

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

## ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Проект ресторану німецької кухні на 100 місць  
у Дніпровському районі м. Києва**

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

А.В. Котішевська

Науковий керівник проекту

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

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

В.А. Піддубний,  
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**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ р.

**ЗАВДАННЯ**  
**на випускний кваліфікаційний проект студентів**

**Котішевській Аліні Володимирівні**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект ресторану німецької кухні на 100 місць у Дніпровському районі  
м. Києва

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

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16. 11. 2019р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування ресторану у  
Деснянському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій десертних  
страв

*Об'єкт дослідження:* проект ресторану, новітні технології десертних страв.

*Предмет дослідження:* ресторан на 100 місць, десертні страви, суха молочна  
сировотка.

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

| Розділ                                    | Консультант<br>(прізвище,<br>ініціали) | Підпис, дата       |                      |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|----------------------|
|                                           |                                        | Завдання<br>видано | Завдання<br>виконано |
| 1. Концепція. Технологія.<br>Організація. | Піддубний В.А.                         |                    |                      |
| Підбір технологічного<br>устаткування     | Тарасенко І.І.                         |                    |                      |
| 2. Архітектура. Дизайн.                   | Расулов Р.А.                           |                    |                      |
| 3. Управління. Економіка.                 | Міска В.Г.                             |                    |                      |

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

#### **Вступ**

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

#### **1. Концепція. Технологія. Організація.**

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

#### **2. Архітектура. Дизайн.**

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

#### **3. Управління. Економіка.**

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

#### **Резюме проекту (висновки)**

#### **Список використаних джерел**

#### **Додатки**

### Перелік графічного матеріалу:

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

### 6. Календарний план виконання проекту:

| № з/п | Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту               | Строк виконання етапів роботи |          |
|-------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
|       |                                                                | За планом                     | Фактично |
| 1     | Концепція закладу. Технологія. Організація.                    | 01.02. – 27.06.2019           |          |
| 2     | Проведення наукових досліджень згідно ВКП                      | 01.02. – 04.04.2019           |          |
| 3     | Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень | 05.04. – 30.04.2019           |          |
| 4     | Архітектура. Дизайн.                                           | 01.09. – 15.10.2019           |          |
| 5     | Управління. Економіка.                                         | 16.10. – 30.10.2019           |          |
| 6     | Оформлення випускного кваліфікаційного проекту                 | 01.11. – 11.11.2019           |          |
| 7     | Презентація випускного кваліфікаційного проекту                | 12.11. – 14.11.2019           |          |
| 8     | Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру         | 15.11.2019                    |          |
| 9     | Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК               | Грудень 2018 р.               |          |

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

В.А. Піддубний

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студентка

А.В. Котішевська

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Відмітка про попередній захист \_\_\_\_\_ (ППП, підпис, дата)

Випускний кваліфікаційний проект студентки Котішевської А.В. може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри М.Ф. Кравченко

« » 20 p.

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Котішевська А.В.

*Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу*

*Кафедра технології і організації ресторанного господарства*

*Спеціальність*

*181 «Харчові технології»*

**Тема проекту: «Проект ресторану німецької кухні на 100 місць у Дніпровському районі м. Києва»**

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

Термін захисту “ ” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

### Анотація

Для задоволення потреб мешканців та гостей Дніпровського району міста Києва у послугах закладів ресторанного господарства спроектовано ресторан німецької кухні «Bavaria Plaza».

На основі концептуального меню, розроблено виробничу програму ресторану німецької кухні «Bavaria Plaza», визначено кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу, підібрано новітнє устаткування та розраховано площу закладу.

Розроблено технології сирного пудингу підвищеної харчової цінності з додаванням сухої молочної сироватки.

Розроблено та обґрунтовано організаційну структуру, об'ємно-планувальне рішення ресторану «Bavaria Plaza». Визначено будівельно-технічні показники.

Розраховано кошторис будівництва та експлуатаційні показники проекту. Складено організаційно-юридичний та фінансовий плани, проведено оцінку капітальних вкладів та розраховано окупність проекту.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на \_\_\_\_\_ сторінках, \_\_\_\_\_ рисунків, \_\_\_\_\_ додатків. Графічний матеріал – \_\_\_\_\_ аркушів.

**Ключові слова:** ресторан, німецька кухня; сирний пудинг, суха молочна сироватка

### Annotation

To cater for the needs of residents and guests of the Dniprovskiy district of Kyiv, a restaurant of German cuisine “Bavaria Plaza” was designed in the facilities of the restaurant industry.

On the basis of the conceptual menu, the production program of the restaurant of German cuisine "Bavaria Plaza" was developed, the staffing of the service-production process was determined, the latest equipment was selected and the area of the establishment was calculated.

Technology of cheese pudding of high nutritional value with the addition of dry whey was developed.

The organizational structure, space-planning solution of the Bavaria Plaza restaurant is developed and substantiated. Construction and technical indicators have been determined.

The construction budget and the operational performance of the project have been calculated. The organizational, legal and financial plans have been drawn up, the capital investments have been evaluated and the project payback has been calculated.

The final qualification project is outlined on \_\_\_\_\_ pages, \_\_\_\_\_ drawings, \_\_\_\_\_ applications. Graphic material - \_\_\_\_\_ sheets.

**Keywords:** restaurant, german cuisine; cheese pudding, whey powder.

## ЗМІСТ

|                                               |  |
|-----------------------------------------------|--|
| <b>Вступ</b>                                  |  |
| <b>1. Концепція. Технологія. Організація.</b> |  |
| 1.1. Концепція підприємства                   |  |
| 1.2. Гастрономічний бренд проекту             |  |
| 1.3. Виробничий процес                        |  |
| 1.4. Сервіс                                   |  |
| <b>2. Архітектура. Дизайн.</b>                |  |
| 2.1. Об'ємно-планувальне рішення              |  |
| 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення       |  |
| 2.3. Кошторис будівництва                     |  |
| <b>3. Управління. Економіка.</b>              |  |
| 3.1. Організаційний дизайн                    |  |
| 3.2. Доходи. Витрати                          |  |
| 3.3. Ефективність інвестиційного проекту      |  |
| Резюме проекту                                |  |
| Список використаних джерел                    |  |
| Додатки                                       |  |
| Графічні матеріали                            |  |

## ВСТУП

*Актуальність теми.* Ресторанний бізнес є унікальною сферою підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом, демонструючи найкращі партнерські якості, а також виступає як самостійна сфера, що має цікаву історію становлення та розвитку.

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування ресторану німецької кухні на 100 місць у Дніпровському районі м. Києва з впровадженням технологій сирного пудингу підвищеної харчової цінності з додаванням сухої молочної сыворотки.

*Об'єктом досліджень* проект закладу ресторанного господарства у складі ресторану, новітні технології сирного пудингу підвищеної харчової цінності з додаванням сухої молочної сыворотки.

*Предметом дослідження:* ресторан на 100 місць, німецька кухня; сирний пудинг, суха молочна сыворотка.

Для досягнення мети поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- розробити неймінг, легенду та логотип ресторану;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію сирного пудингу підвищеної харчової цінності з додаванням сухої молочної сыворотки та дослідити їх якість;

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму ресторану. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;

- Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію;

- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад;

- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;

- спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

*Значимість результатів.* Прийняті у випускному кваліфікаційному проєкті рішення можуть стати основою для будівництва ресторану на 100 місць у Дніпровському районі м. Києва по проспекту Алішера Навої.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ВИРОБНИЦТВО, СЕРВІС

### 1.1 Концепція підприємства

#### Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Дніпровський район є одним із найбільших районів міста, з досить великою щільністю забудови. Один із десяти адміністративних районів міста Києва, третій у місті за кількістю населення (353 тисячі жителів). Розташований на лівому березі Дніпра. Значну роль в процесі становлення, утвердження і розвитку Дніпровського району в сьогоденних ринкових умовах відіграє торговельна галузь. Відкриття нових закладів торгівлі на території району – вимога дня, адже споживач чекає сучасного цивілізованого підходу в обслуговуванні. У Дніпровському районі існує широка та різноманітна торговельна мережа та заклади ресторанного господарства.

Так, на сьогодні в районі діє 12 торговельних центрів, 564 підприємства торгівлі, 245 підприємств ресторанного господарства, 7 ринків та торговельних майданчиків, 552 об'єкти побутового обслуговування населення. Протягом 2018 року в районі відкрито 4 нових підприємства торгівлі, 3 підприємства ресторанного господарства та 11 підприємств побуту.

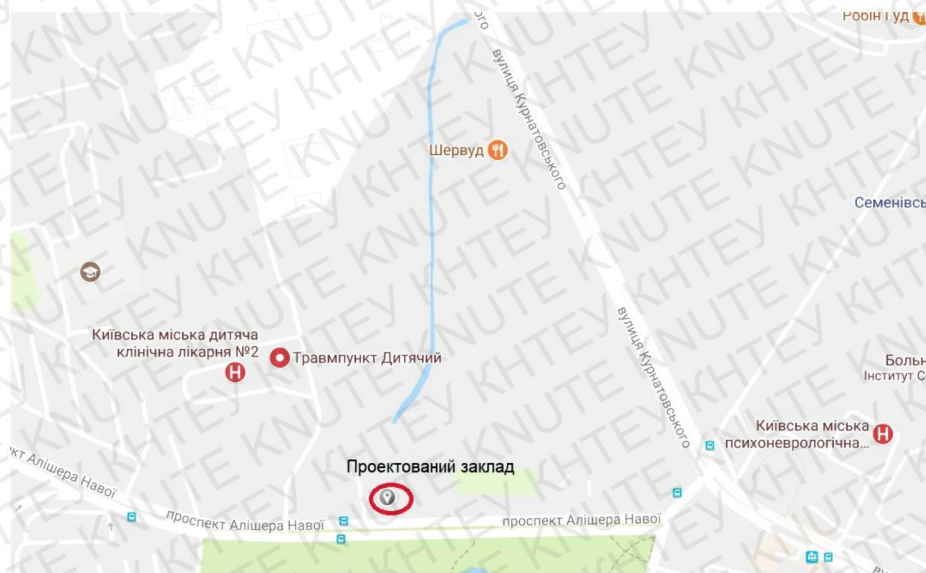
Загальний оборот роздрібної торгівлі (з урахуванням товарообороту як юридичних, так і фізичних осіб-підприємців) по Дніпровському району за 2018 рік за оперативними даними складає 22965,2 млн. грн., що на 1,5% більше, ніж за 2017 рік.

Економічне обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства передбачає детальне вивчення роботи конкурентів, що надають послуги у сфері харчування у районі, де планується розмістити заклад, а саме по проспекту Алішера Навої 76 у Дніпровському районі м. Києва. Провівши детальний аналіз усіх закладів, що надають послуги ресторанного господарства в конкретному районі, визначено дислокацію закладів ресторанного господарства в радіусі 2 км від міста забудови (табл. 1.1).

**Дислокація закладів ресторанного господарства в радіусі 2 км від місця розміщення проектного закладу**

| № з/п | Назва підприємства   | Адреса                  | Режим роботи | Кількість місць |
|-------|----------------------|-------------------------|--------------|-----------------|
| 1.    | Ресторан «Робін гуд» | вул. Братиславська, 9в  | 10:00– 23:00 | 70              |
| 2.    | Ресторан «Тадіс»     | вул. Миропольська, 39   | 12:00–24:00  | 45              |
| 3.    | Ресторан «Шервуд»    | вул. Курнатовського, 1а | 11:00–23:00  | 100             |
|       | <b>Всього</b>        |                         |              | <b>215</b>      |

Дослідивши ступінь насиченості ринку даного району товарами та послугами ресторанного господарства, було зроблено висновок, що фактична кількість місць в закладах ресторанного господарства становить 215 місць. Можна зробити висновок, що в даному районі є перспективним проектування ресторану на 100 місць. Отже недостатню кількість місць в районі по проспекту Алішера Навої частково заповнить проектований заклад ресторанного господарства, а саме ресторан німецької кухні «Bavaria plaza». Для розміщення ресторану німецької кухні обрано проспект Алішера Навої Дніпровського району міста Києва. (рис. 1.1) Знакове місце розміщення закладу – біля парку Перемоги.



*Рис. 1.1. Місце розташування проектного ресторану*

Вибір саме цього типу закладу ресторанного господарства зумовлений тим, що у Дніпровському районі м. Києва немає жодного закладу ресторанного господарства з аутентичною німецькою кухнею та спрямуванням. Заклад

створюється для людей переважно з середнім рівнем доходів і гостей, які насамперед бажають гарно відпочити, провести час з друзями та рідними.

Дана локація розміщення закладу, що проектується, є дуже вигідною, оскільки є у наявності велике скупчення потенційних споживачів, переважно це мешканці багатоповерхових будинків, відвідувачі та працівники торговельного центру, а також люди, які відпочивають у парку. Це місце має розвинену транспортну мережу, незважаючи на те, що знаходиться в спальному районі міста. Поруч із проєктованим закладом знаходиться багато різноманітних магазинів, торговельний центр, філії банків, загальноосвітня школа, офісні приміщення.

### **Неймінг закладу**

Для відображення специфіки німецького колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Bavaria plaza». Неймінг ресторану «Bavaria plaza» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення атмосфери. У нашому випадку ресторан "Bavaria plaza" – це, насамперед, комфортне перебування гостей, що можуть насолодитися фірмовим стравами та спробувати смачні німецькі страви, рецепти яких знали лише майстри з Німеччини. Повага до вікової традиції – основне в діяльності ресторану "Bavaria plaza", саме цим наш заклад відмінний від будь-яких сучасних ресторанів чи кафе. Отже, неймінг ресторану спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних з німецькою кухнею, невимушеною домашньою атмосферою, веселим проведенням часу в затишній атмосфері. Позиціонування ресторану як міського закладу в класичному стилі з широким асортиментом страв нової і класичної німецької кухні з ексклюзивним дизайном не залишить байдужими ні іноземних туристів, ні місцевих мешканців.

Ресторан німецької кухні «Bavaria plaza» буде розташований по проспекту Алішера Навої у м. Києві. Логотип закладу показано на рисунку 1.2.



*Рис. 1.2. Логотип проектного закладу ресторанного господарства*

Логотип закладу – Ресторан «Bavaria plaza» – хмільні гілки, що означають німецькі традиції приготування пива та німецьку якість. Проектований заклад буде пропонувати страви ексклюзивної німецької кухні, до складу яких буде і традиційне німецьке пиво.

### **Концептуальне меню закладу**

Меню ресторану «Bavaria plaza» порадує споживачів великою різноманітністю страв: закуски, салати, супи, гарячі страви, найяскравіші представники німецької кухні: ковбаски, м'ясні смажені страви і дуже смачні десерти. Автентичні національні страви як «Менненштольц», (Ковбаса, з картоплею фрі з капустою), ковбаски "Дункель" – (ковбаски зі свинячого і яловичого фаршу, томленого в темному пиві), Нюрнберзькі ковбаски (свиняча ковбаска з провіантськими травами) збудять апетит кожного відвідувача і домашня атмосфера зроблять майбутній ресторан чудовим місцем для душевних корпоративних «посиденьок», веселих бенкетів і святкувань днів народження. У ресторані передбачається широкий асортимент пива та напоїв.

Продукція проектного закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів, по-перше – широким асортиментом, по-друге – високою якістю та наявністю продукції функціонального призначення.

Враховувалося також те, що деякі види сировини з сезонністю значно підвищуються в ціні, а це не вигідно для нашого закладу, поряд із цим деякі види продукції ресторанного господарства не можна виробляти в той чи інший термін за

санітарно-гігієнічними нормами. Також постійним відвідувачам буде запропоновано знижки на страви та напої, в День народження гостей пропонуватимуться акції та безкоштовні напої, щовівторка з 15 до 18 години впроваджуються щасливі години: знижки ціни на певні страви до 50%. Важливим аспектом виступає кваліфікація кухарів, які повинні мати володіти ґрунтовними знаннями німецької кулінарії та інноваційними технологіями у сфері ресторанного господарства.

### **Концептуальний дизайн та атмосфера**

Інтер'єр ресторану виконаний в сучасному стилі і поєднує модерн, вінтажні та дерев'яні елементи. Панорамні вікна, запалені свічки в зеленому обрамленні живих рослин, приємний теплий коричневий колір. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі, світильники – на стінах. Центральним елементом інтер'єру є барна стійка, виконана з дерева та скла. Підлога облицьована розписною плиткою. Стіни зали будуть оздоблені дорогими шпалерами, колір стін буде світло-кремовий. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені сцени з життя німецьких жителів або натюрморти. Розписні керамічні тарілки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельного залу. В залі ресторану будуть 4-х та 6-місні дерев'яні столи та стільці з м'яким сидінням. В окремих місцях будуть встановлені 4-х місні столики з м'якими диванами оливкового кольору. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану наведено на рис.1.3.



*Рис 1.3. Орієнтований макет візуалізації дизайну залу ресторану*

Створення концепції проєктованого закладу ресторанного господарства ґрунтується на декількох позиціях:

- Висока якість ресторанних послуг;
- унікальній технології створення страв;

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Дніпровського району м. Києва підтверджують доцільність проєктування ресторану «Bavaria plaza» на 100 місць по проспекту Алішера Навої.

Формат – міський ресторан німецької кухні з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком 350-450 грн. Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану є люди різного віку та статі, а також відвідувачі з дітьми.

Ґрунтуючись на результатах теоретичних і практичних досліджень, розроблено концепцію проєктованого ресторану «Bavaria plaza» (Додаток Б).

Наступним етапом є складання динаміки відвідування ресторану, що наведено у табл 1.2.

Таблиця 1.2

**Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 100 місць**

| Час роботи, год.                   | Тривалість прийому їжі, хв. | Оборотність, місця за 1 год., разів | Коефіцієнт, заповнення | Кількість споживачів, осіб |
|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| 12:00-13:00                        | 60                          | 1,00                                | 0,1                    | 10                         |
| 13:00-14:00                        | 60                          | 1,00                                | 0,4                    | 40                         |
| 14:00-15:00                        | 60                          | 1,00                                | 0,3                    | 30                         |
| 15:00-16:00                        | 60                          | 1,00                                | 0,3                    | 30                         |
| 16:00-17:00                        | 90                          | 0,67                                | 0,5                    | 33                         |
| 17:00-18:00                        | 90                          | 0,67                                | 0,6                    | 40                         |
| 18:00-19:00                        | 120                         | 0,50                                | 0,7                    | 80                         |
| 19:00-20:00                        | 120                         | 0,50                                | 0,9                    |                            |
| 20:00-21:00                        | 90                          | 0,67                                | 0,7                    | 47                         |
| 21:00-22:00                        | 90                          | 0,67                                | 0,4                    | 27                         |
| 22:00-23:00                        | 60                          | 1,00                                | 0,1                    | 10                         |
| 23:00-24:00                        | 60                          | 1,00                                | 0,05                   | 5                          |
| <b>Всього відвідувачів за день</b> |                             |                                     |                        | <b>352</b>                 |
| <b>Оборотність</b>                 |                             |                                     |                        | <b>3,52</b>                |

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування ресторану, визначили, що всього відвідувачів за день – 352 особи, денна оборотність місця – 3,52 разів.

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі буде торговельна зала. Додатковими видами доходу планується реалізація продукції на замовлення відвідувачів за допомогою сайту, а також бенкетні та фуршетні обслуговування в закладі.

Для постійних гостей будуть впроваджені бонусні програми лояльності, а також дисконтні знижки. Пропонується система знижок на бенкетні та фуршетні обслуговування. Також задля комфорту споживачів біля закладу буде виділено територію для парковки.

Отже, провівши розрахунки і визначивши характеристику району забудови, можна зробити висновок, що проектування закладу ресторанного господарства, а саме ресторану німецької кухні «Bavaria plaza» на 100 місць у Дніпровському районі м. Києва є перспективним і доцільним.

## **1.2. Гастрономічний бренд проекту**

Основним *завданням* є розроблення технології сирного пудингу підвищеної харчової цінності з додаванням сухої молочної сироватки.

*Об'єктом дослідження* є технологія сирного пудингу підвищеної харчової цінності з додаванням сухої молочної сироватки.

*Предметом дослідження* є сирний пудинг підвищеної харчової цінності, су-ха молочна сироватка Д СТУ 4552:2006.

Пудинг – традиційний англійський десерт, який набув неабиякої популярності й в Україні. Сирний пудинг – це легкий та ніжний десерт, який рекомендовано до вживання людям майже усіх вікових категорій, оскільки містить у своєму складі компоненти, необхідні для повноцінного функціонування організму людини. Кисломолочний сир – концентрований молочно-білковий продукт, що отримують із цільного, нормалізованого або знежиреного пастеризованого молока шляхом сквашування закваскою, приготовленої на чистих культурах молочнокислих бактерій, та відділенням сироватки від згустку; один із

найцінніших молочних продуктів і харчових продуктів взагалі. Він містить всі ті ж амінокислоти, що входять до складу молока, тільки вміст їх значно більший (у 6-7 разів), ніж у молоці. У кисломолочному сирі значно більший вміст мінеральних речовин, ніж у молоці (в тому числі кальцію, фосфору та магнію), але менше лактози. Вчені довели, що білки, одержувані з сиру, засвоюються організмом краще, ніж білки з молока, м'яса і риби. Сир необхідний для росту та відновлення всіх тканин організму, особливо кісткової тканини; зміцнює волосся, нігті, зуби; корисний для роботи нервової системи, допомагає зміцнити серцевий м'яз, містить амінокислоти метіонін і триптофан, що беруть участь в процесі кровотворення.

