

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ АЗЕРБАЙДЖАНСЬКОЇ КУХНІ НА 80 МІСЦЬ У ПЕЧЕРСЬКОМУ РАЙОНІ М.КИЄВА»

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

Р.М. Курбангалієва

Науковий керівник проекту

В.А. Піддубний,
докт. техн. наук, професор

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

В.А. Піддубний,
докт. техн. наук, професор

Підбір технологічного устаткування

І.І. Трасенко,
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

«_____» _____ 2019 р.

З А В Д А Н Н Я
на випускний кваліфікаційний проект студентів

Курбангалієва Рената Маратовича

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

«Проект ресторану азербайджанської кухні на 80 місць у гпечерському 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 закладу ресторанного господарства у Печерському районі м. Києва з впровадженням м'ясних страв азербайджанської кухні з підвищеним вмістом йоду та харових волокон.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, люля-кебаб з порошком ламінарії та насінням льону.

Предмет дослідження: ресторан азербайджанської кухні на 80 місць, м'ясні страв азербайджанської кухні з підвищеним вмістом йоду та харових волокон, рецептури азербайджанської кухні і технологія виробництва продукції на основі рослинної сировини.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.			
Підбір технологічного устаткування			
2. Архітектура. Дизайн.			
3. Управління. Економіка.			

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 інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або 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 2019 р.	

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

—

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 студента(ки) _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« » 20 p.

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

Студента: Курбангалієв Ренат Маратович
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Тема проекту: «Проект ресторану азербайджанської кухні на 80 місць у
Печерському районі м.Києва»**

Керівник проекту: Піддубний Володимир Антонович
Термін захисту: «___» _____ 2019 р.
Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту було досліджено Печерський район міста Києва. З урахуванням зацікавленості населення міста тематичними закладами з цілісною концепцією та кухнею, для будівництва обрано ресторан азербайджанської кухні.

За результатами проведених досліджень, враховуючи високу туристичну привабливість Печерського району міста Києва, встановлено доцільність проектування ресторану на 80 місць по вулиці Мечникова 14. Встановлено, що в ареалі діяльності проєктованого ресторану в радіусі 3 км знаходяться 44 заклади ресторанного господарства, які створюють колорит різноманітних кухонь світу.

Цільовим сегментом ринку споживачів для проєктованого ресторану є люди віком 25-50 років, переважно із рівнем доходу вище середнього.

Для відображення специфіки азербайджанського колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Савалан».

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «Савалан» є страви нової та аутентичної азербайджанської кухні з ексклюзивною подачею страв.

В проєктованому закладі досліджено та впроваджено у виробничий процес азербайджанську страву – люля-кебаб з насінням льону та порошком ламінарії. У поживному складі розробленої страви поповнився вміст харчових волокон, кальцію, фосфору, магнію, йоду та вітамінів В₁ та В₉.

Відповідно до типу, напрямку закладу ресторанного господарства розроблено виробничу програму, підібрано устаткування, відповідно до технологічних процесів кожного з цехів.

Визначено інженерні характеристики проєктованого ресторану «Савалан», розраховано вартість загальнобудівельних робіт.

Майбутній ресторан планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,2 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 52 сторінках пояснювальної записки та містить 33 таблиці і 10 рисунків, 15 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Summary

As part of the writing of the final qualification project, the Pechersk district of Kyiv was explored. Taking into account the interest of the population of the city by thematic establishments with a holistic concept and cuisine, Azerbaijani cuisine restaurant was chosen for construction.

According to the results of the researches, considering the high tourist attractiveness of the Pechersk district of Kyiv, the expediency of designing a restaurant for 80 places along Mechnikov Street 14 was established. .

The target segment of the consumer market for the projected restaurant is people aged 25-50 years, mainly with above average income.

To reflect the specifics of the Azerbaijani color and features of the gastronomic concept, the name of the restaurant "Savalan" is proposed.

The main gastronomic trend on the theme of the restaurant "Savalan" is the dishes of new and authentic Azerbaijani cuisine with exclusive serving of dishes.

The Azerbaijani dish - lamb kebab with flax seeds and kelp powder was researched and introduced into the production process at the designed facility. The nutritional composition of the developed meal is supplemented with the content of dietary fiber, calcium, phosphorus, magnesium, iodine and vitamins B1 and B9.

According to the type, direction of the restaurant establishment, a production program was developed, equipment was selected according to the technological processes of each shop.

The engineering characteristics of the designed restaurant "Savalan" are determined, the cost of general construction works is calculated.

The future restaurant is planned to be created on the basis of a collective enterprise with the organization of the legal form of the enterprise in the form of a limited liability company. The basic economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments is estimated, and the payback period of the project is 3.2 years.

The final qualification project is set out on 52 pages of explanatory note and contains 33 tables and 10 figures, 15 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

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

Резюме проекту (висновки)

.....

Список використаних

джерел.....

Додатки.....

Графічні матеріали.....

ВСТУП

Сьогодні ринок послуг ресторанного господарства постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Смаки, уподобання та платоспроможність споживачів безпосередньо диктують зміни щодо різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальному ринку, що забезпечує, з одного боку, підтримку одне одному, а з іншого – створює конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості, залученню більшої кількості споживачів і, як результат – збільшенню прибутку [22]. Широкої популярності на сьогодні набувають заклади ресторанного господарства з кулінарним спрямуванням на етнічну кухню, наприклад: ресторани української, італійської, азербайджанської, грузинської чи японської кухні.

У Києві все частіше відкриваються ресторани азербайджанської кухні, серед них: «Бакинські вечори», «Баку», «Орхан» «Казан-мангал», «Каспій», «Shah-Plov» та інші [44]. Вони поєднали у собі давні кулінарні традиції, привітність і гостинність азербайджанського народу, розкішний східний інтер'єр і висококласний європейський сервіс.

Національна азербайджанська кухня по праву вважається однією з найсмачніших кухонь у світі та відрізняється величезним різноманіттям м'ясних, рибних, борошняних, молочних, солодких, овочевих страв. Тому вважаємо актуальним проектування ресторану азербайджанської кухні у місті Києві.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Печерському районі м. Києва з впровадженням м'ясних страв азербайджанської кухні з підвищеним вмістом йоду та харових волокон. Виходячи з мети поставлено наступні **завдання випускного кваліфікаційного проекту:**

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування ресторану та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.
- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу.
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Розробити штатний розклад.
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сланувати поточні витрати, сформувати операційний прибуток у першому році функціонування та основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, люля-кебаб з порошком ламінарії та насінням льону.

Предмет дослідження: ресторан азербайджанської кухні на 80 місць, м'ясні страви азербайджанської кухні з підвищеним вмістом йоду та харових волокон, рецептури азербайджанської кухні і технологія виробництва продукції на основі рослинної сировини.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проєкті рішення можуть стати основою для будівництва ресторану азербайджанської кухні у м. Києві.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

Структура випускного кваліфікаційного проєкту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 52 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 15 додатків та 4 графічних матеріалів.

1.1. Концепція.

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. За даними дослідницької компанії Nielsen, на вересень 2018 р. у місті Києві функціонувало 4496 підприємства у сфері харчування. З них найбільша частка припадала на заклади типу Fast Food – 2665 од., кафе та ресторани складають – 1308 од., кількість барів, пабів та нічних клубів найнижча – 523 од (рис. 1) [46, 47].

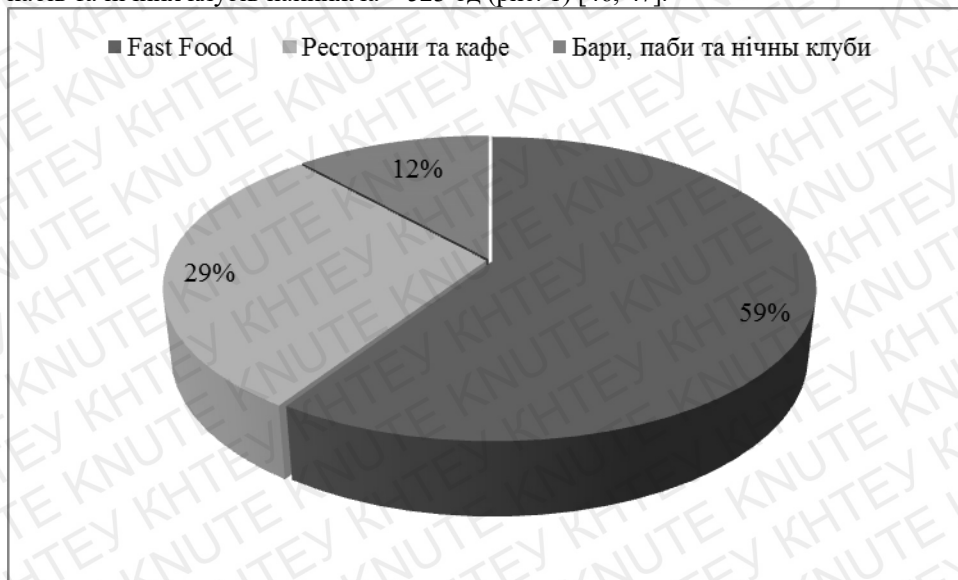


Рис. 1.1. Кількість закладів ресторанного господарства за типами у м. Києві станом на 2018 рік

Особливої популярності набирають заклади ресторанного господарства з інтернаціональним кулінарним спрямуванням [17]. У Києві широкої популярності набирають ресторани азербайджанської кухні, у місті функціонують такі підприємства: «Бакинські вечори», «Баку», «Орхан» «Казан-мангал», «Каспій», «Shah-Plov» та інші [43]. Вони поєднали у собі давні кулінарні традиції, привітність і гостинність азербайджанського народу, розкішний східний інтер'єр і висококласний європейський сервіс.

