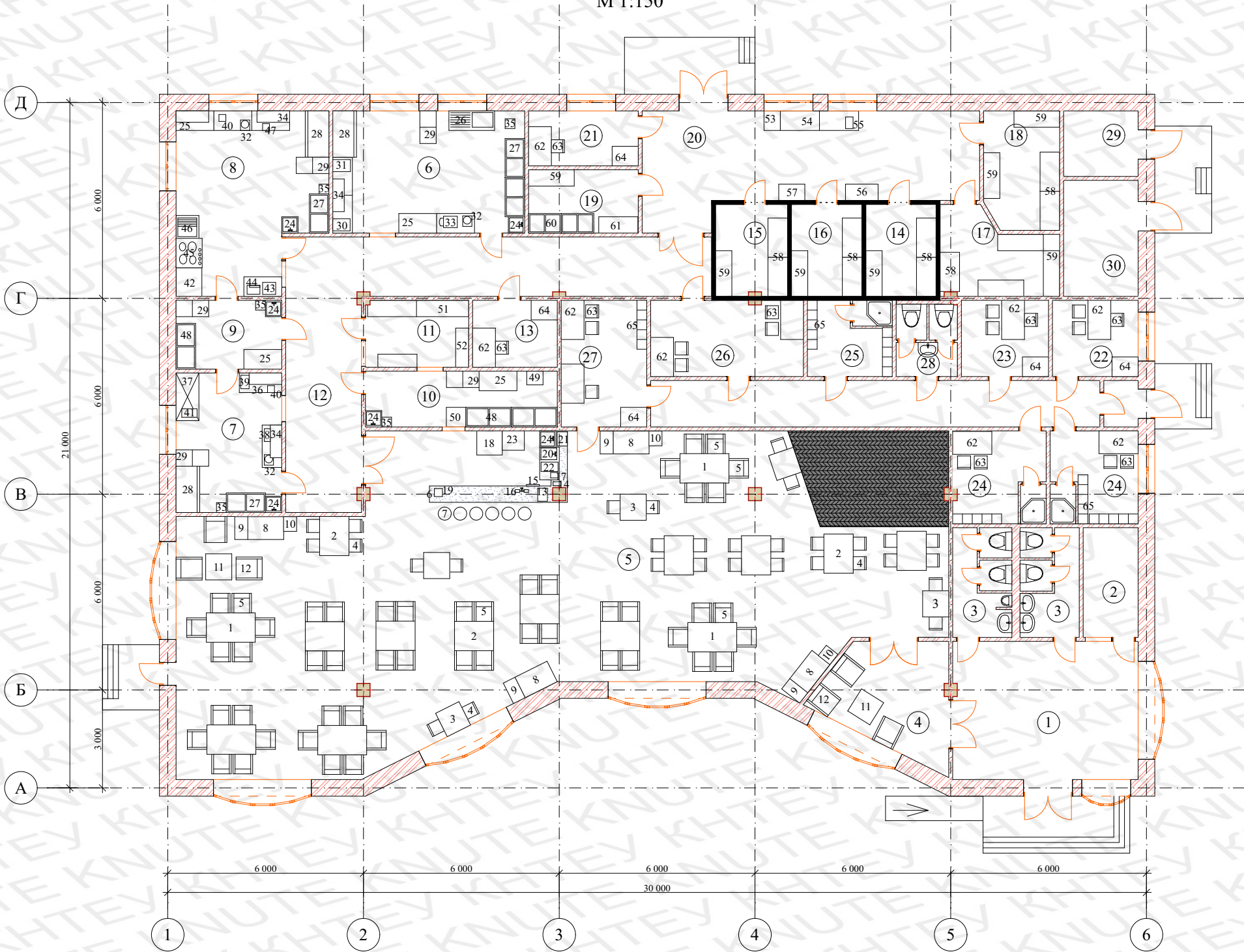
Найменування посад	Найменування посади по класифікатору професій	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
				категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал								
Директор	1210.1	1	22000	700	600		23300	23300
Бухгалтер	1231	1	13000	600	500		14100	14100
Касир	2411.2	1	8000				8000	8000
Шеф-кухар	5122	1	14000	600	500		15100	15100
Адміністратор залу	5121	2	8700			350	9050	18100
Всього		6	65700	1900	1600	350	69550	78600
Операційний персонал								
Кухар 3 розряду	5122	4	7500				7500	30000
Кухар 4 розряду	5122	5	8400				8400	42000
Кухар 5 розряду	5122	4	9600				9600	38400
Офіціант	5123	10	5300				5300	53000
Бармен	5123	2	5800				5800	11600
Комірник	9411	1	8000			350	8350	8350
Всього		26	44600			350	44950	183350
Допоміжний персонал								
Мийник посуду	5122	4950				4950	9900	4950
Прибиральник залу	9132	4940				4940	9880	4940
Вантажник	9333	5000			200	5200	10400	5000
Всього		14890			200	15090	30180	14890
Разом		125190	1900	1600	900	129590	292130	125190