Наступним предметом дослідження є суха молочна сироватка Д СТУ 4552:2006. Порівняльна характеристика молока та сухої молочної сироватки наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Хімічний склад молока та сухої молочної сироватки на 100 г продукту

| Показники           | Молоко, 3,2 % | Суха молочна сироватка |
|---------------------|---------------|------------------------|
| Білок, г.           | 2,9           | 10                     |
| Жири, г.            | 3,2           | 2                      |
| Вуглеводи, г.       | 4,7           | 60                     |
| Вітамін А, мг.      | 0,05          | 1                      |
| Вітамін С, мг.      | 1,5           | 10,3                   |
| Вітамін РР, мг.     | 0,6           | 5,8                    |
| Вітамін В2, мг.     | 0.2           | 1                      |
| Вітамін В3, мг.     | 0.4           | 3                      |
| Вітамін В6, мг.     | 0.05          | 1                      |
| Вітамін В9, мкг.    | 5.0           | 10                     |
| Вітамін Е, мг.      | 0.09          | 3                      |
| Залізо, мг.         | 0,07          | 1                      |
| Калорійність, кКал. | 60            | 180                    |

До складу сухої молочної сироватки входить повний набір вітамінів групи В, а також вітамін С, нікотинова кислота, холін, вітамін А, вітамін Е і біотин, кальцій, магній і пробіотичні бактерії. На основі органолептичних показників якості, визначених за 5-бальною шкалою, проведено оцінка контрольного та дослідного зразків. Результати досліджень наведені в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

### Органолептична оцінка сирного пудингу із різним вмістом сухої молочної сыворотки

| Модельна композиція | Зовнішній вигляд     | Запах | Смак | Вигляд на розрізі | Консистенція | Загальна органолептична оцінка, балів |
|---------------------|----------------------|-------|------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
|                     | Коефіцієнт вагомості |       |      |                   |              |                                       |
|                     | 2                    | 3     | 2    | 1                 | 2            |                                       |
| Контроль            | 5,0                  | 5,0   | 5,0  | 5,0               | 5,0          | 5,0                                   |
| Дослід 1 (5%)       | 5,0                  | 5,0   | 4,9  | 5,0               | 5,0          | 4,98                                  |
| Дослід 2 (7%)       | 5,0                  | 5,0   | 4,9  | 5,0               | 5,0          | 4,98                                  |
| Дослід 3 (10%)      | 4.8                  | 4.4   | 4.4  | 4.5               | 5.0          | 4.62                                  |

Згідно даних табл. 3 визначено, що при додаванні сухої молочної сыворотки у дослідях 1 та 2 їх органолептичні показники максимально наближені до контролю та складають 4,98 балів, а із збільшенням кількості сухої молочної сыворотки значно погіршуються такі показники як: запах, смак, вигляд на розрізі. Тому є оптимальним додаванням сухої молочної сыворотки у кількості 7% на 100 г продукту. Розроблена технологія сирного пудингу «Білковий» підвищеної поживної цінності (рис.1.4).

### Технологічна схема виробництва сирного пудингу «Білковий»



Рис.1.4 Технологічна схема виробництва сирного пудингу «Білковий»

В табл. 1.5 наведено порівняльну характеристику вітамінного та мінерального складу сирного пудингу «Білковий» з додаванням сухої молочної сыворотки.

Таблиця 1.5

**Порівняльна характеристика хімічного складу пудингу «Білковий»**

| Показники           | Контроль | Дослід | Різниця % | Задоволення добової потреби % (дослід) |
|---------------------|----------|--------|-----------|----------------------------------------|
| Білки, г            | 15,62    | 18,36  | 17,5      | 22,9                                   |
| Жири, г             | 19,32    | 21,57  | 11,6      | 21,5                                   |
| Вуглеводи, г        | 91,27    | 94,98  | 4,0       | 22,6                                   |
| Na мг               | 76,41    | 129,51 | 69,3      | 3,8                                    |
| K, мг               | 123,4    | 176,16 | 42,7      | 11,2                                   |
| Ca, мг              | 60,24    | 68,1   | 13,0      | 6,8                                    |
| Fe, мг              | 2,95     | 3,6    | 22,4      | 34,1                                   |
| Mg, мг              | 11       | 14,96  | 36        | 12,3                                   |
| C, мг               | 0,28     | 0,29   | 3,5       | 15,1                                   |
| B <sub>1</sub> , мг | 0,15     | 0,18   | 20        | 13,9                                   |
| B <sub>2</sub> , мг | 0,32     | 0,38   | 18,7      | 23,7                                   |
| PP, мг              | 0,51     | 0,27   | 52,9      | 1,8                                    |
| E, мг               | 1,2      | 1,25   | 4,1       | 10                                     |

Дані таблиці показують, що:

- загальний вміст мінеральних речовин збільшився. Так, вміст кальцію збільшився на 13 %, калію – на 42,7 %, заліза – на 22,4 %, магнію – на 36 %.
- Вміст вітамінів у розробленій страві також підвищився. Кількість вітаміну С зросла на 3,5 %, B<sub>1</sub> – 20 %, вітаміну B<sub>2</sub> – 18,7 %, та вітаміну E на 4 %.

На основі всіх показників дослідження щодо розробки нового ресторанного продукту, зокрема пудингу «Білковий» з додаванням сухої молочної сыворотки, необхідно побудувати модель якості, яка буде відображати кінцевий результат поставленої мети. Для побудови моделі якості, необхідно визначити шість ключових показників, які будуть. Такими показниками будуть: вміст білків, заліза, калію, вітаміну B<sub>1</sub> та загальний результат органолептичної оцінки (рис 1.5).

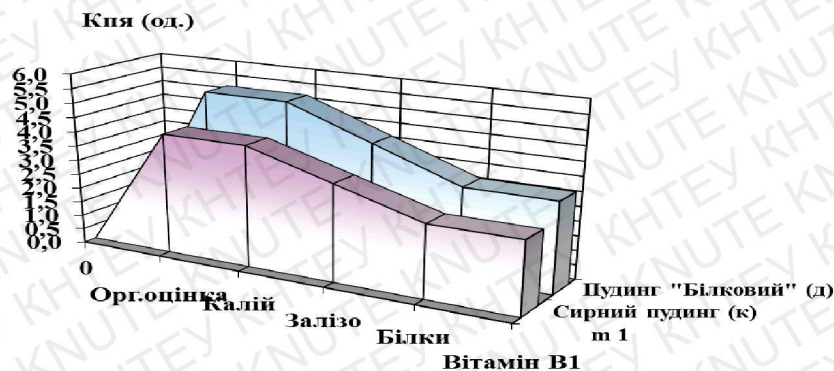


Рис. 1.5. Модель якості розроблених страв

Отже, паровий сирний пудинг підвищеної харчової цінності можна вважати стравою функціонального призначення. Адже до його складу входять такі корисні для здоров'я людини продукти, як: сир кисломолочний; суха молочна сироватка.

Всі ці продукти в своєму складі містять необхідну кількість білків, жирів і вуглеводів, до того ж мають підвищену харчову цінність. Пудинг, виготовлений за розробленою рецептурою, рекомендований до вживання людям усіх вікових категорій, а також може входити до меню санаторіїв, профілакторіїв і курортних готелів. Він містить вітаміни та мінерали, які здатні: зміцнити імунітет; сповільнити процеси старіння; справляти на організм антисептичну, протигрибкову дію; нормалізувати роботу нервової, серцево-судинної і травної систем.

### 1.3. Виробничий процес

#### Проектування виробничого процесу закладу

Прогнозована денна кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (див. табл. 1.3).

Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу зображена в додатку В.

Виробнича програма для проектного закладу була розроблена із врахуванням вподобань споживачів та їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі. Меню ресторану наведено у додатку А.

Користуючись даними, визначеними у п.п. 1.1, проводимо моделювання виробничого процесу. Спочатку розраховуємо добову кількість страв і визначаємо прогнозовану кількість страв кожної групи для проєктованого 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, осіб;

$m$  – коефіцієнт споживання страв у кожній групі.

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            | 1,88                  | 437               |
| Гарячі закуски             | 0,21                  | 74                |
| Супи                       | 0,25                  | 88                |
| Основні страви             | 1,30                  | 460               |
| Гарніри                    | 0,17                  | 60                |
| Десерти                    | 0,15                  | 53                |
| Гарячі напої               | 0,08                  | 30                |
| Безалкогольні напої        | 0,27                  | 98                |
| Алкогільні напої, л        | 0,031                 | 42                |
| Пиво                       | 0,047                 | 63                |
| <b>Разом, порції</b>       |                       | <b>1339</b>       |
| <b>Алкогільні напої, л</b> |                       | <b>105</b>        |

*Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу*

Меню ресторану представляє собою перелік страв німецької кухні: холодні та гарячі закуски, супи та основні гарячі страви, гарніри, десерти, напої тощо. Загальна денна виробнича програма ресторану, що проєктується, наведена в додатку Г.

Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню

зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму (за формулою):

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000}$$

де: n – кількість порцій (виробів), шт.;

$g_p$  – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток Д).

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).

Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

#### Управління сировинними і продуктовими запасами проектного закладу

| Назва сировини                       | Добова потреба, кг | Обсяг запасу, кг | Умови поповнення запасів                                                                 | Стратегія управління запасами |
|--------------------------------------|--------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| М'ясо свинини (лопаткова частина)    | 12,5               | 37,4             | Постачальник МК «М'ясний»; Транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні | рівномірне постачання         |
| М'ясо свинини (тазостегнова частина) | 15,5               | 45,5             | Постачальник МК «М'ясний»; Транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні | рівномірне постачання         |
| Яловичина (стейк)                    | 14,5               | 42,5             | Постачальник МК «М'ясний»; Транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні | рівномірне постачання         |

|                                   |        |       |                                                                                                    |                                 |
|-----------------------------------|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Телятина (вирізка)                | 3,8    | 11,5  | Постачальник МК «М'ясний»; Транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні           | рівномірне постачання           |
| Ягнятина                          | 17,3   | 55,2  | Постачальник МК «М'ясний»; Транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні           | рівномірне постачання           |
| Птиця (курятини)                  | 13,7   | 36,5  | Посередник, вітчизняний; Транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні             | рівномірне постачання           |
| Субпродукти                       | 3,4    | 10,1  | Посередник, вітчизняний; Транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні             | рівномірне постачання           |
| Риба та морепродукти              | 38,5   | 115,5 | Посередник, вітчизняний/закордонний; транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні | рівномірне постачання           |
| М'ясна та рибна гастрономія       | 15,4   | 46,1  | Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні                   | рівномірне постачання           |
| Молоко, молочні і жирові продукти | 28,9   | 28,9  | Виробник, вітчизняний, транспортним посередником, кільцевий маршрут, щодня                         | рівномірне постачання           |
| Овочі                             | 70,9   | 212,7 | Посередник, вітчизняний, транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні             | рівномірне постачання           |
| Фрукти, ягоди                     | 10,9   | 32,7  | Посередник, вітчизняний, транспортним посередником, м'ясницьким маршрутом; кожні 3 дні             | рівномірне постачання           |
| Бакалійні товари                  | 20,5   | 102,5 | Посередник, вітчизняний, власним транспортом, м'ясницьким маршрутом; кожні 5 днів                  | поповнення запасів до максимуму |
| Консервовані продукти             | 9,9    | 49,3  | Посередник, вітчизняний, власним транспортом, м'ясницьким маршрутом; кожні 5 днів                  | поповнення запасів до максимуму |
| Яйця курячі                       | 71 шт. | 213,0 | Виробник, вітчизняний, транспортним посередником, кільцевий маршрут; кожні 3 дні                   | рівномірне постачання           |
| Алкогольні напої, л               | 106    | 530,0 | Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; м'ясницьким маршрутом; кожні 5 днів                  | поповнення запасів до максимуму |
| Холодні напої                     | 48,0   | 240,0 | Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; м'ясницьким маршрутом; кожні 5 днів                  | поповнення запасів до максимуму |

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і приготування включає:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, н\ф, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- приготування сировини, н\ф, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. 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 додатку Е.

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.

Для ефективного функціонування складського господарства проектного закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”.

#### **Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів**

Доготівельний цех призначений для обробки напівфабрикатів. У складі цеху виділяємо два відділення: м'ясо-рибне та овоче. Устаткування в доготівельному

цеху розміщують з урахуванням забезпечення зручної роботи, припустимих відстаней між робочими місцями і лініями. Цех розміщують так, щоб забезпечити зручний зв'язок із приміщеннями приймання і зберігання продуктів, гарячим і холодним цехами, поблизу з вікнами, із природним освітленням.

У доготівельному цеху проектного закладу ресторанного господарства передбачені м'ясо-рибне відділення та овочево-фруктово-ягідне. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху наведена у додатку Ж.

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 комбайн.

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, м'ясорубки та м'ясорозрихлювача, пристрою для чищення риби.

Виробничу програму доготівельного цеху складено, виходячи з виробничої програми усього закладу і оформлено у додатку З.

### ***Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху***

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 2 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства (о 10 годині ранку).

Перший кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 10.00 годині та працює до 20 години. Другий кухар виходить на роботу об 12 годині та працює до 24 години у доготівельному цеху.

### ***Розрахунок необхідної чисельності працівників***

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

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у Додатку Л.

Спискова чисельність =  $5,5 * 1,58$  (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 9 кухарів (6 кухарів IV і 3 кухарі V розрядів). Також передбачається 2 кухонних робітників на зміну.

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.1.8).

Таблиця 1.8

**Розподіл виробничих працівників по цехах закладу**

| Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом | Кількість працівників за зміну |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Доготівельний цех                                             | 3                              |
| Холодний цех                                                  | 2                              |
| Гарячий цех                                                   | 4                              |
| Шеф-кухар                                                     | 1                              |
| <b>Разом</b>                                                  | <b>10</b>                      |

Отже, на підприємстві працюватиме 9 кухарів за заміну: у доготівельному цеху – 3 кухарі, в холодному – 2 кухарі, в гарячому – 4 кухарі. Також працюватиме шеф-кухар. Всього працюватиме 10 кухарів за зміну враховуючи шеф-кухара.

**Визначення корисної та загальної площі доготівельного цеху**

Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, ( $S_u$ ) визначають за формулою:

$$S_u = \frac{S_{yem.}}{k},$$

де  $S_{yem.}$  – площа, зайнята під устаткуванням, м<sup>2</sup>;

$k$  – коефіцієнт використання площі, що враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,5).

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. 1.9).

Таблиця 1.9

**Розрахунок площі доготівельного цеху**

| Найменування устаткування            | Марка, модель         | Кількість, шт | Габаритні розміри, мм |        | Площа устаткування, м² |
|--------------------------------------|-----------------------|---------------|-----------------------|--------|------------------------|
|                                      |                       |               | довжина               | ширина |                        |
| Овоче́ве відділення                  |                       |               |                       |        |                        |
| Ванна мийна 2-х секційна             | Hessen ВМП 2/6        | 1             | 1050                  | 600    | 0,63                   |
| Стіл виробничий                      | Abat СTH-7-2          | 1             | 1500                  | 600    | 0,9                    |
| Стіл виробничий з мийною ванною      | ATESY ВСМЦ-1/1200P    | 1             | 1000                  | 600    | 0,60                   |
| Полиці настінні                      | Rada ПО-12/4Н-430     | 2             | 1200                  | 400    | Настінне устаткування  |
| Стіл виробничий для очистки цибулі   | Abat СПРО-6-1         | 1             | 1000                  | 600    | 0,60                   |
| Стелаж виробничий                    | Rada CM-12/4Н         | 1             | 1000                  | 400    | 0,40                   |
| Вакууматор                           | Lavezzini DG 45       | 1             | 560                   | 640    | Настільне устаткування |
| Комбайн кухонний (овочерізка, кутер) | Robot Coupe R 201 E/2 | 1             | 320                   | 220    | Настільне устаткування |
| Бак для відходів                     | Кобор ПМ/3-60/60      | 1             | 600                   | 600    | 0,36                   |
| Шафа холодильна                      | T-35F Freezer         | 1             | 800                   | 800    | 0,64                   |
| Ваги електронні порційні             | CAS AD-2.5            | 1             | 200                   | 600    | Настільне устаткування |
| М'ясо-рибне відділення               |                       |               |                       |        |                        |
| Підтоварник                          | Кобор ПТ-120/40/430   | 1             | 1200                  | 400    | 0,48                   |
| Шафа холодильна                      | T-35F Freezer         | 1             | 800                   | 800    | 0,64                   |
| Ваги електронні порційні             | CAS AD-2.5            | 1             | 200                   | 600    | Настільне устаткування |
| Стіл виробничий                      | Abat СTH-7-2          | 2             | 1500                  | 600    | 1,8                    |
| Стіл виробничий з мийною ванною      | ATESY ВСМЦ-1/1200P    | 1             | 1000                  | 600    | 0,60                   |
| М'ясорозрихлювач                     | Omas TAG 94E          | 1             | 450                   | 200    | Настільне устаткування |
| М'ясорубка                           | Angelo Po TG12        | 1             | 600                   | 300    | Настільне устаткування |
| Ванна мийна 2-х секційна             | Hessen ВМП 2/6        | 1             | 1050                  | 600    | 0,63                   |

|                                 |                 |   |     |     |                        |
|---------------------------------|-----------------|---|-----|-----|------------------------|
| Пристрій для чищення риби       | Торгмаш РЧ-30   | 1 | 224 | 265 | Настільне устаткування |
| Рукомийник                      | Кобор ВРК-40/37 | 1 | 400 | 370 | 0,15                   |
| <b>Разом площа устаткування</b> |                 |   |     |     | <b>8,43</b>            |
| <b>Коефіцієнт використання</b>  |                 |   |     |     | <b>0,35</b>            |
| <b>Площа цеху</b>               |                 |   |     |     | <b>24</b>              |

### Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи:

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розроблення схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Виробнича програма гарячого (холодного) цеху складається на основі денної виробничої програми закладу (Додаток Л).

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу наведена у додатку М.

Організація роботи в холодному та гарячому цехах закладу ресторанного господарства представлена у додатку Н.

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть три дні-через-три. Отже у штаті закладу буде 16 кухарів + 1 шеф-кухар.

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 О.

### ***Визначення корисної та загальної площ гарячого і холодного цехів***

Розрахунок площі устаткування та площі холодного і гарячого цехів наведено у таблицях 1.10, 1.11.

Таблиця 1.10

### **Розрахунок площі холодного цеху**

| Найменування устаткування       | Марка, модель      | Кількість, шт | Габаритні розміри, мм |        | Площа устаткування, м <sup>2</sup> |
|---------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------|--------|------------------------------------|
|                                 |                    |               | довжина               | ширина |                                    |
| Ванна мийна 2-х секційна        | Hessen ВМП 2/6     | 2             | 1050                  | 600    | 1,26                               |
| Стіл виробничий                 | Abat СТН-7-2       | 2             | 1500                  | 600    | 1,80                               |
| Стіл охолоджувальний            | Abat COX-8-2       | 1             | 1500                  | 600    | 0,9                                |
| Блендер                         | CASO В 2000        | 1             | 175                   | 175    | Настільне устаткування             |
| Стіл виробничий з мийною ванною | ATESY BCMЦ-1/1200P | 1             | 1000                  | 600    | 0,60                               |
| Стелаж виробничий               | Rada CM-12/4H      | 2             | 1000                  | 400    | 0,80                               |

Продовження таблиці 1.10

|                                         |                   |   |      |     |                        |
|-----------------------------------------|-------------------|---|------|-----|------------------------|
| Рукомийник                              | Кобор ВРК-40/37   | 1 | 400  | 370 | 0,15                   |
| Бак для відходів                        | Кобор ПМ/3-60/60  | 1 | 600  | 600 | 0,36                   |
| Полиці навісні                          | Rada ПО-12/4Н-430 | 2 | 1200 | 400 | Навісне устаткування   |
| Машина для чищення та нарізання фруктів | Apach APP10 220   | 1 | 250  | 470 | Настільне устаткування |
| Шафа холодильна з морозильною камерою   | Freezer T-35F     | 2 | 800  | 800 | 1,28                   |
| Овочерізка                              | Apach AVG200 CE   | 1 | 280  | 510 | Настільне устаткування |
| Слайсер                                 | Apach A 250       | 1 | 280  | 320 | Настільне устаткування |
| Міксер                                  | Smeg SMF01CREU    | 1 | 402  | 221 | 0,09                   |
| Фризер                                  | GGM Gastro EMS10  | 1 | 435  | 500 | 0,21                   |
| Вакууматор                              | Lavezzini DG 45   | 1 | 560  | 640 | Настільне устаткування |
| Ваги електронні порційні                | CAS AD-2.5        | 2 | 200  | 600 | Настільне устаткування |
| <b>Корисна площа м<sup>2</sup></b>      |                   |   |      |     | <b>7,45</b>            |
| <b>Коефіцієнт збільшення площі</b>      |                   |   |      |     | <b>0,35</b>            |
| <b>Загальна площа</b>                   |                   |   |      |     | <b>21,28</b>           |

Таблиця 1.11

## Розрахунок площі гарячого цеху

| Найменування устаткування | Марка, модель     | Кількість, шт | Габаритні розміри, мм |        | Площа устаткування, м <sup>2</sup> |
|---------------------------|-------------------|---------------|-----------------------|--------|------------------------------------|
|                           |                   |               | довжина               | ширина |                                    |
| Електрична фритюрниця     | Roal HEF-6L       | 1             | 430                   | 300    | Настільне устаткування             |
| Електроплита              | Rada ПЕ-724ШК     | 2             | 840                   | 850    | 1,43                               |
| Шафа для інвентарю        | Кобор ШГБ-80/40   | 1             | 800                   | 404    | 0,32                               |
| Холодильна шафа           | Freezer T-35F     | 2             | 800                   | 800    | 1,28                               |
| Гриль                     | Fissa Kovinastroj | 1             | 620                   | 350    | Настільне устаткування             |
| Блендер                   | CASO B 2000       | 1             | 175                   | 175    | -                                  |
| Стелаж                    | Rada CM-12/4Н     | 1             | 1000                  | 400    | 0,40                               |
| Кип'ятильник              | Convito WB-12     | 1             | 280                   | 280    | Настільне устаткування             |
| Ванна мийна 2-х секційна  | Hessen ВМП 2/6    | 2             | 1050                  | 600    | 1,26                               |
| Стіл виробничий           | Abat СТН-7-2      | 3             | 1500                  | 600    | 2,70                               |
| Макароніварка             | Azimut VT 30 EL   | 1             | 330                   | 600    | -                                  |
| Полиці навісні            | Rada ПО-12/4Н-430 | 2             | 1200                  | 400    | Навісне устаткування               |

|                                    |                    |   |      |     |                        |
|------------------------------------|--------------------|---|------|-----|------------------------|
| Пароконвектомат                    | Abat ПКА10-1/1BM   | 1 | 1012 | 821 | 0,83                   |
| Мікрохвильова піч                  | Goldstar MH-886 TD | 1 | 508  | 305 | Настільне устаткування |
| Ваги електронні порційні           | CAS AD-2.5         | 1 | 200  | 600 | Настільне устаткування |
| Рукомийник                         | Кобор ВРК-40/37    | 1 | 400  | 370 | 0,15                   |
| <b>Корисна площа м<sup>2</sup></b> |                    |   |      |     | <b>8,37</b>            |
| <b>Коефіцієнт збільшення площі</b> |                    |   |      |     | <b>0,35</b>            |
| <b>Загальна площа</b>              |                    |   |      |     | <b>24</b>              |

#### 1.4. Сервіс

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис.1.6).