Спираючись на вищевикладені дані вважаємо актуальним проектування ресторану азербайджанської кухні на 80 місць у Печерському районі міста Києва.

Печерський район розташований в центральній частині міста Києва на правому березі р. Дніпро. Досліджуваний район займає площу 27 км², на цій території станом на 2018 рік мешкало 151 977 тисяч киян [49]. Через даний район проходять маршрути різного громадського транспорту: станція метро «Кловська» та «Печерська», а також маршрутні автобуси та тролейбуси, що прямують по магістралі, яка безпосередньо з'єднує спальні райони міста і передмістя з центром.

Місцями туристичної атракції в Печерському районі є такі пам'ятки історії та архітектури [48]: комплекс споруд Києво-Печерської лаври (XI–XVIII ст.); Видубицький монастир; фортеця Косий Капонір; Кловський конгрес; Маріїнський конгрес; будинок Кабінету Міністрів; Батьківщина-Мати; будинок Національного банку; будинок архітектора Городецького (відомий, як будинок з химерами); Національна філармонія; будинок Верховної Ради.

В межах Печерського району м. Києва формуються великі території масового відпочинку, які представлені 16 парками культури та відпочинку, 67 парками відпочинку, спеціалізованими центрами-парками: Хрещатий парк, Миський сад, Маріїнський парк, парк Вічної Слави, парк Аскольдова могила, Наводницький парк, Печерський ландшафтний парк. У Печерському районі діє більше 100 тематичних екскурсійних маршрутів [41].

На території Печерського району розміщені безліч готелів, серед них найбільш відомі у Києві: «Україна» (4*), «Park Inn by Radisson Kyiv Trojitska» (4*), «Aloft Kiev» (4*), «Салют» (3*), «Дніпро» (4*).

За результатами проведених досліджень, враховуючи високу туристичну привабливість Печерського району міста Київ, встановлено доцільність проектування ресторану на 80 місць по вулиці Мечникова 14 [42].

Цільовим сегментом ринку споживачів для проектного ресторану є люди віком 25-50 років, переважно із рівнем доходу вище середнього. За видом зайнятості – бізнесмени, підприємці, державні службовці, акціонери та також іноземці. Ціллю яких є діловий обід, зустрічі та бенкети та відзначення святкових подій.

Встановлено, що в ареалі діяльності проектного ресторану в радіусі 3 км знаходяться 44 заклади ресторанного господарства, серед них: ресторани «Хмелі-сунелі» (грузинська кухня), «Шоти» (грузинська кухня), «BAO» (сучасна китайська кухня), «Bigoli» (італійська кухня), «Barvu» (сучасна українська кухня), «Black Market» (авторська кухня), «SHO» (українська кухня), «Царське село» (українська кухня), «Amber»

(італійська, японська, французька кухні), «Казбек» (грузинська та європейська кухні), «Almondo» (європейська кухня), варенична «Балувана Галя», кафе-кондитерська «Make My Cake», піцерія «Napule» [49].

Вище перераховані заклади ресторанного господарства створюють колорит різноманітних кухонь світу, відвідувачами яких є зазвичай високо службовці, бізнесмени, підприємці. Середній чек даних закладів складає близько 1000 грн. на особу.

За результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації ресторану преміум сегменту. Формат закладу – гастрономічний ресторан високої кухні, із середнім чеком 500-800 грн., з повним обслуговуванням гостей.

Конкурентними перевагами проєктованого ресторану можуть бути:

ексклюзивне концептуальне меню, яке поєднує традиційну азербайджанську кухню давніх та сьогоденних часів;

використання модернізованих методів подавання страв;

свіжість і натуральність страв, які приготовлені з азербайджанської сировини, де годували тільки органічним кормом;

висококваліфікований персонал з Азербайджану (шеф кухар, су-шеф, кухарі);

додатковими послугами закладу будуть: караоке, дегустація натуральних азербайджанських вин, літня тераса, безкоштовний доступ до інтернету, продукція «to take away», організація святкових заходів, запальні вечори з живою музикою

авторський модернізований дизайн.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки азербайджанського колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Савалан». Неймінг ресторану «Савалан» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення величності азербайджанського народу. «Савалан» - це долина, згаслий вулкан. Під цим ім'ям також випускають відомі азербайджанські вина. Ресторан «Савалан» позиціонуватиме себе як підприємство преміум класу високої кухні із широким асортиментом аутентичних та сучасних азербайджанських страв, що дозволить:

формувати яскраві спогади та гарні емоції гостей закладу, що змусять їх повернутися знову;

набути конкурентних переваг.

Легенда ресторану – демократичний міський ресторан традиційної і автентичної азербайджанської кухні, що запрошує гостей до стародавньої епохи.

Розроблено фірмовий логотип ресторану «Савалан», який представлено на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Фірмовий логотип ресторану «Савалан»

Проаналізувавши конкурентів, вподобання потенційних відвідувачів складено слоган проєктованого ресторану: «Ресторан «Савалан» - завжди тепла атмосфера, багатий стіл і щедрий прийом».

Гастрономічний бренд проєкту

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «Савалан» є страви нової та аутентичної азербайджанської кухні з ексклюзивною подачею страв. Азербайджанська кухня по праву вважається ситною, поживною та калорійною, оскільки страви готуються з яловичини і баранини, птиці і риби, фруктів і овочів, з обов'язковим додаванням свіжої зелені, а також ароматних приправ і спецій. Меню ресторану «Савалан» наведено у додатку А [34].

У меню ресторану «Савалан» представлені такі страви азербайджанської кухні: плов з ароматним шафраном, хан-плов запечений в тісті шашлик з баранини або осетрини, приправлений особливою кислуватою спецією - сумахом, левенгі (страва з риби), шекербура (пиріжки з маком), кюфта (суп з телятиною, нутом та рисом), хашлама (суп з баранини з овочами), люля-кебаб, буглама (м'ясна страва з овочами), ярпаг-долмаси, садж з телятиною, овочами та лавашем, фаршироване горіхами курча, приготовлене в тандирі, каре з телятини під

гірничим соусом, дюшбара (суп з пельменями), гюрза (азербайджанські пельмені), сирдаг баклажаний в соусі з помідорів, хачапурі, кутаб (коржик із зеленню та сиром), щербети та пахлава.

У ресторані «Савалан» будуть запропоновані преміальні алкогольні напої та авторські коктейлі. Серед традиційних безалкогольних напоїв представлені тархун, айран та мацоні.

Для приготування деяких страв азербайджанської кухні використовується особлива посуд: так суп пити готують в глиняних горщиках, плов - в особливих котлах з потовщеним дном (казан), кебаб нанизують на спеціальні шпажки.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану «Савалан» виконано в ексклюзивному стилі стародавньої епохи з елементами кам'яного декорування, що нагадуватимуть шахту вулканічної долини. Ресторан складатиметься із двох залів: основного на 60 місць та камінного на 20 місць [40]. Головною фішкою основного залу стане великий стіл посеред підприємства, розрахований на 40 місць. Складається стіл з семи стільниць, скріплених шістьма латунними вставками. Стеля прикрашена незвичайною інсталяцією, виконаною із тисячі керамічних часточок. На стінах знаходяться картини з пейзажами долини Савалан. У залі ресторану планується використовувати авторські елементи декору вази, світильники над столом з елементами латуні.

У камінному залі для створення затишної обстановки, розташований камін та невеликі столики.

У ресторані функціонуватиме відкрита кухня, яка має скляні та прозорі стіни, за рахунок чого гості закладу зможуть спостерігати за процесом приготування страв.

Орієнтовний 3D макет ресторану «Савалан» (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Орієнтовний 3D макет ресторану «Савалан»

Посуд передбачається використовувати сучасний (кераміка, фарфор) різнокольоровий представника італійської марки «SERAX», яка створює ілюзію битого посуду.

