

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Проект ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м. Києва

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

М.В. Койро

Науковий керівник проекту

В.А. Гніцевич,
д-р техн. наук, професор

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

В.А. Гніцевич,
д-р техн. наук, професор

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

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

Розділ 3. Управління. Економіка.

В.Г. Міска,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Койро М.В.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м. Києва»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Гніцевич В.А.

Термін захисту “ _____ ” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

У випускному кваліфікаційному проекті проведено аналіз закладів ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення ресторану авторської кухні на 70 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню ресторану. Розроблено технології десертних страв підвищеної харчової цінності з використанням молочно-білкового концентрату зі сколотин та фруктозного сиропу.

Здійснено підбір устаткування, розраховано склад і площі приміщень, об'ємно-планувальне рішення ресторану. Розроблено організаційний дизайн ресторану, складено доходи та витрати, розраховані середньорічні економічні показники, ефективність інвестиційного проекту.

Проект викладений на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць і _____ рисунків, _____ додатків. Графічний матеріал – 4 аркуши.

Ключові слова: ресторан авторської кухні, десерт ягідний, МБК зі сколотин, фруктозний сироп.

Anotation

In the final qualification project, an analysis of restaurants in the Desnyanskiy district of Kyiv was conducted. Based on the analysis of the number of restaurant establishments and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant of authorial cuisine for 70 seats is substantiated. Named institution, conceptual design, restaurant menu. The technologies of dessert dishes of high nutritional value using milk protein concentrate made from chives and fructose syrup have been developed.

The equipment was selected, the composition and area of the premises were calculated, the three-dimensional planning decision of the restaurant. The organizational design of the restaurant has been worked out, revenues and expenses have been compiled, average annual economic indicators have been calculated, and the investment project efficiency has been calculated.

Project set out on pages _____ contains explanatory notes and tables and _____ pictures _____ applications. Graphic material – 4 letters.

Keywords: Keywords: author's restaurant, berry dessert, macaroni MBK, fructose syrup.

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	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

Вступ

Актуальність теми: Ресторанне господарство - це сфера людської діяльності, що в останні роки стрімко розвивається. У всьому цивілізованому світі воно є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно точиться боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти; за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м. Києва. Обґрунтування та удосконалення технології десертних страв підвищеної харчової цінності з використанням молочно-білкового концентрату зі сколотин та фруктозного сиропу.

Об'єктом досліджень проект закладу ресторанного господарства у складі ресторану на 70 місць. Технологія десертних страв з використанням молочно-білкового концентрату (МБК) зі сколотин та фруктозного сиропу.

Предметом дослідження є: десерт ягідний, МБК зі сколотин, фруктозний сироп.

Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг ресторану, меню, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями гастрономічного бренду проекту.
- Розробити виробничий процес, сервіс. Розробити виробничу програму цехів ресторану. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр ресторану. Розрахувати кошторис будівництва.
- Обґрунтувати організаційний дизайн ресторану; визначити структуру, системи і

процедури управління. Визначити доходи та витрати ресторану.

- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м. Києва.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ТЕХНОЛОГІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Деснянський район розміщений у північно-східній частині міста, налічує 368,200 тисяч мешканців. Район займає загальну площу 14,8 тисяч га.

Межі Деснянського району: міська смуга, Броварський проспект, межа Лісового масиву, Дніпровського лісництва; вулиця Академіка Бутлерова, вулиця Віскозна; провулок Гната Хоткевича; провулок Карельський, проспект Юрія Гагаріна; вулиця Гната Хоткевича; вулиця Братиславська; вулиця Миропільська; вулиця Курнатовського; південно-східна межа мікрорайону Куликове поле; вулиця Сулеймана Стальського; вулиця Братиславська; проспект Генерала Ватутіна; Московський міст, акваторія річки Дніпро. На північному-заході Деснянський район межує з Оболонським районом, на півдні і південному заході – з Дніпровським районом, на північному сході – з Броварським районом Київської області.

До складу району входять кілька територіальних одиниць: житловий масив Вигурівщина-Троєщина і селище Троєщина, житловий масив Лісовий і селище Биківня, зелена зона на Дніпровських островах, лісопарковий пояс. Також територією району тече річка Десенка. Даний район в загальному можна віднести до спального типу, але наявність окремих місць концентрації населення дає сподівання на наявність потенційних споживачів. Через даний район також проходять маршрути різного громадського транспорту: метро “Лісова” – “Святошин”, трамвайні та тролейбусні колії, а також автобуси.

У Деснянському районі зосереджена найбільша кількість ринків, значна кількість торговельних підприємств та об'єктів, підприємств побутового обслуговування населення. Всього в районі функціонує 612 торговельних об'єктів, в тому числі стаціонарних –197, 301 об'єкт ресторанного господарства, 27 ринків, 351 підприємство побутового обслуговування населення.

На території Деснянського району розташовано 729 житлових будинків, а також близько 1500 будинків приватного сектору. На території району розташовано

понад 10 паркових зон. У районі навчається понад 30 тисяч школярів, з них близько 400 учнів – у приватних школах району. Навчально-виховний процес у школах і дошкільних закладах забезпечують майже 6 тисяч педагогічних працівників.

Підприємство, що проектується, планується розмістити у Деснянському районі, по бульвару Перова 25б. Проведені маркетингові дослідження місця проектування закладу ресторанного господарства свідчать про його вдалий вибір, що сприятиме досягненню високої прибутковості. Найближчі сусіди майбутнього проектованого закладу – ТЦ «Космос»; житлові будинки; ЖЕК № 313; аптека низьких цін; ДСШ «Едельвейс»; школи № 308, 313, 125, 276, 263; дитячі садки № 83, 125; клініка сімейного лікаря; стоматологічна клініка; філія «Приват банку», салон краси.

Економічне обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства передбачає детальне вивчення роботи конкурентів, що надають послуги у сфері харчування у даному районі, де планується розмістити проектований заклад ресторанного господарства. Провівши детальний аналіз усіх закладів, що надають послуги ресторанного господарства в конкретному мікрорайоні, визначено дислокацію конкурентів (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Дислокація закладів ресторанного господарства даного мікрорайону

Заклад	Адреса	Режим роботи	Кількість місць
Ресторан «Гриль хаус»	просп. Володимира Маяковського, 3Б	12.00- 24.00	90
Ресторан «Євразія»	просп. Володимира Маяковського, 5в	12.00-24.00	120
Ресторан «Таті»	просп. Володимира Маяковського, 11/2	12.00-01.00	80
Всього			290

Аналізуючи дані таблиці 1.1, можна зробити висновок, що заклади ресторанного господарства працюють переважно з 12.00 ранку до 24.00 ночі. На рисунку 1.1 наведено ситуаційний план.

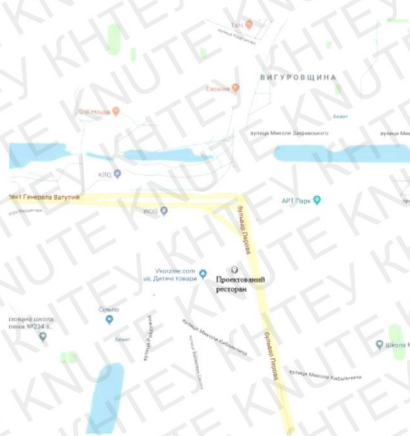


Рис. 1.1. Ситуаційний план і розміщення конкурентів

Враховуючи туристичну та ділову активність у цій локації актуальним є створення концептуального закладу ресторанного господарства з авторською кухнею, так як в мікрорайоні немає жодного закладу з авторською кухнею з цим регіоном та високим рівнем сервісу відповідно до європейських стандартів зважаючи на потенціальних споживачів та їх платоспроможність. Визначивши пріоритети щодо розташування ресторану, здійснено аналіз існуючих пропозицій оренди комерційних площ на ринку нерухомості та вільних ділянок для будівництва у Деснянському районі. Отже, за результатами моніторингу потреб цільового сегменту ринку встановлено актуальність проектування ресторану вищого класу на вибраній локації. Формат закладу – міський ресторан авторської кухні з рівнем обслуговування (формат «Fine dinning»), та середнім чеком 500 грн.

Конкурентними перевагами такого концепту є:

- 1) Унікальне концептуальне меню;
- 2) Ексклюзивна презентація страв з використанням нетрадиційних елементів;
- 3) Співпраця з прямими постачальниками сировини;
- 4) Якість, натуральність та свіжість страв;

Широкий перелік додаткових послуг: організація банкетів, «take away», дегустаційні страви тощо.

Неймінг закладу

Для відображення цілісної ідеї ресторану з особливостями концепції запропоновано назву закладу «Bali». Неймінг ресторану «Bali» залучає відвідувачів своїм вишуканими стравами авторської кухні та дизайном у класичному стилі. Важли-

вим етапом у створенні імені став аналіз за напрямками: оригінальність, лаконічність, інтернаціональність, виразність, довговічність, відповідність настрою масової свідомості та тенденціям розвитку суспільства в культурному середовищі. Назва закладу є звучна, легка для запам'ятовування та вимови, несе конкретне змістове навантаження і спонукає споживача до сприйняття специфіки продукції та послуг ресторану, його ідентифікації серед конкурентів.

Позиціонування ресторану «Bali» як вишуканого ресторану вищого класу авторської кухні з асортиментом страв з м'яса, риби, авторських салатів, смачних десертів з ексклюзивним дизайном у класичному стилі дозволить:

- 1) Стимулювати цікавість до закладу;
- 2) Розвивати гастрономічну культуру відвідувачів;
- 3) Стати трендовим закладом для ствердження статусу гостей;
- 4) Привабити як іноземних туристів, так і місцевих споживачів;
- 5) Забезпечити конкурентні переваги на ринку послуг.

Оригінальністю проєктованого закладу є поєднання світової класики із сучасним підходом до приготування страв та використання нетрадиційної сировини.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – міський ресторан авторської кухні з високим рівнем обслуговування «Fine dining» несе атмосферу вишуканого ресторану, неурбанізованої, місце сили та енергії. Поєднання натуралізму та сучасності створюють просторе та виразне наповнення інтер'єру, що супроводжується фізичним та психологічним комфортом гостей. Інтер'єр доповнює концепцію ресторану елементами дерева. Розроблено фірмовий логотип ресторану «Bali» (рис. 1.2).



рис. 1.2. Фірмовий логотип ресторану «Bali»

Фірмовий логотип ресторан «Bali» виконаний у двох кольорах: білий та чорний.
Фірмовий слоган ресторану «Bali»: - місце зустрічі вільних людей.

Концептуальне меню закладу

За результатами визначення основних характеристик проєктованого закладу ресторанного господарства, таких як його тип, потужність, спрямування кухні, орієнтація на певний сегмент споживачів та ін., слід дати відповідну назву проєктованому закладу і в подальшому розробляти меню та планувати послуги, які надаються, так, щоб вони відповідали його назві. Саме тому доцільним буде присвоїти закладу назву «Bali», що відображатиме спрямованість авторської кухні асортимент продукції, яка пропонуватимуться у меню. Ця назва буде легко запам'ятовуватися і відповідатиме вимогам до закладів визначеного типу. Заклад ресторанного господарства, що проєктується, буде надавати тільки високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, виробництво продукції здійснюватиметься за новітніми технологіями.

Меню ресторану включатиме вишукані страви з креативними назвами: «Гравлакс з лосося з мусом із хріна», «Курячий бульйон з пряною зеленню та гострим перцем», «Галантін з цесарки із савойською капустою, шавлем і беконом із запеченим картопляним пюре під соусом Морне» та багато інших. Кожна назва страви буде продумана кухарями для подальшого покращення та авторства. У всіх рецептах використовуються максимально легкі інгредієнти обов'язково екстра-класу. У проєктованому ресторані можна буде скуштувати фірмові алкогольні напої (трав'яні та ягідні настоянки та дистиляти). Також фірмові страви та напої можна буде придбати з брендованим упакуванням та страви з основного меню можна взяти з собою («take away»). Концептуальне меню наведено у додатку А.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр ресторану буде виконаний у стилі класика, що поєднає в собі еко-стиль. Внутрішнє оздоблення вирізняється сучасними дизайнерськими рішеннями, такими як горизонтальні вставки, а також стиль доповнюватимуть інтер'єрні композиції з дерева (вертикальні частини стін скомбіновані з дерева та деревних деталей). Стильове спрямування закладу буде виражатись також у меблевому дизайні. У то-

рговій залі будуть розміщуватись двох - та чотиримісні столи з дерев'яним покриттям, накриті білими скатертинами, а також стільці з м'якими вставками. В окремих нішах будуть розміщені шестимісні столи та м'які дивани коричневого кольору. Зал буде прикрашений композиціями з квітів. Посуд передбачається використовувати сучасний керамічний, авторський оригінальний керамічний посуд з мотивами елементів природи, дерев'яні підставки. Столове скло запропоновано класичного дизайну. Приблизний інтер'єр закладу наведено на рис.1.3.

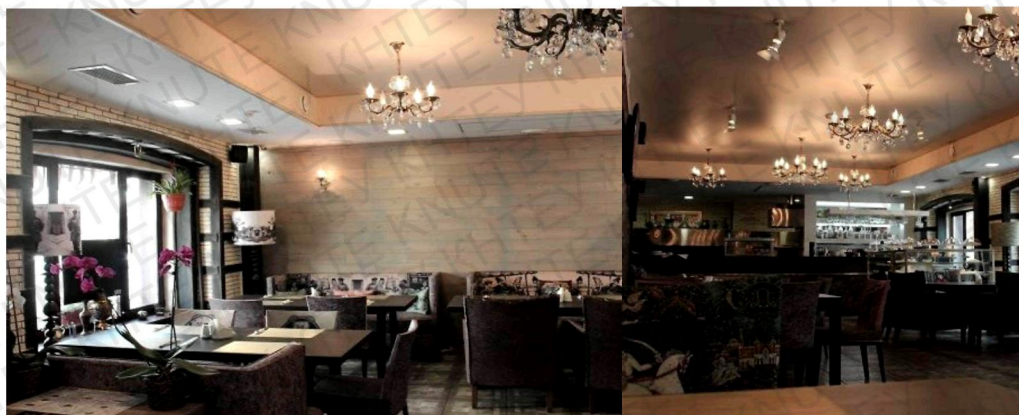


Рис 1.3. Приблизний інтер'єр ресторану

Форма офіціантів включатиме білі сорочки, службові значки з емблемою ресторану, посадою та ім'ям працівника; для жінок – коричневі спідниці з кишенею; для чоловіків – чорні брюки та довгий коричневий фартух. Уніформа техперсоналу складається з світлої куртки та коричневих штанів. Форма кухарів складатиметься з білого кітеля, чорних штанів, чорного фартуха та професійного чорного взуття. Гендерних вимог до персоналу немає. Кваліфікований, привітний і гостинний персонал – ще один з факторів успішного функціонування ресторану.

Серед інших переваг є бенкетне обслуговування за спеціально складеним меню бенкетних страв, лояльність до гостей: інклюзивність (зручний заїзд, адаптований санвузол, меню шрифтом Брайля), з дітьми (дитяче крісло, дитяче меню). Обрані ознаки концепції проектного закладу ресторанного господарства представлені у додатку Б.

Результати проведеного аналізу ринку послуг ресторанного господарства Деснянського району м. Києва підтверджують доцільність проектування ресторану «Bali» на 70 місць на орендованій земельній ділянці за адресою бульвар Перова,

25б. Формат – міський ресторан авторської кухні з рівнем обслуговування («Fine dinning») та середнім чеком 500 грн. Позиціонування ресторану «Bali» - вишуканий ресторан класу люкс авторської кухні з широким асортиментом страв та ексклюзивним дизайном у класичному стилі.

Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану «Bali» є люди віком від 20 до 60 років із рівнем доходу вище середнього. За видом зайнятості цільовий сегмент – це переважно керівники, підприємці, службовці, медіа-особистості, а за місцем проживання – в більшій мірі іноземні туристи (понад 40 %), для яких головними ознаками відвідування є задоволення потреб у харчуванні, з пізнавальними мотивами («цікаво», «модно»), ділова зустріч.

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Харчування – одна із основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров'я людини, її працездатність і настрої, нормальний розвиток значною мірою залежать від харчування. Неправильне харчування призводить до появи багатьох захворювань внаслідок зниження захисних властивостей організму, порушує процеси обміну речовин, веде до передчасного старіння, зниження працездатності.

У широкому асортименті продукції, що виготовляють заклади ресторанного господарства, окрема група – десерти, яка користується особливою популярністю серед споживачів завдяки високими смаковими якостями, харчовій цінності та задоволеності.

Одним із перспективних шляхів удосконалення десертів є використання білково-вуглеводної молочної сировини (БВМС) – знежиреного молока, скотин і молочної сироватки – яку отримують традиційними способами виробництва молочних продуктів. Така сировина виступає джерелом нутрієнтів з широким спектром загальнозміцнюючих, імуномодуючих, реабілітаційних та інших властивостей, тому доцільним є виготовлення з неї молочно-білкових концентратів з їх подальшим використанням у виробництві харчових продуктів.

Ще одним перспективним шляхом удосконалення технології десертних страв слугує глюкозний сироп як заміник цукру. Виробляють глюкозний сироп здебільшого з кукурудзяного крохмалю ферментативним гідролізом його до глюкози з

наступною ізомеризацією частини глюкози у фруктозу та подальшим очищенням крізь вугільні мембрани. Ізомеризація глюкози у фруктозу зумовлює солодкість сиропу, адже солодкість глюкози становить тільки 65-75% від солодкості цукру, тоді як солодкість фруктози 140-175%. Тому є перспективним заміна цукру на фруктозний сироп з метою зменшення енергетичної цінності десертів.

Метою наших наукових досліджень є обґрунтування та удосконалення технології десертних страв підвищеної харчової цінності з використанням молочно-білкового концентрату зі сколотин та фруктозного сиропу.

Об'єкт дослідження - технологія десертних страв з використанням молочно-білкового концентрату (МБК) зі сколотин та фруктозного сиропу.

Предмет дослідження – десерт ягідний, МБК зі сколотин, фруктозний сироп.

Молочно-білковий концентрат зі сколотин, який отримують з молочної сировини спільним осадженням казеїну та сироваткових білків, має біологічну цінність значно вищу, ніж кислий сир (табл. 1.2), так як сироваткові білки за вмістом незамінних амінокислот мають перевагу перед казеїновими фракціями. Підвищену харчову цінність молочно-білкового концентрату зі сколотин обумовлює вміст 20,8% білка, 1,34% жиру, 0,16 % кальцію, 0,24 % фосфору та мікроелементів і водорозчинних вітамінів.

Таблиця 1.2

Хімічний склад МБК і нежирного кислого сиру, %

Показники	Молочно-білковий концентрат	Нежирний кислий сир, n=5, P≤0,05
Волога	71,84±1,3	77,4
Сухі речовини	28,16±1,2	22,6
Білок	20,80±0,5	18,0
Жир	1,34±0,1	0,6
Зола	2,19±0,1	1,2
БЕР	1,01±0,05	0,8
Органічні кислоти	1,39±0,1	1,22
Вітаміни	1,43±0,1	0,78

Білки МБК зі сколотин містять у своєму складі крім казеїну сироваткові білки, кількість яких складає 26% від маси протеїну. Відмінною рисою білкового складу сколотин є наявність білків оболонки жирових кульок (55% від їх вмісту в оболон-

ках), що переходять до сколотин за фізико-хімічного і механічного впливу на вершки в процесі виробництва вершкового масла. Амінокислотний склад білків оболонок жирових кульок відрізняється підвищеним вмістом аргініну, фенілаланіну і треоніну, що впливають на роботу печінки та імунної системи, знижують рівень холестерину в крові, забезпечують нормальний ріст і розвиток дітей; вміст метіоніну та цистіну вищий, ніж в основному білку молока – казеїні.

За контроль було обрано технологію «Желе ягідне», «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Л.Е. Голунова) - 2003 год».

В досліджуваній технології заміняємо 100 % цукру на 50 % фруктозний сироп, а також додавання молочно-білкового концентрату як джерело білку, вітамінів та мінеральних речовин у кількості 5 і 10 % від маси десерту.

На підставі визначених співвідношень визначені органолептичні показники та технологічну схему дослідних зразків десертних страв, (таблиця 1.3, рис.1.3).

Органолептична оцінка контрольних і дослідних зразків проводилась за 5-бальною шкалою (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка досліджуваних десертних страв, бали

Зразки	Контроль (Желе ягідне)	Дослід 1 (желе ягідне) 5% МБК	Дослід 1 (желе ягідне) 10% МБК
Зовнішній вигляд	5,0	4,7	4,8
колір	4,9	4,8	4,8
смак	4,9	4,7	4,7
запах	4,9	4,6	4,8
консистенція	4,9	4,9	4,8
Загальна оцінка	4,9	4,7	4,8

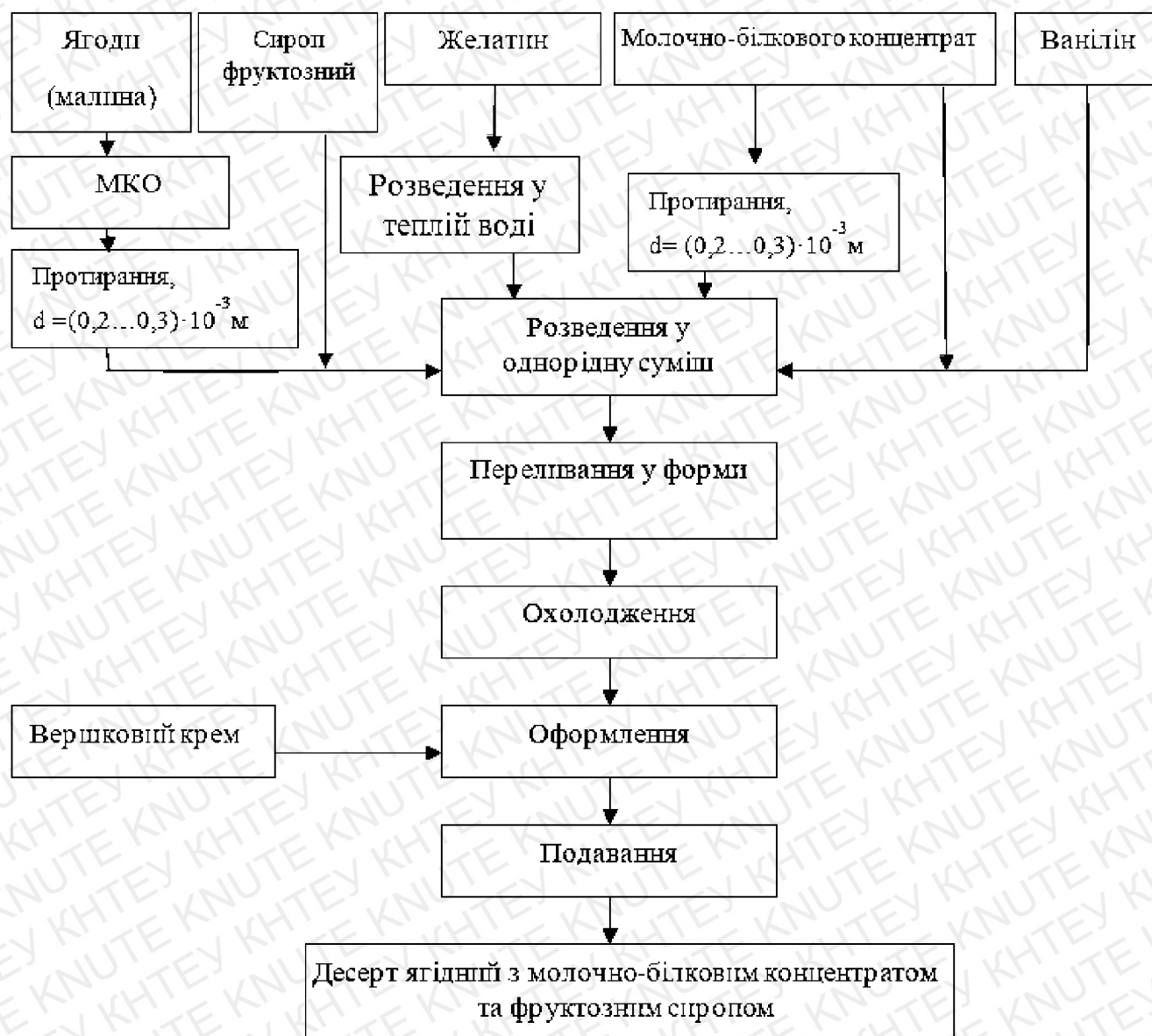


рис. 1.3 Технологічна схема приготування десерту ягідного додаванням МБК та фруктозного сиропу

Таким чином, на підставі даних табл.3 доведено, що раціональним вмістом МБК, який не погіршує органолептичні показники розробленого десерту, є 10% від маси десерту.

Аналіз хімічного складу десертної страви з використанням МБК зі сколотин та фруктозного сиропу наведений у табл.1.4.

Таблиця 1.4

Хімічний склад желе ягідного з додаванням МБК зі сколотин та фруктозного сиропу на 100 г

Найменування	Контроль «Желе ягідне»	Дослід «Желе ягід- не» з додаванням МБК та фруктозного сиропу	Відхилення, %
Білки, г	2,65	4,8	81,1
Жири, г	0,2	0,3	50,0
Вуглеводи, г	14,4	11,2	-22,2
Органічні кислоти, г	2,4	2,9	20,8
Харчові волокна, г	1	1,8	80,0
Зола, г	0,5	0,6	20,0
Макроелементи			
Калій, мг	344	535,3	55,6
Магній, мг	20,88	25,6	22,6
Кальцій, мг	50,6	116,12	229,5
Натрій, мг	56,3	94,1	67,1
Фосфор, мг	0,6	1,1	83,3
Мікроелементи			
Залізо, мг	2,8	2,9	3,6
Цинк, мг	0,2	0,25	25,0
Мідь, мкг	54,8	58,6	6,9
Вітаміни			
Вітамін РР, мг	0,3	0,6	200,0
β-каротин, мг	0,8	0,9	12,5
Вітамін В1, мг	0,03	0,05	66,7
Вітамін В2, мг	0,03	0,07	233,3
Вітамін В5, мг	0,4	0,13	32,5
Вітамін В6, мг	0,8	0,14	17,5
Вітамін В9, мкг	34,9	48,32	38,5
Вітамін С, мг	54,2	74,68	37,8
Вітамін Е, мг	1,8	2,5	38,9
Енергетична цінність, кКал	112,2	102,3	-8,8

З результатів табл. 4 можна зробити висновок, що при заміні цукру на фруктозний сироп, а також додавання до рецептури 10 % МБК, значно підвищується харчова цінність досліджуваного десерту, в той час зменшується енергетична цінність на 8.8%. Найкращі дані щодо забезпечення потреби організму людини в мікро-, макроелементах, антиоксидантних речовинах, досягнуто для таких речовин як: білки, фосфор, калій, магній, цинк, а також вітамін В₁, В₂, С.

На основі досліджень хімічного складу контрольних і дослідних страв, побудовано модель якості (рис.1.4).

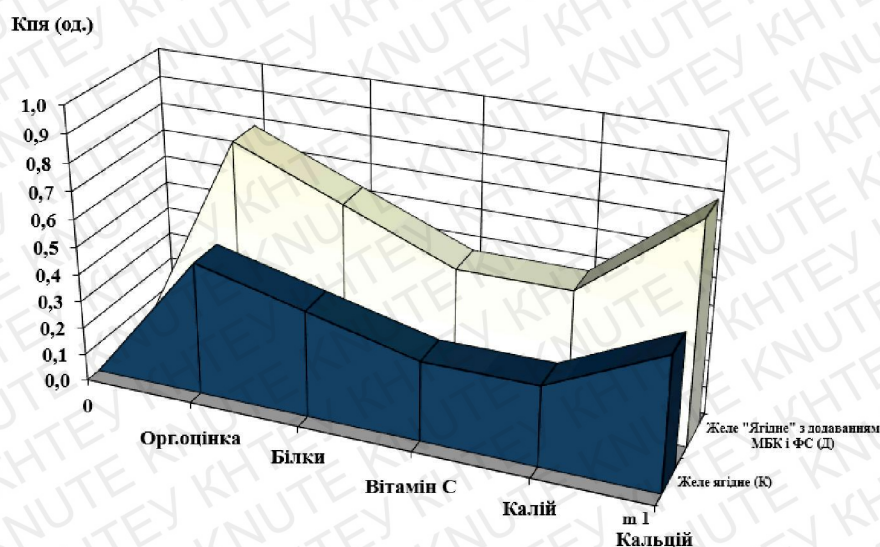


рис.1.4. Модель якості десерту ягідного з МБК та фруктозним сиропом.

Таким чином можна зробити висновок, що додавання до технології «Желе ягідне» молочно-білкового концентрату дає змогу одержати новий десертний виріб підвищеної харчової цінності, який збагачено білком, мікро та макро елементами, а також зі зниженою енергетичною цінністю. Тому доцільно впроваджувати десерт ягідний у заклади ресторанного господарства, як оздоровчі, лікувально-профілактичні десерти.

1.3. Виробничий процес

Визначення прогнозованої кількості споживачів

Прогнозування динаміки попиту торговельної зали ресторану «Bali» на 70 місць проведено на основі маркетингових досліджень закладів ресторанного господарства даного типу в ареалі проектування тратторії. Кількість споживачів розраховано за формулою:

$$N = P \times \eta \times K \tau \quad (1.1)$$

Результати прогнозування денної динаміки попиту ресторану «Bali» на 70 місць наведено у табл.1.5.

Прогнозована добова динаміка відвідування ресторану «Bali» на 70 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
12:00-13:00	60	1,00	0,2	14
13:00-14:00	60	1,00	0,2	14
14:00-15:00	60	1,00	0,3	21
15:00-16:00	60	1,00	0,3	21
16:00-17:00	70	0,86	0,4	24
17:00-18:00	80	0,75	0,4	21
18:00-19:00	80	0,75	0,4	21
19:00-20:00	80	0,75	0,5	26
20:00-21:00	60	1,00	0,6	42
21:00-22:00	70	0,86	0,4	24
22:00-23:00	70	0,86	0,3	18
23:00-24:00	80	0,75	0,2	11
Всього відвідувачів за день				257
Оборотність				3,67

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування ресторану, визначили, що всього відвідувачів за день – 257 осіб, денна оборотність місця становить 3,67 разів на день.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Користуючись даними, розрахованими вище, проводимо моделювання виробничого процесу. Спочатку розраховуємо добову кількість страв та визначаємо прогнозовану кількість страв для проектного закладу ресторанного господарства.

Кількість страв, що планується реалізувати за розрахунковий день, визначається за коефіцієнтом споживання страв за формулою:

$$n = N * m,$$

де: n – кількість страв;

N – кількість споживачів, чол.;

m – коефіцієнт споживання страв.

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,91	491
Гарячі закуски	0,33	85
Перші страви	0,21	54
Другі страви	1,14	293
Десерти	0,38	98
Гарячі напої, л	0,41	105
Холодні напої, л	0,31	80
Алкогольні напої, л	0,08	21
Вино, л	0,10	26
Разом		1020

Меню ресторану представляє собою перелік страв авторської кухні: холодні та гарячі закуски, супи та основні гарячі страви, десерти, напої тощо.