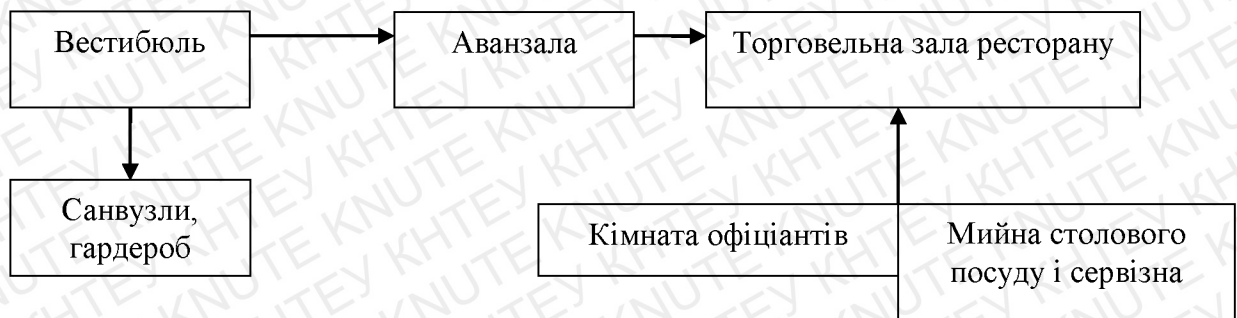


Рис.1.6. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів  
Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, умивальники і туалетні кімнати), аванзал, торговельну залу (з роздатовою).

Вестибюль слугує для входу відвідувачів до закладу. Саме з нього починається процес обслуговування відвідувачів. Залежно від того, як спроектований та оформлений вестибюль, складається перше враження про підприємство.

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м<sup>2</sup> на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю = 100\*0,3=30 м<sup>2</sup>.

Кількість вішалок у гардеробі ресторану, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах). Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку 0,1 м<sup>2</sup> на одне місце. Загальна площа гардеробу 10 м<sup>2</sup>.

Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 6 м<sup>2</sup>.

Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 15 м<sup>2</sup>.

Кількість унітазів визначаємо виходячи з того, що на 50 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники.

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

#### Обладнання туалетної кімнати

| № 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 логотипом 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 |

Торговельна зала для закладу на 100 місць розрахована наступним чином:  $2,0 \times 100 = 200 \text{ м}^2$ . Також передбачена барна стійка площею  $10 \text{ м}^2$ .

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.13, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.13

### Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

| Зона                           | Елемент процесу                                                     | Засоби забезпечення процесу                                                                                         |                                                                                                                                                 | Учасник                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                |                                                                     | Просторові                                                                                                          | Матеріально-технічні                                                                                                                            |                                                                                     |
| Первинного обслуговування      | Надання попередніх послуг                                           | - автопарковка;<br>- вестибуль;<br>- гардероб верхнього одягу;<br>- санвузол;<br>- аванзала                         | - м'які меблі;<br>- гардеробна стійка;<br>- сантехнічні прилади;<br>- стійка адміністратора                                                     | - споживач;<br>- гардеробник;<br>- паркувальник;<br>- адміністратор;<br>- охоронець |
| Послуг харчування і відпочинку | Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку | - торговельна зала                                                                                                  | - меблі та обладнання залу;<br>- столовий посуд;<br>- столові набори;<br>- столова білизна;<br>- елементи інтер'єру;<br>- декорації шоу програм | - адміністратор;<br>- офіціант;<br>- бармен<br>- відвідувач                         |
| Допоміжна                      | Забезпечення процесу обслуговування                                 | - торговельна зала;<br>- сервізна;<br>- мийна столового посуду;<br>- приміщення офіціантів;<br>- кабінет директора; | - торговельно-технологічне устаткування;<br>- устаткування для забезпечення видовищних заходів                                                  | - мийник столового посуду;<br>- офіціанти;<br>- прибиральниця                       |
| Дозвілля                       | Надання послуг з організації дозвілля                               | - торговельна зала на 100 місць                                                                                     | - музичні інструменти                                                                                                                           | - музикант;<br>- споживач.                                                          |
| Інформаційно-консультативна    | Консультавання                                                      | - аванзала                                                                                                          | - стійка адміністратора;<br>- м'які меблі                                                                                                       | - адміністратор;<br>- споживач.                                                     |

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля тощо.

Наступним кроком, що 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 1.14, 1.15.

Таблиця 1.14

**Характеристика меблів торгової зали ресторану**

| Столи              | Розміри, мм | Ресторан |
|--------------------|-------------|----------|
| Двомісні, шт.      | 600×900     | 5        |
| Чотиримісні, шт.   | 600×1200    | 18       |
| Шестимісні, шт.    | 600×1800    | 3        |
| Стільці ресторанні | 400×500     | 100      |
| Барні табурети     | 400×400     | 5        |

У торгівельній залі ресторану будуть розміщені двомісні, чотиримісні та шестимісні столи, стільці ресторанні, табурети барні. В аванзалі – крісла м'які та напівм'які, журнальний столик.

Таблиця 1.15

**Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у ресторані**

| Тип меблів/вид устаткування | Габаритні розміри, мм | Характеристика                                                      | Кількість, шт. |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| Сервант                     | 400×700               | Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни        | 6              |
| Стіл підсобний              | 400×700               | Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв | 6              |
| Візок офіціантський         | 500*400               | Для транспортування страв і посуду                                  | 4              |

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 100 місць кількість офіціантів у зміну складає 5 осіб, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 10 осіб. Форма для обслуговуючого персоналу – класичний білий верх і чорний низ, наведено на рис. 1.7.



*Рис.1.7. Приблизний фірмовий одяг офіціантів»*

Форма обслуговування в ресторані буде повносервісним з меню вільного вибору страв з наступних розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено реалізацію виробів із собою (послуга «take away»).

Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

### Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану

| Посада                  | Розряд | Кількість |
|-------------------------|--------|-----------|
| Гардеробник             |        | 2         |
| Адміністратор залу      |        | 2         |
| Співаки та музиканти    |        | 3         |
| Офіціант                | 4-5    | 10        |
| Бармен                  | 4-5    | 2         |
| Прибиральник залу       |        | 2         |
| Паркувальник            |        | 2         |
| Охоронець               |        | 2         |
| Мийник столового посуду |        | 4         |
| <b>Разом</b>            |        | <b>29</b> |

### Адміністративно-побутові приміщення

Адміністративні (офісні) приміщення будуть спроектовані, виходячи з нормативу 6 м<sup>2</sup> на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та 4м<sup>2</sup> – для робочого місця без нього. В даних приміщеннях обов'язково буде природне освітлення.

Приміщення персоналу буде передбачене для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу площею 8 м<sup>2</sup>. Кімната для офіціантів – 7 м<sup>2</sup>.

Душові розраховані, виходячи з нормативу 1 духова на 10 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну, тобто в нашому випадку буде стояти чотири кабінки (дві в чоловічому відділенні і дві в жіночому). Вхід до душових здійснюється з гардеробу персоналу.

Санвузли. Кількість санвузлів визначається за нормативом 1 на 20 осіб, працюючих в максимальну зміну, тобто в даному випадку в нас буде 1 санвузол, для персоналу, в закладі.

Мийня столового посуду. Призначена для миття і зберігання столового посуду, приборів тощо. Площа мийної столового посуду ресторану з сервізною – 18 м<sup>2</sup>;

Мийна кухонного посуду. Призначена для миття і зберігання кухонного посуду. Її площа становить 6 м<sup>2</sup>.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень проектуємо ближче до службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком ближче до службового входу аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі. Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства**

| №                                          | Найменування приміщень            | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| <b>Для відвідувачів</b>                    |                                   |                       |
| 1                                          | Вестибюль                         | 30                    |
| 2                                          | Аванзал                           | 15                    |
| 3                                          | Гардероб для відвідувачів         | 10                    |
| 4                                          | Санвузли для відвідувачів         | 12                    |
| 5                                          | Зала ресторану з барною стійкою   | 210                   |
| 6                                          | Сцена                             | 10                    |
| <b>Виробничі приміщення</b>                |                                   |                       |
| 7                                          | Мийна столового посуду і сервізна | 18                    |
| 8                                          | Доготівельний цех                 | 21                    |
| 8а                                         | Приміщення обробки зелені         | 3                     |
| 9                                          | Холодний цех                      | 21                    |
| 10                                         | Гарячий цех                       | 24                    |
| 11                                         | Мийна кухонного посуду            | 6                     |
| 12                                         | Приміщення зав. виробництвом      | 6                     |
| 13                                         | Роздаткова                        | 8                     |
| <b>Складські приміщення</b>                |                                   |                       |
| 14                                         | Приміщення охолоджувальних камер  | 15                    |
| 15                                         | Комора вино-горілчаних виробів    | 9                     |
| 16                                         | Комора сухих продуктів            | 7                     |
| 17                                         | Приміщення комірника              | 6                     |
| 18                                         | Комора інвентарю                  | 6                     |
| 19                                         | Комора мийної тари                | 6                     |
| 20                                         | Завантажувальна                   | 16                    |
| <b>Адміністративно-побутові приміщення</b> |                                   |                       |
| 21                                         | Кабінет директора                 | 8                     |
| 22                                         | Контора                           | 12                    |
| 23                                         | Приміщення персоналу              | 8                     |
| 24                                         | Гардероб для персоналу з душовими | 20                    |

|                            |                          |            |
|----------------------------|--------------------------|------------|
| 25                         | Сан. вузол для персоналу | 8          |
| 26                         | Кімната для офіціантів   | 7          |
| 27                         | Гардероб для офіціантів  | 6          |
| 28                         | Білизняна                | 5          |
| <b>Технічні приміщення</b> |                          |            |
| 29                         | Теплопункт               | 4          |
| <b>РАЗОМ корисна площа</b> |                          | <b>533</b> |

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10 \div 1,25$  (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 533 * 1,1 = 586 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_p \times k_2,$$

де  $S_{\text{роб}}$  – робоча площа закладу;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03 \div 1,15$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_2 \rightarrow \min$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_2 \rightarrow \max$ ).

$$S_{\text{заг}} = 586 \times 1,1 = 645 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 645 м<sup>2</sup>.

## **2. Архітектура. Дизайн**

### **2.1. Об'ємно-планувальне рішення**

Склад і площі приміщень ресторану наведені у 1 розділі проекту (табл.1.17.)

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 645 м<sup>2</sup>.

### **2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення**

#### **Екстер'єр закладу**

Ресторан німецької кухні планується розмістити у м. Києві, по проспекту Алішера Навої, біля зони відпочинку. Згідно прийнятих рішень, площа забудови становить 645 м<sup>2</sup>.

На території проектного закладу ресторанного господарства передбачено заїзд для авто, розвантажувальний майданчик. За своїм містобудівним положенням проєктований заклад розміщується в окремій одноповерховій будівлі. Конфігурація будівлі у формі багатокутника. Територія навколо закладу ресторанного господарства озеленена. Стиль будівлі буде в стилі «Класицизм». Будівля буде універсальним архітектурним стилем, так як його основним принципом є дотримання строгості в формах і лініях, пропорційності і врівноваженості в фасадних композиціях. Дах – горищний, вікна та двері в закладі ресторанного господарства зроблено з дуба. Вхідні двері до ресторану виконані на замовлення з дуба. Навіс над парадним входом та пандус. По периметру закладу розташовані клумби.

#### **Інтер'єр закладу**

Інтер'єр ресторану виконаний в класичному стилі, вінтажні та дерев'яні елементи. Панорамні вікна. Освітлення в закладі – точкове. Масивні люстри – на стелі, світильники – на стінах. Центральним елементом інтер'єру є барна стійка, виконана з дерева та скла. Підлога облицьована розписною плиткою. Стіни зали будуть оздоблені дорогими шпалерами, колір стін буде світло-кремовий. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, з зображенням натюрморів. В залі ресторану будуть 6-ти місні, 4-х та 2-місні дерев'яні столи.

### 2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Зведений кошторисний розрахунок наведено у додатку Ц.

Таким чином провівши розрахунки кошторису бачимо що кошторис складає **16394,65 тис .грн.**

### **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 "Bavaria plaza" на 100 місць. ЗРГ "Bavaria plaza" 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<br>в т.ч. керівники спеціалісти                                              | 4                          | 5                  | 8                         |
| Виробничий (операційний), разом<br>в т.ч. основний виробничий<br>допоміжний виробничий<br>торговий, обслуговуючий | 34                         | 35                 | 64                        |
| Допоміжний, разом<br>в т.ч. інженерно-технічний                                                                   | 15                         | 15                 | 28                        |
| Разом (персоналу закладу), чол.                                                                                   | 53                         | 55                 |                           |

Структуру управління закладом наведено на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Bavaria plaza"

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;
- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на накази.

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 Р).

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у Додатку С.

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток Т).

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 | 781320                    | 20                                                                  | 156264  |
| Виробничий (операційний) персонал      | 4400880                   | 20                                                                  | 880176  |
| Допоміжний персонал                    | 1454040                   | 15                                                                  | 218106  |
| Разом                                  | 6636240                   |                                                                     | 1254546 |

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            | 53                           | 53                        |
| У т.ч. адміністративно - управлінський персонал     | осіб            | 4                            | 4                         |
| Виробничий (операційний) персонал                   | осіб            | 34                           | 34                        |
| Допоміжний персонал                                 | осіб            | 15                           | 15                        |
| Фонд основної заробітної плати                      | грн.            | <b>553020</b>                | <b>6636240</b>            |
| У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал   | грн.            | 65110                        | 781320                    |
| Виробничий (операційний) персонал                   | грн.            | 366740                       | 4400880                   |
| Допоміжний персонал                                 | грн.            | 121170                       | 1454040                   |
| Фонд додаткової заробітної плати                    | грн.            | <b>104545,5</b>              | <b>1254546</b>            |
| У т.ч. адміністративно - управлінський персонал     | грн.            | 13022                        | 156264                    |
| Виробничий (операційний) персонал                   | грн.            | 73348                        | 880176                    |
| Допоміжний персонал                                 | грн.            | 18175,5                      | 218106                    |
| Фонд оплати праці, усього.                          | грн.            | <b>657565,5</b>              | <b>7890786</b>            |
| У т.ч. адміністративно - управлінський персонал     | грн.            | 78132                        | 937584                    |
| Виробничий (операційний) персонал                   | грн.            | 440088                       | 5281056                   |
| Допоміжний персонал                                 | грн.            | 139345,5                     | 1672146                   |
| Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого | грн.            | <b>12406,90</b>              | <b>148882,75</b>          |
| У т.ч. адміністративно - управлінський персонал     | грн.            | 19533,00                     | 234396,00                 |
| Виробничий (операційний) персонал                   | грн.            | 12943,76                     | 155325,18                 |
| Допоміжний персонал                                 | грн.            | 9289,70                      | 111476,40                 |

### 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 У.

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 "Bavaria plaza"**

| Найменування продукції та товарів          | Товарообіг за день |                                |                 | Товарообіг за місяць |               |
|--------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|-----------------|----------------------|---------------|
|                                            | Кількість порцій   | Роздрібна, продажна ціна, грн. | Сума, грн.      | Кількість страв      | Сума, тис.грн |
| <b>1.Продукція власного виробництва</b>    |                    |                                | <b>90433,3</b>  |                      | <b>2713,0</b> |
| Холодні закуски                            | 437                | 62,43                          | 27282,4         | 13110                | 818,5         |
| Гарячі закуски                             | 74                 | 58,38                          | 4319,8          | 2220                 | 129,6         |
| Основні страви                             | 460                | 103,81                         | 47753,7         | 13800                | 1432,6        |
| Десерти                                    | 53                 | 47,49                          | 2517,0          | 1590                 | 75,5          |
| Холодні напої власного виробництва (фреші) | 48                 | 42,27                          | 2029,0          | 1440                 | 60,9          |
| Супи                                       | 88                 | 49,03                          | 4314,9          | 2640                 | 129,4         |
| Гарніри                                    | 60                 | 36,94                          | 2216,5          | 1800                 | 66,5          |
| <b>2. Закупні товари</b>                   |                    |                                | <b>11623,2</b>  |                      | <b>348,7</b>  |
| Алкогольні напої                           | 42                 | 198,5                          | 8337,0          | 1260                 | 250,1         |
| Пиво                                       | 63                 | 34,9                           | 2198,7          | 1890                 | 66,0          |
| Холодні напої закупівельні                 | 50                 | 21,75                          | 1087,5          | 1500                 | 32,6          |
| <b>3. Разом</b>                            |                    |                                | <b>102056,5</b> |                      | <b>3061,7</b> |

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 | 2713,0                                   | 32556,0                               |
| 2. Закупні товари                 | 348,7                                    | 4184,4                                |
| Плановий роздрібний товарооборот  | 3061,7                                   | 36740,3                               |

*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,<br>тис. грн. |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Будівлі, споруди                                    | 13231,3                         |
| <b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b> | 2198,5                          |
| 2.1. Холодильне обладнання                             | 695,9                           |
| 2.2. Механічне обладнання                              | 664,3                           |
| 2.3. Теплове обладнання                                | 348,0                           |
| 2.4. Торговельне обладнання                            | 442,9                           |
| 2.5. Вимірювальні прилади                              | 47,4                            |
| <b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>                | 253,1                           |
| <b>4. Автотранспорт</b>                                | 632,7                           |
| <b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>  | 63,3                            |
| <b>6. Телефони</b>                                     | 15,8                            |
| Усього                                                 | 16394,6                         |

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.<br>Будівлі, споруди         | 13231,31                    | 470                                           | 12761,31                   | 25                                  | 4                    | 510,5              |
| Четверта група амортизації.<br>Машини та обладнання. | 2198,51435                  | 74                                            | 2124,51435                 | 7                                   | 14                   | 303,5              |

Продовження таблиці 3.7

|                                                                  |          |     |          |   |    |       |
|------------------------------------------------------------------|----------|-----|----------|---|----|-------|
| Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)        | 79,08325 | 2,6 | 76,48325 | 5 | 20 | 15,3  |
| П'ята група амортизації. Транспортні засоби.                     | 632,666  | 21  | 611,666  | 6 | 17 | 101,9 |
| Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі). | 253,0664 | 8,5 | 244,5664 | 5 | 20 | 48,9  |
| <b>Разом амортизація ОЗ</b>                                      |          |     |          |   |    | 980,1 |

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 980,1 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 таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

**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. |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Продукція власного виробництва | 32556,0                                           | 130                                      | 18401,2                 | 14154,8                                      |
| 2     | Закупні товари                 | 4184,4                                            | 130                                      | 2365,1                  | 1819,3                                       |
|       | <b>Разом</b>                   | <b>36740,3</b>                                    |                                          | <b>20766,3</b>          | <b>15974,1</b>                               |

### 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.

Таблиця 3.9

#### Планування основних результатів діяльності ЗРГ на плановий рік

| Найменування статті                                                                                                                                                                         | Склад витрат за статтями |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)                                                                                                              | 15974,1                  |
| Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)                                                                                                                                                      | 7890,8                   |
| Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок = 22,0%                                                                                   | 1736,0                   |
| Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)                                                                                                                                                  | 980,1                    |
| Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ – Додаток Ф                                                                    | 1061,1                   |
| Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.                                                               | 596,2                    |
| Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)                                                                                    | -                        |
| Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ) - (1% від товарообігу алкогольних напоїв), реклама тощо.                                                 | 190,7                    |
| Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу                                                    | 18,4                     |
| Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*350 днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *28,1 грн за літр                                                                     | 177,0                    |
| Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)                                                                                                                                                      | 11,0                     |
| 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 | 1485,6                   |
| Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)                                                                                                                                                           | -                        |
| Разом поточні витрати                                                                                                                                                                       | 30121,0                  |

### 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.                               | 36740,34        |
| 2        | Рівень торгівельної націнки, %                               | 130,00          |
| 3        | Змінні витрати, у тому числі                                 | 16169,46        |
| 3.1.     | Собівартість продукції, тис. грн.                            | 15974,06        |
| 3.2.     | Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.                       | 195,40          |
| <b>4</b> | <b>Маржинальний дохід, тис. грн.</b>                         | <b>20570,88</b> |
| 5        | Постійні витрати, тис. грн.                                  | 13951,51        |
| <b>6</b> | <b>Прибуток, тис. грн.</b>                                   | <b>6619,37</b>  |
| 7        | Рівень змінних витрат, %                                     | 44,01           |
| <b>8</b> | <b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.</b> | <b>16224,60</b> |
| <b>9</b> | <b>Маржинальний запас стійкості, %</b>                       | <b>126,45</b>   |
| 10       | Рентабельність товарообігу                                   | 18,02           |

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                                                      | 36740,34               |
| 2     | Собівартість реалізованої продукції                                              | 15974,06               |
| 3     | Поточні операційні витрати ( без урахування собівартості реалізованої продукції) | 14146,91               |
| 4     | Прибуток від операційної діяльності                                              | 6619,37                |
| 5     | Фінансові витрати                                                                | -                      |
| 6     | Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування        | 6619,37                |
| 7     | Податок на прибуток, 18%                                                         | 1191,49                |
| 8     | <b>Чистий прибуток - можливий</b>                                                | <b>5427,88</b>         |
| 9     | Рентабельність реалізації, %.                                                    | 14,77                  |
| 10    | <b>Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)</b>          | <b>3674,03</b>         |
| 11    | <b>Чистий прибуток – плановий</b>                                                | <b>5427,88</b>         |

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 ( $P_{РП}, \%$ ) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$ | 14,77 |
| 2.                              | Рентабельність поточних витрат ( $P_{ПВ}, \%$ ) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$                       | 21,98 |
| 3.                              | Рентабельність операційних витрат ( $P_{ОВ}, \%$ ) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$                       | 46,79 |

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          | 36740,34              | 8                             | 5427,88         | 14,77                    | 980,11                               |
| 2-й рік          | 39 679,57             | 8                             | 5862,11         | 14,77                    | 931,10                               |
| 3-й рік          | 42 853,93             | 8                             | 6331,08         | 14,77                    | 884,55                               |
| 4-й рік          | 46 282,25             | 8                             | 6837,57         | 14,77                    | 840,32                               |
| 5-й рік          | 49 984,83             | 8                             | 7384,57         | 14,77                    | 798,30                               |
| Разом за 5 років | 215540,91             |                               | 31843,21        |                          | 4434,39                              |

**Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства**

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

Таблиця 3.14

**Оцінка чистого приведенного 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            | 16394,6                                    | 6407,99                                                     | 6407,99                                 | 5384,86                                  | -11009,78                    |
| 2            |                                            | 6793,21                                                     | 13201,20                                | 4797,13                                  | -6212,65                     |
| 3            |                                            | 7215,63                                                     | 20416,83                                | 4281,87                                  | -1930,78                     |
| 4            |                                            | 7677,89                                                     | 28094,72                                | 3828,72                                  | 1897,94                      |
| 5            |                                            | 8182,88                                                     | 36277,59                                | 3429,03                                  | 5326,97                      |
| <b>Разом</b> | 16394,6                                    | 36277,59                                                    | 36277,59                                | 21721,61                                 | 5326,97                      |

ІД – індекс доходності за інвестиційним проектом (індекс доходності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації). ІД=1,32

ІР – індекс рентабельності інвестиційного проекту; ІР = 38,8%

ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом ПО = 3,8 років

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 3,8 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 проведених досліджень у роботі наведено можливість проектування ресторану німецької кухні на 100 місць. Розроблено назву ресторану «Bavaria Plaza» обрано ділянку, яка розташована по проспекту Алішера Навої на території Дніпровського району м. Києва.