Форма обслуговуючого персоналу буде включати чорні сорочки з ефектом 2D сорочка-жилетка, чорний фартук, класичні штани та черевики. За гендерною ознакою – лише чоловіки. Персонал кваліфікований, з досвідом роботи у преміум сегменті. Варіант дизайну уніформи ресторану «Савалан» наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Дизайн форми персоналу ресторану «Савалан»
Сервіс

Ресторан «Савалан» позиціонується як ресторан преміум сегменту сучасної та аутентичної азербайджанської кухні. У закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий) [30]. Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою у фірмовому пакуванні від ресторану «Савалан», який екологічно допустимий і не шкодить навколишньому середовищу.

Передбачено також реалізацію продукції ресторану через службу доставки Royal Service. Серед інших послуг передбачено послуги бенкетного обслуговування за основним меню. У проєктованому закладі передбачається організація літньої тераси на 50 місць у теплі періоди року – з травня по вересень.

Основним каналом збуту готової продукції ресторану «Савалан» головна торговельна зала.

Для просування підприємства планується відкриття офіційної сторінки з можливістю бронювання столика та 3-D туром по ресторану, а також профілі в таких соціальних мережах як Facebook та Instagrame.

У ресторані «Савалан» розроблено програми лояльності та дисконти знижки як для гостей закладу, так і для його працівників.

Для гостей ресторану буде організована паркова біля проєктованого підприємства для автомобілей.

Додатковою послугою буде відвідування майстер-класу на відкритій кухні з кухарями, де можна буде оволодіти новими властивостями у приготуванні. Таким чином зацікавлений відвідувач має змогу побачити процес виробництва страв «з середини».

Також будуть представлені обідні пропозиції з 12:00 до 16:00, до складу яких входитимуть суп або салат, головна страва та гарнір.

Ресторан працюватиме без вихідних з 12:00 до 24:00, даний режим роботи врахувався з параметрами населення відвідувачів Печерського району.

Усі розроблені характеристики та особливості узагальнено у концепцію ресторану «Савалан» на 80 місць (табл. 1.1) [40].

Таблиця 1.1

Концепція ресторану азербайджанської кухні «Савалан»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	м. Київ
Адміністративний район населеного пункту	Печерський район, вулиця Мечникова 14
Рівень туристичної і ділової активності району	Туристична та бізнес локація міста
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	44 підприємства, серед них: «Хмелі-сунелі», «Шоти», «BAO», «Bigoli», «Barvy», «Black Market», «SHO», «Царське село», «Amber», «Казбек», «Almondo», «Балувана Галя», «Make My Cake», «Napule»
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«Савалан»

Логотип	
---------	--

Продовження таблиці 1.1

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Легенда	Легенда ресторану – демократичний міський ресторан традиційної і автентичної азербайджанської кухні, що запрошує гостей до стародавньої епохи.
Концептуальне меню	У меню ресторану «Савалан» представлені такі страви азербайджанської кухні: плов з ароматним шафраном, хан-плов запечений в тісті шашлик з баранини або осетрини, приправлений особливою кислуватою спецією - сумахом, левенгі (страва з риби), шекербура (пиріжки з маком), кюфта (суп з телятиною, нутом та рисом), хашлама (суп з баранини з овочами), люля-кебаб, буглама (м'ясна страва з овочами), ярпаг-долмаси, садж з телятиною, овочами та лавашем, фаршироване горіхами курча, приготовлене в тандирі, каре з телятини під гірчичним соусом, дюшбара (суп з пельменями), горза (азербайджанські пельмені), сирдаг баклажанний в соусі з помідорів, хачапурі, кутаб (коржик із зеленню та сиром), щербети та пахлава.
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Ексклюзивний стиль стародавньої епохи
Фірмові кольори	Бежевий, коричневий, червоний та синій
Фірмові атрибути, атмосфера	Головною фішкою основного залу стане великий стіл посеред підприємства, розрахований на 40 місць. Складається стіл з семи стільниць, скріплених шістьма латунними вставками. Стеля прикрашена незвичайною інсталяцією, виконаною із тисячі керамічних часточок. На стінах знаходяться картини з пейзажами долини Савалан. У залі ресторану планується використовувати авторські елементи декору вази, світильники над столом з елементами латуні.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Ресторан преміум сегменту сучасної та аутентичної азербайджанської кухні.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору азербайджанської кухні
Форми обслуговування	Офіціантами за індивідуальною формою з наступним розрахунком
Режим роботи	12.00 до 24.00
Додаткові послуги	Караоке, літня тераса на 50 місць, безкоштовний доступ до інтернету, продукція «to take away», організація святкових заходів, майстер-класи, жива музика
Зали для споживачів, кількість місць	Торгівельна зала на 80 місць, розділена на: основний зал на 60 місць та камінний зал на 20 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,3 рази

Наукове обґрунтування і розроблення новітніх технологій кулінарної продукції та дослідження показників її якості.

Сьогодні ринок послуг ресторанного господарства постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Смаки, уподобання та платоспроможність споживачів безпосередньо диктують зміни щодо різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальному ринку, що забезпечує, з одного боку, підтримку одне одному, а з іншого – створює конкурентне середовище, яке

сприяє підвищенню рівня якості, залученню більшої кількості споживачів і, як результат – збільшенню прибутку [35]. Широкої популярності на сьогодні набувають заклади ресторанного господарства з кулінарним спрямуванням на етнічну кухню, наприклад: ресторани української, італійської, азербайджанської, грузинської чи японської кухні.

Національна азербайджанська кухня по праву вважається однією з найсмачніших кухонь у світі та відрізняється величезним різноманіттям м'ясних, рибних, борошняних, молочних, солодких, овочевих страв. Однією з найулюбленіших м'ясних страв у азербайджанців є люля-кебаб (тюрк. lula — трубка и перс. kabāb — смажене м'ясо) – дрібно порізана баранина змішана з цибулею і прянощами [45].

М'ясо баранини - має високу харчову та біологічну цінність, а саме незамінні амінокислоти, зокрема лізин і лейцин, жирні кислоти, вітаміни, макро- і мікроелементи в сприятливих для організму людини співвідношеннях. Однак у його складі відсутні харчові волокна та йод, тому оптимізація хімічного складу м'ясних страв за рахунок додавання ламінарії та насіння льону є дієвим способом корекції харчового статусу населення.

Мета досліджень: обґрунтування та розроблення технології м'ясних страв із використанням рослинної сировини, що дозволить покращити їх харчову цінність та розширити асортимент страв азербайджанської кухні. В якості контролю виступає азербайджанська страва – люля-кебаб (рецептура №305 Збірника рецептур страв зарубіжної кухні) [34].

Об'єкт дослідження: технологія м'ясних страв азербайджанської кухні з додаванням насіння льону та порошку ламінарії.

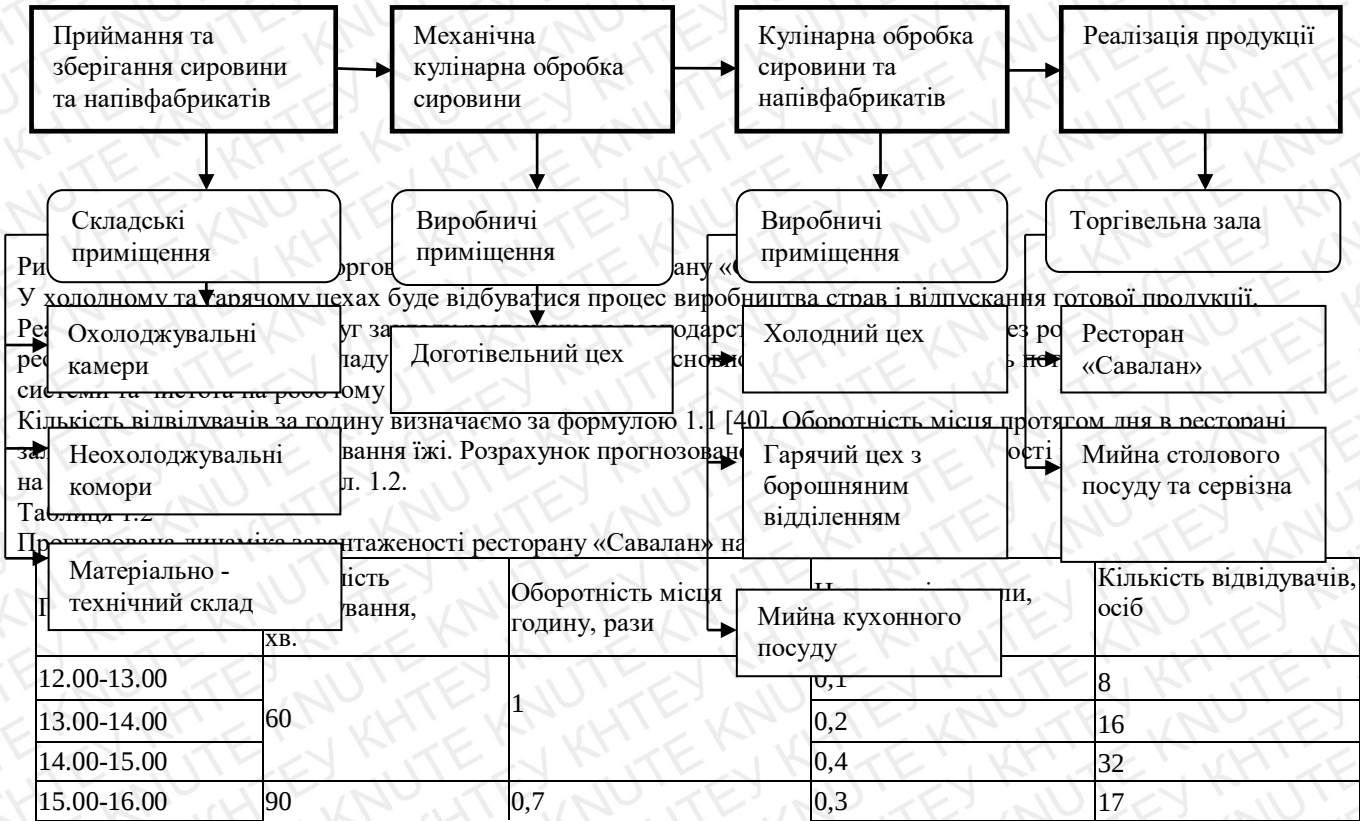
Предмет дослідження: люля-кебаб, насіння льону, порошок ламінарії.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць магістрів (додатку Б). Технологічна картка на розроблену страву наведена у додатку В. Впровадження страви азербайджанської кухні – люля-кебаб з насінням льону та порошком ламінарії здійснено в ресторані «ВАО», яка підтверджена актом впровадження науково-дослідної роботи (додаток Г).