Додаток X

Планування поточних витрат ресторану «Good Food» на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.	12154,5	ЗВ
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці.	4123,3	ПВ
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	969,0	ПВ
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування	1978,8	ПВ
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	697,0	ПВ
<i>Стаття 6.</i> Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	88,0	ПВ
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1657,6	ПВ
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	16,4	ЗВ
<i>Стаття 10.</i> Витрати на транспортування	-	ЗВ
<i>Стаття 11.</i> Витрати на охорону ЗРГ	3,6	ПВ
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності	1179,0	ПВ
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати	-	ПВ
<i>Разом поточні витрати, у т. ч.</i>	22867,3	
- умовно змінні витрати	12170,9	
- умовно постійні витрати	10696,4	

План на відмітці 0.000
М 1:150



Експлікація приміщень

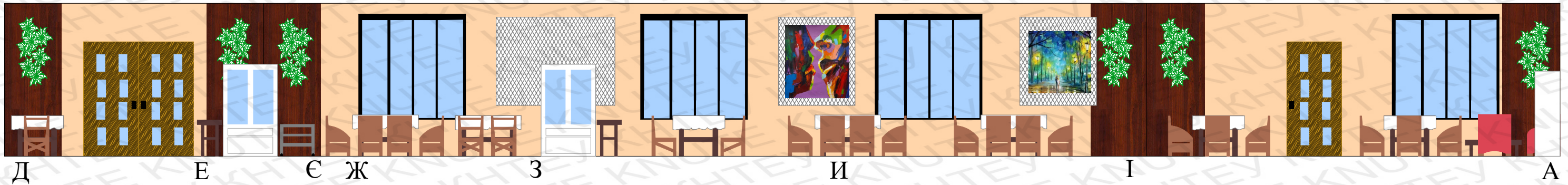
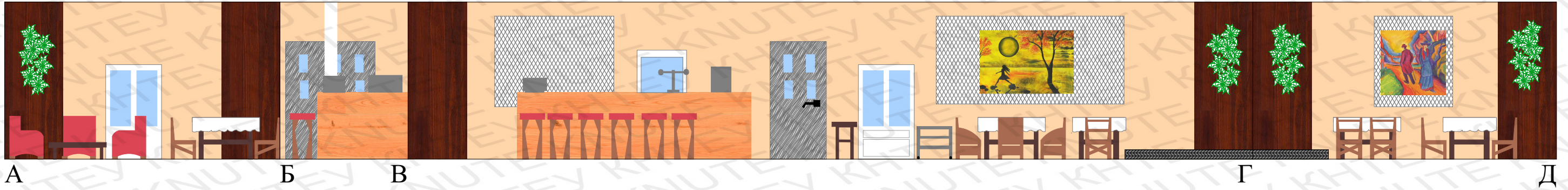
№, пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м²	№, пп	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
Приміщення для відвідувачів			16	Охолоджувана молочно-жирових продуктів	6
1	Вестибюль	24	17	Комора вино-горілчанних виробів	8
2	Гардероб	6	18	Комора сухих продуктів	7
3	Санвузли	12	19	Комора інвентарю та мийна тари	7
4	Аванзала	12	20	Завантажувальна	8
5	Основна зала ресторану на 80 місць (естрада, танцювальний майданчик, барна зона)	184	21	Приміщення коірника	6
Виробничі приміщення			Адміністративні приміщення		
6	Доготівельний цех	20	22	Кабінет директора	6
7	Холодний цех	15	23	Контора	6
8	Гарячий цех	23	24	Гардероб для персоналу (чоловічий та жіночий)	16
9	Мийна кухонного посуду	7	25	Гардероб для офіціантів	6
10	Мийна столового посуду	10	26	Приміщення персоналу	10
11	Сервізна	7	27	Приміщення адміністратора та офіціантів	10
12	Роздаткова	12	28	Санвузли для персоналу	4
13	Приміщення зав. виробництвом	6	Технічні приміщення		
Складські приміщення			29	Теплопункт	4
14	Охолоджувана камера м'ясо-рибна	6	30	Вентиляція	8
15	Охолоджувана камера овочів, фруктів, зелені	6	Всього		
			465		