Загальна денна виробнича програма ресторану, що проектується, наведена в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Денна виробнича програма ресторану «Bali» на 70 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		491
Мідії у медовому маринаді	150	63
Маринована скумбрія з білим корінням та зеленим яблуком	200	75
Гравлакс з лосося з мусом із хріна	180	47
Рієт із качки	150	53
Ліверпустай на сіні з медом та підсмаженим хлібом	200	41
Салат «Авторський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, заправлені соусом тар-тар та перетертими перепелиними яйцями)	150	39
Салат з копченою качкою, малиною та благородним сиром	150	59
Салат з печених коренеплодів	150	65
Салат зі смаженим сомом, пікантним пшоном та лободією	150	49
Гарячі закуски		85
Шашлик з креветок огорнених беконом та карамелізованою цибулею	150	24
Копчений сом з житньою сметаною		19
Хрусткі овочі з огірковим льодом	150	22
Підкопчена качка з горіховим сиром	150	20
Супи		54

Курячий бульйон з пряною зеленню та гострим перцем	200	17
Суп-крем з лосося та креветок з додаванням оливки	200	14
Холодний суп з огірка, редису та олії ялівцю	200	12
Суп із лісових ягід	200	11
Основні страви		293
Мурманська Тріска з біломорськими водоростями	200/15	19
Маринована зубатка в арахісовій пасті	200/30	35
Фаршировані кальмари запечені в сири	170/30	31
Філе кефалі на шпажках	200	33
Форель з пюре з кукурудзи та пряними травами	230	22
Смажений сом з молодим горошком і мелісою	250	25
Галантін з цесарки із савойською капустою, щавлем і беконом із запеченим картопляним пюре під соусом Морне	200/100/50	18
Качина грудка з карамелізованою айвою і малиновим соусом	180/100/30	26
Копчена телятина з пшоняною кашею і ячмінним солодом	210/40	27
Філе ягня зі смородиною і буряком	200/40	32
Ошийок зі свинини з яблуком та ріпою	300	14
Стейк з яловичої вирізки та черемшою під винним соусом херес	300/25	11
Десерти		98
Пташине молоко	150	11
Журавлинний мус	150	13
Каштанове кремю	150	12
Горіхове праліне	150	9
Айва запечена з родзинками	150	5
Парові вареники з лісовими ягодами	100/50	11
Сорбет м'ята	50	14
Сорбет журавлина, чорна горобина	50	11
Сорбет обліпіха	50	12
Гарячі напої		105
Чай		
Чай чорний	400	7
Чай зелений	400	8
Чай із жасмином	400	9
Чай ромашковий	400	6
Чай імбирний	400	10
Кава		
Еспресо	30	6
Подвійний еспресо	60	7
Американо	110	13

Еспресо макіато	80	13
Капучіно	200	7
Лате	300	7
Флет Вайт	180	4
Цикорій молочний	200	8
Безалкогольні напої		80
Бузиновий лимонад	250	30
Малиновий лимонад	250	12
Смородиновий морс	250	15
Обліпиховий морс	250	11
Фреші (яблуко, помаранч, грейпфрут, морква, селера)	250	5
Бонаква газована/негазована	350	7
Винна карта		46
Українські ігристі вина		6
Маренго Брют	125	
Маренго Екстра	125	
Брют Шардоне Marengo	125	
Krimart Rose Brut /Artwinery	125	
Брют Гранд Резерв /Artwinery	125	
Брют Гранд Резерв/Шабо	125	
Брют Гранд Резерв Розе / Шабо	125	
Біссер Брют /Колоніст	125	
Важа Гранд Крю Брют /Біле Шабо	125	
Рожеві вина		5
Піно Менье /Велика Долина / 2015	125	
Сіра Рожеве /Господарство П.М. Трубецького / 2016	125	
Піно Нуар/ Велика Долина / 2015	125	
Білі вина		7
Херсонська область		
Рислінг Рейнський/ Господарство П.М Трубецького / 2015	125	
Ркацителі Резерв / Askano Valley / 2016	125	
Рислінг Резерв/Inkerman / 2015	125	
Одеська область		
Шардоне Резерв Вина Гулієвих / 2016	125	
Шардоне Гранд Резерв Шабо / 2013	125	
Тельті-Курук Гранд РезервШабо / 2016	125	
Рислінг Напівсухе Колоніст / 2016	125	
Шардоне Висока Гама Колоніст / 2016	125	
Важа Гранд Крю Шардоне Шабо / 2014	125	
Червоні вина		8
Херсонська область		
Каберне резерв Господарство П.М Трубецького / 2016	125	

Князь Трубецький Витримане Господарство П.М Трубецького/ 2016	125	
Піно Нуар Витримане Господарство П.М Трубецького / 2015	125	
Одеська область		
Каберне Резерв Вина Гулієвих / 2016	125	
Одеське Чорне Колоніст / 2016	125	
Піно Нуар Лімітований Don Alejandro / 2016	125	
Еквілібріум Don Alejandro	125	
Каберне Резерв Шабо / 2015	125	
Каберне Гранд Резерв Шабо / 2015	125	
Важа Гранд Крю Каберне Шабо / 2012	125	
Десертні вина		
Мускат десертне Колоніст / 2012	125	
Міцні алкогольні напої		
Ратафії		7
Настоянка 12 трав	50	
Горіхова	50	
Лісова Ягода	50	
Вишнівка з барбарисом	50	
Журавлинівка	50	
Обліпихівка	50	
Смородина з ялівцем	50	
Чорна горобина на бренді з дубовою корою	50	
Ожина на джині	50	
Малинівка	50	
Ялівцева на джині	50	
Горілка		7
Перша Гільдія Grand	50	
Перша Гільдія Prestige	50	
First Guild ORIGINAL	50	
First Guild HONEY	50	
Старицький&Левицький Резерв	50	
Козацька Рада PREMIUM	50	
Козацька Рада Перцева	50	
ХОРТИЦЯ DELUXE	50	
Nemiroff Lex Ultra	50	
HLIBNY DAR CRAFTED Імбирно-медова	50	
HLIBNY DAR CRAFTED Класична фірмова	50	
Бренді та коньяки		7
Клинков XO	50	
Клинков VSOP	50	
Клинков VS	50	

Грінвіч Особливий Резерв	50	
Золотий Дюк	50	
Шабо ХО 10 років	50	
Шабо ХО 15 років	50	
Шабо Reserve 20 років	50	
Колекційний Херсон 15 Років	50	
Колекційний Асканія ХО 10	50	
Колекційний Жатон Сігар Резерв	50	
Колекційний Дніпро ХО 9 Років	50	
Колекційний Імперіал ХО	50	

Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів наведено у додатку В.).

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Термін зберігання дозволяє користуватися необхідною сировиною у потрібному обсязі. У приміщеннях для зберігання запроваджена стратегія управління запасами сировини, напівфабрикатів і готової продукції (система оперативного управління, система рівномірного постачання і система контролю стану запасів, безперервна перевірка фактичного рівня запасів з урахуванням добової потреби, термінів зберігання, витрат на формування та зберігання запасів). Існує система забезпечення якості продукції, що постачається (контроль сировини і продуктів за кількістю та якістю).

Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Тип, марка устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів	стелаж KAYMAN СК-451/1204	2	0,25	Завантажувальна	13,0	вантажник
	Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	2	0,63			
		візки Abat ТГ-6-1	1	0,2			
		візки Abat ТГ-7-2	1	0,3			
		Стіл офісний	1	0,72	Приміщення комірника	7,0	комірник
		Крісло офісне	1	0,36			
		Шафа для одягу	1	0,80			
		Стелаж СВС-1	1	1,23			
		Стілець офісний	5	0,8			
Склад	Зберігання сировини, н\ф, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Камера холодильна Поляр КХН: - для м'ясо-рибних напівфабрикатів - для овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв - молочно-жирова та гастрономії	1	4	Камери для зберігання при знижених температурах, охолоджувальні камери м'ясних та рибних н/ф, молочної продукції і гастрономії, овочів та зелені	9	комірник вантажник
	Відпускання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	2	2,47	Комора сухих продуктів	7	комірник вантажник
Комора напоїв	Зберігання сировини, товарів, відпускання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	2	1,6	Комора напоїв	7	комірник, вантажник
		Стелаж KAYMAN СК-451/1204	2	2,46			

Комора та мийна тари	Санітарне оброблення та ремонт тари	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	2	2,46	Комора-мийна тари	6	комірник
		Стелаж на колесах KAYMAN СК-451/0603 Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	1,2			
Комора інвентарю	Зберігання інвентарю	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,2	Комора для інвентарю	4	Комірник, прибиральник
		Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	1,23			

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: м'ясо-рибній, овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів у ресторані

У доготівельному цеху проектного закладу ресторанного господарства передбачені м'ясо-рибне відділення та овочево-фруктово-ягідне.

На лінії обробки овочів та овочевих напівфабрикатів будуть виконуватися як підготовчі операції (зберігання), так й обробка свіжих овочів (миття, доочищення, нарізання). Для проведення цих операцій на лінії передбачено встановити стелаж, мийну ванну та виробничий стіл, кухонний процесор, машину для чищення картоплі, слайсер.

На лінії з обробки м'ясних і рибних напівфабрикатів буде здійснюватися підготування (розморожування, миття), їх нарізання, формування виробів відповідно до призначення. Для цього передбачено також встановлення мийної ванни та виробничих столів, кухонного процесору.

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 2 години раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства.

Перший кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 10 годині та працює до 23 години. Другий кухар виходить на роботу о 12 годині та працює до 24 години у доготівельному цеху.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Розрахунок чисельності працівників здійснюється за формулою:

$$N = A * 100 / T * \lambda * 3600$$

де N – явочна кількість працівників, осіб;

A – кількість людино-годин, необхідних для виконання виробничої програми;

T – тривалість робочого дня виробничих цехів, год.,

λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці; $\lambda = 1,14$.

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у додатку Г.

Спискова чисельність = $2,69 * 1,58$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 4 кухарі (2 кухарі IV і 2 кухарі V розрядів).

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

Таблиця 1.9

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу (у % від розрахункової чисельності N_1)

Потреба у кухарях, %	Потреба у кухарях, осіб
М'ясо-рибне відділення – 16,7%	Доготівельний цех – 2
Овочеве відділення – 16,7%	
Холодний цех – 33,3%	Холодний цех – 1%
Гарячий цех – 33,3%	Гарячий цех – 1%

Отже, на підприємстві працюватиме 4 кухарі: в доготівельному цеху – 2 кухарі, в холодному – 1 кухар, в гарячому – 1 кухар (також в цеху працюватиме шеф-кухар).

Визначення корисної та загальної площі доготівельного цеху

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «Bali» на 70 місць

Необхідне устаткування					Площа устаткування, кв.м.
Тип устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри,		
			довжина	ширина	
Шафа комбінована (дві секції: холодильна та морозильна)	Electrolux RH14DFD2, 1400л	1	1500	810	1,22
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Шафа холодильна двохсекційна	MAWI SCH 800/N/K	1	1100	750	0,83
Ванна мийна односекційна	KAYMAN BM-311/600	1	630	600	0,38
Вакуумна пакувальна машина	Apach AVM 254	1	270	352	—
Стіл виробничий	ITERMA 430	3	1200	600	2,16
М'ясорубка на підставці	STARFOOD M12C, 120	1	300	300	0,09
Кухонний процесор (овочерізка, кутер) на підставці	HALLDE CC-34	1	400	400	0,16
Ваги порційні електронні	Cas corporation SW-2C	1	300	300	-
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	3	1500	300	-
Рукомийник компакт настінний	КАМИК-компакт	1	390	385	0,15
Бак для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Загальна площа устаткування					5,73
Площа цеху (коефіцієнт 0,35), м ²					16

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Виробнича програма гарячого (холодного) цеху складається на основі денної виробничої програми закладу (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Виробнича програма гарячого та холодного цехів ресторану «Bali» на 70 місць

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Холодні закуски		491
Мідії у медовому маринаді	150	63
Маринована скумбрія з білим корінням та зеленим яблуком	200	75
Гравлакс з лосося з мусом із хріна	180	47
Рієт із качки	150	53
Ліверпустай на сні з медом та підсмаженим хлібом	200	41
Салат «Авторський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, заправлені соусом тар-тар та перетертими перепелиними яйцями)	150	39
Салат з копченою качкою, малиною та благородним сиrom	150	59
Салат з печених коренеплодів	150	65
Салат зі смаженим сомом, пікантним пшоном та лободою	150	49
Гарячі закуски		85
Шашлик з креветок огорнених беконом та карамелізованою цибулею	150	24
Копчений сом з житньою сметаною	150	19
Хрусткі овочі з огірковим льодом	150	22
Підкопчена качка з горіховим сиrom	150	20
Супи		54
Курячий бульйон з пряною зеленню та гострим перцем	200	17
Суп-крем з лосося та креветок з додаванням оливok	200	14
Холодний суп з огірка, редису та олії ялівцю	200	12
Суп із лісових ягід	200	11
Основні страви		293
Мурманська Тріска з біломорськими водоростями	200/15	19
Маринована зубатка в арахісовій пасті	200/30	35
Фаршировані кальмари запечені в сирі	170/30	31
Філе кефалі на шпажках	200	33
Форель з пюре з кукурудзи та пряними травами	230	22
Смажений сом з молодим горошком і мелісою	250	25
Галантін з цесарки із савойською капустою, шавлем і беконом із запеченим картопляним пюре під соусом Морне	200/100/50	18

Качина грудка з карамелізованою айвою і малиновим соусом	180/100/30	26
Копчена телятина з пшоняною кашею і ячмінним солодом	210/40	27
Філе ягня зі смородиною і буряком	200/40	32
Ошийок зі свинини з яблуком та ріпою	300	14
Стейк з яловичої вирізки та черемшою під винним соусом херес	300/25	11
Десерти		98
Пташине молоко	150	11
Журавлинний мус	150	13
Каштанове кремю	150	12
Горіхове праліне	150	9
Айва запечена з родзинками	150	5
Парові вареники з лісовими ягодами	100/50	11
Сорбет м'ята	50	14
Сорбет журавлина, чорна горобина	50	11
Сорбет обліпіха	50	12
Гарячі напої		105
Чай		
Чай чорний	400	7
Чай зелений	400	8
Чай із жасмином	400	9
Чай ромашковий	400	6
Чай імбирний	400	10
Кава		
Еспресо	30	6
Подвійний еспресо	60	7
Американо	110	13
Еспресо макіато	80	13
Капучіно	200	7
Лате	300	7
Флет Вайт	180	4
Цикорій молочний	200	8

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу наведена в додатку Д.

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів. Отже у штаті закладу буде 8 кухарів + 1 шеф-кухар, враховуючи складність страв, запропонованих у меню. Кухарі будуть працювати за схемою «два дні-через-два дні».

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплого, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проектується.

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою:

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}},$$

де $n_{\max}$ — кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.;

$n_{\text{день}}$ — кількість порцій одного виду страв за день, шт.;

K — коефіцієнт перерахунку, який визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження ($N_{\max}$), до загальної кількості відвідувачів за день ($N_{\text{день}}$) за формулою:

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{\text{день}}}$$

Виробнича програма холодного та гарячого цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції). Графік погодинної реалізації у ресторані наведено у додатку Е.

Визначення корисної та загальної площ гарячого і холодного цехів

Розрахунок площі устаткування та площі холодного і гарячого цехів наведено у таблицях 1.12, 1.13.