На основі концептуального меню ресторану «Bavaria Plaza» складено виробничу програму закладу, 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.

У ресторані «Bavaria Plaza» планується застосовувати обслуговування офіціантами з меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Продукція проектного закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів, по-перше – широким асортиментом, по-друге – високою якістю та наявністю продукції функціонального призначення.

Розроблено технологію сирного пудингу «Білковий» підвищеної поживної цінності. Пудинг, виготовлений за розробленою рецептурою, рекомендований до вживання людям усіх вікових категорій, а також може входити до меню санаторіїв, профілакторіїв і курортних готелів. Він містить вітаміни та мінерали, які здатні: зміцнити імунітет; сповільнити процеси старіння; справляти на організм антисептичну, протигрибкову дію; нормалізувати роботу нервової, серцево-судинної і травної систем.

Основні показники економічної господарської діяльності ресторану становлять: чистий дохід – 36740,34 тис. грн.; витрати підприємства – 14146,9 тис. грн.; кількість робітників – 53 чоловік; чистий прибуток 5427,88 тис. грн.; рівень рентабельності господарської діяльності становить 14,77%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 12406,90 грн. строк окупності реальних інвестицій – 3,8 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування ресторану німецької на 100 місць «Bavaria Plaza» у Дніпровському районі м. Києва по проспекту Алішера Навої є доцільним.

### Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
6. HoReCa : 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..
7. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Куш С.П. Молочні та яєчні товари: підруч. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013- 372 с.
8. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник – К. : Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.
9. Пилат Т.П., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение). – М.: Авваллон, 2002. – 710 с.
10. Сваровский М. Справочник по биологически активным добавкам компании «Natures Sunshine Products». / М. Сваровский. - К. : Новий друк, 2010. – 351 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В. А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.:А.С.К., 1998. – 343 с.
12. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
13. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересіч-

на, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.

Інтернет ресурси

14.Суша молочна сиворотка : режим доступу:

[http://ukrapk.com/gosts/milk/dsty\\_45522006\\_sirotatka\\_molochna\\_syha.html](http://ukrapk.com/gosts/milk/dsty_45522006_sirotatka_molochna_syha.html)

15.Режим доступу:[http://health-diet.ru/base\\_of\\_food/sostav/2901.php](http://health-diet.ru/base_of_food/sostav/2901.php)

16.Режим доступу: <http://korust.znay.info/sochevytsya-koryst-i-korysni-vlastyvosti-sochevytsi/>

## Меню ресторану на 100 місць

| Назва страви                                                                                                                                 | Вихід,г     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Фірмові страви</b>                                                                                                                        |             |
| «Менненштолц» - Ковбаса, з картоплею фрі з капустою                                                                                          | 100/150/150 |
| Ковбаски "Дункель" – (ковбаски зі свинячого і яловичого фаршу, томленого в темному пиві). Подаються з червоною капустою і смаженою картоплею | 100/50/50   |
| Кнайпе-салат (салат з відвареної телятини і яловичого язика в соусі з хріну і гірчиці)                                                       | 250/30      |
| Корейка ягняти на кісті (подається із запеченою у фользі картоплею і гострою аджикою)                                                        | 240/150/30  |
| Курячі ковбаски (подаються із запеченими томатами і золотистою картоплею з грибами).                                                         | 220/50/50   |
| Нюрнберзькі ковбаски (свиняча ковбаска з прованськими травами, подається з соусом і овочевим пюре)                                           | 210/30/30   |
| Сирний пудинг «Білковий»                                                                                                                     | 100         |
| <b>Холодні закуски</b>                                                                                                                       |             |
| Оселедець у кисло-солодкому маринаді                                                                                                         | 150         |
| "Морський фуршет"<br>(асорті з морепродуктів)                                                                                                | 150         |
| Салат з винограду та сиром фетою                                                                                                             | 150         |
| Салат з тушкованих овочів                                                                                                                    | 150         |
| Овочеve асорті (помідор, огірок, редис, зелена цибуля                                                                                        | 150         |
| Баклажани "Пікантні"<br>(з волоським горіхом і часником)                                                                                     | 150         |
| Оливки мариновані                                                                                                                            | 50          |
| Гриби польські мариновані                                                                                                                    | 150         |
| Домашній разносол (корнишони, помідори черрі, морква, черемша, часник)                                                                       | 150         |
| Баварський окорок (сиров'ялений окорок с пряними травами)                                                                                    | 150         |
| Буженина по-гамбургськи<br>(запечені, пікантні шматочки свинини)                                                                             | 150         |
| М'ясне плато – ростбіф, буженина, шпек (копчена свинина)                                                                                     | 150         |
| М'ясне асорті (ковбаса, курячий рулет зі шпинатом, телячий язик, шматочки телятини)                                                          | 150         |
| Сир Фета з оливковою олією                                                                                                                   | 120         |
| Сирна тарілка                                                                                                                                | 160         |
| <b>Гарячі закуски</b>                                                                                                                        |             |
| Філе Судака під соусом тар-тар                                                                                                               | 120/30      |
| Раковий кокіль (ракові шийки в ніжному вершковому соусі с провіантськими травами під сирною шапочкою)                                        | 100/25      |
| Жульєн з курячим філе                                                                                                                        | 100         |
| Відварна спаржа                                                                                                                              | 80          |

## Продовження додатку А

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Овочі на грилі (помідори, баклажани, цукіні, солодкий перець обсмажені на грилі с соусом «Бальзамік») | 150    |
| Жульєн грибний                                                                                        | 80     |
| Запечений сир «Брі»<br>(з медовою креольською гірчицею)                                               | 100/25 |
| <b>Супи</b>                                                                                           |        |
| Суп з курячим філе                                                                                    | 250    |
| Грибна лапша (Суп з білих грибів з лапшою «Капеліни ди Анжело»)                                       | 300    |
| Герденський суп-гуляш                                                                                 | 300    |
| Грибний крем - суп                                                                                    | 250    |
| Суп овочевий                                                                                          | 250    |
| Крем-суп зі спаржі                                                                                    | 250    |
| <b>Основні страви</b>                                                                                 |        |
| Форель смажена з соусом тар-тар                                                                       | 150/50 |
| Окунь морський під лимонним соусом                                                                    | 150/30 |
| Короп по-німецьки (під фірмовим соусом «Фердинанд»)                                                   | 250/30 |
| Стейк«Батерфляй» (стейк з норвежського лосося з соусом з шпинату)                                     | 150/50 |
| Шашлик з судака з креветками                                                                          | 175    |
| Королівські креветки «Гриль»                                                                          | 250    |
| Кальмари з начинкою зі шпинату                                                                        | 175/25 |
| Рагу з телятини                                                                                       | 250    |
| Ягнятина з артишоками, помідорами і оливковим маслом                                                  | 125    |
| Свиняча відбивна (класична смажена свинина) з кисло-солодким соусом                                   | 250/50 |
| Німецька домашня ковбаска з червоним соусом                                                           | 200/30 |
| Мюнхенські ковбаски гриль                                                                             | 250    |
| Куряче фрікассе по-ларнакськи                                                                         | 150    |
| Курячі шашлики                                                                                        | 200    |
| Рагу з кролика                                                                                        | 250    |
| Нокерльайзерівський омлет (яйця, цукор, борошно, молоко, масло, родзинки)                             | 250    |
| <b>Гарніри</b>                                                                                        |        |
| Картопля відварна                                                                                     | 150    |
| Відварні брокколі та цвітна капуста                                                                   | 75/75  |
| Рис відварний                                                                                         | 150    |
| <b>Десерти</b>                                                                                        |        |
| Фрукти в асортименті (за сезоном)                                                                     | 300    |
| Фруктовий салат                                                                                       | 200    |
| Апельсинові цукати в шоколаді                                                                         | 125    |
| Морозиво з фруктами                                                                                   | 75/75  |
| Німецьке морозиво                                                                                     | 150    |
| Кисіль з фініків                                                                                      | 150    |
| <b>Гарячі напої</b>                                                                                   |        |
| Чай чорний                                                                                            | 200    |
| Чай зелений                                                                                           | 200    |
| Кава по-східному                                                                                      | 100    |

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Кава з молоком                          | 100/25/15 |
| <b>Холодні напої</b>                    |           |
| Кавовий напій «Фраппе»                  | 200       |
| Сік апельсиновий                        | 200       |
| Сік гранатовий                          | 200       |
| Сік вишневий                            | 200       |
| Сік яблучний                            | 200       |
| Мінеральна вода «Моршинська» газована   | 200       |
| Мінеральна вода «Моршинська» негазована | 200       |
| Вода газована «Швепс»                   | 200       |
| Лимонад                                 | 200       |
| <b>Пиво</b>                             |           |
| <b>Розливне пиво, Німеччина</b>         |           |
| «Kronenbourg» світле                    | 500       |
| «Lowenbrau original» світле             | 500       |
| «Krombacher» світле,                    | 500       |
| «Hofbrau dunkel» темне                  | 500       |
| «Monchshof original» темне              | 500       |
| <b>Пляшкове пиво, Німеччина</b>         |           |
| «Miller draft» світле                   | 500       |
| «Miller міднайт» темне                  | 500       |
| «Lowenbrau weiz» світле                 | 500       |
| «Flensburger gold» світле               | 500       |
| «bitburger premium pils» нефільтроване  | 500       |
| «Kronenbourg» безалкогольне світле      | 500       |

## Концепція ресторану «Bavaria plaza»

| Ознаки концепції                                                                                    |              | Характеристика ознак                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Країна розташування                                                                                 | (місце)      | Україна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| Адміністративний території                                                                          | вид          | Місто Київ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| Адміністративний населеного (території)                                                             | район пункту | Дніпровський район                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Місце розміщення проектного закладу                                                                 |              | м. Київ, Дніпровський район, проспект Алішера Навої 76                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Рівень туристичної привабливості та ділової активності району                                       |              | Функціонує невелика кількість державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ і начальних закладів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства                                    |              | 3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного підприємства (радіус 2 км)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Неймінг                                                                                             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Тип закладу                                                                                         |              | Ресторан                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Неймінг                                                                                             |              | Ресторан «Bavaria plaza»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| Логотип                                                                                             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Легенда                                                                                             |              | <p>У передгір'ях гір баварських альп, на берегах річки знаходилося невелике село, в якому мешкав хлопчик. Виховував його дід, що мав пивоварню, на якій він пропрацював все своє життя. «Коли я виросту, обов'язково буду працювати пивоваром», – часто думав хлопець.</p> <p>Прошли роки. Він виріс і у вірність своєї дитячої обіцянки став працювати на пивоварні діда. Він одружився на Єві, подрузі дитинства. Вона володіла рецептами приготування німецького пива, який подобався її гостям. Прожили вони разом довго і щасливо. Через багато років на місці старої пивоварні вдячні нащадки побудували ресторан і в честь Хлопця назвали його Баварія плаза, а в меню німецького ресторану включили асортимент пива за його технологією.</p> |  |
| Концептуальне меню                                                                                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Ресторан із широким асортиментом страв класичної та нової німецької кухні, з ексклюзивними стравами |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Концепція дизайну та атмосфери закладу                                                              |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Стиль дизайну                                                                                       |              | Класичний                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| Фірмові кольори                                                                                     |              | Пісочний, коричневий, відтінки металево-сірого                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |

*Продовження додатку Б*

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фірмові атрибути, атмосфера                    | В інтер'єрі дуже багато світла, квіткові елементи та безліч акцентів, які допомагають зануритися в атмосферу закладу                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Сервіс</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Формат закладу, рівень сервісу                 | Формат – міський ресторан німецької кухні з помірними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком 350-450 грн.                                                                                                                                                                                              |
| Види обслуговування                            | Індивідуальне, бенкетне обслуговування                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Види меню                                      | Меню вільного вибору продукції у залі, електронне меню на сайті                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Форми обслуговування                           | У закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв із наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).                                                                                                                                                                          |
| Додаткові послуги                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ реалізація виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому пакуванні;</li> <li>➤ реалізація продукції ресторану через Інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті;</li> <li>➤ послуги бенкетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв</li> </ul> |
| Режим роботи                                   | 12.00-24.00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Зали для споживачів, кількість місць           | Основний зал ресторану на 100 місць                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Середня прогнозована оборотність місця за день | 3,52                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу  
ресторанного господарства**



**Денна виробнича програма проектного закладу ресторанного господарства**

| <b>СТРАВИ</b>                                                                                         | <b>Вихід, г</b> | <b>Кількість порцій, шт.</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------|
| <b>Холодні закуски</b>                                                                                |                 | <b>437</b>                   |
| Оселедець у кисло-солодкому маринаді                                                                  | 150             | 20                           |
| "Морський фуршет"<br>(асорті з морепродуктів)                                                         | 150             | 33                           |
| Салат з винограду та сиром фетою                                                                      | 150             | 15                           |
| Салат з тушкованих овочів                                                                             | 150             | 26                           |
| Овочеве асорті (помідор, огірок, редис, зелена цибуля)                                                | 150             | 32                           |
| Баклажани "Пікантні"<br>(з волоським горіхом і часником)                                              | 150             | 23                           |
| Оливки мариновані                                                                                     | 50              | 40                           |
| Гриби польські мариновані                                                                             | 150             | 41                           |
| Домашній разносол (корнишони, помідори черрі, морква, черемша, часник)                                | 150             | 32                           |
| Баварський окорок (сиров'ялений окорок с пряними травами)                                             | 150             | 29                           |
| Буженина по-гамбургськи<br>(запечені, пікантні шматочки свинини)                                      | 150             | 47                           |
| М'ясне плато – ростбіф, буженина, шпек (копчена свинина)                                              | 150             | 28                           |
| М'ясне асорті (ковбаса, курячий рулет зі шпинатом, телячий язик, шматочки телятини)                   | 150             | 10                           |
| Сир Фета з оливковою олією                                                                            | 120             | 20                           |
| Сирна тарілка                                                                                         | 160             | 41                           |
| <b>Гарячі закуски</b>                                                                                 |                 | <b>74</b>                    |
| Філе Судака під соусом тар-тар                                                                        | 120/30          | 14                           |
| Раковий кокіль (ракові шийки в ніжному вершковому соусі с провіантськими травами під сирною шапочкою) | 100/25          | 7                            |
| Жульєн з курячим філе                                                                                 | 100             | 13                           |
| Відварна спаржа                                                                                       | 80              | 10                           |
| Овочі на грилі (помідори, баклажани, цукіні, солодкий перець обсмажені на грилі с соусом «Бальзамік») | 150             | 11                           |
| Жульєн грибний                                                                                        | 80              | 9                            |
| Запечений сир «Брі»<br>(з медовою креольською гірчицею)                                               | 100/25          | 10                           |
| <b>Супи</b>                                                                                           |                 | <b>88</b>                    |

## Продовження додатку Г

|                                                                           |         |            |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| Суп з курячим філе                                                        | 250     | 22         |
| Грибна лапша (Суп з білих грибів з лапшою «Капеліни ди Анжело»)           | 300     | 16         |
| Герденський суп-гуляш                                                     | 300     | 14         |
| Грибний крем - суп                                                        | 250     | 13         |
| Суп овочевий                                                              | 250     | 11         |
| Крем-суп зі спаржі                                                        | 250     | 12         |
| <b>Основні страви</b>                                                     |         | <b>460</b> |
| Форель смажена з соусом тар-тар                                           | 150/50  | 25         |
| Окунь морський під лимонним соусом                                        | 150/30  | 38         |
| Короп по-німецьки (під фірмовим соусом «Фердинанд»)                       | 250/30  | 32         |
| Стейк«Батерфляй» (стейк з норвежського лосося з соусом з шпинату)         | 150/50  | 23         |
| Шашлик з судака з креветками                                              | 175     | 42         |
| Королівські креветки «Гриль»                                              | 250     | 19         |
| Кальмари з начинкою зі шпинату                                            | 175/25  | 41         |
| Рагу з телятини                                                           | 250     | 20         |
| Ягнятина з артишоками, помідорами і оливковим маслом                      | 125     | 30         |
| Свиняча відбивна (класична смажена свинина) з кисло-солодким соусом       | 200/250 | 34         |
| Німецька домашня ковбаска з червоним соусом                               | 200/30  | 38         |
| Мюнхенські ковбаски гриль                                                 | 250     | 32         |
| Куряче фрікассе по-ларнакськи                                             | 150     | 26         |
| Курячі шашлики                                                            | 200     | 29         |
| Рагу з кролика                                                            | 250     | 20         |
| Нокерльайзерівський омлет (яйця, цукор, борошно, молоко, масло, родзинки) | 250     | 21         |
| <b>Гарніри</b>                                                            |         | <b>60</b>  |
| Картопля відварна                                                         | 150     | 24         |
| Відварні брокколі та цвітна капуста                                       | 75/75   | 23         |
| Рис відварний                                                             | 150     | 13         |
| <b>Десерти</b>                                                            |         | <b>53</b>  |
| Фрукти в асортименті (за сезоном)                                         | 300     | 7          |
| Фруктовий салат                                                           | 200     | 9          |
| Апельсинові цукати в шоколаді                                             | 125     | 5          |
| Морозиво з фруктами                                                       | 75/75   | 11         |
| Німецьке морозиво                                                         | 150     | 8          |
| Кисіль з фініків                                                          | 150     | 13         |
| <b>Гарячі напої</b>                                                       |         | <b>30</b>  |
| Чай чорний                                                                | 200     | 5          |

## Продовження додатку Г

|                                                                               |           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Чай зелений                                                                   | 200       | 7         |
| Кава по-східному                                                              | 100       | 10        |
| Кава з молоком                                                                | 100/25/15 | 8         |
| <b>Холодні напої</b>                                                          |           | <b>98</b> |
| Фраппе                                                                        | 200       | 35        |
| Соки в асортименті (яблучний, апельсиновий, гранатовий, вишневий, мультифрут) | 250       | 20        |
| Мінеральна вода газована/негазована                                           | 200       | 18        |
| Фруктова вода (Швепс, Лимонад)                                                | 200       | 12        |
| Лимонад домашній                                                              | 200       | 13        |

### Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

| Товарна група                        | Вид сировини, продукту,<br>Гатунок | Гатунок, термічний стан | Кількість, кг |
|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|---------------|
| М'ясо, птиця,<br>субпродукти         | Яловичина н/ф                      | Охолоджена              | 14,500        |
|                                      | Телятина н/ф                       | Охолоджена              | 3,800         |
|                                      | Курятина н/ф                       | Охолоджені              | 13,712        |
|                                      | Печінка куряча                     | Охолоджена              | 4,600         |
|                                      | Печінка яловича                    | Охолоджена              | 11,080        |
|                                      | Ягня                               | Охолоджене              | 17,377        |
|                                      | Свинина (лопаткова частина)        | Охолоджена              | 12,510        |
|                                      | Свинина (тазостегнова частина)     | Охолоджена              | 15,520        |
| Риба та морепродукти                 | Лосось (філе)                      | Свіжий                  | 13,900        |
|                                      | Судак (філе)                       | Свіжий                  | 12,300        |
|                                      | Короп (філе)                       | Свіжий                  | 11,100        |
|                                      | Форель (філе)                      | Свіжа                   | 10,800        |
|                                      | Мідії                              | Свіжі                   | 9,500         |
|                                      | Креветки                           | Свіжі                   | 6,500         |
| М'ясна та рибна<br>гастрономія       | Ковбаса напівкопчена               | Свіжа, вищої категорії  | 15,280        |
|                                      | Форель копчена                     | Копчена                 | 9,132         |
|                                      | Сьомга копчена                     | Копчена                 | 9,458         |
|                                      | Окунь морський                     | Копчені                 | 8,097         |
|                                      | Шинка                              | Копчена                 | 7,640         |
|                                      | Сало копчене                       | Копчене                 | 4,500         |
| Молоко, молочні і<br>жирові продукти | Жир тваринний                      | Охолоджений             | 8,789         |
|                                      | Маргарин столовий                  | Охолоджений             | 9,136         |
|                                      | Масло вершкове                     | Охолоджене              | 8,567         |
|                                      | Кефір жирний                       | Охолоджений             | 1,900         |
|                                      | Сир твердий                        | Охолоджений             | 6,160         |
|                                      | Сметана                            | Охолоджена              | 4,725         |
|                                      | Соус майонез                       | Охолоджений             | 5,910         |
|                                      | Олія                               | Охолоджена              | 5,920         |
|                                      | Яйця                               | Свіжі                   | 100шт         |
| Овочі                                | Картопля                           | Суша, без пошкоджень    | 28,38         |
|                                      | Морква                             | Не зів'яла              | 12,250        |
|                                      | Капуста білокачанна                | Без пошкоджень          | 9,840         |
|                                      | Капуста цвітна                     | Без пошкоджень          | 8,850         |
|                                      | Цибуля ріпчаста                    | Суша                    | 18,480        |
|                                      | Гриби шампіньйо-ни                 | Без пошкоджень          | 9,340         |
|                                      | Баклажани                          | Без пошкоджень          | 8,850         |
|                                      | Перець солодкий                    | Не зів'ялий             | 16,330        |
|                                      | Помідори                           | Свіжі                   | 6,500         |
|                                      | Часник                             | Сухий, без пошкоджень   | 1,580         |
| Фрукти                               | Огірки                             | Без пошкоджень          | 10,500        |
|                                      | Спаржа                             | Без пошкоджень          | 6,450         |
|                                      | Квасоля                            |                         | 1,800         |
|                                      | Салат                              | Свіжий                  | 1,067         |
|                                      | Банани                             | Свіжі                   | 4,600         |
|                                      | Яблука                             | Не зів'ялі              | 5,500         |
|                                      | Апельсини                          | Без пошкоджень          | 5,300         |
|                                      | Виноград                           | Без пошкоджень          | 3,400         |
|                                      | Ківи                               | Без пошкоджень          | 4,600         |
|                                      | Смородина                          | Свіжа                   | 3,200         |
|                                      | Лимони                             | Без пошкоджень          | 3,500         |

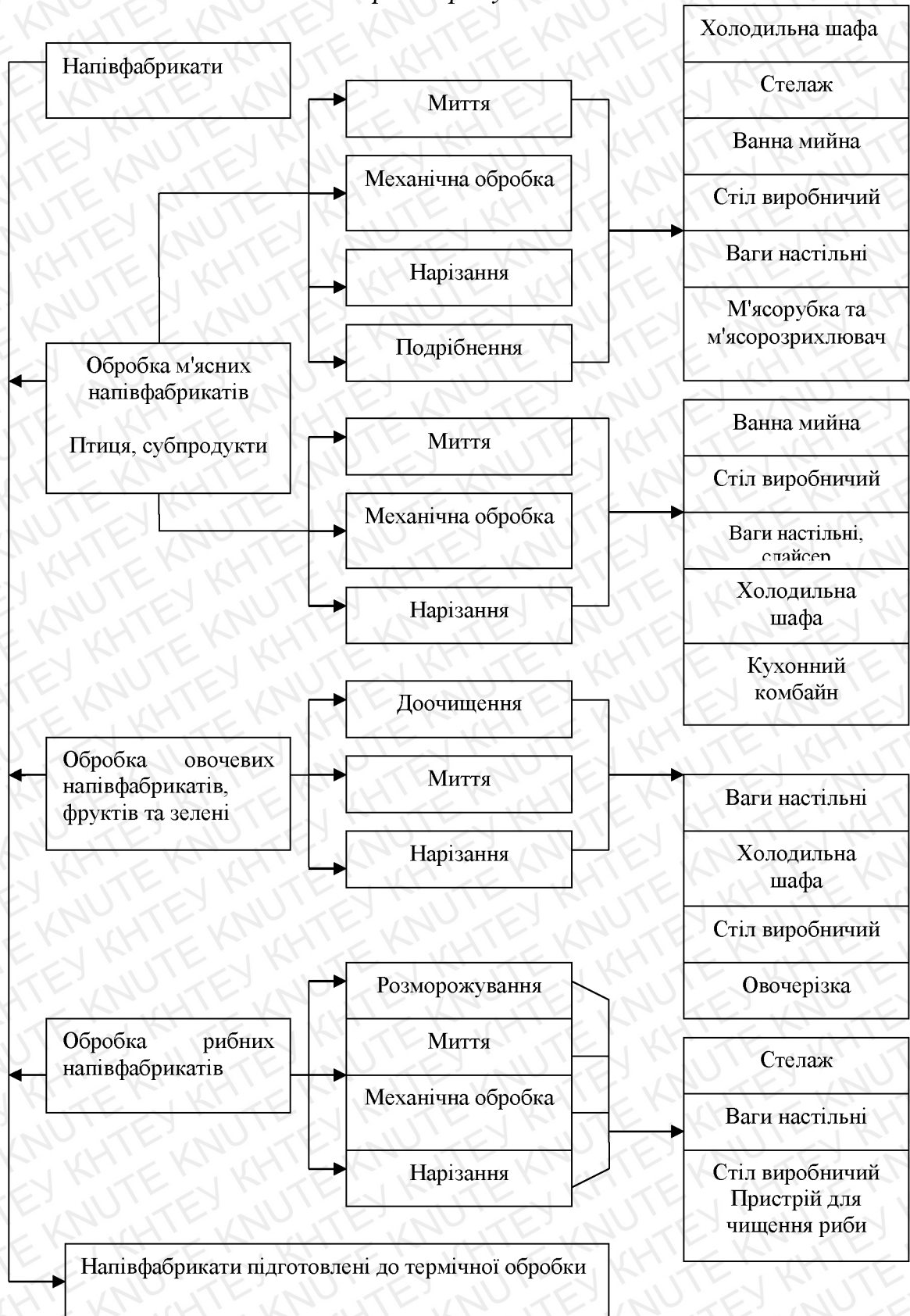
## Продовження додатку Д

|                                        |                            |                         |         |
|----------------------------------------|----------------------------|-------------------------|---------|
| Бакалійні товари                       | Батон                      | Свіжий                  | 4,000   |
|                                        | Борошно пшеничне           | Вищого сорту            | 0,510   |
|                                        | Горіхи волоські            | Сухі                    | 0,382   |
|                                        | Какао-порошок              | Однорідний, сухий       | 0,500   |
|                                        | Крохмаль картопляний       | Однорідний, без домішок | 2,210   |
|                                        | Хліб пшеничний             | Свіжий                  | 2,200   |
|                                        | Сухарі пшеничні            | Сухі                    | 4,900   |
|                                        | Цукор                      | Сухий                   | 7,515   |
|                                        | Родзинки                   | Сухі                    | 0,500   |
|                                        | Чай                        | Згідно ГОСТу            | 0,400   |
| Напої алкогольні                       | Вино                       |                         | 51,240  |
|                                        | Пиво                       |                         | 200,000 |
| Напої безалкогольні та слабоалкогольні | Мінеральна та солодка вода |                         | 87,600  |
| Смакові товари                         | Ванілін                    | Згідно ГОСТу            | 0,013   |
|                                        | Гірчиця столова            | Згідно ГОСТу            | 0,025   |
|                                        | Кмин                       | Згідно ГОСТу            | 0,080   |
|                                        | Зелень (кріп)              | Свіжий                  | 1,540   |
|                                        | Кориця                     | Згідно ГОСТу            | 0,024   |
|                                        | Лавровий лист              | Згідно ГОСТу            | 0,019   |
|                                        | Оцет 3%                    | Згідно ГОСТу            | 3,340   |
|                                        | Перець гіркий червоний     | Згідно ГОСТу            | 0,040   |
|                                        | Перець чорний горошком     | Згідно ГОСТу            | 0,028   |
|                                        | Стевіасан                  | Згідно ГОСТу            | 0,071   |
|                                        | Карагінан                  | Згідно ГОСТу            | 0,004   |
|                                        | Перець чорний мелений      | Згідно ГОСТу            | 0,111   |
|                                        | Петрушка (зелень)          | Свіжа                   | 0,161   |
|                                        | Сіль                       | Без домішок             | 1,140   |

## Проектування процесу складування та зберігання товарів

| Елемент процесу                                                                                                                                | Тип, марка устаткування                                    | Кількість шт.                 | Площа під устаткування, м² | Загальна площа приміщення, м² | Професійно-кваліфікаційний склад       |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|---|
| Завантажувальна зона                                                                                                                           |                                                            |                               |                            |                               |                                        |   |
| Завантажувальна                                                                                                                                |                                                            |                               |                            |                               |                                        |   |
| Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення | Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005                              | 1                             | 1,23                       | 16                            | зав. складом, вантажник, закупівельник |   |
|                                                                                                                                                | Підтоварник ITERMA 430 СП-210                              | 3                             | 0,95                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Ваги товарні CAS DB II-600                                 | 1                             | 0,09                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Візки вантажні KAYMAN TG-23/300                            | 1                             | 0,13                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Приміщення комірника                                       |                               |                            |                               |                                        | 6 |
|                                                                                                                                                | Стіл письмо вий                                            | 1                             | 0,96                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Шафа для паперів                                           | 1                             | 0,64                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Стілець                                                    | 5                             | 0,80                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Комп'ютер                                                  | 1                             | 0,14                       |                               |                                        |   |
| Складська зона                                                                                                                                 |                                                            |                               |                            |                               |                                        |   |
| Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення                                                                   | Охолоджувальна м'ясо-рибна камера                          |                               |                            | 5                             | комірник вантажник                     |   |
|                                                                                                                                                | Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера        |                               |                            | 5                             |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені              |                               |                            | 5                             |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв |                               |                            |                               | комірник вантажник                     |   |
|                                                                                                                                                | Підтоварник ITERMA 430 СП-210                              | 2                             | 1,60                       | 9                             |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005                              | 2                             | 2,40                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Комора сухих продуктів                                     |                               |                            |                               |                                        | 6 |
|                                                                                                                                                | Підтоварник ITERMA 430 СП-210                              | 2                             | 1,60                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                |                                                            | Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005 | 2                          | 2,40                          |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Комора та мийна тари та інвентарю                          |                               |                            |                               | 6                                      |   |
|                                                                                                                                                | Ванна мийна Rada BM-1-6/6Б                                 | 2                             | 0,72                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005                              | 1                             | 1,20                       |                               |                                        |   |
|                                                                                                                                                | Підтоварник ITERMA 430 СП-210                              | 1                             | 0,80                       |                               |                                        |   |

Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху ресторану



**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів лінії обробки овочів та  
овочевих напівфабрикатів доготівельного цеху**

| Найменування сировини         | Добова потреба, кг | % відходів | Вихід напівфабрикатів, кг | Технологічна обробка                        | Призначення н/ф і сировини                                                                            |
|-------------------------------|--------------------|------------|---------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>М'ясо-рибне відділення</i> |                    |            |                           |                                             |                                                                                                       |
| Форель (філе)                 | 3,2                | 2          | 3,1                       | миття, зачищення, нарізання                 | Форель смажена з соусом тар-тар<br>Форель смажена з соусом тар-тар                                    |
| Судак (філе)                  | 11,8               | 2          | 11,6                      | миття, зачищення, нарізання                 | Шашлик з судака з креветками                                                                          |
| Короп                         | 11,6               | 2          | 11,4                      | миття, зачищення, нарізання                 | Шашлик з судака з креветками                                                                          |
| Лосось (ціла)                 | 9,0                | 40         | 6,5                       | миття, зачищення, нарізання                 | Стейк«Батерфляй» (стейк з норвежського лосося з соусом з шпинату)                                     |
| Окунь морський                | 2,0                | 36         | 1,5                       | миття, зачищення, нарізання                 | Окунь морський під лимонним соусом                                                                    |
| Мідії                         | 11,3               | 5          | 10,8                      | миття, зачищення                            | "Морський фуршет" (асорті з морепродуктів)                                                            |
| Оселедець (філе)              | 1,9                | 42         | 1,4                       | миття, зачищення, нарізання                 | Оселедець у кисло-солодкому маринаді                                                                  |
| Креветки                      | 4,4                | 40         | 3,2                       | миття, зачищення, нарізання                 | "Морський фуршет" (асорті з морепродуктів)                                                            |
| Кальмари                      | 1,6                | 17         | 1,4                       | розморожування, миття, зачищення, нарізання | "Морський фуршет" (асорті з морепродуктів)                                                            |
| Телятина (філе)               | 8,2                | 8          | 7,6                       | миття, зачищення, нарізання                 | Рагу з телятини                                                                                       |
| Куряче філе                   | 4,0                | 5          | 3,8                       | миття, зачищення, нарізання                 | Куряче фрікассе по-ларнакськи<br>Курячі шашлики                                                       |
| Кролик                        | 2,1                | 5          | 2,0                       | миття, нарізання                            | Рагу з кролика                                                                                        |
| Свинина (вирізка)             | 4,9                | 0,7        | 4,9                       | миття, зачищення, нарізання                 | Свиняча відбивна (класична смажена свинина) з кисло-солодким соусом                                   |
| Ягня                          | 1,4                | 5,4        | 1,3                       | миття, зачищення, нарізання                 | Корейка ягняти на кісті (подається із запеченою у фользі картоплею і гострою аджикою)                 |
| Ракові шийки                  | 1,4                | 9          | 1,3                       | миття, зачищення, нарізання                 | Раковий кокіль (ракові шийки в ніжному вершковому соусі с провіантськими травами під сирною шапочкою) |
| Яловичина                     | 1,3                | 18         | 1,1                       | миття, зачищення                            | Нюрнберзькі ковбаски                                                                                  |

Продовження додатку 3

|                                       |      |    |      |                                |                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|------|----|------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Свинина (фарш)                        | 4,7  | 5  | 4,5  | миття, зачищення,<br>нарізання | Німецька домашня<br>ковбаска з червоним<br>соусом                                                                                                                                                                |
| Овочеve та фруктово-ягідне відділення |      |    |      |                                |                                                                                                                                                                                                                  |
| Помідори                              | 9,7  | 2  | 9,5  | миття, нарізання               | Салат з тушкованих<br>овочів, Овочеve асорті<br>(помідор, огірок, редис,<br>зелена цибуля, Овочі на<br>грилі (помідори,<br>баклажани, цукіні,<br>солодкий перець<br>обсмажені на грилі с<br>соусом «Бальзамік»)) |
| Огірки                                | 4,7  | 2  | 4,6  | миття, очищення,<br>нарізання  | Салат з тушкованих<br>овочів, Овочеve асорті<br>(помідор, огірок, редис,<br>зелена цибуля)                                                                                                                       |
| Болгарський<br>перець                 | 4,5  | 25 | 3,6  | миття, нарізання               | Овочі на грилі (помідори,<br>баклажани, цукіні,<br>солодкий перець<br>обсмажені на грилі с<br>соусом «Бальзамік»)                                                                                                |
| Білі гриби                            | 1,4  | 24 | 1,1  | миття, нарізання               | Грибна лапша (Суп з білих<br>грибів з лапшою<br>«Капельни ди Анжелло»)<br>Грибний крем - суп                                                                                                                     |
| Оливки                                | 5,3  | 16 | 4,6  | миття, очищення,<br>нарізання  | Оливки мариновані                                                                                                                                                                                                |
| Цибуля<br>ріпчаста                    | 2,5  | 16 | 2,2  | очищення, миття,<br>нарізання  | Салат з тушкованих<br>овочів, Овочеve асорті<br>(помідор, огірок, редис,<br>зелена цибуля                                                                                                                        |
| Часник                                | 1,2  | 22 | 1,0  | очищення, миття,<br>нарізання  | Баклажани "Пікантні"<br>(з волоським горіхом і<br>часником) Домашній<br>разносол (корнишони,<br>помідори черрі, морква,<br>черемша, часник)                                                                      |
| Спаржа                                | 4,6  | 5  | 4,4  | миття, нарізання               | Крем-суп зі спаржі                                                                                                                                                                                               |
| Баклажани                             | 0,8  | 15 | 0,7  | миття, нарізання               | Баклажани "Пікантні"<br>(з волоським горіхом і<br>часником), Овочі на грилі<br>(помідори, баклажани,<br>цукіні, солодкий перець<br>обсмажені на грилі с<br>соусом «Бальзамік»)                                   |
| Картопля                              | 16,1 | 30 | 12,4 | миття, очищення,<br>нарізання  | Картопля відварна,<br>«Менненштолц» -<br>Ковбаса, з картоплею фрі з<br>капостою Курячі ковбаски<br>(подаються із запеченими<br>томатами і золотистою<br>картоплею з грибами                                      |
| Редис                                 | 1,1  | 5  | 1,0  | миття, перебирання             | Овочеve асорті (помідор,<br>огірок, редис, зелена<br>цибуля                                                                                                                                                      |

Продовження додатку 3

|               |     |    |      |                               |                                                                                                                   |
|---------------|-----|----|------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Морква        | 4,1 | 50 | 2,7  | миття, очищення,<br>нарізання | Домашній разносол<br>(корнишони, помідори<br>черрі, морква, черемша,<br>часник)                                   |
| Зелена цибуля | 0,4 | 5  | 0,4  | миття                         | Овочеve асорті (помідор,<br>огірок, редис, зелена<br>цибуля)                                                      |
| Петрушка      | 0,5 | 25 | 0,4  | миття, нарізання              | Овочеve асорті (помідор,<br>огірок, редис, зелена<br>цибуля)                                                      |
| Паприка       | 0,5 | 21 | 0,4  | миття, очищення,<br>нарізання | Овочі на грилі (помідори,<br>баклажани, цукіні,<br>солодкий перець<br>обсмажені на грилі с<br>соусом «Бальзамік») |
| Цукіні        | 1,3 | 33 | 1,0  | миття, очищення,<br>нарізання | Овочі на грилі (помідори,<br>баклажани, цукіні,<br>солодкий перець<br>обсмажені на грилі с<br>соусом «Бальзамік») |
| Черемша       | 1,5 | 26 | 1,2  | миття, нарізання              | Домашній разносол<br>(корнишони, помідори<br>черрі, морква, черемша,<br>часник)                                   |
| Печериці      | 0,7 | 20 | 0,6  | миття, нарізання              | Жульєн грибний                                                                                                    |
| Кабачки       | 2,0 | 33 | 1,5  | миття, очищення,<br>нарізання | Суп овочевий                                                                                                      |
| Ківі          | 1,2 | 16 | 1,0  | миття, очищення,<br>нарізання | Фруктовий салат                                                                                                   |
| Виноград      | 1,3 | 10 | 1,2  | миття, перебирання            | Салат з винограду та<br>сиром фетою                                                                               |
| Груша         | 0,9 | 40 | 0,54 | миття, очищення,<br>нарізання | Фруктовий салат                                                                                                   |
| Апельсин      | 1,2 | 33 | 0,8  | миття, очищення,<br>нарізання | Апельсинові цукати в<br>шоколаді                                                                                  |
| Грейпфрут     | 1,2 | 33 | 0,8  | миття, очищення,<br>нарізання | Морозиво з фруктами                                                                                               |

## Чисельність виробничих працівників закладу

| Найменування страв                                                                                                                           | Вихід       | Кількість, порцій, шт. | Коефіцієнт трудомісткості | Загальні витрати часу, люд.-год. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| «Менненштолц» - Ковбаса, з картоплею фрі з капустою                                                                                          | 100/150/150 | 20                     | 0,4                       | 0,08                             |
| Ковбаски "Дункель" – (ковбаски зі свинячого і яловичого фаршу, томленого в темному пиві). Подаються з червоною капустою і смаженою картоплею | 100/50/50   | 33                     | 0,7                       | 0,083                            |
| Нюрнберзькі ковбаски (свиняча ковбаска з прованськими травами, подається з соусом і овочевим пюре)                                           | 210/30/30   | 15                     | 1,4                       | 0,110                            |
| <i>Салати</i>                                                                                                                                |             |                        |                           |                                  |
| Оселедець у кисло-солодкому маринаді                                                                                                         | 150         | 26                     | 1,5                       | 0,0390                           |
| "Морський фуршет" (асорті з морепродуктів)                                                                                                   | 150         | 32                     | 1,5                       | 0,048                            |
| Салат з винограду та сиром фетою                                                                                                             | 150         | 23                     | 1,5                       | 0,0345                           |
| Салат з тушкованих овочів                                                                                                                    | 150         | 40                     | 1,4                       | 0,056                            |
| Овочева асорті (помідор, огірок, редис, зелена цибуля)                                                                                       | 150         | 41                     | 1,4                       | 0,057                            |
| Баклажани "Пікантні" (з волоським горіхом і часником)                                                                                        | 150         | 32                     | 1,3                       | 0,041                            |
| Гриби польські мариновані                                                                                                                    | 150         | 47                     | 1,2                       | 0,0564                           |
| Домашній разносол (корнишони, помідори черрі, морква, черемша, часник)                                                                       | 150         | 28                     | 1,3                       | 0,0364                           |
| <i>Холодні м'ясні закуски</i>                                                                                                                |             |                        |                           |                                  |
| Баварський окорок (сиров'ялений окорок с пряними травами)                                                                                    | 150         | 10                     | 0,4                       | 0,40                             |
| Буженина по-гамбургськи (запечені, пікантні шматочки свинини)                                                                                | 150         | 20                     | 0,6                       | 0,120                            |
| М'ясне плато – ростбіф, буженина, шпек (копчена свинина)                                                                                     | 150         | 41                     | 0,5                       | 0,105                            |
| М'ясне асорті (ковбаса, курячий рулет зі шпинатом, телячий язик, шматочки телятини)                                                          | 150         | 42                     | 0,5                       | 0,110                            |
| <i>Холодні овочеві закуски, сири та ін.</i>                                                                                                  |             |                        |                           |                                  |
| Оливки мариновані                                                                                                                            | 50          | 40                     | 0,4                       | 0,0160                           |
| Гриби польські мариновані                                                                                                                    | 150         | 29                     | 0,5                       | 0,0145                           |
| Сир Фета з оливковою олією                                                                                                                   | 120         | 35                     | 0,4                       | 0,0140                           |
| Сирна тарілка                                                                                                                                | 160         | 21                     | 0,1                       | 0,021                            |
| Домашній разносол (корнишони, помідори черрі, морква, черемша, часник)                                                                       | 150         | 23                     | 0,1                       | 0,023                            |
| <i>Гарячі закуски</i>                                                                                                                        |             |                        |                           |                                  |
| Філе Судака під соусом тар-тар                                                                                                               | 120/30      | 14                     | 0,7                       | 0,098                            |
| Раковий кокіль (ракові шийки в ніжному вершковому соусі с провіантськими травами під сирною шапочкою)                                        | 100/25      | 7                      | 0,8                       | 0,056                            |
| Жульєн з курячим філе                                                                                                                        | 100         | 13                     | 0,7                       | 0,091                            |
| Відварна спаржа                                                                                                                              | 80          | 10                     | 0,9                       | 0,090                            |