1.3. Виробничий процес

Модель сервісно-виробничого процесу проєктованого ресторану «Савалан» представимо у вигляді структурної схеми, в основу якої покладено стадії процесу (рис. 1.5), які розділяються на три наступні рівні: приймання і зберігання сировини, напівфабрикатів та купівельних товарів; виробничі процеси; сервісні процеси і обслуговування споживачів [14].

Виробничий підрозділ визначено у складі доготівельного, холодного цехів та гарячого з борошняним відділенням. Доготівельний цех передбачається для таких технологічних операцій, як підготовка напівфабрикатів.



16.00-17.00			0,3	17
17.00-18.00	60	1	0,2	16
18.00-19.00	120	0,5	0,5	20
19.00-20.00			0,7	28
20.00-21.00	90	0,7	0,9	50
21.00-22.00			0,6	34
22.00-23.00			0,4	22
23.00-24.00			0,1	6
Загальна кількість відвідувачів за день				266

Загальна кількість відвідувачів за день склала 266 осіб, денна оборотність місця при цьому 3,3 рази. Завантаження торгового залу ресторану максимально припадає на годину в межах 18.00 до 22.00. Після визначення денної кількості споживачів у ресторані «Савалан» визначаємо прогнозовану кількість страв, що реалізується протягом робочого дня. Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюється на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали за формулою 1.2 [40]. Визначаємо асортиментний склад продукції та загальну кількість страв та напоїв для ресторану «Савалан» у табл. 1.3.

Таблиця 1.3
Погруповий розподіл страв та напоїв для ресторану «Савалан»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв	Група напоїв	Коефіцієнт споживання	Кількість напоїв
Фірмові страви	0,1	27	Ігристі вина	0,1	27
Холодні закуски	1,7	452	Білі вина	0,05	13
Гарячі закуски	0,3	80	Червоні вина	0,05	13
Супи	0,18	48	Горілка та віскі	0,1	27
Основні страви	1,2	319	Настоянки	0,05	13
Гарніри	0,3	80	Коньяк	0,05	13
Соуси	0,1	27	Пиво	0,1	27
Солодкі страви	0,3	80			
Гарячі напої	0,5	133			
Холодні напої	0,6	160			
Хлібобулочні та борошняні кулінарні вироби	0,3	80			
Разом		1484			133

На основі визначеної денної кількості страв і напоїв розраховуємо виробничу програму ресторану «Савалан», дані зводимо у додатку Д. На основі денної виробничої програми ресторану, яка слугує підґрунтям для визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми за формулою 1.3 [40]. У додатку Е зведено добову потребу ресторану «Савалан» у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами. Для забезпечення безперебійного постачання напівфабрикатів і сировини у ресторан «Савалан» визначимо оптимальні форми та методи постачання напівфабрикатів і сировини, способи доставки, форми оплати (табл. 1.4) [33].

Таблиця 1.4
Форми та методи постачання напівфабрикатів і сировини, способи доставки

Постачальники	Сировина	Основні умови постачання		
		види поставок	методи завою	форма оплати
ВАТ «Київський хлібокомбінат»	Хліб	Раз в день	Кільцевий	Безготівковий рахунок

Київський молочний завод	Молоко, кисло-молочні продукти	1 раз в 2 дні		
ПП «Велмарт»	Гастрономія та сири	3 рази в тиждень		
«ЛемБергМіт»	М'ясо	3 рази на тиждень		

Продовження таблиці 1.4

Постачальники	Сировина	Основні умови постачання		
		види поставок	методи завою	форма оплати
«Наша Ряба»	Птиця	3 рази на тиждень	Транзитні	Безготівковий рахунок
ТОВ «УкрПродукт»	Бакалійні товари	2 рази на тиждень		
Компанія «Coca-cola», «Rich»	Напої, фруктові води, пиво	1 раз на тиждень		
ПП «Ясенсвіт»	Яйця, майонез, маргарин	3 рази на тиждень		
ТОВ «Олейна – дистриб'юторз»	Олія	2 рази на тиждень	Прямі	Безготівковий рахунок
ТД «Балтика»	Риба, морепродукти	3 рази на тиждень		
ПП «GreenGrocer»	Овочі, зелень	2 рази на тиждень	Кільцевий	Безготівковий рахунок
ТОВ «Алколенд»	Шампанське, вино, алкогольні напої	1 раз на тиждень		
ТОВ «РІЧ-Фрукт»	Фрукти, ягоди	2 рази на тиждень		
ПП «Чай&Кава»	Кава, чай	1 раз на тиждень		

Виробничий процес складських приміщень представлено у вигляді структурно-технологічної схеми (рис. 1.6) [26].

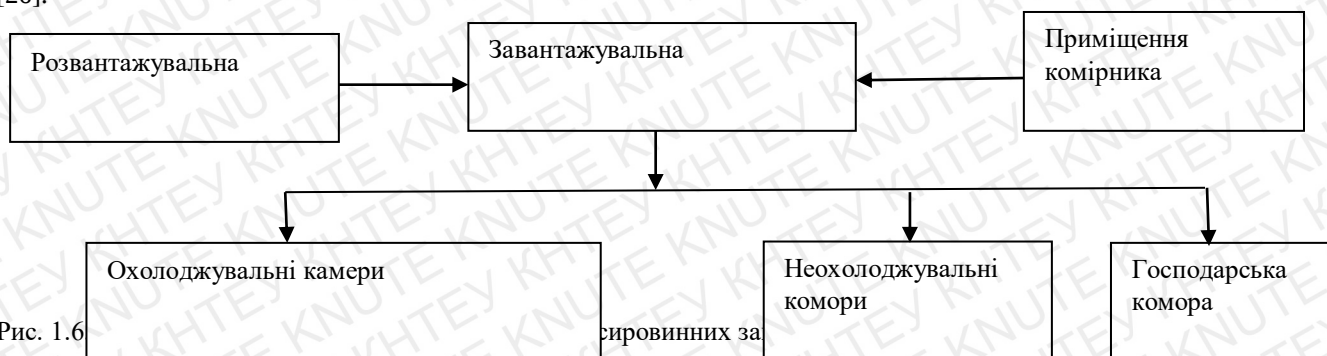


Рис. 1.6

Ресторану «Савалан» Ресторан «Савалан» заключить договори з фірмами-постачальниками, за строком дії раз на п'ять років. Після прийому товару комірником, сировина та напівфабрикати потрапляють в охолоджені камери та неохолоджені комори. Робота складу розпочинається о сьомій годині з видачі продуктів в нех для