Специфікація устаткування

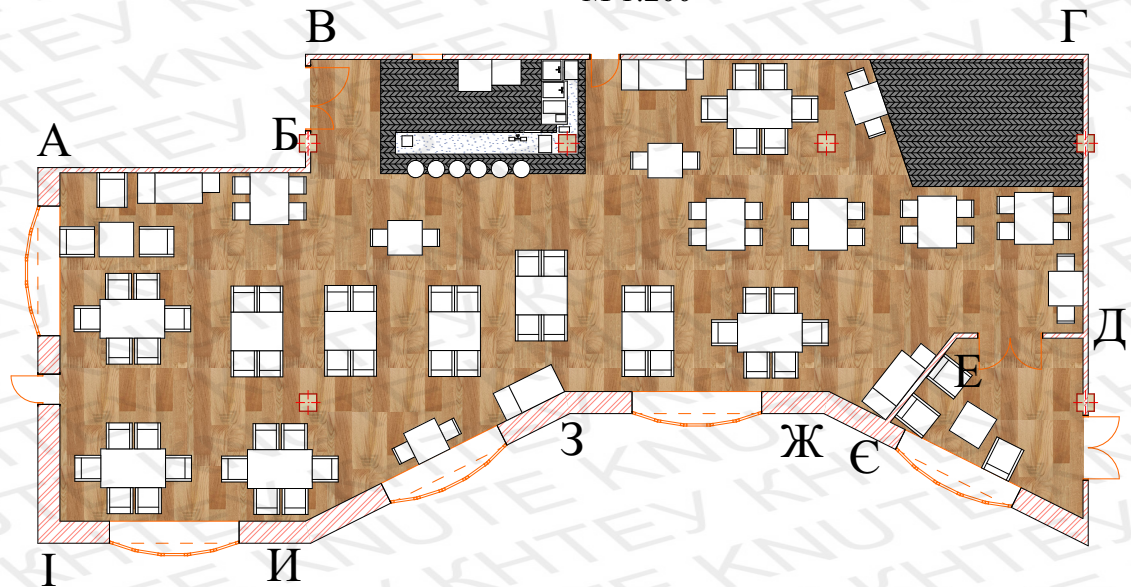
№	Тип	Модель, марка	Розміри, мм	Кількість одиниць
1	Стіл шестимісний	MebelStar	800*1500	5
2	Стіл чотиримісний	MebelStar	800*1200	10
3	Стіл двомісний	MebelStar	800*800	5
4	Стілець ресторанний	MebelStar	400*500	40
5	Крісло ресторанне	MebelStar	600*600	40
6	Барна стійка	MebelStar	4 пог.м.	1
7	Барні стільці	MebelStar	О 400	6
8	Сервант	MebelStar	1100*700	4
9	Стіл підсобний	MebelStar	400*700	4
10	Візок офіціантський	MebelStar	400*450	3
11	Журнальний столик	MebelStar	800*800	2
12	Крісло для відпочинку	MebelStar	700*800	6
13	Кавоварка	Nuova Simonelli Oscar II	300*400	1
14	Кавомолка	Nuova Simonelli MCF	105*200	1
15	Льодогенератор	HENDI 271 568	320*367	1
16	Пивна башта	Metrodispenser TRITON	380*380	1
17	Універсальна соковижималка	Ceado S98	220*190	1
18	Шафа холодильна для напоїв	Desmon BEV PV60C	780*740	1
19	Автоматизоване місце бармена	APM POS-610	230*240	1
20	Ванна барна	BT-106/20	1000*600	1
21	Сокоохолоджувач	Ugolini 12/3	470*340	1
22	Барний комбайн (льодоподрібнювач, соковитискач, блендер)	Ceado G110	330*530	1
23	Винна шафа	SCAN SV 122	595*677	1
24	Рукомийник	Володимир ЛТД MBPкН	500*500	6
25	Стіл виробничий	Володимир ЛТД СВН	1160*600	10
26	Стіл виробничий з мийною ванною	Володимир ЛТД СВ1М3Н	1400*600	1
27	Ванна мийна 2-х секційна	Володимир ЛТД MB3Н-2	1200*600	4
28	Холодильна шафа	Cold S-1200	1420*725	3
29	Стелаж	Володимир ЛТД СrН-4	1000*500	5
30	Вакуумна пакувальна машина	Lavezzini Universal	530*370	1
31	Привід універсальний	Halde CC-34	540*340	1
32	Ваги електронні порційні	CAS ED-6H	306*222	3