Таблиця 1.12

Розрахунок площі холодного цеху ресторану «Bali» на 70 місць

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість устаткування, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, кв.м.
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	MAWI SCH 800/N/K	1	785	760	0,60
Морозильний ларь	Ugur 200SC	1	730	640	0,47

Продовження таблиці 1.2

Соковижималка	Vema CE 2047/ABS/EL	1	280	440	-
Стіл виробничий з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Стіл виробничий для устаткування	ITERMA 430 C6-211/1206	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1206	2	1200	600	1,44
Стіл охолоджувальний	Fagor MSP-150	1	1496	700	1,05
Вакуумна пакувальна машина	Apach AVM 254	1	270	352	-
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	3	1500	300	-
Слайсер	Celme FA 220 CE	1	450	350	-
Універсальний міксер	Inoxtech HLB-7	1	435	250	-
Блендер	Vema FR2003	1	140	300	-
Ваги порційні електронні	SW-2C Cas corporation	1	300	300	-
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Овочерізка	Robot Coupe CL20	1	195	330	-
Рукомийник	КАМИК-компакт	1	390	385	0,15
Фризер	STAFF BTX10A	1	435	710	-
Бак для сміття	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Разом					5,61

Площа холодного цеху = $5,61/0,35=16 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.13

Розрахунок площі гарячого цеху ресторану «Bali» на 70 місць

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість устаткування, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, кв.м.
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	MAWI SCH 800/N/K	1	785	760	0,60
Стіл виробничий з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1206	2	1200	600	1,44
Пароконвектомат	Rational SCC101	1	916	850	0,78

Плита електрична	Orest ПЕ-4-Н (0,36) 700 ECO	1	800	700	0,56
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	3	1500	300	-
Піч мікрохвильова	Fimar MC1451	1	510	450	-
Блендер	Vema FR2003	1	300	140	-
Ваги порційні електронні	Cas corporation SW-2C	1	300	300	-
VarioCooking Center	Rational VCC 112	1	1200	777	0,93
Вставка тепла	Orest ПЕ-2 (0,18) 700 ECO	1	400	700	0,28
Електрокип'ятильник	Remta R15	1	370	350	-
Рукомийник	КАМИК- компакт	1	390	385	0,15
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бак для сміття	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Разом					5,93

Площа гарячого цеху = $5,93/0,3=20 \text{ м}^2$.

Розрахунок площі мийної кухонного посуду, мийної столового посуду та сервізної, барної зони наведено у додатку Ж.

1.4. Сервіс

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис.1.14).



Рис.1.12. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень належить вестибюль (включаючи гардероб, санвузли), аванзал, зала ресторану.

Вестибюль слугує входною частиною закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів.

Гардероб – призначений для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Аванзал – призначений для збирання і зустрічі гостей. Туалетна кімната проектується у тамбурах вбиралень в закладах зобслуговування офіціантами. Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Обладнання туалетної кімнати ресторану «Bali» на 70 місць

№ з/п	Обладнання	Кількість, шт.	Розміри, мм
1	Умивальники порцелянові сучасної форми білого кольору	2	500*400
2	Дзеркала лицеві	2	450*400
3	Бенкетки	2	400*500
4.	Диспансери рідкого мила	2	
5	Тримачі для паперових рушників і серветок із лого-типом закладу	2	
6	Бачок із кришкою для використаних паперових рушників	2	
7	Засоби для сушки рук	2	
8	Унітаз (напівфарфор, фаянс) сучасних форм та кольорові, а також такі, що відображають концепцію закладу	2	400*650
9	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	2	
10	Тримач туалетного паперу	2	
11	Набір для санітарного оброблення унітазу	2	
12	Бачок з кришкою для використаного паперу	2	150*152
13	Пісуар (навісний)	1	350*350

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.15, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.15

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибуль; Гардероб верхнього одягу; Санвузол; Аванзал	Гардеробна стійка; Прилад для чищення взуття; Обладнання для дрібного ремонту; Полиця для зберігання засобів гігієни	Гардеробник; Адміністратор; Відвідувач; Паркувальник; Охоронець
Послуги харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу; Столовий посуд; Столові набори; Столова білизна; Елементи інтер'єру	Адміністратор; Офіціант; Відвідувач; Бармен
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; Сервізна; Мийна столового посуду; Приміщення офіціантів	Торговельно-технологічне устаткування; Устаткування для забезпечення заходів для відпочинку	Офіціант; Відвідувач; Прибиральник торговельного залу; Мийник столового посуду

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.16 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.16

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	$S_{\text{рест}} = 0,3 \cdot 70 = 21 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард}} = 0,1 \cdot 70 = 7 \text{ м}^2$
Санвузли	$S_{\text{туалету}} = 10 \text{ м}^2$
Торговельна зала	$S_{\text{рест}} = 2,0 \cdot 70 = 140 \text{ м}^2$ $S_{\text{бар.зона}} = 10 \text{ м}^2$

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, які забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого

закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблиці 1.17, 1.18.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів торгової зали ресторану «Bali» на 70 місць

Столи	Розміри, мм	Ресторан
Кількість посадкових місць	-	70
Одномісні, шт.	-	-
Двомісні, шт.	600×900	4
Чотиримісні, шт.	600×1200	14
Шестимісні, шт.	600×1800	1
Стільці ресторанні	400×500	70

У торгівельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні столи, стільці ресторанні, табурети барні.

Таблиця 1.18

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування ресторану «Bali» на 70 місць

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400x700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	3
Стіл підсобний	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	3
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	1

Наявність такої кількості меблів із зазначеними габаритними розмірами зробить перебування гостей в ресторані комфортним, а процес обслуговування – зручним і швидким. Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У проектованому закладі передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1},$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що беруть участь у обслуговуванні, осіб.;

N_1 – кількість місць, які може обслуговувати один офіціант, (15-20);

P – місткість зали, місць.

У ресторані передбачається обслуговування споживачів офіціантами (1 офіціант може обслуговувати 15-20 місць), зустрічати та проводити до столів гостей буде адміністратор, за барною стійкою працюватимуть бармени. У гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці.

Для ресторану на 70 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 8 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	8
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2
Охоронець		2
Мийник посуду		4
Разом		22

Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор. Таким чином, дотримано всі нормативні правила та норми проектування закладів ресторанного господарства. На основі СНіП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» визначаємо склад і площі приміщень закладу (табл.1.20).

Таблиця 1.20

Склад і площі приміщень ресторану «Bali» на 70 місць

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибюль закладу	21
2	у т.ч. гардероб для відвідувачів	7
3	Санвузли для відвідувачів	15
4	Торговельна зала на 70 місць	126
5	Барна зона	10
Виробничі		

6	Доготівельний цех	16
7	Приміщення для обробки зелені	5
8	Холодний цех	16
9	Гарячий цех	20
10	Мийна столового посуду і сервізна	18
11	Мийна кухонного посуду	8
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6
13	Роздаткова	8
Складські		
14	Камера для м'ясо-рибних напівфабрикатів	3
15	Камера для овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	3
16	Камера молочно-жирова та гастрономії	3
17	Комора алкогольних напоїв	12
18	Комора сухих продуктів	6
19	Завантажувальна	13
20	Комора мийної тари	6
21	Комора інвентарю	5
22	Приміщення комірника	6
Адміністративно – побутові		
23	Офіс	16
24	Приміщення персоналу	8
25	Білизняна	5
26	Санвузли для персоналу	3
27	Гардероб для персоналу з душовими	12
Технічні		
28	Теплопункт	6
Всього корисна площа		370

$$S_p = 370 \cdot 1,15 = 426 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_{заг} = 426 \cdot 1,15 = 489 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 489 м².

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Склад і площі приміщень закладу наведені у 1 розділі проекту (таблиця 1.20). На підставі отриманих даних з додатку плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 489 м².

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Характеристика будівлі.

Проектований об'єкт будівництва –ресторан “Bali” у складі ресторану на 70 місць. Ділянка під будівництво розташована у м. Києві по бульвару Перова; Архітектурний стиль забудови мікрорайону – "Конструктивізм". Район забудовано переважно 9-ти, та 16-ти поверховими будівлями. Поряд з закладом буде розміщено автостоянку, поряд з входом майданчик для збору відвідувачів, майданчик для відпочику, де розміщені лавки та дитячий майданчик для ігор.

Інтер'єр закладу

Інтер'єр ресторану буде виконаний у еко-стилі. Внутрішнє оздоблення вирізняється сучасними дизайнерськими рішеннями, такими як горизонтальні вставки, а також стиль доповнюватимуть інтер'єрні композиції з дерева (вертикальні частини стін скомбіновані з дерева та деревних деталей). Стильове спрямування закладу буде виражатись також у меблевому дизайні. У торговій залі будуть розміщуватись двох - та чотиримісні столи з дерев'яним покриттям, накриті білими скатертинами, а також стільці з м'якими вставками. В окремих нішах будуть розміщені шестимісні столи та м'які дивани коричневого кольору. Зал буде прикрашений композиціями з квітів.

Екстер'єр закладу

Фасадна частина оздоблена декоративною цеглею темно-жовтого кольору. Високі вітрини з рамами підкреслюють стиль закладу. Над входом у ресторан закріплений навіс та колони з дерева та надпис ресторану «Bali», цоколь будівлі оздоблений сірим каменем. Металочерепиця покрита темно-вишневого кольору. Вхідні двері виготовлені з дерева світлого кольору.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт і поданий у додатку 3. Розоахувавши кошторис будівництва визначили, що сума будівництва складає майже 15,3 млн. гривень, площа забудови закладу складає майже 500 кв. м.

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою, потрібно визначити учасників господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання та скласти перелік установчих (засновницьких) документів, який повинен відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі.

Процес створення закладу ресторанного господарства та організації управління проходитиме відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення ресторану "Bali" на 70 місць. ЗРГ "Bali" з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Засновниками було висунуте побажання, щоб кожен з них ніс майнову відповідальність в межах особистого внеску в статутний фонд, з урахуванням цього, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю.

Організаційна структура управління

Визначення кількості структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури проведено відповідно до обґрунтованого організаційно-правового статусу та побудованої виробничої програми закладу ресторанного господарства.

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

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	10
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	21	22	54
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	14	14	36
Разом (персоналу закладу), чол.	39	41	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).

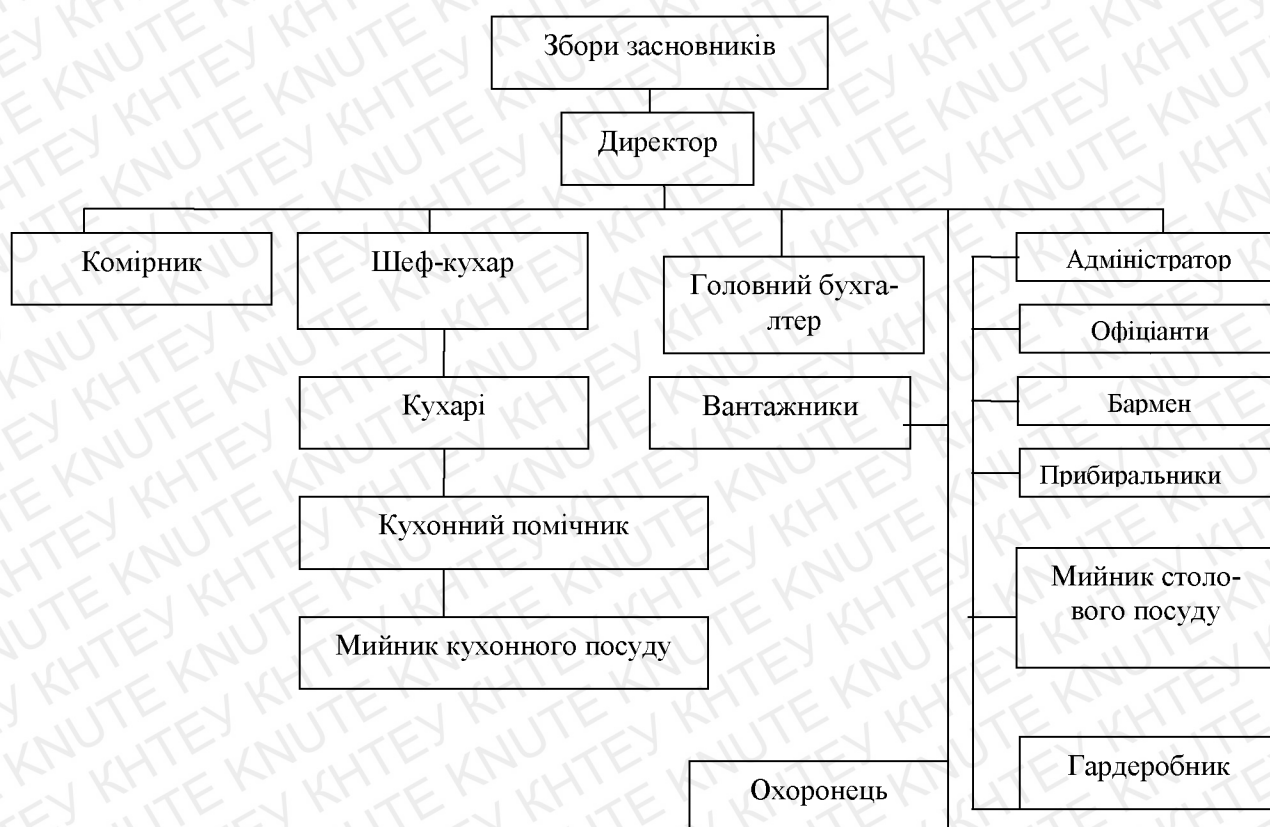


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Bali"

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6) визначаємо кваліфікаційні вимоги до окремих категорій працівників (Додаток К).

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у Додатку Л. На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток М).

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства
на плановий рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	778800	20	155760
Виробничий (операційний) персонал	2928000	15	439200
Допоміжний персонал	1556400	15	233460
Разом	5263200		828420

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

**План з праці по закладу ресторанного господарства
на плановий рік**

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	39	39
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	21	21
Допоміжний персонал	осіб	14	14
Фонд основної заробітної плати	грн.	438600	5263200
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	64900	778800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	244000	2928000
Допоміжний персонал	грн.	129700	1556400
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	69035	828420
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	12980	155760

Продовження таблиці 3.3

Виробничий (операційний) персонал	грн.	36600	439200
Допоміжний персонал	грн.	19455	233460
Фонд оплати праці, усього.	грн.	507635	6091620
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	77880	934560
Виробничий (операційний) персонал	грн.	280600	3367200
Допоміжний персонал	грн.	149155	1789860
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	13016,28	156195,38
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	19470,00	233640,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	13361,90	160342,86
Допоміжний персонал	грн.	10653,93	127847,14

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Планування обсягів реалізації закладу здійснюється на основі розрахунків, що відбулися у інженерно-технологічному розділі, а саме: кількості страв, що реалізується у залі за день. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у вигляді Додатку Н.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану "Bali"

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			70671,9		2120,2
Холодні закуски	491	59,95	29434,3	14730	883,0
Гарячі закуски	85	52,04	4423,3	2550	132,7
Основні страви	293	95,20	27894,5	8790	836,8
Десерти	98	38,73	3795,6	2940	113,9
Холодні напої власного виробництва	80	31,35	2508,0	2400	75,2
Супи	54	48,45	2616,2	1620	78,5
2. Закупні товари			11376,2		341,3
Алкогольні напої	20	310,5	6210,0	600	186,3
Вино	26	198,7	5166,2	780	155,0
3. Разом			82048,1		2461,4

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	2120,2	25441,9
2. Закупні товари	341,3	4095,4
Плановий роздрібний товарооборот	2461,4	29537,3

Розрахунок складу та вартості основних засобів.

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	12349,6
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2052,0
2.1. Холодильне обладнання	649,6
2.2. Механічне обладнання	620,0
2.3. Теплове обладнання	324,8
2.4. Торговельне обладнання	413,4
2.5. Вимірювальні прилади	44,3
3. Меблі, інше офісне обладнання	236,2
4. Автотранспорт	590,5
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	59,1
6. Телефони	14,8
Усього	15302,1

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 15,3 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	12349,55	470	11879,55	25	4	475,2
Четверта група амортизації. Машина та обладнання.	2052,015	74	1978,015	7	14	282,6
Четверта група амортизації. Машина та обладнання. (З них)	73,8135	2,6	71,2135	5	20	14,2
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	590,508	21	569,508	6	17	94,9
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	236,2032	8,5	227,7032	5	20	45,5
Разом амортизація ОЗ						912,5

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 912,5 тис. грн. на рік.

Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таб-

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	25441,9	140	14841,1	10600,8
	Закупні товари	4095,4	140	2389,0	1706,4
	Разом	25441,9	140	14841,1	10600,8

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)).

Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Планування основних результатів діяльності ЗРГ на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	12307,2
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ПВ)	6091,6
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок = 22,0%	1340,2
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	912,5
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ – Додаток О	929,6
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.	517,8
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ) - (1% від товарообігу алкогольних напоїв), реклама тощо.	66,7
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу	14,8

Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*350 днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *27,0 грн за літр	170,1
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	8,9
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ) - витрати на тару, поштово-telefonні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації; та інкасацію виручки – 1% від товарообігу	1156,9
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	23516,1

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Маржинальний запас стійкості - це процентне співвідношення фактичного товарообігу до порогового товарообігу у точці беззбитковості діяльності. Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	29537,32
2	Рівень торгівельної націнки, %	140,00
3	Змінні витрати, у тому числі	12492,08
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	12307,22
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	184,87
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	17045,23
5	Постійні витрати, тис. грн.	11024,05
6	Прибуток, тис. грн.	6021,18
7	Рівень змінних витрат, %	42,29
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	11282,71
9	Маржинальний запас стійкості, %	161,79
10	Рентабельність товарообігу	20,38

Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	29537,32
2	Собівартість реалізованої продукції	12307,22
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	11208,92
4	Прибуток від операційної діяльності	6021,18
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	6021,18
7	Податок на прибуток, 18%	1083,81
8	Чистий прибуток - можливий	4937,37
9	Рентабельність реалізації, %.	16,72
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	2953,73
11	Чистий прибуток – плановий	4937,37

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$	16,72
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	25,60
3.	Рентабельність операційних витрат ($РОВ, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	53,72

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	29537,32	4	4937,37	16,72	912,46
2-й рік	30 718,81	5	5134,86	16,72	866,83
3-й рік	32 254,75	6	5391,61	16,72	823,49
4-й рік	34 190,03	5	5715,10	16,72	782,32
5-й рік	35 899,54	7	6000,86	16,72	743,20
Разом за 5 років	162600,44		27179,80		4128,30

Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства

Розрахунок чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом приведений у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	15302,1	5849,83	5849,83	4915,82	-10386,27
2		6001,70	11851,52	4238,19	-6148,08
3		6215,10	18066,62	3688,14	-2459,94
4		6497,42	24564,04	3240,06	780,12
5		6744,06	31308,10	2826,09	3606,21
Разом	15302,1	31308,10	31308,10	18908,30	3606,21

ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом (індекс дохідності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації).

ІД = 1,23

ІР – індекс рентабельності інвестиційного проекту; ІР = 35,5%

ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом ПО = 4,0 років

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 4,0 років (ідеальна окупність у межах від 3 до 5 років).

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

В результаті досліджень в даному проекті доведено можливість проектування ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м. Києва, по бульвару Перова.

Для відображення концепції ресторану планується дати назву «Bali». Легенда ресторану – міський ресторан авторської кухні з високим рівнем обслуговування «Fine dinning» несе атмосферу вишуканого ресторану.

Обґрунтовано та удосконалено технології десертних страв підвищеної харчової цінності з використанням молочно-білкового концентрату зі сколотин та фруктозного сиропу.

На основі концептуального меню ресторану «Bali» складено виробничу програму ресторану, розроблено раціональну систему відбору постачальників сировини та матеріально-технічних ресурсів, розроблено систему контролю якості продукції, визначено необхідне устаткування для роботи виробничих цехів та розраховано кількість виробничого персоналу.

Обслуговування відвідувачів ресторану «Bali» відбуватиметься за участі офіціантів, бармена за керівництва адміністратора торговельної зали.

Для покращення обслуговування, відвідувачам буде запропоновано розрахунок, як готівкою так і через термінал, страви можна замовити з собою на виніс, як прямо в ресторані так і через веб-сторінку закладу, що дасть можливість гостям бути значно ближче до закладу.

Виходячи з загальної чисельності операційного та допоміжного персоналу розроблено організаційну структуру управління проектованим закладом, в якій виділено три рівні: вищий, середній та нижчий. Складено проект посадової структури штатного розкладу та розраховано основні показники, щодо заробітної плати працівників закладу.

Основні показники економічної господарської діяльності ресторану становлять: чистий дохід – 29537,32 тис. грн.; витрати підприємства – 11208,92 тис. грн.; кількість робітників – 39 осіб; рівень рентабельності господарської діяльності ста-

новить 16,72%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 13016,28 грн.; строк окупності реальних інвестицій – 4 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування ресторану авторської кухні «Bali» у Деснянському районі м. Києва, є прибутковим і може бути реалізованим.

Список використаних джерел

1. ГОСТ 30389-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"
2. ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования"
3. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
4. ДБН В.1.1.7-2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва"
5. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
6. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні : затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. – № 77/44. – 10.09.96.
9. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
10. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 16 «Витрати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.12.99 № 318.
11. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
12. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
13. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
14. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
15. ДБН В.2.523-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
16. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.

- 17.ДБН 360-92** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
- 18.ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементи системи якості. Ч. 2. Настанови щодо послуг. – Чинний від 01.07.97.
- 19.СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, производящие мягкое мороженное.
- 20.ДСТУ Б А.2-4-4-95 (ГОСТ 21.101-93). Основні вимоги до робочої документації.
- 21.ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
- 22.Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
- 23.НПАОП 55.0-1.02-96 "Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"
- 24.Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р. «Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».
25. СанПиН 42-123-5777-91 "Санітарні правила для підприємств громадського харчування".
- 26.Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
- 27.НоРеСа : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. – 312 с
- 28.НоРеСа : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
- 29.Організація і технологія надання послуг : навч. посіб. / В.В. Апонін, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало ; за ред. Проф. В.В. Апонія. – К. : Академія, 2006. – 311 с.

30. Жидецкий В.Ц. Основы охраны труда / В.Ц. Жидецкий. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
31. Дейниченко Г. В., Юдіна Т. І., Ветров В. М. Нові види копреципітатів та їх використання в харчових технологіях : монографія. Донецьк : Донеччина, 2010. 176 с.
32. Щетинин М. П., Кольтюгина О. В., Плутагина Е. С. Белковая основа для молочного десерта. Молочная пром-сть. 2011. № 9. С. 58.
33. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
34. Голунова Н.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Санкт-Петербург: Издательство ПРОФИКС, 2003 г. – 615 с
35. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. “Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок”. КНТЕУ, 2003. – 360с.
36. Химический состав пищевых продуктов: Справочник / Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.
37. ДСТУ 3946-2000. “Продукція харчова. Основні положення” – К.: Держстандарт України, 2000. – 6с.
38. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.
39. Heston Blumental. In Search of perfection/ Blumental Heston. Hard cover – November №2, 2006.
40. Скурихин И.М. и др. (ред.) Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ од ред. проф., д-ра техн. наук Скурихина И.М., проф., д-ра мед. наук Волгарева М.Н. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ВО «Агропромиздат», 1987. — 224 с.

- 41.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2013. – 650 с.
- 42.Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
43. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
- 44.Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. – ред. Чаюн – КНТЕУ, 2005 р.
- 45.Проектування закладів готельного господарства. – ред.проф. Мазаракі А.А. – КНТЕУ, 2010 р.

Інтернет ресурси

- 46.<http://www.kiev.com.ua> – Київський форум ресторанного господарства
- 47.<http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу
- 48.<http://www.nasha-karta.ua/> - Кращі ресторани Києва
- 49.<http://www.visas.com.ua> – Обладнання закладів ресторанного господарства
- 50.<http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії ресторанного господарства

Меню авторської кухні ресторану «Bali» на 70 місць

Страви	Вихід, г
Холодні закуски	
Мідії у медовому маринаді	150
Маринована скумбрія з білим корінням та зеленим яблуком	200
Гравлакс з лосося з мусом із хріна	180
Рієт із качки	150
Ліверпустай на сні з медом та підсмаженим хлібом	200
Салат «Авторський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, заправлені соусом тар-тар та перетертими перепелиними яйцями)	150
Салат з копченою качкою, малиною та благородним сиром	150
Салат з печених коренеплодів	150
Салат зі смаженим сомом, пікантним пшоном та лободою	150
Гарячі закуски	
Шашлик з креветок огорнених беконом та карамелізованою цибулею	150
Копчений сом з житньою сметаною	
Хрусткі овочі з огірковим льодом	150
Підкопчена качка з горіховим сиром	200
Супи	
Курячий бульйон з пряною зеленню та гострим перцем	200
Суп-крем з лосося та креветок з додаванням оливки	200
Холодний суп з огірка, редису та олії ялівцю	200
Суп із лісових ягід	200
Основні страви	
Риба	
Мурманська тріска з біломорськими водоростями	200/15
Маринована зубатка в арахісовій пасті	200/30
Фаршировані кальмари запечені в сирі	170/30
Філе кефалі на спажках	200
Форель з пюре з кукурудзи та пряними травами	230
Смажений сом з молодим горошком і мелісою	250
Птиця	
Галантін з цесарки із савойською капустою, шавлем і беконом із запеченим картопляним пюре під соусом Морне	200/100/50
Качина грудка з карамелізованою айвою і малиновим соусом	180/100/30
М'ясо	
Копчена телятина з пшоняною кашею і ячмінним солодом	210/40
Філе ягня зі смородиною і буряком	200/40
Ошийок зі свинини з яблуком та ріпою	300
Стейк з яловичої вирізки та черемшою під винним соусом херес	300/25

Десерти	
Пташине молоко	150
Журавлинний мус	150
Каштанове кремю	150
Горіхове праліне	150
Айва запечена з родзинками	150
Парові вареники з лісовими ягодами	100/50
Сорбет м'ята	50
Сорбет журавлина, чорна горобина	50
Сорбет обліпіха	50
Гарячі напої	
Чай	
Чай чорний	400
Чай зелений	400
Чай із жасмином	400
Чай ромашковий	400
Чай імбирний	400
Кава	
Еспreso	30
Подвійний еспreso	60
Американо	110
Еспreso макіато	80
Капучіно	200
Лате	300
Флет Вайт	180
Цикорій молочний	200
Безалкогольні напої	
Бузиновий лимонад	250
Малиновий лимонад	250
Смородиновий морс	250
Обліпиховий морс	250
Фреші (яблуко, помаранч, грейпфрут, морква, селера)	250
Бонаква газована/негазована	350

Концепція ресторану «Bali» на 70 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного ресторану	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту	Деснянський район
Місце розташування проектного закладу	Бульвар Перова, 25б
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної аттрактивності і ділової активності. Функціонує багато державних установ національного та міжнародного значення, комерційних та банківських установ, навчальних закладів тощо.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 закладів ресторанного господарства (радіус 1 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Назва	«Bali»
Логотип	
Легенда	Міський ресторан авторської кухні з високим рівнем обслуговування «Fine dinning» несе атмосферу свободи, неурбанізованої, місце сили та енергії. Поєднання натуралізму та сучасності створюють просторе та виразне наповнення інтер'єру, що супроводжується фізичним та психологічним комфортом гостей. Інтер'єр доповнює концепцію ресторану з елементами з дерева.
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «Bali» - вишуканий ресторан класу вищий авторської кухні з широким асортиментом страв, дизайном у класичному стилі	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Фірмові кольори	Чорний, коричневий, пшеничний
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – міський ресторан авторської кухні з рівнем обслуговування («Fine dinning») та середнім чеком 600 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі, бенкетне меню, електронне меню на сайті

Форми обслуговування	офіціантами за меню вільного вибору страв (A la Carte) з наступним розрахунком (готівковим, безготівковим)
Додаткові послуги	- реалізація страв з собою («take away») у фірмовій тарі від ресторану «Bali»; - десерт у подарунок на день народження; - дисконтні програми.
Режим роботи	12.00-24.00
Зали для споживачів, кількість місць	Торговельний зал на 70 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,67

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина (філей)	охолоджена	3,1
	Свинина (вирізка)	охолоджена	15,4
	Качка	охолоджена	4,9
	Курка	охолоджена	3,5
	Яловичина (філе)	охолоджена	3,1
Разом			29,9
Риба та морепродукти	Тріска (філе)	охолоджена	2,1
	Сом (філе)	охолоджений	5,4
	Лосось (філе)	охолоджений	3,2
	Кальмар	охолоджений	6,1
	Кефаль	охолоджена	5,0
	Форель	охолоджена	9,4
	Мідії	охолоджені	2,2
	Креветки	заморожені	3,6
Разом			37,0
М'ясна та рибна гастрономія	Сьомга с/с	слабосолена	10,5
	Скумбрія маринована	маринована	3,9
	Лосось с/с	слабосолений	7,1
	Кальмар	копчений	6,9
	Копчена качка	копчений	2,2
	Копчений сом	сирокопчена	1,9
	Зубатка маринована	маринована	2,7
	Бекон	копчений	1,5
Разом			36,7
Молоко, молочні та жирові продукти	Плавлений сирок	охолоджений	0,0
	Майонез	охолоджений	2,8
	Сир твердий	охолоджений	4,6
	Молоко, 3,2%	охолоджене	2,0
	Сметана	охолоджена	2,6
	Масло вершкове, 72,5%	охолоджене	1,3
	Морозиво	охолоджене	1,7
	Вершки, 33%	охолоджені	4,2
Разом			19,3
Овочі та зелень	Помідори	свіжі	2,5
	Огірки	свіжі	1,7
	Білі гриби	свіжі	1,2
	Цибуля ріпчата	свіжа	5,7
	Часник	свіжий	1,1
	Картопля	свіжа	24,3

	Морква	свіжа	1,9
	Зелена цибуля	свіжа	1,8
	Петрушка	свіжа	0,8
	Кріп	свіжий	1,1
	Редис	свіжа	1,0
Разом			43,1
Фрукти, ягоди	Яблука	свіжі	0,9
	Малина	свіжа	2,8
	Чорниця	свіжа	3,0
	Смородина	свіжа	2,8
	Журавлина	свіжа	1,1
	Айва	свіжа	1,1
	Горобина чорна	свіжа	1,1
Разом			12,7
Консервовані продукти	Горох	консервований	1,1
	Оливки	консервовані	2,2
Разом			3,3
	Гірчиця	запакована	1,2
	Горіхи	запаковані	0,1
	Мед	запакований	0,3
	Кунжут	запакований	0,2
	Олія	запакована	1,2
	Цукор	запакований	2,7
	Сіль	запакована	0,6
	Кава	запакована	0,4
	Чай	запакований	0,4
Разом			7,2
Яйця курячі(шт)	Курячі	свіжі	105,8
Холодні напої, л	Бузиновий лимонад	пакет	15,0
	Малиновий лимонад	пляшка	6,0
	Смородиновий морс	пляшка	7,5
	Обліпиховий морс	пляшка	5,5
	Фреші (яблуко, помаранч, грейпфрут, морква, селера)	пляшка	2,5
	Бонаква газована/негазована	пляшка	3,5
Разом			40,0
Вино, л	Українські ігристі вина	пляшка	6,0
	Рожеві вина	пляшка	5,0
	Білі вина	пляшка	7,0
	Червоні вина	пляшка	8,0
Разом			26,0