Пр	За	Для зберігання н/ф м'яса, риби T=0-2°C, вологість 85-90%		Для молочних продуктів, жирів, гастрономії T=2-4°C, вологість 85-90%		Для зберігання н/ф овочів, фруктів, зелені, T=40°C, вологість 85-90%		Вино-горілчаних напоїв T= 16-18 0C, вологість 40-60%)		Сухих продуктів T=8-12°C, вологість 40-60%		Комора інвентарю	
		1	60/15-6-A	220	340	-	1	2	3	4	5	6	7
		2	АРТЕ-Н Профі СП	500	800	0,8	2	АРТЕ-Н ЕКОНОМ	600	800	0,96		
Площа, яку займає устаткування, м2												3,49	
Площа завантажувальної, м2												10,0	
Комора сухих продуктів	Стелаж	3	АРТЕ-Н СТП	500	700	1,05							
	Підтоварник	3	АРТЕ-Н ЕКОНОМ	600	800	1,44							
Площа, яку займає устаткування, м2												2,49	
Площа комори, м2												7,0	
Комора вино-	Стелаж	3	АРТЕ-Н СТП	500	700	1,05							

Приміщення	Устаткування	Кількість	Марка, модель	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
				довжина	ширина	
горілчаних напоїв	Підтоварник	3	АРТЕ-Н ЕКОНОМ	600	800	1,44
Площа, яку займає устаткування, м2						2,49
Площа комори, м2						7,0
Охолоджувальна камера для н/ф м'яса, риби	Збірна холодильна камера	1	Аріада КХН-2,9	1360	1360	1,85
Площа, яку займає устаткування, м2						5,0
Охолоджувальна камера молочних продуктів, жирів, гастрономії	Збірна холодильна камера	1	Аріада КХН-2,9	1360	1360	1,85
Площа, яку займає устаткування, м2						5,0
Охолоджувальна камера н/ф овочів, фруктів, зелені	Збірна холодильна камера	1	Аріада КХН-2,9	1360	1360	1,85
Площа, яку займає устаткування, м2						5,0
Комора інвентарю	Стелаж	2	АРТЕ-Н СТП	500	700	0,7
	Стіл виробнич	1	АРТЕ-Н Профі СП	600	800	0,48
	Ванна мийна	1	АРТЕ-Н ВС-2	800	1000	0,8
Площа, яку займає устаткування, м2						2,02
Площа приміщення, м2						6,0

На підставі проведених розрахунків розроблено організаційні заходи щодо приймання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення, їх зберігання і відпуску у підрозділи, організації вагового та транспортного господарства, роботи комірника (табл. 1.6) [40].

Таблиця 1.6

Організація роботи складського господарства ресторану

Заходи		Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів		Розвантажування; приймання за кількістю та якістю; транспортування до складських приміщень	1 година	Відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	Вантажник, завідувач складом
Складування		Складування продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	1 доба		Завідувач складом
Відпускання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення		Відпускання прод. товарів за групами; відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	10 хвилин	Відповідно до виробничої необхідності	Завідувач складом
Санітарне оброблення приміщень	Щоден-не	Миття складського устаткування та інвентарю; прибирання підлоги та стін	30 хвилин	Наприкінці робочого дня	Прибиральник
Санітарне оброблення приміщень	Щотиж-неве	Миття дверей, освітлювальних приладів; протирання немеханічного складського устаткування та підлоги під ними	1 година	Наприкінці робочого дня по п'ятницях	Прибиральник
	Щомісяч-не	В рамках санітарного дню: дезінфекція; дезінсекція; дератизація	Робочий день	В останній день місяця	Прибиральник, зав. складом

Передача тари постачальникам	Передача за кількістю та якістю	Відповідно до обсягів тари	Відповідно до виробничої доцільності	Завідувач складом
Моніторинг постачальників	Моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод постачання; контроль за постачанням; оформлення платіжних документів	Відповідно до виробничої доцільності		Завідувач складом

Відповідно до структурно-виробничої схеми ресторану «Савалан» процес механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів відбувається у доготівельному цеху. Доготівельний цех призначений для дооброблення м'яса, риби та морепродуктів, доочищення і виготовлення напівфабрикатів із фруктів, овочів, зелені. У доготівельному цеху виділяємо такі відділення:

м'ясо-рибне відділення;

овочеве та фруктово-ягідне відділення.

На рис. 1.7 наводимо технологічні лінії з урахуванням всіх процесів та устаткування, яке використовується під час обробки та виготовлення н/ф [26].

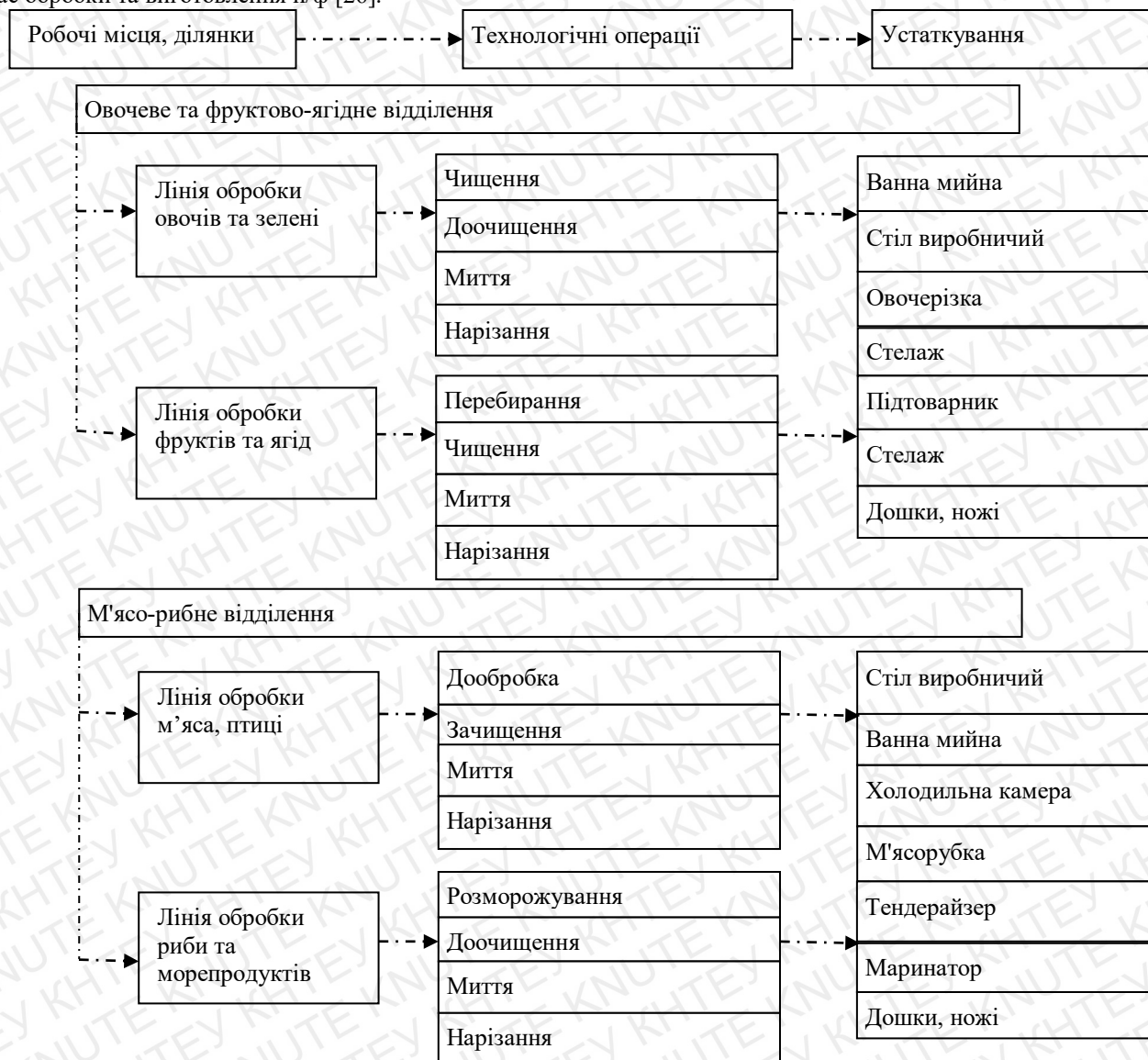


Рис.1.7. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Денна виробнича програма доготівельного цеху проектованого ресторану «Савалан» складається з переліку сировини, яка переробляється в ньому за день, із зазначенням кількості та розподілом на напівфабрикатами, зведена у додатку Є. Чисельність виробничого персоналу визначаємо за формулою 1.5 [40].