33	Овочерізка	SAMMIC CA-401	389*380	1
34	Полиція настінна	Володимир ЛТД ПНН2	1000*350	5
35	Бак для відходів	ACP 100	300*300	5
36	Стіл виробничий	Володимир ЛТД СВН	1300*600	2
37	Стіл виробничий з охолоджувальною поверхнею	Володимир ЛТД CX-0.7-250-09	1460*700	1
38	Слайсер	Celme FA 220	360*440	1
39	Міксер	Sirman Plutone LT 7	410*240	1
40	Блендер	Sirman Dragone	213*200	2
41	Вакуумна пакувальна машина	LAVEZZINI MINI BIG	260*470	1
42	Пароконвектомат	Rational SCC 201	879*791	1
43	Термостат низькотемпературний	Sirman Softcooker S GN1/1R	400*370	1
44	Мікрохвильова піч	BECKERS MWO-A3	483*400	1
45	Плита електрична	Tecnoinox PP8E9	800*900	1
46	Гриль	Tecnoinox GR35G7	700*700	1
47	Кип'ятильник	EWT INOX WB-16E1	210*210	1
48	Ванна мийна 2-х секційна	Володимир ЛТД СВ1М3Н	1400*600	3
49	Посудомийна машина	Modular GW 35	420*500	1
50	Стіл для збирання залишків їжі	Resto Prof CP	600*600	1
51	Шафа для посуду	Володимир ЛТД ШД2Н-2	1600*500	2
52	Стелаж для посуду	Володимир ЛТД СrCH-4	1205*400	2
53	Ваги товарні	Промприлад ВН-30-1-А	500*600	1
54	Виробничий стіл	Володимир ЛТД СВН-1000х600	1000*600	2
55	Ваги настільні	CAS ED-6H	306*222	1
56	Підтоварник	Володимир ЛТД ПН-1000х500	1000*500	1
57	Візок вантажний	Інтертехсклад ТП-1	800*500	1
58	Підтоварник	Володимир ЛТД ПН-1200х600	1200*600	9
59	Стелаж	Володимир ЛТД СrН-4-1400х500	1400*500	10
60	Ванна мийна	Володимир ЛТД МВІР	1000*600	2
61	Шафа для інвентарю	Володимир ЛТД ШД2Н-2	1200*500	1
62	Стіл офісний	MebelStar	1200*500	10
63	Стілець офісний	MebelStar	400*400	19
64	Шафа офісна	MebelStar	800*600	5
65	Шафа для одягу	MebelStar	1500*300	6