Чисельність виробничих працівників ресторану «Vali» на 70 місць

Назва страви	Вихід	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість робітників, чол.
Мідії у медовому маринаді	150	63	0,6	0,09
Маринована скумбрія з білим корінням та зеленим яблуком	200	75	0,6	0,11
Гравлакс з лосося з мусом із хріна	180	47	1,3	0,15
Рієт із качки	150	53	1,6	0,21
Ліверпустай на сіні з медом та підсмаженим хлібом	200	41	1,6	0,16
Салат з копченою качкою, малиною та благородним сиром	150	59	1,4	0,20
Салат з печених коренеплодів	150	65	1,4	0,22
Салат зі смаженим сомом, пікантним пшоном та лободю	150	49	1,5	0,18
Пташине молоко	150	11	0,5	0,01
Журавлинний мус	150	13	0,5	0,02
Каштанове кремю	150	12	0,6	0,02
Горіхове праліне	150	9	1,2	0,03
Айва запечена з родзинками	150	5	0,8	0,01
Горіхове праліне	150	9	1,8	0,04
Парові вареники з лісовими ягодами	100/50	11	0,3	0,01
Сорбет м'ята	50	14	0,4	0,01
Салат «Авторський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, заправлені соусом тар-тар та перетертими перепелиними яйцями)	150	39	1,5	0,14
Шашлик з креветок огорнених беконом та карамелізованою цибулею	150	24	0,8	0,05
Копчений сом з житньою сметаною	150	19	0,5	0,02
Хрусткі овочі з огірковим льодом	150	22	0,3	0,02
Підкопчена качка з горіховим сиром	150	20	0,6	0,03
Курячий бульйон з пряною зеленню та гострим перцем	200	17	1,1	0,05
Суп-крем з лосося та креветок з додаванням оливки	200	14	1,4	0,05
Холодний суп з огірка, редису та олії ялівцю	200	12	1,3	0,04
Суп із лісових ягід	200	11	1,2	0,03
Мурманська Тріска з біломорськими водоростями	200/15	19	1	0,05

Маринована зубатка в арахісовій пасті	200/30	35	1,3	0,11
Фаршировані кальмари запечені в сирі	170/30	31	1,5	0,11
Філе кефалі на шпажках	200	33	1	0,08
Форель з пюре з кукурудзи та пряними травами	230	22	0,6	0,03
Смажений сом з молодим горошком і мелісою	250	25	1,8	0,11
Галантін з цесарки із савойською капустою, шавлем і беконом із запеченим картопляним пюре під соусом Морне	200/100/50	18	1,3	0,06
Качина грудка з карамелізованою айвою і малиновим соусом	180/100/30	26	0,9	0,06
Копчена телятина з пшоняною кашею і ячмінним солодом	210/40	27	0,9	0,06
Філе ягня зі смородиною і буряком	200/40	32	0,9	0,07
Ошийок зі свинини з яблуком та ріпою	300	14	0,7	0,02
Стейк з яловичої вирізки та черемшою під винним соусом херес	300/25	11	0,7	0,02
Чай чорний	400	7	0,1	0,00
Чай зелений	400	8	0,1	0,00
Чай із жасмином	400	9	0,1	0,00
Чай ромашковий	400	6	0,1	0,00
Чай імбирний	400	10	0,1	0,00
Еспресо	30	6	0,1	0,00
Подвійний еспресо	60	7	0,1	0,00
Американо	110	13	0,2	0,01
Еспресо макіато	80	13	0,2	0,01
Капучіно	200	7	0,3	0,01
Разом				2,69

**Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної
продукції ресторану «Bali» на 70 місць**

Назва цеху	Технологічні процеси	Технологічні операції	Посуд та обладнання	Необхідне устаткування
Холодний цех	Приготування салатів	Миття Очищення Нарізання Заправлення Перемішування Порціонування Охолодження	Виробничі столи з мийною ванною Машина для нарізання овочів Пересувні стелажі Холодильні шафи	Ножі, карбувальні ножі, терки, дошки, настільні ваги, плівка харчова, лотки
	Приготування десертів	Миття Нарізання Очищення Збивання Охолодження Оформлення Порціонування Розігрівання	Виробничий стіл із мийною ванною Універсальна привід Холодильна шафа	Ножі, дошки, ваги, плівка харчова
	Приготування закусок	Нарізання Оформлення Порціонування	Виробничі столи з охолоджувальною шафою Машина для нарізання гастрономії	Ножі, дошки, настільні ваги, лотки
	Приготування соків	Нарізання Вичавлювання	Виробничий стіл, Слайсер Соковижималка	Ножі, дошки, стакани
Гарячий цех	Приготування бульйонів	Підпікання овочів Варіння бульйону	Пароконвекційна піч Плита електрична Виробничий стіл	Каструлі, сита, шумівки, ножі, ложки, дошки
	Приготування супів	Нарізання Пасерування Варіння	Виробничі столи Плита електрична	Ложки, каструлі, дошки, ножі
	Приготування основних страв і соусів	Варіння Пасерування Запікання Тушкування Припускання Смаження Варіння на пару	Плити електричні Сковороди Пароконвекційна піч Виробничі столи	Каструлі, сотейники, лотки, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні
	Приготування солодких страв	Нарізання Порціонування Оформлення Запікання Смаження	Плити електричні Сковороди Жарова шафа Пароконвекційна піч Виробничі столи	Каструлі, сотейники, форми для запікання, лотки, дошки, ножі, лопатки, ложки соусні

Графік погодинної реалізації продукції ресторану «Bali» на 70 місць

Години роботи	Кількість пошир.	12:00- 13:00	13:00- 14:00	14:00- 15:00	15:00- 16:00	16:00- 17:00	17:00- 18:00	18:00- 19:00	19:00- 20:00	20:00- 21:00	21:00- 22:00	22:00- 23:00	23:00- 24:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		14	14	21	21	24	21	21	26	42	24	18	11
Коефіцієнт перерахунку		0,05447471	0,05447471	0,08171206	0,08171206	0,09338521	0,08171206	0,08171206	0,10116732	0,16342412	0,09338521	0,07003891	0,04280156
Холодні закуски	491												
Мідії у медовому маринаді	63												
Маринована скумбрія з білим корінням та зеленим яблуком	75	4,1	4,1	6,1	6,1	7,0	6,1	6,1	7,6	12,3	7,0	5,3	3,2
Гравлакс з лосося з мусом із хріна	47	2,6	2,6	3,8	3,8	4,4	3,8	3,8	4,8	7,7	4,4	3,3	2,0
Ріст із качки	53	2,9	2,9	4,3	4,3	4,9	4,3	4,3	5,4	8,7	4,9	3,7	2,3
Ліверпустай на сні з медом та підсмаженим хлібом	41	2,2	2,2	3,4	3,4	3,8	3,4	3,4	4,1	6,7	3,8	2,9	1,8
Салат «Авторський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, заправлені соусом тар- тар та перетертими перепелиними яйцями)	39	2,1	2,1	3,2	3,2	3,6	3,2	3,2	3,9	6,4	3,6	2,7	1,7
Салат з копченою качкою, малиною та благородним сиром	59	3,2	3,2	4,8	4,8	5,5	4,8	4,8	6,0	9,6	5,5	4,1	2,5
Салат з печених коренеплодів	65	3,5	3,5	5,3	5,3	6,1	5,3	5,3	6,6	10,6	6,1	4,6	2,8
Салат зі смаженим сомом, пікантним пшоном та лободю	49	2,7	2,7	4,0	4,0	4,6	4,0	4,0	5,0	8,0	4,6	3,4	2,1
Гарячі закуски	85	4,6	4,6	6,9	6,9	7,9	6,9	6,9	8,6	13,9	7,9	5,9	3,6
Шашлик з креветок огорнених беконом та карамелізованою цибулею	24	1,3	1,3	2,0	2,0	2,2	2,0	2,0	2,4	3,9	2,2	1,7	1,0
Копчений сом з житньою сметаною	19	1,0	1,0	1,6	1,6	1,8	1,6	1,6	1,9	3,1	1,8	1,3	0,8
Хрусткі овочі з огірковим льодом	22	1,2	1,2	1,8	1,8	2,1	1,8	1,8	2,2	3,6	2,1	1,5	0,9
Підкопчена качка з горіховим сиром	20	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,6	1,6	2,0	3,3	1,9	1,4	0,9
Супи	54	2,9	2,9	4,4	4,4	5,0	4,4	4,4	5,5	8,8	5,0	3,8	2,3
Курачий бульйон з пряною зеленню та гострим перцем	17	0,9	0,9	1,4	1,4	1,6	1,4	1,4	1,7	2,8	1,6	1,2	0,7
Суп-крем з лосося та креветок з додаванням оливков	14	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,1	1,1	1,4	2,3	1,3	1,0	0,6
Холодний суп з огірка, редису та олії ялівцю	12	0,7	0,7	1,0	1,0	1,1	1,0	1,0	1,2	2,0	1,1	0,8	0,5
Суп із лісових ягід	11	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	0,9	0,9	1,1	1,8	1,0	0,8	0,5
Основні страви	293	16,0	16,0	23,9	23,9	27,4	23,9	23,9	29,6	47,9	27,4	20,5	12,5
Мурманська Тріска з біломорськими водоростями	19	1,0	1,0	1,6	1,6	1,8	1,6	1,6	1,9	3,1	1,8	1,3	0,8
Маринована зубатка в арахісовій пасті	35	1,9	1,9	2,9	2,9	3,3	2,9	2,9	3,5	5,7	3,3	2,5	1,5
Фаршировані кальмари запечені в сирі	31	1,7	1,7	2,5	2,5	2,9	2,5	2,5	3,1	5,1	2,9	2,2	1,3
Філе кефалі на шпажках	33	1,8	1,8	2,7	2,7	3,1	2,7	2,7	3,3	5,4	3,1	2,3	1,4
Форель з пюре з кукурудзи та пряними травами	22	1,2	1,2	1,8	1,8	2,1	1,8	1,8	2,2	3,6	2,1	1,5	0,9

Смажений сом з молодим горошком і мелісою	25	1,4	1,4	2,0	2,0	2,3	2,0	2,0	2,5	4,1	2,3	1,8	1,1
Галантін з цесарки із савойською капустою, шавлем і беконом із запеченим картопляним пюре під соусом Морне	18	1,0	1,0	1,5	1,5	1,7	1,5	1,5	1,8	2,9	1,7	1,3	0,8
Качина грудка з карамелізованою айвою і малиновим соусом	26	1,4	1,4	2,1	2,1	2,4	2,1	2,1	2,6	4,2	2,4	1,8	1,1
Копчена телятина з пшоняною кашею і ячмінним солодом	27	1,5	1,5	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2	2,7	4,4	2,5	1,9	1,2
Філе ягня зі смородиною і буряком	32	1,7	1,7	2,6	2,6	3,0	2,6	2,6	3,2	5,2	3,0	2,2	1,4
Ошийок зі свинини з яблуком та ріпою	14	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,1	1,1	1,4	2,3	1,3	1,0	0,6
Стейк з яловичої вирізки та черемшою під винним соусом херес	11	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	0,9	0,9	1,1	1,8	1,0	0,8	0,5
Десерти	98	5,3	5,3	8,0	8,0	9,1	8,0	8,0	9,9	16,0	9,1	6,8	4,2
Пташине молоко	11	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	0,9	0,9	1,1	1,8	1,0	0,8	0,5
Журавлинний мус	13	0,7	0,7	1,1	1,1	1,2	1,1	1,1	1,3	2,1	1,2	0,9	0,6
Каштанове кремю	12	0,7	0,7	1,0	1,0	1,1	1,0	1,0	1,2	2,0	1,1	0,8	0,5
Горіхове праліне	9	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,7	0,7	0,9	1,5	0,8	0,6	0,4
Айва запечена з родзинками	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,4	0,4	0,5	0,8	0,5	0,4	0,2
Парові вареники з лісовими ягодами	11	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	0,9	0,9	1,1	1,8	1,0	0,8	0,5
Сорбет м'ята	14	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,1	1,1	1,4	2,3	1,3	1,0	0,6
Гарячі напої	105	5,7	5,7	8,6	8,6	9,8	8,6	8,6	10,7	17,2	9,8	7,4	4,5
Чай	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Чай чорний	7	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,1	0,7	0,5	0,3
Чай зелений	8	0,4	0,4	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	1,3	0,7	0,6	0,3
Чай із жасмином	9	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,7	0,7	0,9	1,5	0,8	0,6	0,4
Чай ромашковий	6	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,5	0,5	0,6	1,0	0,6	0,4	0,3
Чай імбирний	10	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,8	0,8	1,0	1,6	0,9	0,7	0,4
Кава	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Еспресо	6	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,5	0,5	0,6	1,0	0,6	0,4	0,3
Подвійний еспресо	7	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,1	0,7	0,5	0,3
Американо	13	0,7	0,7	1,1	1,1	1,2	1,1	1,1	1,3	2,1	1,2	0,9	0,6
Еспресо макіато	13	0,7	0,7	1,1	1,1	1,2	1,1	1,1	1,3	2,1	1,2	0,9	0,6
Капучіно	7	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,1	0,7	0,5	0,3
Безалкогольні напої	80	4,3	4,3	6,5	6,5	7,4	6,5	6,5	8,1	13,0	7,4	5,6	3,4
Бузиновий лимонад	30	1,6	1,6	2,5	2,5	2,8	2,5	2,5	3,0	4,9	2,8	2,1	1,3
Малиновий лимонад	12	0,7	0,7	1,0	1,0	1,1	1,0	1,0	1,2	2,0	1,1	0,8	0,5
Смородиновий морс	15	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,2	1,2	1,5	2,5	1,4	1,1	0,6
Обліпиховий морс	11	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	0,9	0,9	1,1	1,8	1,0	0,8	0,5
Фреші (яблуко, помаранч, грейпфрут, морква, селера)	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,4	0,4	0,5	0,8	0,5	0,4	0,2
Бонаква газована/негазована	7	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,1	0,7	0,5	0,3

Мийна столового посуду ресторану «Bali» на 70 місць

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устатку- вання, кв.м.
			довжина	ширина	
Мийна ванна	Emmeri LLG1V-6-8	5	630	630	1,98
Машина посудомийна	Krupps C432	1	470	555	0,26
Стіл для чистого посуду	Emmeri LTGC 16/6	1	1600	600	0,96
Стіл для збирання залишків їжі	Emmeri LTGR7/6	1	1050	630	0,66
Шафа для посуду	KAYMAN ШПИ-222/1505	3	1500	500	2,25
Утилізатор відходів	HURAKAN HKN- FWD450A	1	235	235	0,06
Бак для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Загальна площа обладнання, м ²					6,55
Площа мийної, м ² ($\eta=0,38$)					17,2

Мийна кухонного посуду ресторану «Bali» на 70 місць

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устатку- вання, кв.м.
			довжина	ширина	
Мийна ванна	Emmeri LLG1V-6-8	2	630	630	0,8
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1006	1	1000	600	0,60
Машина посудомийна	Krupps C432	1	470	555	0,26
Бак для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Підтоварник	ITERMA СП- 130/500/500	1	500	500	0,25
Загальна площа, м ²					2,27
Площа, м ² ($\eta=0,4$)					5,67

Барна зона ресторану «Bali» на 70 місць

Тип устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, кв.м.
			довжина	ширина	
Барна стійка	MERX	1	5000	600	3,0
Касовий апарат	KKM Kasbi 02 K	1	340	400	0,14
Сокоохолоджувач	UGOLINI COMPACT 8/1	3	180	400	0,22
Льодогенератор	BREMA CB 184	1	345	400	0,14
Міні холодильник	Crystal CRT 100BB	2	530	500	0,53
Винна шафа	Liebherr WKes 653	1	612	425	0,26
Соковижималка для цитрусових	Apach ACS2	1	220	310	0,07
Кавомолка	Apach ACG2	1	220	370	0,08
Кавомашина	Nuova Simonelli APPIA II 3 Gr V	1	1010	545	0,55