Організація технологічного оброблення сировини у доготівельному цеху ресторану «Савалан» проводимо у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Організація технологічного оброблення сировини у доготівельному цеху ресторану «Савалан»

Технологічні лінії	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу	Години роботи	Кваліфікація працівника
Овоче та фруктово-ягідне відділення						
Лінія обробки овочів та зелені	Обробка картоплі та коренеплодів	39,0	4,2	163,8	7.00-9.00	Кухар III р.
	Обробка капустяних овочів, салатів	11,7	4,0	46,8	7.00-9.00	Кухар III р.
	Обробка помідорів, зелені, баклажанів	48,4	4,4	213,0	7.00-9.00	Кухар III р.
Лінія обробки фруктів та ягід	Обробка фруктів та ягід	26,0	4,0	104,0	8.00-10.00	Кухар III р.
М'ясо-рибне відділення						
Лінія обробки м'яса	Обробка м'яса та субпродуктів	41,1	5,1	209,6	7.00-9.00	Кухар IV р.
	Обробка птиці	22,6	5,1	115,3	7.00-9.00	Кухар IV р.
Лінія обробки риби та морепродуктів	Обробка риби	26,7	5,2	138,8	7.00-9.00	Кухар IV р.
	Обробка нерибних продуктів моря	11,7	5,3	62,0	7.00-9.00	Кухар IV р.
Разом				1053,2		

$$N1=1053,2*100/(9*1,14*3600)=2,8$$

Загальну численність працівників виробництва розраховано за формулою 1.6 [40]:

$$N2 = 2,8*1,58 \approx 4 \text{ особи}$$

Згідно з проведеними розрахунками, у доготівельному цеху працюватиме 4 кухарі III-го та IV-го розряду, які працюватимуть позмінно два через два дні. Робоча зміна триватиме 9 годин.

На основі виробничих процесів, які відбуваються у доготівельного цеху, підбираємо устаткування та зводимо у табл. 1.8 [50].

Площу виробничого цеху визначаємо за формулою 1.11 [40].

Таблиця 1.8

Підбір устаткування доготівельного цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа,м 2
			довжина	ширина	
Овоче та фруктово-ягідне відділення					
Виробничий стіл	APTE-H ПРОФІ СП	2	600	1000	1,2
Ванна мийна 2-х секційна	APTE-H BC-2	1	800	1000	0,8
Ваги настільні порційні	CAS SW-5DD	1	260	287	-
Овочерізка	APACH AVG200	1	280	510	-
Полички настінні	APTE-H ПК	1	400	600	-
Стелаж	APTE-H СТП	1	500	700	0,35
Рукомийник	Балтметсервіс РН	1	300	420	0,13
Бачок для відходів	Forcar AV 4671	1	390	390	0,15
М'ясо-рибне відділення					
Виробничий стіл	APTE-H ПРОФІ СП	3	600	1000	1,8
Мийна ванна двосекційна	APTE-H BC-2	1	800	1000	0,8
Ваги настільні порційні	CAS SW-5DD	1	260	287	-
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM412	1	510	585	-
Холодильна шафа	APACH F1400TN	1	1420	800	1,12

М'ясорубка	APACH ATS8	1	270	260	-
Тендерайзер	HENDI 843505	1	260	55	-
Маринатор	VITALEX VL-5800	1	550	600	-
Бачок для відходів		1			0,15
Разом площа устаткування					6,5
Площа доготівельного цеху					19,0

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Для виготовлення готової продукції у проєктованому ресторані «Савалан» передбачено такі виробничі приміщення [29]:

холодний цех;

гарячий цех з борошняним відділенням.

З урахуванням виробничої програми у холодному цеху виділяємо такі лінії приготування страв: лінія приготування м'ясних, рибних та овочевих закусок;

лінія приготування салатів;

лінія приготування солодких страв.

Структурно-технологічна схема холодного цеху, з технологічними лініями та необхідним устаткуванням зведена на рис. 1.8.

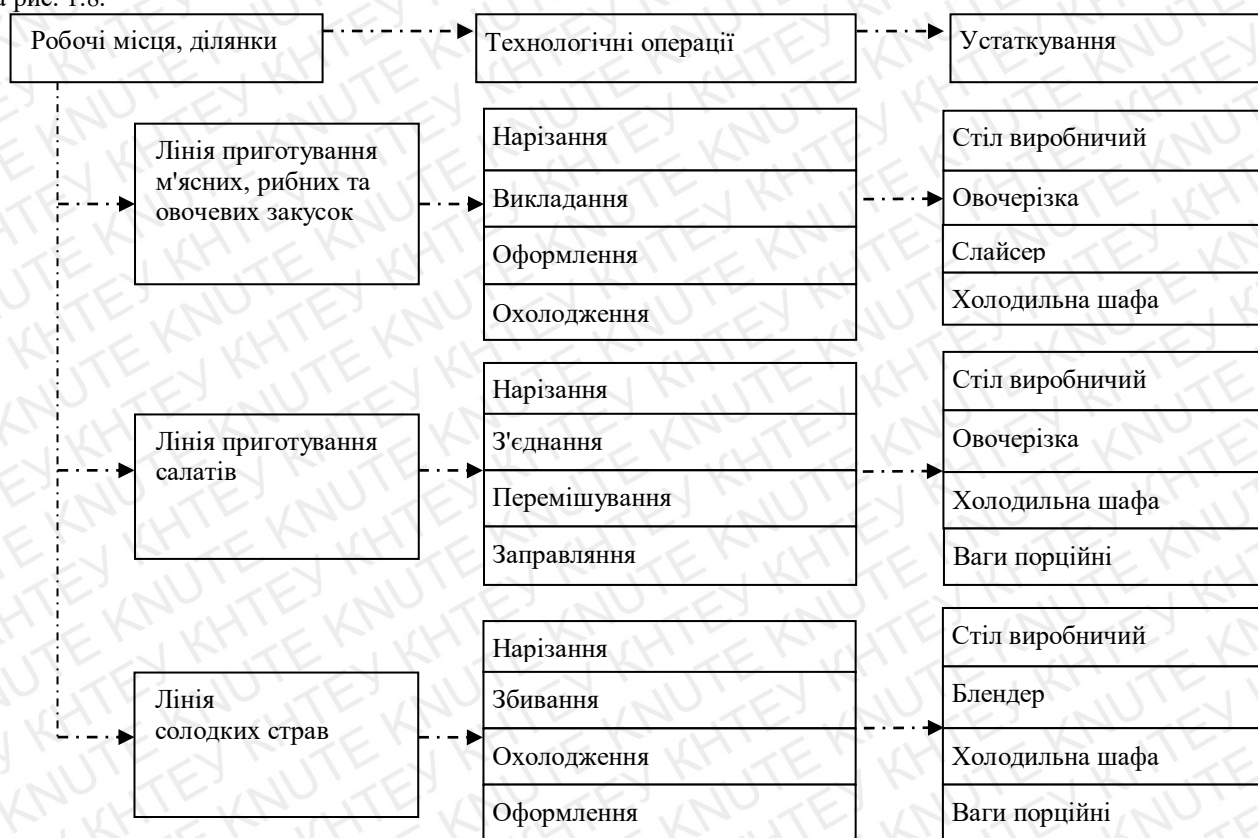


Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема технологічного процесу холодного цеху

Враховуючи денну кількість порцій за день у ресторані «Савалан» складаємо виробничу програму холодного цеху та розраховуємо необхідну кількість людино-годин для її виконання (табл. 1.9) [25].

Таблиця 1.9

Кількість людино-годин для виконання виробничої програми холодного цеху

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
1	2	3	4
Холодні закуски			
Асорті рибне	33	0,8	26,4
Сациві з форелі	25	1,0	25,0
Салат «Бакинський»	31	0,8	24,8
Салат з морепродуктами	26	0,8	20,8

Салат «Шуша»	34	0,9	30,6
Салат «Баку»	39	0,9	35,1
Салат «Салаван»	12	1,1	13,2
Чобан-салат	35	1,1	38,5
Салат «Гянджа»	18	1,1	19,8
Асорті з зелені	23	0,8	18,4
Асорті з овочів	26	0,8	20,8
Азербайджанські соління «Кахи»	37	0,9	33,3
М'ясне асорті	44	0,8	35,2

Продовження таблиці 1.9

1	2	3	4
Сациві з курки	31	1,1	34,1
Асорті сирне	38	0,8	30,4
Солодкі страви			
Щербет	9	1,0	9,0
Морозиво в асортименті	12	0,9	10,8
Асорті фруктів	8	0,9	7,2
Фреші			
Апельсиновий	15	0,6	9,0
Ананасовий	12	0,6	7,2
Грейпфрутовий	9	0,6	5,4
Яблучний	6	0,6	3,6
Морквяний	7	0,6	4,2
Безалкогольні напої			
Айран	15	0,6	9,0
Мацоні	17	0,6	10,2
Лимонад	7	0,6	4,2
Мілк-шейк	11	0,6	6,6
Мохіто б/а	9	0,6	5,4
Разом			498,2

Кількість кухарів холодного цеху визначаємо за формулами 1.5 та 1.6 [40]:

$$N_1 = 498,2 \cdot 100 / (9 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,3$$

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

У холодному цеху ресторану «Савалан» працюватиме 2 кухарі V розряду по змінному графіку, тривалість зміни складає 9 годин.

Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху ресторану «Савалан» наведена на рис. 1.9.

У гарячому цеху ресторану виділяємо такі технологічні лінії:

лінія приготування супів;

лінія приготування основних страв;

лінія приготування солодких страв;

лінія приготування борошняних виробів.