Продовження додатку К

|                                                                                                       |         |    |     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|-----|--------------|
| Овочі на грилі (помідори, баклажани, цукіні, солодкий перець обсмажені на грилі з соусом «Бальзамік») | 150     | 11 | 1,1 | 0,0121       |
| Жульєн грибний                                                                                        | 80      | 9  | 0,7 | 0,063        |
| Запечений сир «Брі»<br>(з медовою креольською гірчицею)                                               | 100/25  | 10 | 0,9 | 0,090        |
| <i>Супи</i>                                                                                           |         |    |     |              |
| Суп з курячим філе                                                                                    | 250     | 22 | 1,1 | 0,142        |
| Грибна лапша (Суп з білих грибів з лапшою «Капельни ди Анжело»)                                       | 300     | 16 | 1,2 | 0,192        |
| Герденський суп-гуляш                                                                                 | 300     | 14 | 1,0 | 0,140        |
| Грибний крем - суп                                                                                    | 250     | 13 | 1,3 | 0,169        |
| Суп овочевий                                                                                          | 250     | 11 | 1,0 | 0,110        |
| Крем-суп зі спаржі                                                                                    | 250     | 12 | 1,3 | 0,156        |
| <i>Основні страви</i>                                                                                 |         |    |     |              |
| Короп по-німецьки (під фірмовим соусом «Фердинанд»)                                                   | 250/30  | 25 | 1,3 | 0,125        |
| Стейк «Батерфляй» (стейк з норвежського лосося з соусом з шпинату)                                    | 150/50  | 38 | 1,1 | 0,218        |
| Шашлик з судака з креветками                                                                          | 175     | 32 | 0,9 | 0,188        |
| Королівські креветки «Гриль»                                                                          | 250     | 23 | 1,2 | 0,176        |
| Кальмари з начинкою зі шпинату                                                                        | 175/25  | 42 | 0,9 | 0,178        |
| Рагу з телятини                                                                                       | 250     | 19 | 1,2 | 0,128        |
| Ягнятина з артишоками, помідорами і оливковим маслом                                                  | 125     | 41 | 1,1 | 0,251        |
| Свиняча відбивна (класична смажена свинина) з кисло-солодким соусом                                   | 200/250 | 20 | 1,3 | 0,160        |
| Німецька домашня ковбаска з червоним соусом                                                           | 200/30  | 30 | 1,0 | 0,100        |
| Мюнхенські ковбаски гриль                                                                             | 250     | 34 | 0,9 | 0,106        |
| Куряче фрікассе по-ларнакськи                                                                         | 150     | 38 | 1,4 | 0,232        |
| Курячі шашлики                                                                                        | 200     | 32 | 0,7 | 0,0224       |
| Рагу з кролика                                                                                        | 250     | 26 | 0,9 | 0,234        |
| Нокерлькайзерівський омлет (яйця, цукор, борошно, молоко, масло, родзинки)                            | 250     | 29 | 1,1 | 0,0319       |
| <i>Гарніри</i>                                                                                        |         |    |     |              |
| Картопля відварна                                                                                     | 150     | 24 | 0,4 | 0,096        |
| Відварні брокколи та цвітна капуста                                                                   | 75/75   | 23 | 0,6 | 0,0138       |
| Рис відварний                                                                                         | 150     | 13 | 0,6 | 0,078        |
| <i>Десерти</i>                                                                                        |         |    |     |              |
| Фрукти в асортименті (за сезоном)                                                                     | 300     | 7  | 0,6 | 0,042        |
| Фруктовий салат                                                                                       | 200     | 9  | 0,7 | 0,063        |
| Апельсинові цукати в шоколаді                                                                         | 125     | 5  | 0,6 | 0,030        |
| Морозиво з фруктами                                                                                   | 75/75   | 11 | 0,8 | 0,088        |
| Німецьке морозиво                                                                                     | 150     | 8  | 0,6 | 0,048        |
| Кисіль з фініків                                                                                      | 150     | 13 | 0,3 | 0,039        |
| <b>Разом</b>                                                                                          |         |    |     | <b>5,522</b> |

## Виробнича програма холодного та гарячого цехів

| Назва страви                                                                                          | Вихід, г | Кількість порцій, шт. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|
| <i>Холодний цех</i>                                                                                   |          |                       |
| Оселедець у кисло-солодкому маринаді                                                                  | 150      | 20                    |
| "Морський фуршет"<br>(асорті з морепродуктів)                                                         | 150      | 33                    |
| Салат з винограду та сиром фетою                                                                      | 150      | 15                    |
| Салат з тушкованих овочів                                                                             | 150      | 26                    |
| Овочеве асорті (помідор, огірок, редис, зелена цибуля)                                                | 150      | 32                    |
| Баклажани "Пікантні"<br>(з волоським горіхом і часником)                                              | 150      | 23                    |
| Оливки мариновані                                                                                     | 50       | 40                    |
| Гриби польські мариновані                                                                             | 150      | 41                    |
| Домашній разносол (корнишони, помідори черрі, морква, черемша, часник)                                | 150      | 32                    |
| Баварський окорок (сиров'ялений окорок с пряними травами)                                             | 150      | 29                    |
| Буженина по-гамбургськи<br>(запечені, пікантні шматочки свинини)                                      | 150      | 47                    |
| М'ясне плато – ростбіф, буженина, шпек (копчена свинина)                                              | 150      | 28                    |
| М'ясне асорті (ковбаса, курячий рулет зі шпинатом, телячий язик, шматочки телятини)                   | 150      | 10                    |
| Сир Фета з оливковою олією                                                                            | 120      | 20                    |
| Сирна тарілка                                                                                         | 160      | 41                    |
| Фруктовий салат                                                                                       | 200      | 9                     |
| Апельсинові цукати в шоколаді                                                                         | 125      | 5                     |
| Морозиво з фруктами                                                                                   | 75/75    | 11                    |
| Німецьке морозиво                                                                                     | 150      | 8                     |
| Кисіль з фініків                                                                                      | 150      | 13                    |
| <i>Гарячий цех</i>                                                                                    |          |                       |
| Філе Судака під соусом тар-тар                                                                        | 120/30   | 14                    |
| Раковий кокіль (ракові шийки в ніжному вершковому соусі с провіантськими травами під сирною шапочкою) | 100/25   | 7                     |
| Жульєн з курячим філе                                                                                 | 100      | 13                    |
| Відварна спаржа                                                                                       | 80       | 10                    |
| Овочі на грилі (помідори, баклажани, цукіні, солодкий перець обсмажені на грилі с соусом «Бальзамік») | 150      | 11                    |
| Жульєн грибний                                                                                        | 80       | 9                     |
| Запечений сир «Брі»<br>(з медовою креольською гірчицею)                                               | 100/25   | 10                    |
| Суп з курячим філе                                                                                    | 250      | 22                    |
| Грибна лапша (Суп з білих грибів з лапшою «Капеліни ди Анжело»)                                       | 300      | 16                    |

## Продовження додатку Л

|                                                                            |         |    |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| Герденський суп-гуляш                                                      | 300     | 14 |
| Грибний крем - суп                                                         | 250     | 13 |
| Суп овочевий                                                               | 250     | 11 |
| Крем-суп зі спаржі                                                         | 250     | 12 |
| Форель смажена з соусом тар-тар                                            | 150/50  | 25 |
| Окунь морський під лимонним соусом                                         | 150/30  | 38 |
| Короп по-німецьки (під фірмовим соусом «Фердинанд»)                        | 250/30  | 32 |
| Стейк«Батерфляй» (стейк з норвежського лосося з соусом з шпинату)          | 150/50  | 23 |
| Шашлик з судака з креветками                                               | 175     | 42 |
| Королівські креветки «Гриль»                                               | 250     | 19 |
| Кальмари з начинкою зі шпинату                                             | 175/25  | 41 |
| Рагу з телятини                                                            | 250     | 20 |
| Ягнятина з артишоками, помідорами і оливковим маслом                       | 125     | 30 |
| Свиняча відбивна (класична смажена свинина) з кисло-солодким соусом        | 200/250 | 34 |
| Німецька домашня ковбаска з червоним соусом                                | 200/30  | 38 |
| Мюнхенські ковбаски гриль                                                  | 250     | 32 |
| Куряче фрікассе по-ларнакськи                                              | 150     | 26 |
| Курячі шашлики                                                             | 200     | 29 |
| Рагу з кролика                                                             | 250     | 20 |
| Нокерлькайзерівський омлет (яйця, цукор, борошно, молоко, масло, родзинки) | 250     | 21 |
| Картопля відварна                                                          | 150     | 24 |
| Відварні брокколі та цвітна капуста                                        | 75/75   | 23 |
| Рис відварний                                                              | 150     | 13 |

## Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу

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

Схема організації виробничого процесу холодного цеху

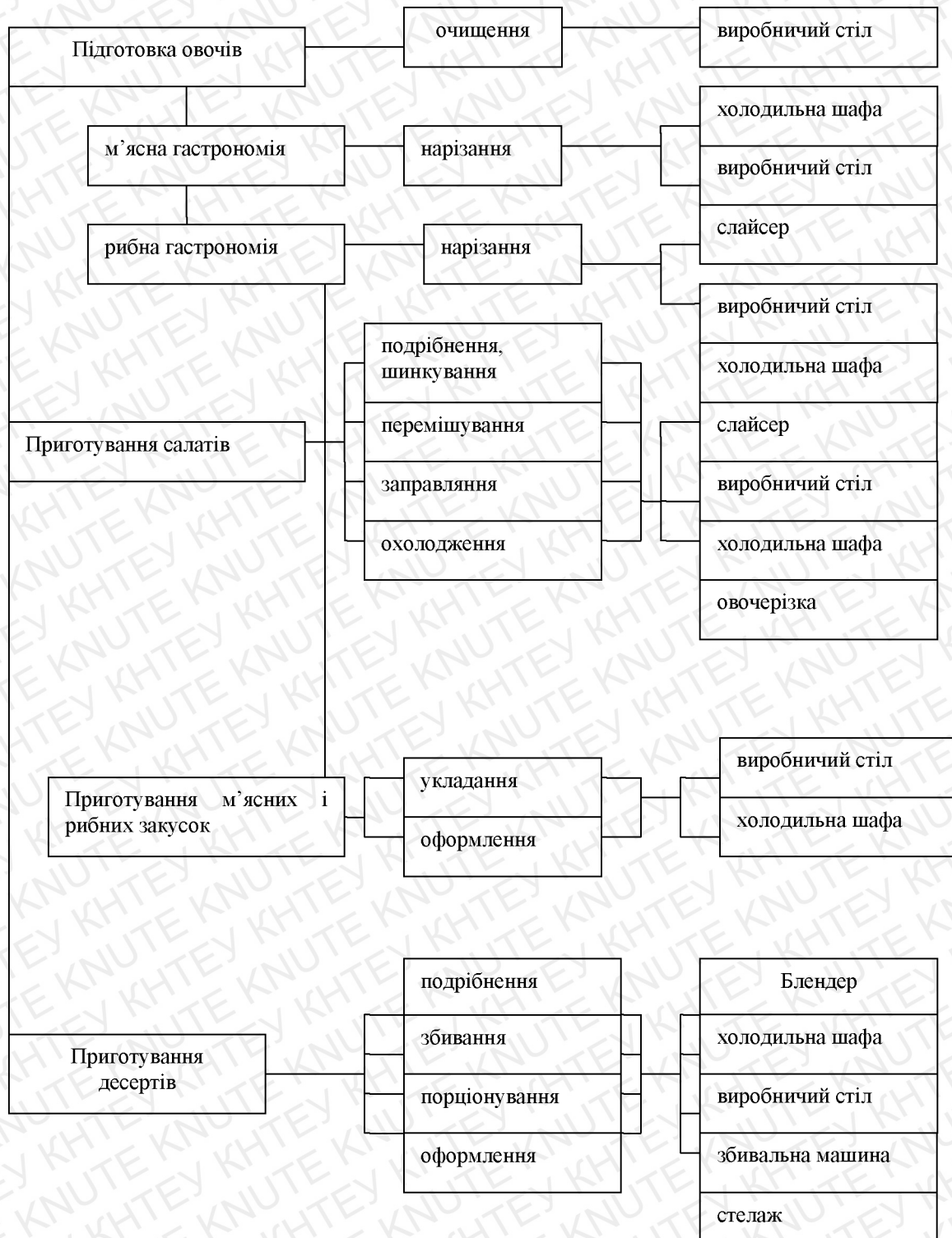


Схема організації виробничого процесу гарячого цеху



## Графік погодинної реалізації продукції ресторану

| Години роботи                                                          | Кількість порцій, шт. | 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                                   |                       | 10          | 40          | 30          | 30          | 33          | 40          | 35          | 45          | 47          | 27          | 10          | 5           |
| Коефіцієнт перерахунку                                                 |                       | 0,0284091   | 0,1136364   | 0,0852273   | 0,0852273   | 0,09375     | 0,1136364   | 0,0994318   | 0,1278409   | 0,1335227   | 0,0767045   | 0,0284091   | 0,0142045   |
| Холодні закуски                                                        | 437                   |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |
| Оселедець у кисло-солодкому маринаді                                   | 20                    | 0           | 2           | 2           | 2           | 2           | 2           | 2           | 3           | 3           | 2           | 0           | 0           |
| "Морський фуршет" (асорті з морепродуктів)                             | 33                    | 1           | 4           | 3           | 3           | 3           | 4           | 3           | 4           | 4           | 3           | 1           | 0           |
| Салат з винограду та сиром фетою                                       | 15                    | 1           | 2           | 1           | 1           | 1           | 2           | 1           | 2           | 2           | 1           | 1           | 0           |
| Салат з тушкованих овочів                                              | 26                    | 1           | 3           | 2           | 2           | 2           | 3           | 3           | 3           | 3           | 2           | 1           | 1           |
| Овочеve асорті (помідор, огірок, редис, зелена цибуля                  | 32                    | 1           | 4           | 3           | 3           | 3           | 4           | 3           | 4           | 4           | 2           | 1           | 0           |
| Баклажани "Пікантні" (з волоським горіхом і часником)                  | 23                    | 1           | 3           | 2           | 2           | 2           | 3           | 2           | 3           | 3           | 2           | 0           | 0           |
| Оливки мариновані                                                      | 40                    | 1           | 5           | 3           | 3           | 4           | 5           | 4           | 5           | 5           | 3           | 1           | 1           |
| Гриби польські мариновані                                              | 41                    | 1           | 5           | 3           | 3           | 4           | 5           | 4           | 5           | 5           | 3           | 1           | 2           |
| Домашній разносол (корнишони, помідори черрі, морква, черемша, часник) | 32                    | 1           | 4           | 3           | 3           | 3           | 4           | 3           | 4           | 4           | 2           | 1           | 0           |
| Баварський окорок (сиров'ялений окорок с пряними травами)              | 29                    | 1           | 3           | 2           | 2           | 3           | 3           | 3           | 4           | 4           | 2           | 1           | 1           |
| Буженина по-гамбургськи (запечені, пікантні шматочки свинини)          | 47                    | 1           | 5           | 4           | 4           | 4           | 5           | 5           | 6           | 6           | 4           | 2           | 1           |
| М'ясне плато – ростбіф, буженина, шпек (копчена свинина)               | 28                    | 1           | 3           | 2           | 2           | 3           | 3           | 3           | 4           | 4           | 2           | 1           | 0           |

## Продовження додатку О

|                                                                                                                            |            |          |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|----------|----------|
| М'ясне асорті<br>(ковбаса, курячий<br>рулет зі шпинатом,<br>телячий язик,<br>шматочки<br>телятини)                         | 10         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1         | 1        | 1        | 0        |
| Сир Фета з<br>оливковою олією                                                                                              | 20         | 1        | 2        | 2        | 2        | 2        | 2        | 2        | 3        | 3         | 1        | 0        | 0        |
| Сирна тарілка                                                                                                              | 41         | 1        | 5        | 3        | 3        | 4        | 5        | 4        | 5        | 5         | 3        | 2        | 1        |
| <b>Гарячі закуски</b>                                                                                                      | <b>74</b>  | <b>2</b> | <b>8</b> | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>7</b> | <b>8</b> | <b>7</b> | <b>9</b> | <b>10</b> | <b>6</b> | <b>3</b> | <b>2</b> |
| Філе Судака під<br>соусом тар-тар                                                                                          | 14         | 0        | 2        | 1        | 1        | 1        | 2        | 1        | 2        | 2         | 1        | 1        | 0        |
| Раковий кокіль<br>(ракові шийки в<br>ніжному<br>вершковому соусі<br>с провіантськими<br>травами під<br>сирною<br>шапочкою) | 7          | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 0         | 0        | 0        | 0        |
| Жульєн з курячим<br>філе                                                                                                   | 13         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 2        | 2         | 1        | 1        | 1        |
| Відварна спаржа                                                                                                            | 10         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1         | 1        | 1        | 0        |
| Овочі на грилі<br>(помідори,<br>баклажани, цукіні,<br>солодкий перець<br>обсмажені на грилі<br>с соусом<br>«Бальзамік»)    | 11         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1         | 1        | 1        | 1        |
| Жульєн грибний                                                                                                             | 9          | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1         | 1        | 0        | 0        |
| Запечений сир<br>«Брі»<br>(з медовою<br>креольською<br>гірчицею)                                                           | 10         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1         | 1        | 1        | 0        |
| <b>Супи</b>                                                                                                                | <b>88</b>  |          |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |          |
| Суп з курячим<br>філе                                                                                                      | 22         | 1        | 3        | 2        | 2        | 2        | 3        | 2        | 3        | 3         | 1        | 0        | 0        |
| Грибна лапша<br>(Суп з білих грибів<br>з лапшою<br>«Капельни ди<br>Анжело»)                                                | 16         | 0        | 2        | 1        | 1        | 2        | 2        | 2        | 2        | 2         | 1        | 1        | 0        |
| Герденський суп-<br>гуляш                                                                                                  | 14         | 0        | 2        | 1        | 1        | 1        | 2        | 1        | 2        | 2         | 1        | 1        | 0        |
| Грибний крем -<br>суп                                                                                                      | 13         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 2        | 2         | 1        | 1        | 1        |
| Суп овочевий                                                                                                               | 11         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1         | 1        | 1        | 1        |
| Крем-суп зі спаржі                                                                                                         | 12         | 0        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 1        | 2        | 2         | 1        | 1        | 0        |
| <b>Основні страви</b>                                                                                                      | <b>460</b> |          |          |          |          |          |          |          |          |           |          |          |          |
| Форель смажена з<br>соусом тар-тар                                                                                         | 25         | 1        | 3        | 2        | 2        | 2        | 3        | 2        | 3        | 3         | 2        | 1        | 1        |
| Окунь морський<br>під лимонним<br>соусом                                                                                   | 38         | 1        | 4        | 3        | 3        | 4        | 4        | 4        | 5        | 5         | 3        | 1        | 1        |

Продовження додатку О

|                                                                           |            |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Короп по-німецьки (під фірмовим соусом «Фердинанд»)                       | 32         | 1 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 2 | 1 | 0 |
| Стейк«Батерфляй» (стейк з норвежського лосося з соусом з шпинату)         | 23         | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 0 | 0 |
| Шашлик з судака з креветками                                              | 42         | 1 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 6 | 3 | 1 | 0 |
| Королівські креветки «Гриль»                                              | 19         | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 0 | 0 |
| Кальмари з начинкою зі шпинату                                            | 41         | 1 | 5 | 3 | 3 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 3 | 2 | 1 |
| Рагу з телятини                                                           | 20         | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 0 | 0 |
| Ягнятина з артишоками, помідорами і оливковим маслом                      | 30         | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 2 | 1 | 0 |
| Свиняча відбивна (класична смажена свинина) з кисло-солодким соусом       | 34         | 1 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 5 | 3 | 1 | 0 |
| Німецька домашня ковбаска з червоним соусом                               | 38         | 1 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 3 | 1 | 1 |
| Мюнхенські ковбаски гриль                                                 | 32         | 1 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 2 | 1 | 0 |
| Куряче фрікассе по-ларнакськи                                             | 26         | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 |
| Курячі шашлики                                                            | 29         | 1 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 2 | 1 | 1 |
| Рагу з кролика                                                            | 20         |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Нокерльайзерівський омлет (яйця, цукор, борошно, молоко, масло, родзинки) | 21         |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>Гарніри</b>                                                            | <b>60</b>  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Картопля відварна                                                         | 24         | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| Відварні брокколі та цвітна капуста                                       | 23         | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 0 | 0 |
| Рис відварний                                                             | 13         | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| <b>Десерти</b>                                                            | <b>148</b> |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Фрукти в асортименті (за сезоном)                                         | 7          | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Фруктовий салат                                                           | 9          | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| Апельсинові цукати в шоколаді                                             | 5          | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Морозиво з фруктами                                                       | 11         | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Німецьке морозиво                                                         | 8          | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Кисіль з фініків                                                          | 13         | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |

## Устаткування мийної столового і кухонного посуду

| Найменування устаткування     | Марка, модель     | Кількість, шт | Габаритні розміри, мм |        | Площа устаткування, м² |
|-------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------|--------|------------------------|
|                               |                   |               | довжина               | ширина |                        |
| Мийна столового посуду        |                   |               |                       |        |                        |
| Стіл виробничий з полицею     | Abat СТН-7-2      | 1             | 1500                  | 600    | 0,90                   |
| Ванна мийна 2-х секційна      | Hessen ВМП 2/6    | 3             | 1050                  | 600    | 1,89                   |
| Стелаж металевий              | Rada CM-12/4H     | 1             | 1000                  | 400    | 0,40                   |
| Полиці навісні                | Rada ПО-12/4H-430 | 2             | 1200                  | 400    | -                      |
| Рукомийник                    | Кобор ВРК-40/37   | 1             | 400                   | 370    | 0,15                   |
| Бак для відходів              | Кобор ПМ/3-60/60  | 1             | 600                   | 600    | 0,36                   |
| Посудомийна машина            | Fagor AD-48C      | 1             | 600                   | 600    | 0,36                   |
| Шафа для посуду               | Orest 120         | 5             | 1000                  | 600    | 3,00                   |
| Утилізатор харчових відходів  | WKC 8025          | 1             | 219                   | 219    | -                      |
| Загальна площа обладнання     |                   |               |                       |        | 7,06                   |
| Площа мийної столового посуду |                   |               |                       |        | 17,6                   |
| Мийна кухонного посуду        |                   |               |                       |        |                        |
| Ванна мийна 2-х секційна      | Hessen ВМП 2/6    | 2             | 1050                  | 600    | 1,26                   |
| Стіл виробничий з полицею     | Abat СТН-7-2      | 1             | 1500                  | 600    | 0,90                   |
| Бак для відходів              | Кобор ПМ/3-60/60  | 1             | 600                   | 600    | 0,36                   |
| Рукомийник                    | Кобор ВРК-40/37   | 1             | 400                   | 370    | 0,15                   |
| Утилізатор харчових відходів  | WKC 8025          | 1             | 219                   | 219    | -                      |
| Загальна площа обладнання     |                   |               |                       |        | 2,67                   |
| Площа мийної кухонного посуду |                   |               |                       |        | 6,4                    |

### Устаткування барної зони

| Найменування устаткування             | Марка, модель                         | Кількість, шт | Габаритні розміри, мм |        |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------|-----------------------|--------|
|                                       |                                       |               | довжина               | ширина |
| Барна стійка                          | SPEKTR                                | 1             | 4000                  | 760    |
| Шафа для вина                         | Crystal CRV 100B                      | 1             | 480                   | 500    |
| Льодогенератор                        | EWT INOX IM-15                        | 1             | 380                   | 430    |
| Льодоподрібнювач                      | Frosty IC-777                         | 1             | 180                   | 420    |
| Кавоварка                             | Crem International Zircon control 2Gr | 1             | 590                   | 680    |
| Кавомолка                             | Fiorenzato F6 GA                      | 1             | 230                   | 615    |
| Кип'ятильник                          | Convito WB-12                         | 1             | 280                   | 280    |
| Сокоохолоджувач                       | Remta ST 18                           | 3             | 250                   | 310    |
| Блендер                               | CASO B 2000                           | 1             | 175                   | 175    |
| Автоматизоване робоче місце офіціанта | R-Keeper V7                           | 1             | 260                   | 180    |

## 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 |
|----------------------------------------------|----------------------------|-------------|---------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Адміністративно-управлінський склад</b>   |                            |             |                                 |                                    |                                                    |                           |
| Директор                                     | 1                          | 30-45       | постійно                        | 5                                  | Вища професійна                                    | Сайти, журнали, агенції   |
| Гол-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                          |             |                                 |                                    |                                                    |                           |
| <b>Виробничий (операційний склад)</b>        |                            |             |                                 |                                    |                                                    |                           |
| Завідувач виробництвом                       | 1                          | 25-60       | постійно                        | 3                                  | Вища професійна                                    | Сайти, журнали, агенції   |
| Шеф - кухар                                  | 2                          | 25-60       | постійно                        | 3                                  | Вища професійна                                    | 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                              | 9                          | 25-55       | постійно                        | 2                                  | Середня професійна                                 | Сайти, журнали, агенції   |
| Кухар 4 розряду                              | 9                          | 21-55       | постійно                        | 1                                  | Середня професійна                                 | Сайти, журнали, агенції   |
| Офіціант                                     | 10                         | 19-45       | постійно                        | 1                                  | Середня професійна                                 | Сайти, журнали, агенції   |
| Разом виробничий персонал                    | 34                         |             |                                 |                                    |                                                    |                           |

| Допоміжний склад          |    |       |          |   |                |                         |
|---------------------------|----|-------|----------|---|----------------|-------------------------|
| Охоронець                 | 2  | 20-50 | постійно | 1 | Служба в армії | Сайти, журнали, агенції |
| Співаки і музики          | 3  | 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  | 20-40 | постійно | 1 | Повна середня  | Сайти, журнали, агенції |
| Гардеробник               | 2  | 25-45 | постійно | 1 | Повна середня  | Сайти, журнали, агенції |
| Разом допоміжний персонал | 15 |       |          |   |                |                         |
| Разом по ЗРГ              | 53 |       |          |   |                |                         |

## Штатний розклад закладу ресторанного господарства на плановий рік

| № з/п                                         | Посада, тарифний розряд | Кількість посадових одиниць |
|-----------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| <b>Адміністративно-управлінський персонал</b> |                         |                             |
| 1                                             | Директор                | 1,0                         |
| 2                                             | Гол-бухгалтер           | 1,0                         |
| 3                                             | Адміністратор           | 2,0                         |
| Разом адміністративно-управлінський персонал  |                         | <b>4,0</b>                  |
| <b>Виробничий (операційний) персонал</b>      |                         |                             |
| 1                                             | Завідувач виробництвом  | 1,0                         |
| 2                                             | Шеф - кухар             | 2,0                         |
| 4                                             | Комірник                | 1,0                         |
| 3                                             | Бармен                  | 2,0                         |
| 4                                             | Кухар 5 розряду         | 9,0                         |
| 5                                             | Кухар 4 розряду         | 9,0                         |
| 7                                             | Офіціант                | 10,0                        |
| Разом виробничий (операційний) персонал       |                         | <b>34,0</b>                 |
| <b>Допоміжний персонал</b>                    |                         |                             |
| 1                                             | Охоронець               | 2,0                         |
| 2                                             | Співаки і музики        | 3,0                         |
| 3                                             | Мийник посуду           | 4,0                         |
| 4                                             | Прибиральник приміщень  | 2,0                         |
| 5                                             | Паркувальник            | 2,0                         |
| 6                                             | Гардеробник             | 2,0                         |
| Разом по допоміжному персоналу                |                         | <b>15,0</b>                 |
| РАЗОМ по закладу ресторанного господарства    |                         | <b>53,0</b>                 |

**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 майстерні         | Надбавки за інтенсивні |                                      |                                |
| Адміністративно-управлінський персонал |                                              |                             |                       |                                     |                              |                        |                                      |                                |
| 1                                      | Директор                                     | 1                           | 18330                 | 18330                               | 0                            | 1550                   | 1550                                 | 238560                         |
| 2                                      | Гол-бухгалтер                                | 1                           | 16770                 | 16770                               | 0                            | 1400                   | 1400                                 | 218040                         |
| 3                                      | Адміністратор                                | 2                           | 12230                 | 24460                               | 0                            | 1300                   | 2600                                 | 324720                         |
|                                        | Разом адміністративно-управлінський персонал | 4                           | 47330                 | 59560                               | 0                            | 4250                   | 5550                                 | 781320                         |
| Виробничий (операційний) персонал      |                                              |                             |                       |                                     |                              |                        |                                      |                                |
| 4                                      | Завідувач виробництвом                       | 1                           | 13120                 | 13120                               | 0                            | 1350                   | 1350                                 | 173640                         |
| 5                                      | Шеф - кухар                                  | 2                           | 13710                 | 27420                               | 1400                         | 0                      | 2800                                 | 362640                         |
| 6                                      | Комірник                                     | 1                           | 10800                 | 10800                               | 0                            | 1200                   | 1200                                 | 144000                         |
| 7                                      | Бармен                                       | 2                           | 8000                  | 16000                               | 1000                         | 0                      | 2000                                 | 216000                         |
| 8                                      | Кухар 5 розряду                              | 9                           | 10840                 | 97560                               | 1150                         | 0                      | 10350                                | 1294920                        |
| 9                                      | Кухар 4 розряду                              | 9                           | 9710                  | 87390                               | 1050                         | 0                      | 9450                                 | 1162080                        |
| 10                                     | Офіціант                                     | 10                          | 7830                  | 78300                               | 900                          | 0                      | 9000                                 | 1047600                        |
|                                        | Разом виробничий (операційний) персонал      | 34                          | 74010                 | 330590                              | 5500                         | 2550                   | 36150                                | 4400880                        |
| Допоміжний персонал                    |                                              |                             |                       |                                     |                              |                        |                                      |                                |
| 11                                     | Охоронець                                    | 2                           | 7900                  | 15800                               | 0                            | 900                    | 1800                                 | 211200                         |
| 12                                     | Співаки і музики                             | 3                           | 8020                  | 24060                               | 0                            | 950                    | 2850                                 | 322920                         |
| 13                                     | Мийник посуду                                | 4                           | 7150                  | 28600                               | 0                            | 800                    | 3200                                 | 381600                         |
| 14                                     | Прибиральник приміщень                       | 2                           | 6960                  | 13920                               | 0                            | 700                    | 1400                                 | 183840                         |
| 15                                     | Паркувальник                                 | 2                           | 6870                  | 13740                               | 0                            | 650                    | 1300                                 | 180480                         |
| 16                                     | Гардеробник                                  | 2                           | 6650                  | 13300                               | 0                            | 600                    | 1200                                 | 174000                         |
|                                        | Разом допоміжний персонал                    | 15                          | 43550                 | 109420                              | 0                            | 4600                   | 11750                                | 1454040                        |
|                                        | Разом місячний фонд заробітної плати.        | 53                          | 164890                | 499570                              | 5500                         | 11400                  | 53450                                | 6636240                        |

## Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по ресторану "Bavaria plaza"

| 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                            |
| <i>Холодні закуски</i> |                        |                                     |                 |                                    |
| 1. Рибні               | 11,0                   | 70,9                                | 779             |                                    |
| 2. М'ясні              | 28,1                   | 60,3                                | 1697            |                                    |
| 3. Салати              | 29,1                   | 81,9                                | 2380            |                                    |
| 4. Овочеві             | 5,9                    | 42,5                                | 253             |                                    |
| 5. Солоні              | 20,6                   | 40,5                                | 834             |                                    |
| 6. Сирні               | 5,3                    | 57,0                                | 300             |                                    |
| Усього                 | 100,0                  |                                     | 6243            | 62,43                              |
| <i>Гарячі закуски</i>  |                        |                                     |                 |                                    |
| 1. Рибні               | 16,2                   | 77,0                                | 1249            |                                    |
| 2. М'ясні              | 39,2                   | 65,7                                | 2575            |                                    |
| 3. Овочеві             | 29,7                   | 43,5                                | 1293            |                                    |
| 4. Інші                | 14,9                   | 48,5                                | 721             |                                    |
| Усього                 | 100,0                  |                                     | 5838            | 58,38                              |
| <i>Супи</i>            |                        |                                     |                 |                                    |
| 1. Прозорі             | 30,7                   | 51,8                                | 1589            |                                    |
| 2. Заправні            | 48,9                   | 47,1                                | 2301            |                                    |
| 3. Суп-пюре            | 20,5                   | 49,5                                | 1013            |                                    |
| Усього                 | 100,0                  |                                     | 4903            | 49,03                              |
| <i>Основні страви</i>  |                        |                                     |                 |                                    |
| 1. Рибні               | 23,5                   | 127,2                               | 2986            |                                    |
| 2. М'ясні              | 32,2                   | 116,7                               | 3755            |                                    |
| 3. З птиці             | 11,5                   | 102,1                               | 1176            |                                    |
| 4. Овочеві             | 9,8                    | 110,5                               | 1081            |                                    |
| 4. Картопляні          | 7,6                    | 72,8                                | 554             |                                    |
| 5. Інші                | 15,4                   | 53,7                                | 829             |                                    |
| Усього                 | 100,0                  |                                     | 10381           | 103,81                             |
| <i>Гарніри</i>         |                        |                                     |                 |                                    |
| 1. Картопляні          | 35,0                   | 38,5                                | 1348            |                                    |
| 2. Круп'яні            | 48,3                   | 37,0                                | 1788            |                                    |
| 3. Овочеві             | 16,7                   | 33,5                                | 558             |                                    |
| Усього                 | 100,0                  |                                     | 3694            | 36,94                              |
| <i>Десерти</i>         |                        |                                     |                 |                                    |

## Продовження додатку У

|                                            |       |      |      |       |
|--------------------------------------------|-------|------|------|-------|
| 1. Морозиво                                | 22,6  | 45,0 | 1019 | 47,49 |
| 2. Фрукти                                  | 20,8  | 56,8 | 1179 |       |
| 3. Рулети                                  | 15,1  | 42,2 | 637  |       |
| 4. Повидлянки                              | 18,9  | 41,1 | 775  |       |
| 5. Інші                                    | 22,6  | 50,3 | 1139 |       |
| Усього                                     | 100,0 |      | 4749 |       |
| Холодні напої власного виробництва (фреші) |       |      |      |       |
| 1. Апельсиновий                            | 25,0  | 42,0 | 1050 | 42,27 |
| 2. Ананасовий                              | 16,7  | 55,0 | 917  |       |
| 3. Грейпфрутовий                           | 31,3  | 42,0 | 1313 |       |
| 4. Яблучний                                | 27,1  | 35,0 | 948  |       |
| Усього                                     | 100,0 |      | 4227 |       |
| Холодні напої закупівельні                 |       |      |      |       |
| 1. Води звичайні                           | 50,0  | 21,0 | 1050 | 21,75 |
| 2. Води солодкі                            | 50,0  | 22,5 | 1125 |       |
| Усього                                     | 100,0 |      | 2175 |       |
| Гарячі напої                               |       |      |      |       |
| 1. Чай                                     | 50,0  | 19,0 | 950  | 21,25 |
| 2. Кава                                    | 50,0  | 23,5 | 1175 |       |
| Усього                                     | 100,0 |      | 2125 |       |

## Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на рік

| Витрати                                                                              | Обсяг витрат у натуральних показниках | Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ) | Поточні витрати за рік, тис.грн. |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|
| 1.Витрати електроенергії, кВт/год                                                    | 23375,66                              | 1,87121                                  | 43,74                            |
| 2.Витрати на опалення, Гкал                                                          | 296,70                                | 1534,67                                  | 455,34                           |
| 3. Витрати води, м <sup>3</sup>                                                      | 3396,79                               |                                          |                                  |
| Холодна                                                                              | 1702,66                               | 11,84                                    | 20,16                            |
| Гаряча                                                                               | 1694,13                               | 81,28                                    | 137,70                           |
| <b>Разом</b>                                                                         |                                       |                                          | <b>656,94</b>                    |
| <b><u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u></b> |                                       |                                          | <b>404,14</b>                    |

## Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства на рік

| Показники                                              | 1-ий рік | 2-ий рік | 3-ій рік | 4-ий рік | 5-ий рік |
|--------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати</b>    |          |          |          |          |          |
| 1. Будівництво чи придбання приміщень                  | 13231,3  |          |          |          |          |
| 2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:        | 2198,5   |          |          |          |          |
| 2.1 Холодильне обладнання                              | 695,9    |          |          |          |          |
| 2.2 Механічне обладнання                               | 664,3    |          |          |          |          |
| 2.3 Теплове обладнання                                 | 348,0    |          |          |          |          |
| 2.4 Торговельне обладнання                             | 442,9    |          |          |          |          |
| 2.5 Вимірювальні прилади                               | 47,4     |          |          |          |          |
| 3. Меблі, інше офісне обладнання                       | 253,1    |          |          |          |          |
| 4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини         | 79,1     |          |          |          |          |
| 5. Вартість інших основних фондів                      | 632,7    |          |          |          |          |
| 6. Інші види капітальних витрат                        | -        | -        | -        | -        | -        |
| 7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту | -        |          |          |          |          |
| 8. Резерв капітальних витрат                           | -        |          |          |          |          |
| <b>Разом капітальні витрати</b>                        | 16394,6  | 0,0      | 0,0      | 0,0      | 0,0      |
| <b>2. Джерела отримання коштів</b>                     |          |          |          |          |          |
| 1. Власні кошти, разом                                 | 16394,7  | 6793,3   | 14008,9  | 21686,8  | 29869,7  |
| У тому числі: внески до статутного фонду               | 9986,7   |          |          |          |          |
| Прибуток (капіталізований)                             | 5427,9   | 5862,1   | 6331,1   | 6837,6   | 7384,6   |
| Амортизаційні відрахування                             | 980,1    | 931,1    | 884,5    | 840,3    | 798,3    |
| Нерозподілений прибуток минулих років                  |          | 0,0      | 6793,3   | 14008,9  | 21686,8  |
| 3. Інші джерела залучення                              | -        | -        | -        | -        | -        |
| <b>Разом фінансові кошти</b>                           | 16394,7  | 6793,3   | 14008,9  | 21686,8  | 29869,7  |
| <b>Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів</b>    | 0,0      | 6793,3   | 14008,9  | 21686,8  | 29869,7  |

## Зведений кошторисний розрахунок ресторану

| № розділ                                                                                             | Стаття витрат                                                                             | Рекомендовані співвідношення вартості        | Розмір витрат, тис. грн. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>                                                        |                                                                                           |                                              |                          |
| 1                                                                                                    | Підготовка території будівництва.                                                         | 2% від вартості будівництва за підрозділом 2 | 169,62                   |
| 2                                                                                                    | Основні об'єкти будівництва, у т.ч.                                                       | дані розрахунки з них:                       |                          |
| 2,1                                                                                                  | Загальнобудівельні роботи                                                                 | 56%                                          | 4749,25                  |
| 2,2                                                                                                  | Електротехнічні роботи                                                                    | 6%                                           | 508,85                   |
| 2,3                                                                                                  | Сантехнічні роботи                                                                        | 5%                                           | 424,04                   |
| 2,4                                                                                                  | Зв'язок та сигналізація                                                                   | 3%                                           | 254,42                   |
| 2,5                                                                                                  | Устаткування, меблі та інвентар                                                           | 30%                                          | 2544,24                  |
| <b>Разом за підрозділом 2</b>                                                                        |                                                                                           | <b>100%</b>                                  | <b>8480,80</b>           |
| 3                                                                                                    | Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення                                          | 4% за підрозділом 2                          | 339,23                   |
| 4                                                                                                    | Об'єкти енергетичного господарства                                                        | 1% за підрозділом 2                          | 84,81                    |
| 5                                                                                                    | Об'єкти транспортного господарства та зв'язку                                             | 0,3% за підрозділом 2                        | 25,44                    |
| 6                                                                                                    | Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання | 10% за підрозділом 2                         | 848,08                   |
| 7                                                                                                    | Благоустрій і озеленення території                                                        | 3% за підрозділом 2                          | 254,42                   |
| <b>Разом за підрозділами 1-7</b>                                                                     |                                                                                           |                                              | <b>10032,79</b>          |
| 8                                                                                                    | Тимчасові будівлі та споруди                                                              | 0,7% за підрозділом 1-7                      | 70,23                    |
| 9                                                                                                    | Інші роботи та витрати                                                                    | 6% за підрозділом 1-7                        | 601,97                   |
| <b>Разом за підрозділами 1-9</b>                                                                     |                                                                                           |                                              | <b>10704,98</b>          |
| 10                                                                                                   | Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд         | 2% за підрозділом 1-7                        | 200,66                   |
| 11                                                                                                   | Підготовка експлуатаційних кадрів                                                         | 0,4% за підрозділом 1-9                      | 42,82                    |
| 12                                                                                                   | Проектні та вишукувальні роботи                                                           | 5,7% за підрозділом 1-7                      | 571,87                   |
| <b>Усього. Базисна вартість будівництва</b>                                                          |                                                                                           |                                              | <b>11520,33</b>          |
| <b>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</b> |                                                                                           |                                              |                          |
| 1                                                                                                    | Обов'язкові платежі (податки та збори)                                                    | 38% за підрозділом 1-9                       | 4067,89                  |
| 2                                                                                                    | Резервний компенсаційний фонд замовника                                                   | 7% від суми базисної вартості.               | 806,42                   |
| <b>Усього по розділу Б:</b>                                                                          |                                                                                           |                                              | <b>4874,32</b>           |
| <b>Загалом сума витрат на будівництво, В<sub>А+Б</sub></b>                                           |                                                                                           |                                              | <b>16394,65</b>          |