Зведений кошторисний розрахунок ресторану

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	158,31
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	4432,75
2.2	Електротехнічні роботи	6%	474,94
2.3	Сантехнічні роботи	5%	395,78
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	237,47
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2374,69
Разом за підрозділом 2		100%	7915,63
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	316,63
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	79,16
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	23,75
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	791,56
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	237,47
Разом за підрозділами 1-7			9364,18
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	65,55
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	561,85
Разом за підрозділами 1-9			991,58
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	187,28
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	39,97
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	533,76
Усього. Базисна вартість будівництва			10752,59
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	3796,80
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	752,68
Усього по розділу Б:			4549,48
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			15302,08

Профіль людських ресурсів (закладу ресторанного господарства)

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
Виробничий (операційний склад)						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища, КНЕТУ	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища, КНЕТУ	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	4	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	4	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	21					
Допоміжний склад						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Паркувальник	2	22-45	постійно	2	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	2	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	14					
Разом по ЗРГ	39					

Штатний розклад закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		4,0
Виробничий (операційний) персонал		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Шеф - кухар	1,0
4	Комірник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	4,0
5	Кухар 4 розряду	4,0
6	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		21,0
Допоміжний персонал		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Паркувальник	2,0
6	Гардеробник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		14,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		39,0

Планування основного фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства на плановий місяць та рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	20000	20000	0	2100	2100	265200
2	Бухгалтер	1	16000	16000	0	2000	2000	216000
3	Адміністратор	2	11000	22000	0	1400	2800	297600
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4	47000	58000	0	5500	6900	778800
Виробничий (операційний) персонал								
5	Завідувач виробництвом	1	14000	14000	0	1600	1600	187200
6	Шеф - кухар	1	15000	15000	1900	0	1900	202800
4	Комірник	1	10000	10000	0	1300	1300	135600
7	Бармен	2	9500	19000	1000	0	2000	252000
8	Кухар 5 розряду	4	12000	48000	1500	0	6000	648000
9	Кухар 4 розряду	4	10000	40000	1300	0	5200	542400
10	Офіціант	8	9000	72000	1000	0	8000	960000
	Разом виробничий (операційний) персонал	21	79500	218000	6700	2900	26000	2928000
Допоміжний персонал								
11	Охоронець	2	8900	17800	0	1000	2000	237600
12	Водій-вантажник	2	9000	18000	0	1100	2200	242400
13	Мийник посуду	4	8300	33200	0	1000	4000	446400
14	Прибиральник приміщень	2	8100	16200	0	1000	2000	218400
15	Паркувальник	2	8000	16000	0	900	1800	213600
16	Гардеробник	2	7400	14800	0	850	1700	198000
	Разом допоміжний персонал	14	49700	116000	0	5850	13700	1556400
	Разом місячний фонд заробітної плати.	39	176200	392000	6700	14250	46600	5263200

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по ресторану "Bali"

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв.
1	2	3	4=2*3	5=4/100
Холодні закуски				
1. Рибні	37,7	52,7	1986	59,95
2. М'ясні	19,1	45,0	862	
3. Салати	43,2	72,9	3148	
Усього	100,0		5995	
Гарячі закуски				
1. Рибні	50,6	51,9	2626	52,04
2. Овочеві	25,9	44,8	1160	
3. М'ясні	23,5	60,3	1419	
Усього	100,0		5204	
Супи				
1. Прозорі	31,5	48,4	1524	48,45
2. Заправні	42,6	49,0	2087	
3. Крем-суп	25,9	47,6	1234	
Усього	100,0		4845	
Основні страви				
1. Рибні	56,3	97,3	5479	95,20
2. М'ясні	43,7	92,5	4041	
Усього	100,0		9520	
Десерти				
1. Сорбет	37,8	38,5	1454	38,73
2. Фруктові	5,1	45,0	230	
3. Муси і креми	25,5	35,5	906	
3. Інші	31,6	40,6	1284	
Усього	100,0		3873	
Холодні напої власного виробництва				
1. Фреш	15,0	39,0	585	31,35
2. Морс	32,5	30,0	975	
3. Лимонад	52,5	30,0	1575	
Усього	100,0		3135	
Гарячі напої				
1. Чай	38,1	25,0	952	27,17
2. Кава	61,9	28,5	1764	
Усього	100,0		2717	

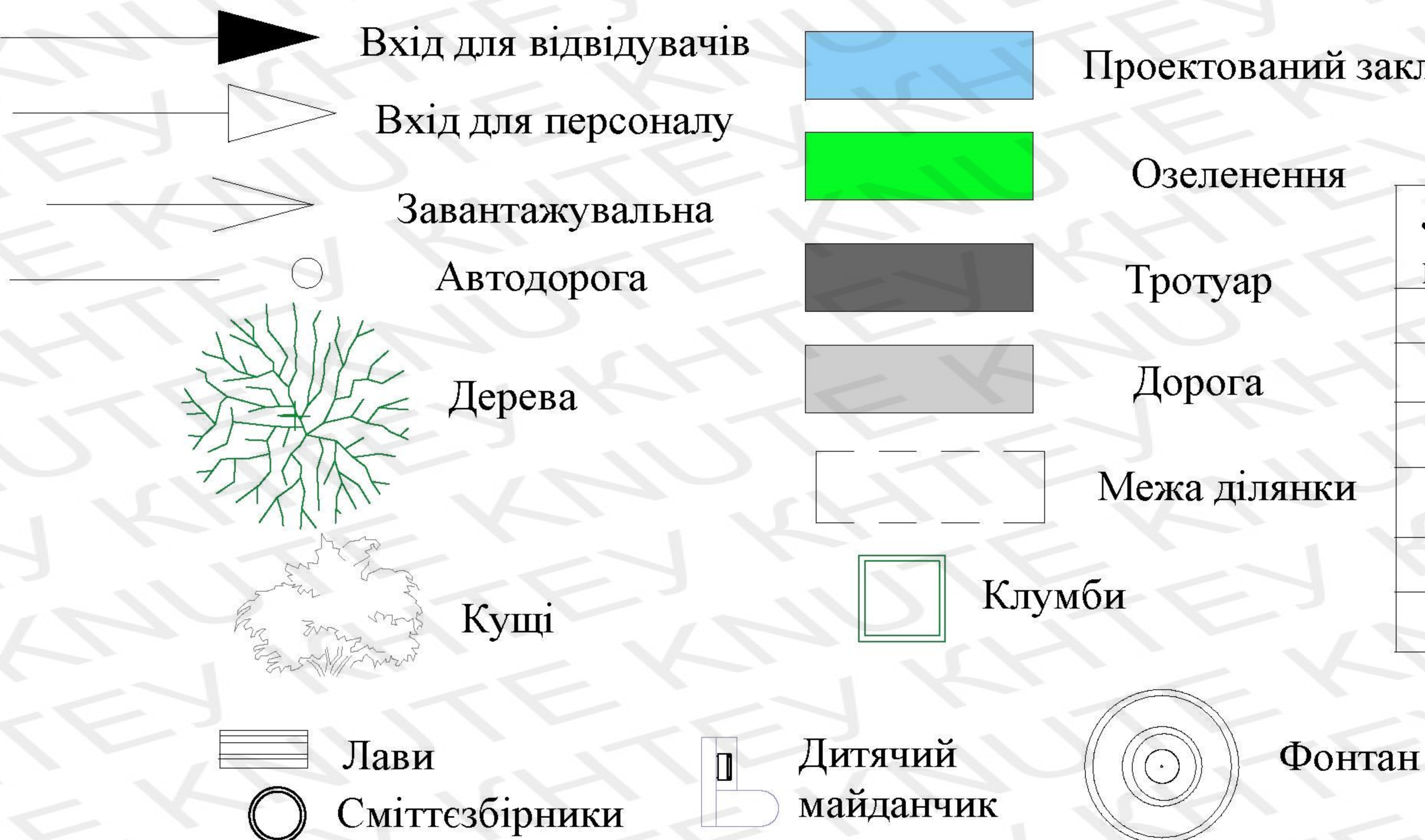
Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	29193,10	1,87121	54,63
2.Витрати на опалення, Гкал	272,58	1534,67	418,32
3. Витрати води, м ³	3396,79		
Холодна	2033,33	24,7	50,22
Гаряча	1363,46	81,42	111,01
Разом			634,18
<u>Відрахування до ремонтного фонду</u> <u>(0,8-1,2% від роздрібного</u> <u>товарообігу</u>			295,37

План благоустрою М 1:500



Умовні позначення

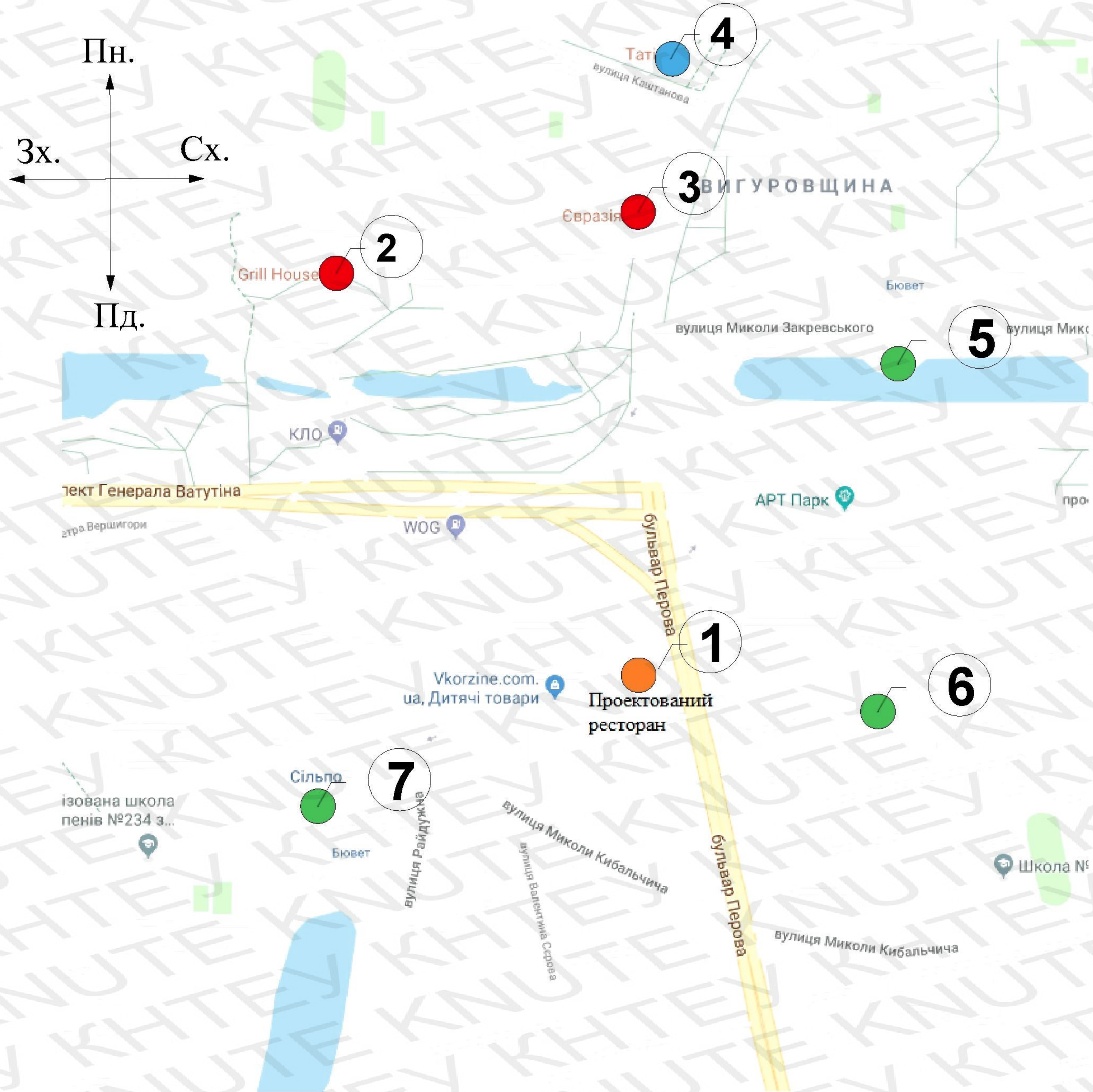


Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан "Bali"	70 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	15 м ²
5	Майданчик для збору відвідувачів	50 м ²
6	Майданчик для відпочинку	40 м ²

Експлікація об'єктів на схемі проїзду

№ на плані	Найменування	Примітка
1. Проектовані ЗРГ		
1	Заклад ресторанного господарства «Bali»	70 місць
2. Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Ресторан «Grill House»	90 місць
3	Ресторан «Євразія»	100 місць
4	Ресторан «Таті»	80 місць
3. Місце зосередження потенційних відвідувачів		
5	Паркова зона ім. "Ватутіна"	1000 відпочиваючих
6	Мешканці масиву	1000 жителів
4. Заклади-потенційні постачальники сировини		
7	Супермаркет "Сільпо"	м'ясні напівфабрикати, молочні продукти

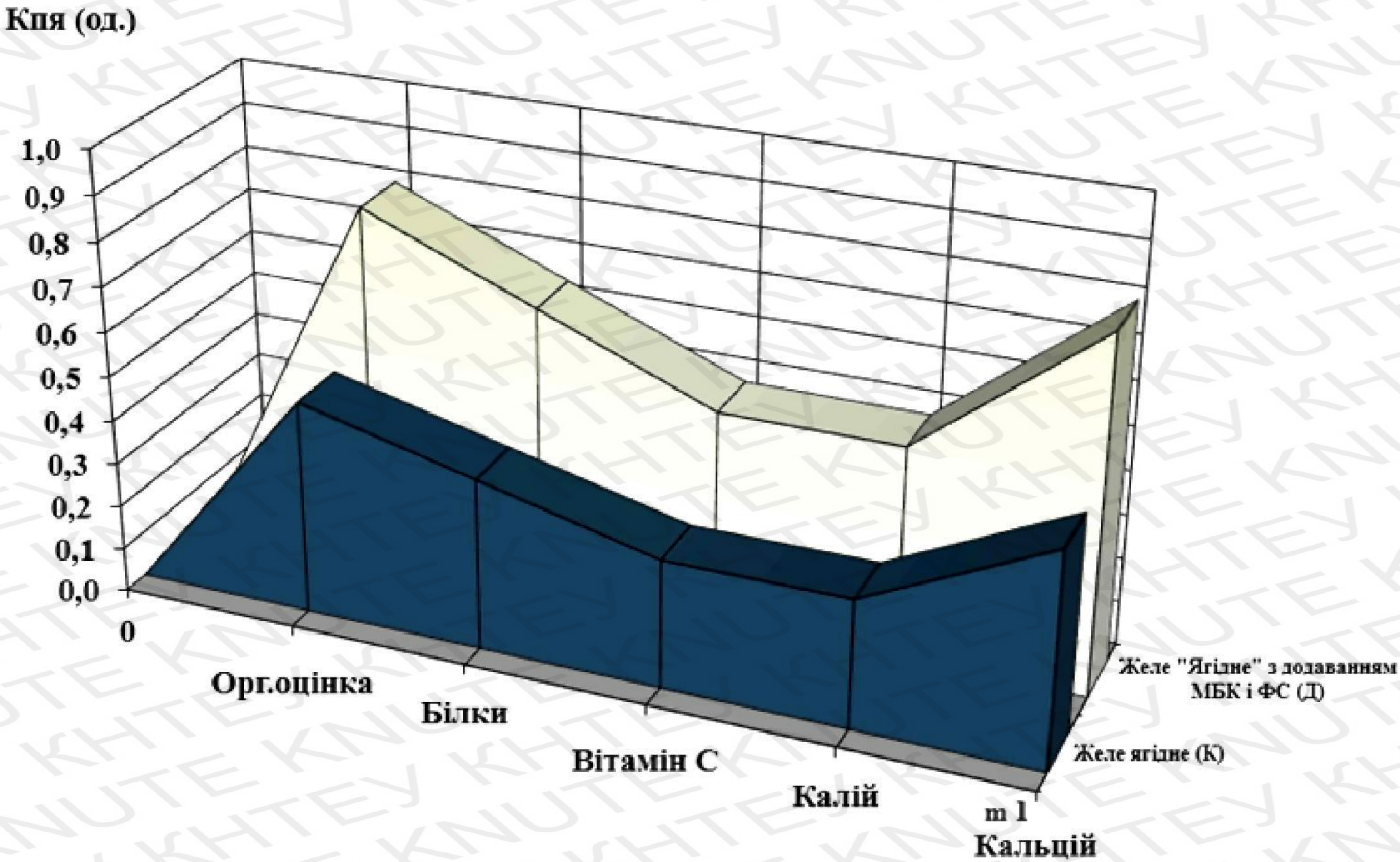


						КНТЕУ 8.181.19. 07м-08 ВКП; ГЧ		
						Проект ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м.Києва		
		П.І.Б.	Підпис	Дата				
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				Ресторан на 70 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Гішєвич В.А.					Н	3	4
Консультант	Расулов Р.А.				План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства М 1:100	Факультет ресторанно- готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група, з.ф.н.		
Студентка	Койро М.В.							