						КНТЕУ 181.19 08-06 з.ф.н ВКП ГЧ
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Проект ресторану європейської кухні на 80 місць у Святошинському районі м. Київ
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф					Ресторан "Good Food" на 80 місць
Керівник	Демічківська М.П.					
Консультант	Романенко Р.П.					
Розробив	Іваськів В.М.					План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:150
						Стадія
						Аркуш
						Аркушів
						Н
						3
						4
						Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технологій і організації ресторанного господарства

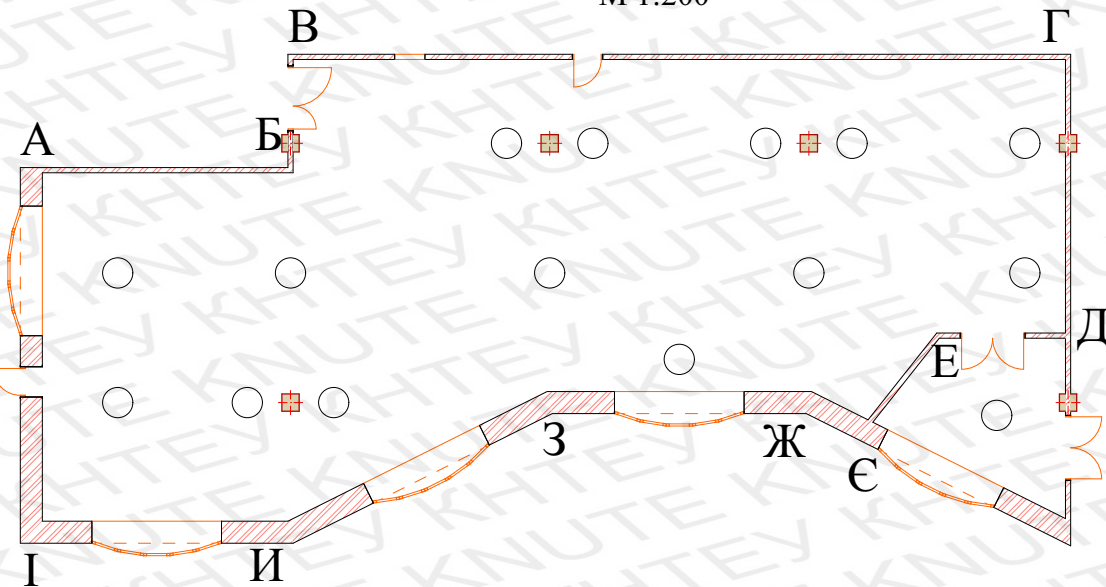
M 1:100



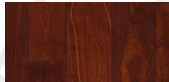
M 1:200



M 1:200



Паспорт оздоблення

Стеля натяжна			Стіни	Дерево (дуб)		Меблі	Дерево (дуб)	
Підлога	Ламінат деревний (бук)			Фарба (бежева)			Скло	
	Кафель		Меблі	Дерево (сосна)		Тканина (хлопок)		
Пристрої	Пластик сірий			Дерево (бук)		Тканина (фарба, льон)		

						КНТЕУ 181.19 08-06 з.ф.н ВКП ГЧ			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Проект ресторану європейської кухні на 80 місць у Святошинському районі м. Київ			
						Ресторан "Good Food" на 80 місць	Сталія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.						Н	4	4
Керівник	Демічковська М.П.								
Консультант	Романенко Р.П.					Дизайнерське рішення інтер'єру торговельного залу	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технологій і організації ресторанного господарства		
Розробив	Іваськів В.М.								