Виробнича програма гарячого цеху наведена у додатку Ж. Кількість кухарів гарячого цеху ресторану «Савалан» складала:

$$N_{\text{яв}} = 837,7 \cdot 100 / 9 \cdot 3600 \cdot 1,14 = 2,6$$

$$N_{\text{сп}} = 2,6 \cdot 1,58 = 4 \text{ особи}$$

Отже, у гарячому цеху працюватиме 4 кухарі V та VI розряду за змінним графіком, робоча зміна триватиме 9 годин [13].

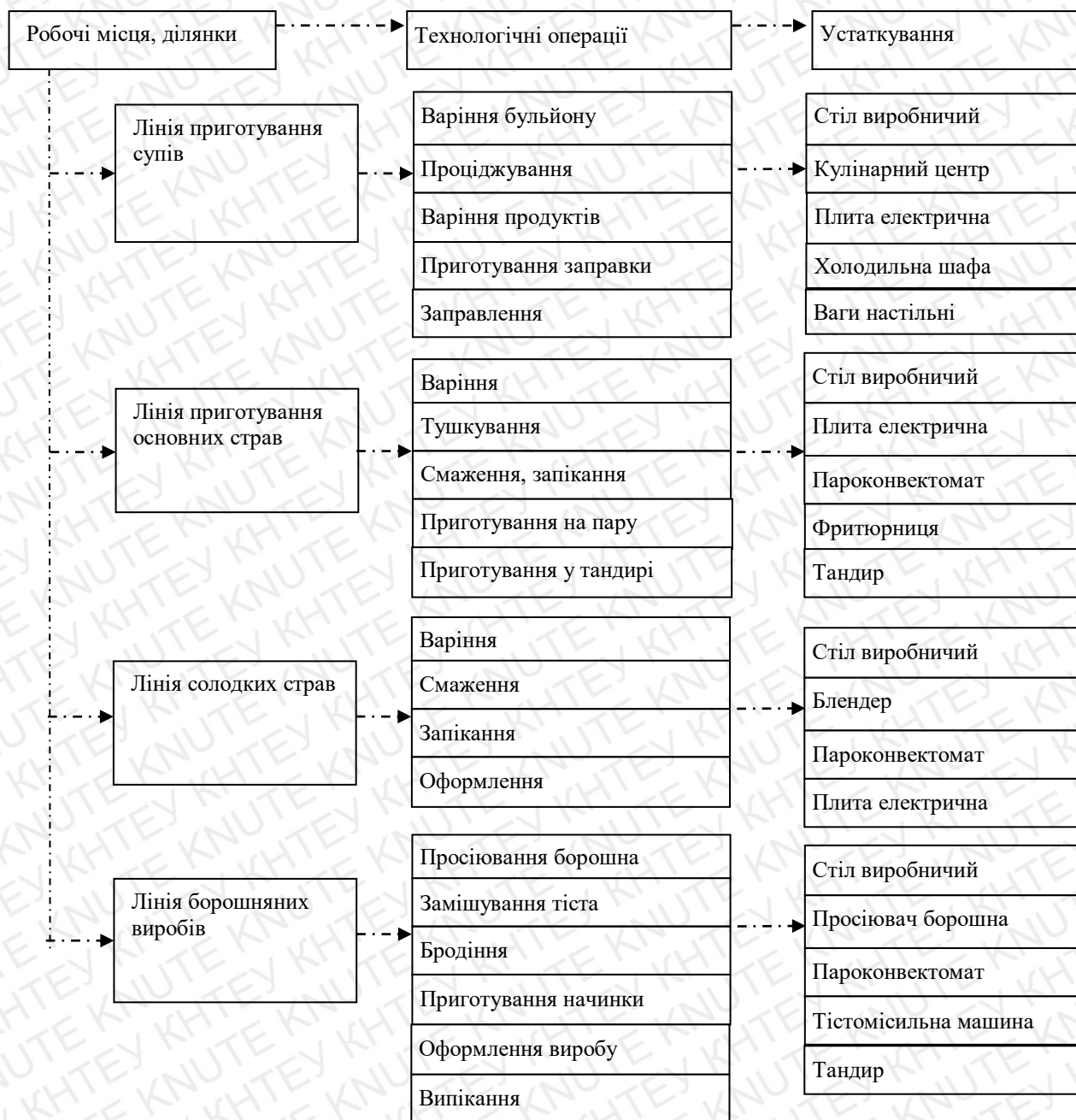


Рис. 1.9. Структурно-технологічна схема технологічного процесу гарячого цеху
Реалізація кулінарної продукції та напоїв буде здійснюватися через торговельну залу ресторану. Кількість страв, що реалізують за кожну годину роботи залу, визначаємо за формулою 1.12 та 1.13 [40]. Кількість страв, що реалізують за кожну годину роботи залу ресторану наведені у додатку К.
Підбір устаткування гарячого цеху з борошняним відділенням та холодного цеху проводимо у табл. 1.10 та 1.11 [50].

Таблиця 1.10

Підбір устаткування гарячого цеху з борошняним відділенням

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	АРТЕ-Н Профі СП	3	600	1000	1,8
Стіл виробничий з мийною ванною	АРТЕ-Н Економ СППВС	1	600	1000	0,6
Ванна мийна 2-х секційна	АРТЕ-Н ВС-2	1	800	1000	0,8
Пароконвектомат	APACH AP12VT	1	790	940	0,74
Плита електрична	APACH APRE-77QFE	2	700	700	0,98
Тандир	«Батир» Н3-Class	1	800	500	0,4

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	APACH F1400TN	1	1420	800	1,12
Мікрохвильова піч	HENDI 281710	1	440	330	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5DD	1	260	287	-
Полички настінні	APTE-H ПК	1	400	600	-
Блендер	APACH ABL1	1	200	200	-
Електрокип'ятильник	HENDI 211076	1	390	390	-
Фритюрниця	HENDI 209202	1	515	300	-
Рукомийник	Балтметсервіс PH	1	300	420	0,13
Бачок для відходів	Forcar AV 4671	1	390	390	0,15
Борошняне відділення					
Стелаж-шпилька	APTE-H Оптима СТК-2	1	680	1140	0,77
Збивальна машина	APACH APL10B	1	376	480	-
Тістомісильна машина	APACH ASM07R	1	385	670	-
Просіювач борошна	Україна ВП-0,55	1	1000	380	0,38
Стіл виробничий	APTE-H ПРОФІ СП	2	600	1000	1,2
Ваги настільні порційні	CAS SW-5DD	1	260	287	-
Разом площа устаткування					9,07
Площа гарячого цеху з борошняним відділенням					30,0

Таблиця 1.11

Підбір устаткування холодного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	APTE-H Профі СП	2	600	1000	1,2
Стіл виробничий з мийною ванною	APTE-H Економ СППВС	1	600	1000	0,6
Стіл виробничий з охолоджувальними камерами	APACH AFM 02	1	1420	700	1,0
Ванна мийна 2-х секційна	APTE-H BC-2	1	800	1000	0,8
Холодильна шафа	APACH F1400TN	1	1420	800	1,12
Стелаж	APTE-H СТП	1	500	700	0,35
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM412	1	510	585	-
Соковижималка	APACH ACS2	1	220	310	-
Овочерізка	APACH AVG200	1	280	510	-
Блендер	APACH ABL1	1	200	200	-
Слайсер	HENDI 210048 PROFILINE 220	1	410	400	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5DD	1	260	287	-
Рукомийник	Балтметсервіс PH	1	300	420	0,13
Бачок для відходів	Forcar AV 4671	1	390	390	0,15
Разом площа устаткування					5,35
Площа холодного цеху					15,0

Підбір устаткування мийної столового та кухонного посуду, сервізної, проводимо у табл. 1.12 [50].

Таблиця 1.12

Підбір устаткування мийної столового та кухонного посуду, сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду та сервізна					

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	APACH AC 800 DD	1	706	800	0,56
Стіл завантажувальний	APTE-H Профі СП	1	600	1000	0,6
Стіл розвантажувальний	APTE-H Профі СП	1	600	1000	0,6
Стіл для збирання відходів	APTE-H Профі СП	1	600	1000	0,6
Ванна мийна 2-х секційна	APTE-H BC-2	2	800	1000	1,6
Шафа для посуду	Орест ШДРН-2	1	1000	600	0,6
Стелаж для посуду	HT InoxСТСП-4Т 1000	3	1000	300	0,9
Утилізатор відходів	Hendi 975077	1	176	176	-
Рукомийник	Балтметсервіс РН	1	300	420	0,13
Разом площа устаткування					4,09
Площа мийної столового посуду					12,0
Мийна кухонного посуду					
Ванна мийна 2-х секційна	APTE-H BC-2	1	800	1000	0,8
Стелаж	APTE-H СТП	1	500	700	0,35
Стіл виробничий	APTE-H Профі СП	1	600	1000	0,6
Рукомийник	Балтметсервіс РН	1	300	420	0,13
Бачок для відходів	Forcar AV 4671	1	390	390	0,15
Разом площа устаткування					2,03
Площа мийної кухонного посуду					6,0

1.4. Сервіс

Сервісний процес ресторану «Савалан» забезпечують наступні приміщення: вестибюль, гардероб, аванзал, санвузли, торговельні зали [9].