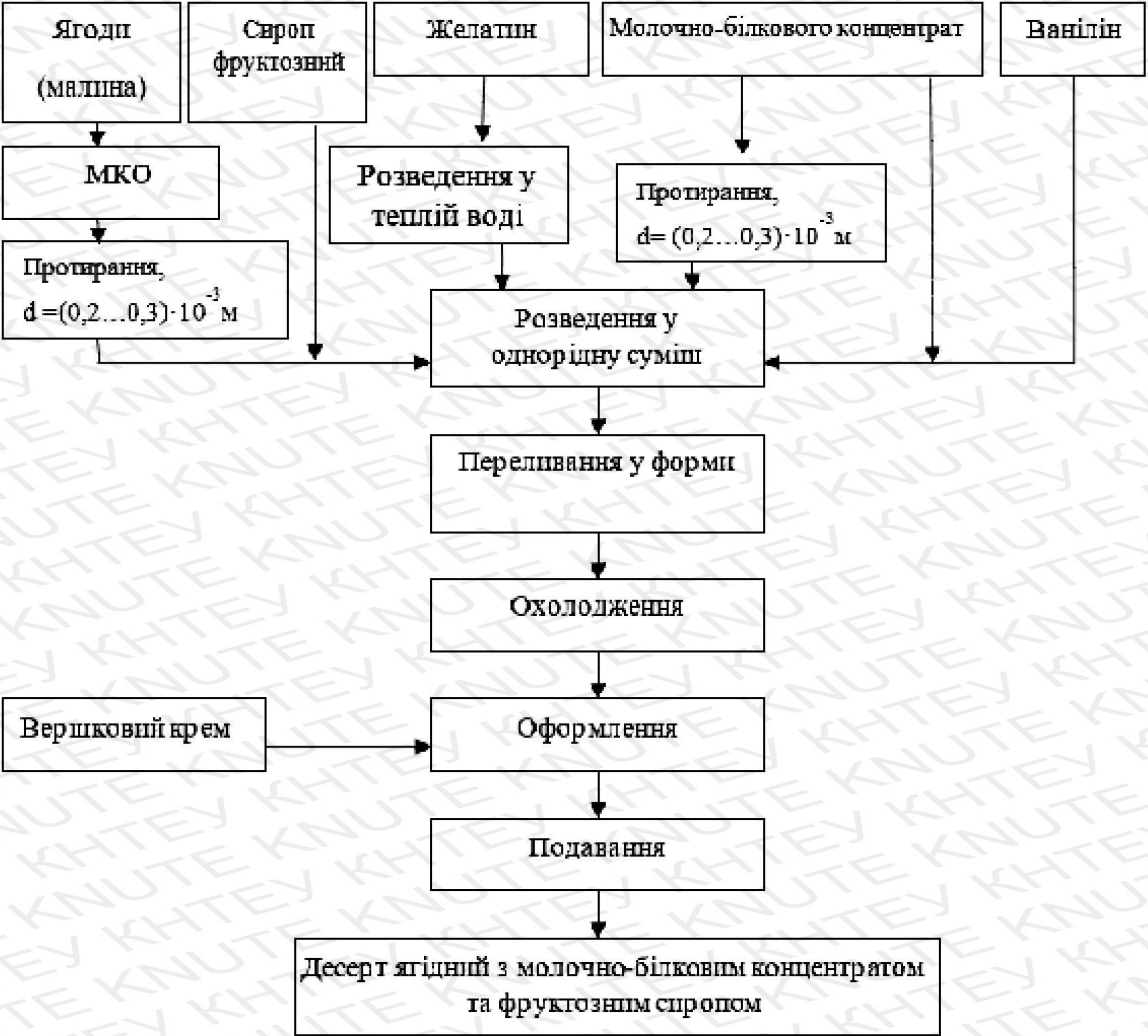
Хімічний склад желе ягідного з додаванням МБК зі сколотин та фруктозного сиропу на 100 г

Найменування	Контроль «Желе ягідне»	Дослід «Желе ягідне» з додаванням МБК та фруктозного сиропу	Відхилення, %
Вологи, г	2,65	4,8	81,1
Жири, г	0,2	0,3	50
Вуглеводи, г	14,4	11,2	-22,2
Органічні кислоти, г	2,4	2,9	20,8
Харчові волокна, г	1	1,8	80
Зола, г	0,5	0,6	20
Макроелементи			
Калій, мг	344	535,3	55,6
Магній, мг	20,88	25,6	22,6
Кальцій, мг	50,6	116,12	229,5
Натрій, мг	56,3	94,1	67,1
Фосфор, мг	0,6	1,1	83,3
Мікроелементи			
Залізо, мг	2,8	2,9	3,6
Цинк, мг	0,2	0,25	25
Мідь, мкг	54,8	58,6	6,9
Вітаміни			
Вітамін РР, мг	0,3	0,6	200
В-каротин, мг	0,8	0,9	12,5
Вітамін В ₁ , мг	0,03	0,05	66,7
Вітамін В ₂ , мг	0,03	0,07	233,3
Вітамін В ₃ , мг	0,4	0,13	32,5
Вітамін В ₆ , мг	0,8	0,14	17,5
Вітамін В ₉ , мкг	34,9	48,32	38,5
Вітамін С, мг	54,2	74,68	37,8
Вітамін Е, мг	1,8	2,5	38,9
Енергетична цінність, кКал	112,2	102,3	-8,8

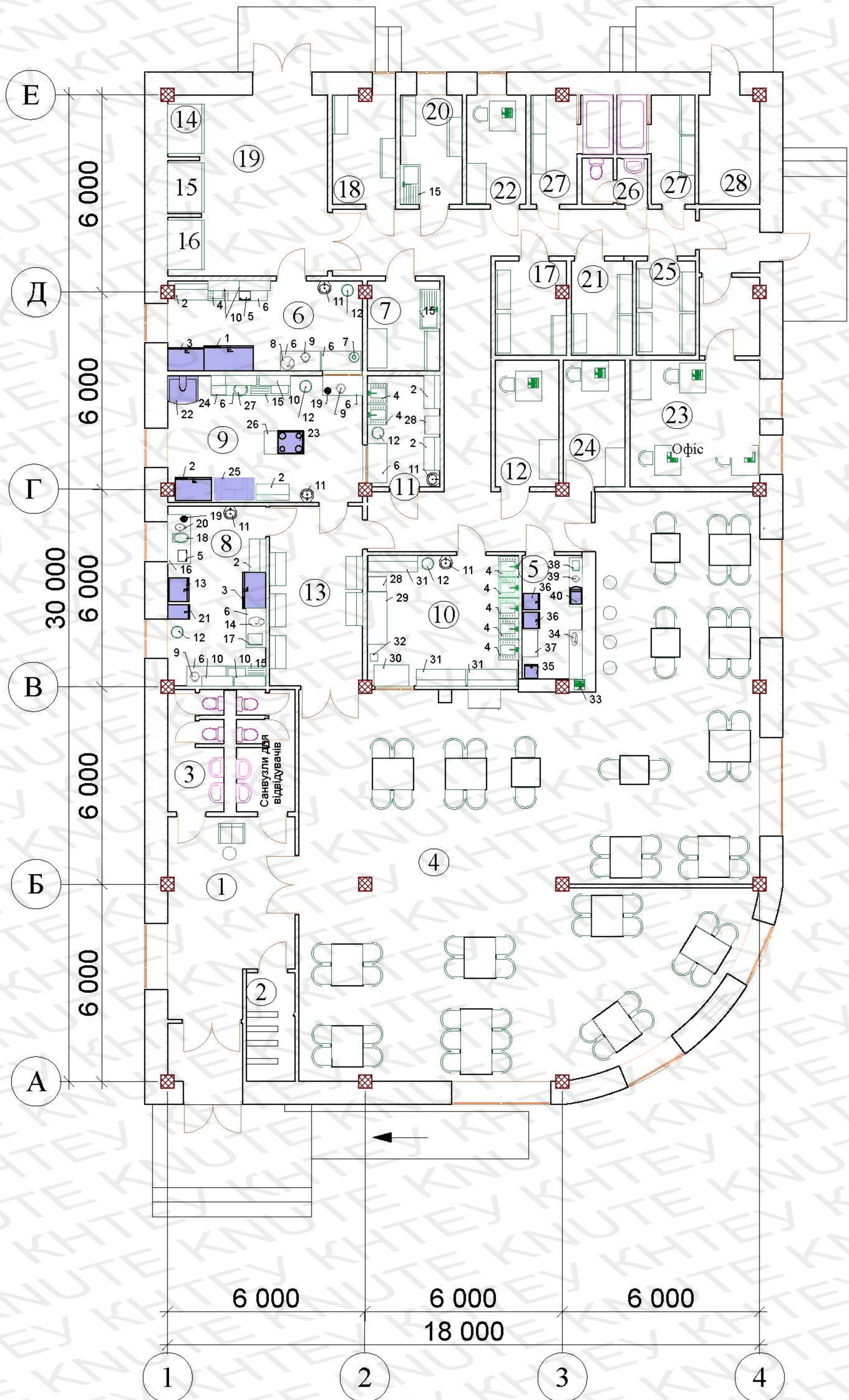
Модель якості десерту ягідного з МБК та фруктозним сиропом



Технологічна схема приготування десерту ягідного додаванням МБК та фруктозного сиропу



КНТЕУ 8.181.19. 07м-08 ВКП; ГЧ					
Проект ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м.Києва					
П.І.Б.		Підпис	Дата	Ресторан на 70 місць	
Зав. кафедрою		Кравченко М.Ф.			
Керівник		Гніцевич В.А.		Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Стадія
Консультант		Расулов Р.А.			Аркуш
Студентка		Койро М.В.			Аркушів
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група, з.ф.н.	



Експлікація приміщень		
№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибюль закладу	21
2	у т.ч. гардероб для відвідувачів	7
3	Санвузли для відвідувачів	15
4	Торговельна зала на 70 місць	126
5	Барна зона	10
Виробничі		
6	Доготівельний цех	16
7	Приміщення для обробки зелені	5
8	Холодний цех	16
9	Гарячий цех	20
10	Мийна столового посуду і сервізна	18
11	Мийна кухонного посуду	8
12	Приміщення завідувачого виробництвом	6
13	Роздаткова	8
Складські		
14	Камера для м'ясо-рибних напівфабрикатів	3
15	Камера для овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	3
16	Камера молочно-жирова та гастрономії	3
17	Комора алкогольних напоїв	12
18	Комора сухих продуктів	6
19	Завантажувальна	13
20	Комора мийної тари	6
21	Комора інвентарю	5
22	Приміщення комірника	6
Адміністративно – побутові		
23	Офіс	16
24	Приміщення персоналу	8
25	Білизняна	5
26	Санвузли для персоналу	3
27	Гардероб для персоналу з душовими	12
Технічні		
28	Теплопункт	6
Всього корисна площа		370

Специфікація технологічного устаткування					
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри	
				Довжина	Ширина
1	Шафа комбінована (дві секції: холодильна та морозильна)	Electrolux RH14DFD2, 1400л	1	1500	810
2	Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	5	1000	500
3	Шафа холодильна	MAWI SCH 800/N/K	3	785	760
4	Ванна мийна односекційна	KAYMAN BM-311/600	8	630	600
5	Вакуумна пакувальна машина	Apach AVM 254	2	270	352
6	Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1206	8	1200	600
7	М'ясорубка на підставці	STARFOOD M12C, 120-150 кг/год.	1	300	300
8	Кухонний процесор (овочерізка, кутер) на підставці	HALLDE CC-34	1	400	400
9	Ваги порційні електронні	Cas corporation SW-2C	3	300	300
10	Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	7	1500	300
11	Рукомийник компакт настінний	КАМИК-компакт	5	390	385
12	Бак для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	5	500	500
13	Морозильний ларь	Ugur 200SC	1	730	640
14	Соковижималка	Vema CE 2047/ABS/EL	1	280	440
15	Стіл виробничий з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	4	1150	600
16	Стіл охолоджувальний	Fagor MSP-150	1	1496	700
17	Слайсер	Celme FA 220 CE	1	450	350
18	Універсальний міксер	Inotech HLB-7	1	435	250
19	Блендер	Vema FR2003	2	140	300
20	Овочерізка	Robot Coupe CL20	1	195	330
21	Фризер	STAFF BTX10A	1	435	710
22	Пароконвектомат	Rational SCC101	1	916	850
23	Плита електрична	Orest ПІЕ-4-Н (0,36) 700 ECO	1	800	700
24	Піч мікрохвильова	Fimar MC1451	1	510	450
25	VarioCooking Center	Rational VCC 112	1	1200	777
26	Вставка теплова	Orest ПІЕ-2 (0,18) 700 ECO	1	400	700
27	Електрокип'ятильник	Remta R15	1	370	350
28	Машина посудомийна	Krupps C432	2	470	555
29	Стіл для чистого посуду	Emmepi LTGC 16/6	1	1600	600
30	Стіл для збирання залишків їжі	Emmepi LTGR7/6	1	1050	630
31	Шафа для посуду	KAYMAN ШПИ-222/1505	3	1500	500
32	Утилізатор відходів	HURAKAN HKN-FWD450A	1	235	235
33	Касовий апарат	KKM Kasbi 02 K	1	340	400
34	Сокоохолоджувач	UGOLINI COMPACT 8/1	3	180	400
35	Льодогенератор	BREMA CB 184	1	345	400
36	Міні холодильник	Crystal CRT 100BB	2	530	500
37	Винна шафа	Liebherr WKes 653	1	612	425
38	Соковижималка для цитрусових	Apach ACS2	1	220	310
39	Кавомолка	Apach ACG2	1	220	370
40	Кавомашинна	Nuova Simonelli APPIA II 3 Gr V	1	1010	545

				КНТЕУ 8.181.19. 07м-08 ВКП; ГЧ		
				Проект ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м.Києва		
				П.І.Б.	Підпис	Дата
				Ресторан на 70 місць		
				Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.	
				Керівник	Гніцевич В.А.	
				Консультант	Расулов Р.А.	
				Студентка	Койро М.В.	
				План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100		
				Стадія	Аркуш	Аркушів
				Н	3	4
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група, з.ф.н.		



						КНТЕУ 8.181.19. 07м-08 ВКП; ГЧ			
						Проект ресторану авторської кухні на 70 місць у Деснянському районі м.Києва			
		П.І.Б	Підпис	Дата		Ресторан на 70 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою		Кравченко М.Ф.					Н	4	4
Керівник		Гніцевич В.А.							
Консультант		Расулов Р.А.							
Студентка		Койро М.В.							
						Дизайнерське рішення екстер'єру закладу	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група, з.ф.н.		