**Шістнадцять мільйонів триста дев'яносто чотири тисячі шістсот п'ятдесят грн.**



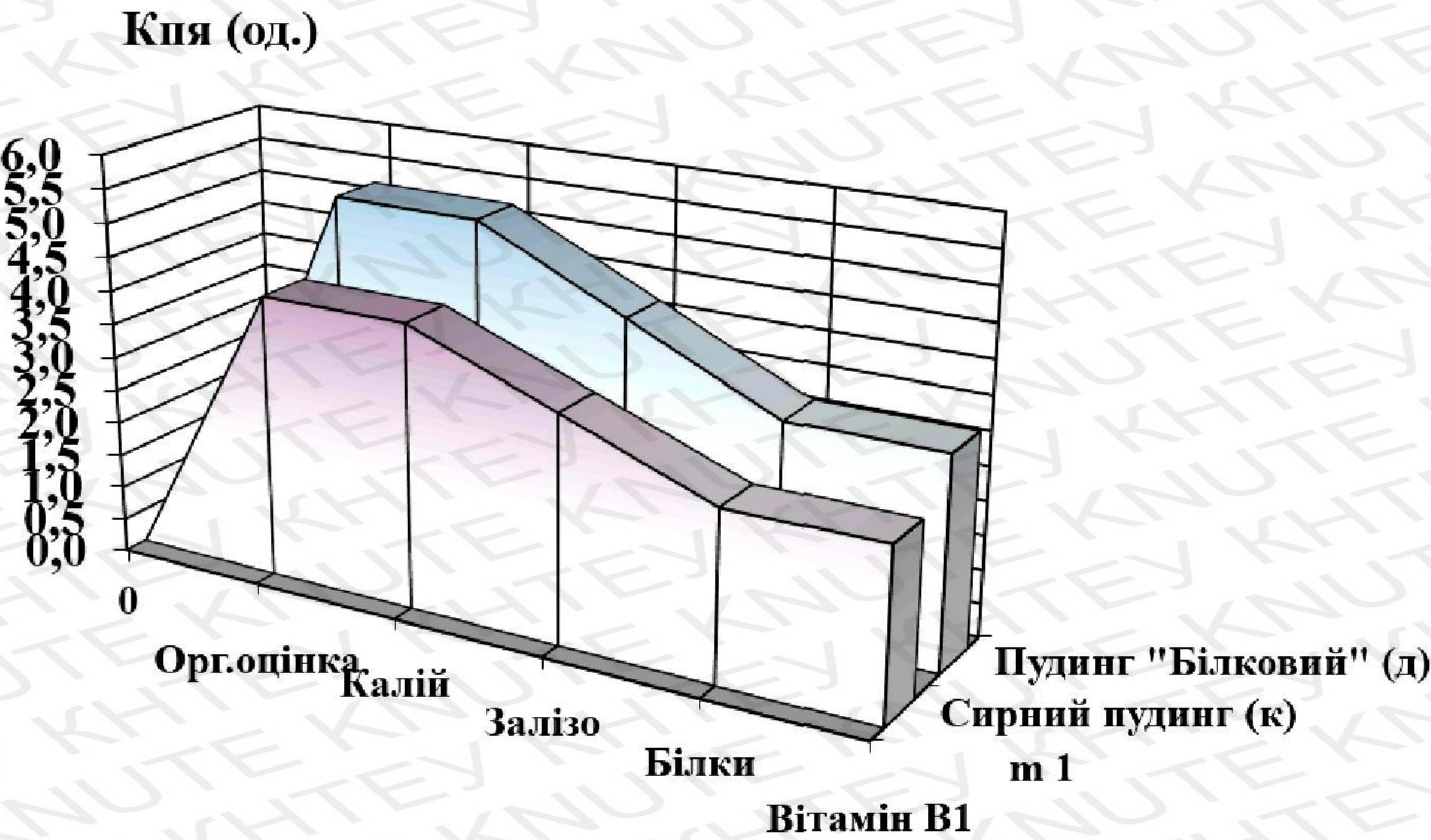
Порівняльна характеристика хімічного складу пудингу «Білковий»

| Показники    | Контроль | Дослід | Різниця % | Задоволення<br>добової<br>потреби %<br>(дослід) |
|--------------|----------|--------|-----------|-------------------------------------------------|
| Білки, г     | 15,62    | 18,36  | 17,5      | 22,9                                            |
| Жири, г      | 19,32    | 21,57  | 11,6      | 21,5                                            |
| Вуглеводи, г | 91,27    | 94,98  | 4         | 22,6                                            |
| Na мг        | 76,41    | 129,51 | 69,3      | 3,8                                             |
| K, мг        | 123,4    | 176,16 | 42,7      | 11,2                                            |
| Ca, мг       | 60,24    | 68,1   | 13        | 6,8                                             |
| Fe, мг       | 2,95     | 3,6    | 22,4      | 34,1                                            |
| Mg, мг       | 11       | 14,96  | 36        | 12,3                                            |
| C, мг        | 0,28     | 0,29   | 3,5       | 15,1                                            |
| B1, мг       | 0,15     | 0,18   | 20        | 13,9                                            |
| B2, мг       | 0,32     | 0,38   | 18,7      | 23,7                                            |
| PP, мг       | 0,51     | 0,27   | 52,9      | 1,8                                             |
| E, мг        | 1,2      | 1,25   | 4,1       | 10                                              |

Технологічна схема виробництва сирного пудингу «Білковий»

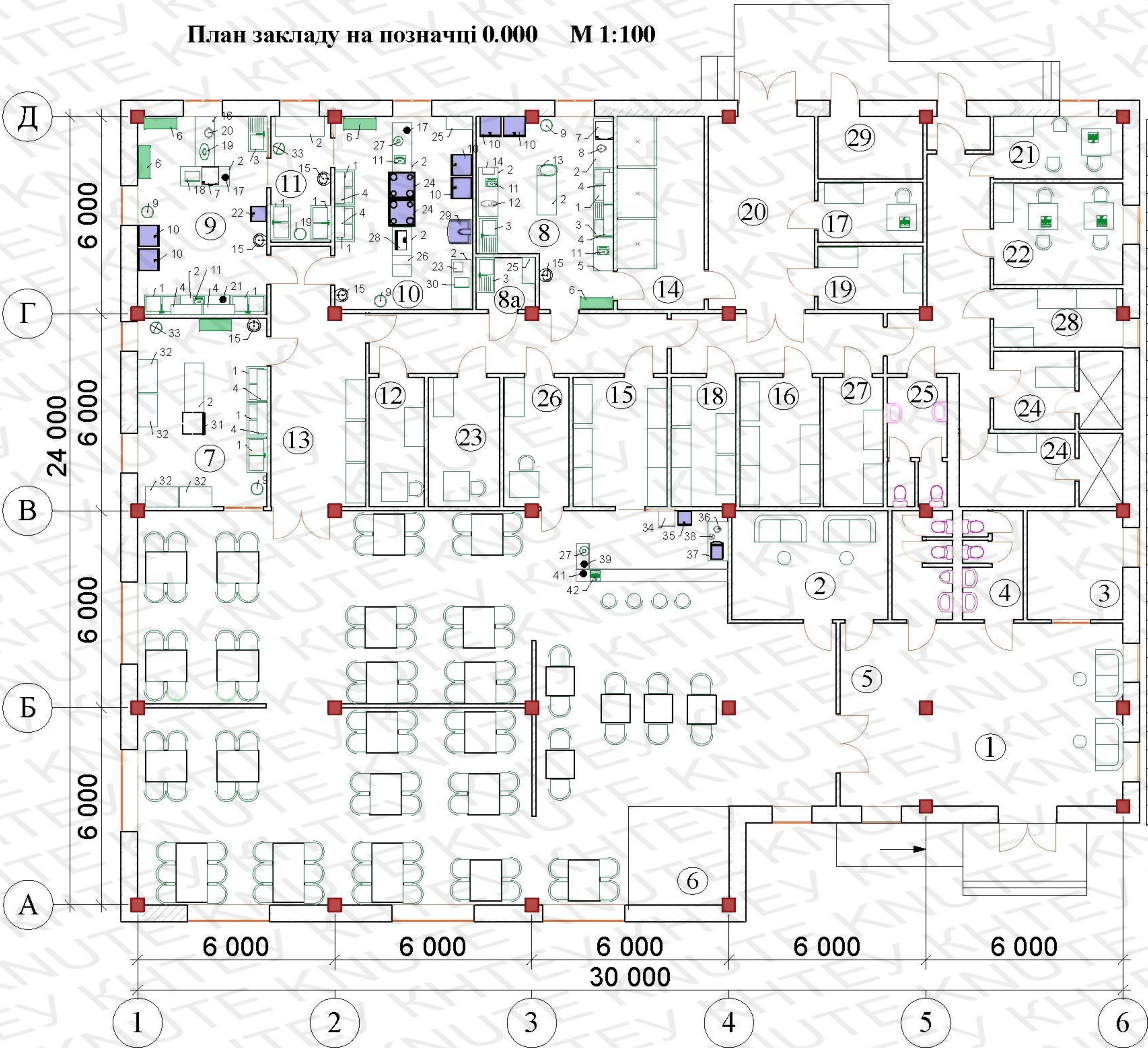


Модель якості пудингу «Білковий» з додаванням сухої молочної сироватки



|               |                  |  |  |  |  |                                                                                  |                                                                                       |       |         |
|---------------|------------------|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|               |                  |  |  |  |  | КНТЕУ 8.181.19. 07м-09 -ВКП ГЧ                                                   |                                                                                       |       |         |
|               |                  |  |  |  |  | Проект ресторану німецької кухні на 100 місць<br>у Дніпровському районі м. Києва |                                                                                       |       |         |
|               |                  |  |  |  |  | Ресторан на 100 місць                                                            | Стадія                                                                                | Аркуш | Аркушів |
| Зав. кафедрою | Кравченко М.Ф.   |  |  |  |  |                                                                                  | Н                                                                                     | 2     | 4       |
| Керівник      | Піддубний В.А.   |  |  |  |  | Графічні матеріали за результатами<br>наукових досліджень                        | Факультет ресторанно-готельного<br>та туристичного бізнесу<br>2 курс 7м група, з.ф.н. |       |         |
| Студентка     | Котішевська А.В. |  |  |  |  |                                                                                  |                                                                                       |       |         |
|               |                  |  |  |  |  |                                                                                  |                                                                                       |       |         |

План закладу на позначці 0.000 М 1:100



Експлікація приміщень

| №                                   | Найменування приміщень            | Площа, м² |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------|
| Для відвідувачів                    |                                   |           |
| 1                                   | Вестибюль                         | 30        |
| 2                                   | Аванзал                           | 15        |
| 3                                   | Гардероб для відвідувачів         | 10        |
| 4                                   | Санвузли для відвідувачів         | 12        |
| 5                                   | Зала ресторану з барною стійкою   | 210       |
| 6                                   | Сцена                             | 10        |
| Виробничі приміщення                |                                   |           |
| 7                                   | Мийна столового посуду і сервізна | 18        |
| 8                                   | Доготівельний цех                 | 21        |
| 8а                                  | Приміщення обробки зелені         | 3         |
| 9                                   | Холодний цех                      | 21        |
| 10                                  | Гарячий цех                       | 24        |
| 11                                  | Мийна кухонного посуду            | 6         |
| 12                                  | Приміщення зав. виробництвом      | 6         |
| 13                                  | Роздаткова                        | 8         |
| Складські приміщення                |                                   |           |
| 14                                  | Приміщення охолоджувальних камер  | 15        |
| 15                                  | Комора вино-горілчаных виробів    | 9         |
| 16                                  | Комора сухих продуктів            | 7         |
| 17                                  | Приміщення комірника              | 6         |
| 18                                  | Комора інвентарю                  | 6         |
| 19                                  | Комора мийної тари                | 6         |
| 20                                  | Завантажувальна                   | 16        |
| Адміністративно-побутові приміщення |                                   |           |
| 21                                  | Кабінет директора                 | 8         |
| 22                                  | Контора                           | 12        |
| 23                                  | Приміщення персоналу              | 8         |
| 24                                  | Гардероб для персоналу з душовими | 20        |
| 25                                  | Сан. вузол для персоналу          | 8         |
| 26                                  | Кімната для офіціантів            | 7         |
| 27                                  | Гардероб для офіціантів           | 6         |
| 28                                  | Білянина                          | 5         |
| Технічні приміщення                 |                                   |           |
| 29                                  | Теплогункт                        | 4         |
| РАЗОМ корисна площа                 |                                   | 533       |

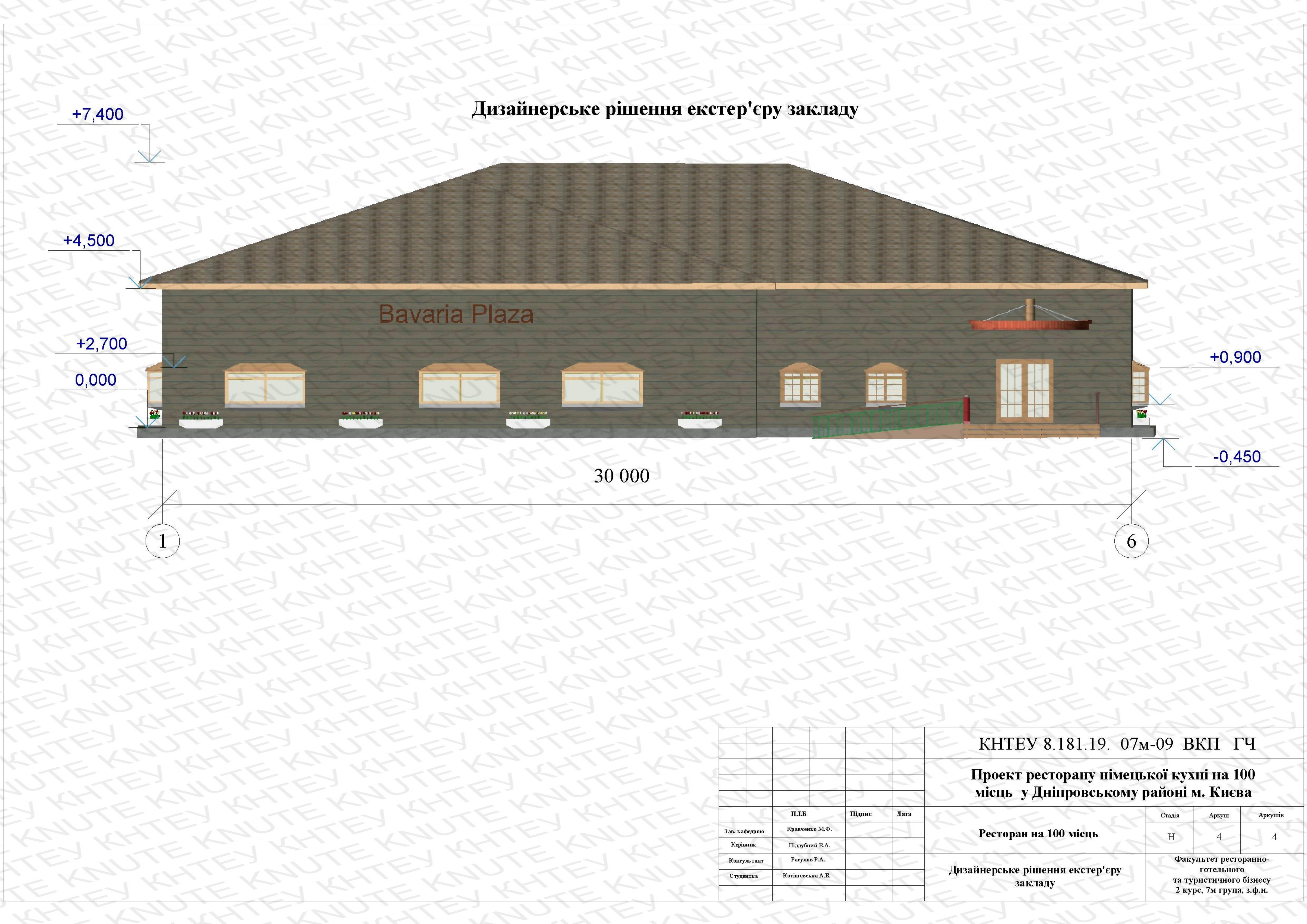
Специфікація технологічного устаткування

| №п/п | Устаткування                            | Марка, тип                            | К-сть, шт. | Габаритні розміри |     |
|------|-----------------------------------------|---------------------------------------|------------|-------------------|-----|
|      |                                         |                                       |            | l                 | b   |
| 1    | Ванна мийна 2-х секційна                | Hessen BMII 2/6                       | 10         | 1050              | 600 |
| 2    | Стіл виробничий                         | Abat CTH-7-2                          | 10         | 1500              | 600 |
| 3    | Стіл виробничий з мийною ванною         | ATESY BCMII-1/1200P                   | 3          | 1000              | 600 |
| 4    | Полки настінні                          | Rada ПІО-12/4Н-430                    | 8          | 1200              | 400 |
| 5    | Стіл виробничий для очистки цибулі      | Abat CIIPO-6-1                        | 1          | 1000              | 600 |
| 6    | Стелаж виробничий                       | Rada CM-12/4H                         | 5          | 1000              | 400 |
| 7    | Вакууматор                              | Lavezzini DG 45                       | 2          | 560               | 640 |
| 8    | Комбайн кухонний (овочерізка, кутер)    | Robot Coupe R 201 E/2                 | 1          | 320               | 220 |
| 9    | Бак для відходів                        | Кобор ПМ/3-60/60                      | 4          | 600               | 600 |
| 10   | Шафа холодильна                         | T-35F Freezer                         | 6          | 800               | 800 |
| 11   | Ванг електронні порційні                | CAS AD-2.5                            | 4          | 200               | 600 |
| 12   | М'ясорозривач                           | Omas TAG 94E                          | 1          | 450               | 200 |
| 13   | М'ясорубка                              | Angelo Po TGH2                        | 1          | 600               | 300 |
| 14   | Пристрій для чищення риби               | Торгмаш РН-30                         | 1          | 224               | 265 |
| 15   | Рукомильник                             | Кобор BPK-40/37                       | 5          | 400               | 370 |
| 16   | Стіл охолоджувальний                    | Abat COX-8-2                          | 1          | 1500              | 600 |
| 17   | Блендер                                 | CASO B 2000                           | 2          | 175               | 175 |
| 18   | Машина для чищення та нарізання фруктів | Apach APP10 220                       | 1          | 250               | 470 |
| 19   | Овочерізка                              | Apach AVG200 CE                       | 1          | 280               | 510 |
| 20   | Слайсер                                 | Apach A 250                           | 1          | 280               | 320 |
| 21   | Міксер                                  | Smeg SMF01 CREU                       | 1          | 402               | 221 |
| 22   | Фризер                                  | GGM Gastro EMS10                      | 1          | 435               | 500 |
| 23   | Електрична фритюрниця                   | Roal HEF-6L                           | 1          | 430               | 300 |
| 24   | Електрогніт                             | Rada IIE-724IIK                       | 2          | 840               | 850 |
| 25   | Шафа для інвентарю                      | Кобор IIIГБ-80/40                     | 1          | 800               | 404 |
| 26   | Гриль                                   | Fissa Kovinastroj                     | 1          | 620               | 350 |
| 27   | Кит'ятинник                             | Convito WB-12                         | 2          | 280               | 280 |
| 28   | Макароніварка                           | Azimut VT 30 EL                       | 1          | 330               | 600 |
| 29   | Пароконвектомат                         | Abat IKA10-1/1BM                      | 1          | 1012              | 821 |
| 30   | Мікрохвильова піч                       | Goldstar MH-886 TD                    | 1          | 508               | 305 |
| 31   | Посудомийна машина                      | Fagor AD-48C                          | 1          | 600               | 600 |
| 32   | Шафа для посуду                         | Orest 120                             | 5          | 1000              | 600 |
| 33   | Утилізатор харчових відходів            | WKC 8025                              | 2          | 219               | 219 |
| 34   | Шафа для вина                           | Crystal CRV 100B                      | 1          | 480               | 500 |
| 35   | Льодогенератор                          | EWT INOX IM-15                        | 1          | 380               | 430 |
| 36   | Льодоподрібнювач                        | Frosty IC-777                         | 1          | 180               | 420 |
| 37   | Кавоварка                               | Crem International Zircon control 2Gr | 1          | 590               | 680 |
| 38   | Кавомолка                               | Fiorenzato F6 GA                      | 1          | 230               | 615 |
| 39   | Сокоохолоджувач                         | Remita ST 18                          | 3          | 250               | 310 |
| 40   | Блендер                                 | CASO B 2000                           | 1          | 175               | 175 |
| 42   | Автоматизоване робоче місце офіціанта   | R-Keeper V7                           | 1          | 260               | 180 |

КНТЕУ 8.181.19. 07м-09 -ВКП ГЧ

Проект ресторану німецької кухні на 100 місць  
у Дніпровському районі м. Києва

|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  |  |  | КНТЕУ 8.181.19. 07м-09 -ВКП ГЧ                                                   |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Проект ресторану німецької кухні на 100 місць<br>у Дніпровському районі м. Києва |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |                                                                                  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | </                                                                               |  |  |



Дизайнерське рішення екстер'єру закладу

Bavaria Plaza

30 000

1

6

|               |                  |  |        |      |  |                                                                               |                                                                                  |       |         |
|---------------|------------------|--|--------|------|--|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|               |                  |  |        |      |  | КНТЕУ 8.181.19. 07м-09 ВКП ГЧ                                                 |                                                                                  |       |         |
|               |                  |  |        |      |  | Проект ресторану німецької кухні на 100 місць у Дніпровському районі м. Києва |                                                                                  |       |         |
|               |                  |  |        |      |  | Ресторан на 100 місць                                                         | Стадія                                                                           | Аркуш | Аркушів |
| Зав. кафедрою | П.І.Б            |  | Підпис | Дата |  |                                                                               | Н                                                                                | 4     | 4       |
| Керівник      | Піддубний В.А.   |  |        |      |  |                                                                               |                                                                                  |       |         |
| Консультант   | Расулов Р.А.     |  |        |      |  |                                                                               |                                                                                  |       |         |
| Студентка     | Котішевська А.В. |  |        |      |  | Дизайнерське рішення екстер'єру закладу                                       | Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група, з.ф.н. |       |         |
|               |                  |  |        |      |  |                                                                               |                                                                                  |       |         |