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. Площу вестибюлю приймаємо з розрахунку 0,3 м2 на одного споживача, тобто: $S=80 \cdot 0,3=24$ м2

Гардероб – відгороджена зона вестибюлю, із вішалками на відстані 1,5 м від підлоги. $S_{\text{гардеробу}}=80 \cdot 0,1=8$ м2

Аванзал – приміщення для збирання, очікування і відпочинку гостей. Площу аванзалу приймаємо з розрахунку 0,2 м2 на одного споживача:

$$S=80 \cdot 0,2=16 \text{ м2}$$

Площа санвузлів для відвідувачів ресторану, окремо для чоловіків та для жінок по 5 м2.

Площу торговельної зали ресторану, визначаємо із розрахунку 2,0 м2 на одного споживача. До складу основної зали на 60 місць включаємо естраду – 8 м2 та танцювальний майданчик – 10 м2. Площа основного залу складає:

$$S=60 \cdot 2+8+10=138 \text{ м2}$$

Площа камінного залу складає: $S=20 \cdot 2=40$ м2

Просторове забезпечення сервісного процесу у ресторані «Савалан» наведено на рис. 1.10 [24].



Рис. 1.10. Просторове забезпечення сервісного процесу у ресторані «Савалан»

Обслуговування гостей ресторану «Савалан» здійснюється наступним чином:

- зустріч у вестибюлі;
- супровід офіціанта та допомога у розміщенні за столиком, подача меню;
- прийом замовлення;
- виконання замовлення;
- розрахунок;
- прибирання брудного посуду, приборів.

Поелементарну структуру організації процесу обслуговування у ресторані «Савалан» представлено у табл. 1.13 урахуванням існуючих вимог [28].

Таблиця 1.13

Послементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	-надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг)	-вестибюль; - гардероб; -камера схову; -санвузли;	-сейф; -прилад для чищення взуття; полиця для зберігання засобів гігієни; -санітарні прилади; -м'які меблі.	-адміністратор; - гардеробник; -прибиральник -гості
Послуг харчування	--а-ля карта -бенкетне обслуговування	- основний зал на 60 місць -камінний зал на 20 місць	- торговельного залу; -столовий посуд, набори та білизна; -елементи інтер'єру; -барна стійка	-адміністратор; -офіціанти; -бармен; -сомельс; -гості
Допоміжна	-забезпечення процесу обслуговування	-роздавальня; -сервізна; -мийна столового та кухонного посуду; -виробничі цехи; -приміщення офіціантів	-торгівельно-технологічне устаткування; - меблі;	-адміністратор; -офіціанти; -бармен; -сомельс; - кухарі; - мийник посуду; -гості.
Дозвілля	-жива та естрадна музика	Просторові -танцювальна площадка	-естрада;	- музиканти; - гості.
	- інтернет wi-fi	- торговельні зали - вестибюль	- інтернет обладнання	- технічні працівники; - гості

Для обслуговування відвідувачів ресторану «Савалан» передбачено порцеляно-фаянсовий, металевий та скляний посуд, набори. Їх повний перелік наведено у додатку Л.

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування ресторану «Савалан» на 80 місць наведено у табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Характеристика меблів для ресторану «Савалан»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів, шт.
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	5
Стіл чотиримісний	800x1200	Для споживання страв	10
Стіл шестимісний	800x1500	Для споживання страв	6
Стілець ресторанний	600x600	Для сидіння гостей	80
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	7
Меблі, необхідні для обслуговування			
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни	1
Стіл для офіціантів	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	2
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час групового обслуговування	2

Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюємо біля стін. Серванти розташовані не помітними для відвідувача та зручними для роботи офіціантів.

Устаткування для барної зони ресторану наведено в табл. 1.15 [50].

Таблиця 1.15

Устаткування барної зони ресторану «Савалан»

Вид устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Барний комбайн	FIMAR GP2SF	1	380	240	-

Вид устаткування	Марка, модель	Кількість,	Габаритні розміри, мм		Площа,
Кавоварка	Cimbali M24 Select DT2	1	570	510	-
Автоматизоване робоче місце бармена	R-Keeper	1	320	310	-
Льодогенератор	Brema GB 902A	1	500	660	0,33
Холодильна шафа для напоїв	SARO CELIA	1	870	945	0,82
Соковижималка	APACH ACS2	1	220	310	-
Винна шафа	Saro WKS 96 325-2155	1	605	594	0,36
Кавомолка	APACH ACG1	1	190	310	-
Станція бармена	СБ-1030-550	1	1030	550	0,56
Сокоохолоджувач	Bras JOLLY 3/5	1	350	340	-
Льодоподрібнювач	HENDI 271520	1	172	240	-
Рукомийник	Forcar AV 4671	1	390	390	0,15
Разом площа устаткування					2,22
Площа барної зони					6,0

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у залі ресторану «Савалан» визначаємо за формулою 1.15 [40].

$\text{Ноф}=80/18=4$ особи на зміну

Загальна кількість обслуговуючого персоналу ресторану «Савалан» наводимо у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Савалан»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор		2
Офіціант	3-5	8
Бармен	5	2
Сомельє		2
Гардеробник		2
Прибиральник залу		2
Разом		18

В ресторані «Савалан» планується організувати дві бригади офіціантів по 4 особи, на чолі з адміністратором. Оскільки у закладі пропонуватиметься розширена винна карта, вирішено запровадити посаду – сомельє.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Визначивши площі приміщень ресторану для споживачів, виробничих, складських, адміністративно-побутових та технічних зводимо загальну площу підприємства. Склад приміщень ресторану «Савалан» наведено у додатку М. Корисна площа закладу ресторанного господарства склала 447 м².

Із врахування площ коридорів і технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу [40]:

$$S_p = 447 * 1,18 = 527 \text{ м}^2$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо), визначаємо загальну площу закладу [40]:

$$S_{заг} = 527 * 1,09 = 575 \text{ м}^2$$

Ресторан «Савалан» на 50 місць буде розміщений в одноповерховій будівлі, окремо розташований на території, його площа складатиме 575 м².

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ресторан азербайджанської кухні «Савалан» на 80 місць плануємо розмістити у туристичній та бізнес локації міста Києва: Печерському районі по вулиці Мечникова 14. На досліджуваній території функціонують такі підприємства та установи, котрі можуть вплинути на роботу майбутнього ресторану: Міністерство внутрішніх справ України, Верховний суд, бізнес-центр «Парус», палац спорту, ТРЦ «Гулівер», Київська фортеця, готельні підприємства, магазини, державні та банківські установи [49].

Найближче метро до ресторану «Савалан» – станція «Кловська» всього в 150 м від місця проектування.

Екстер'єр ресторану «Савалан» виконаний у стилі стародавньої епохи. Вхід в приміщення підприємства харчування здійснюватиметься через ганок, сходинок якого будуть викладені неполірованим гранітом темно-коричневого кольору. Цоколь будівлі оформлений декоративним камінням. Фасад ресторану оброблений кам'яним облицюванням та штукатуркою кремового кольору, оскільки це надійні і довговічні матеріали. Для оздоблення будівлі використано армований ліпний декор. Дах покритий гнучкою бітумною черепицею червоного кольору. В ресторані встановлено широкі та високі панорамні вікна з переплетами.

Центральний вхід прикрашений масивними колонами, що підтримують навіс та захищають гостей ресторану «Савалан» від зовнішніх опадів. Внутрішній простір будівлі спроектований відповідно до функціонального призначення.

Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою 2.1 [40].

$$S_0 = 25 * 80 = 2000 \text{ м}^2$$

На ділянці будівництва виділяємо такі зони:

- зона під забудову, площею $S_0 = 575 \text{ м}^2$;
- автостоянка для машин відвідувачів (формула 2.2) [40].

$$S_{ac} = (80 * 25 * 13) / 100 = 260 \text{ м}^2$$

Автостоянка для машин відвідувачів розрахована на 10 машиномісць.

- зона озеленення визначається за формулою 2.3 [40]: $S_{оз} = 2000 * 0,4 = 800 \text{ м}^2$
- зелена захисна смуга шириною 2,5 м;
- упоряджені майданчики перед входами у приміщення громадського призначення $S_{ум} = 0,1 * 80 = 8 \text{ м}^2$;
- розворотний майданчик площею $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$;

- ширина проїздів на автостоянці з одnobічним рухом складає 3,6 м, з рухом автомобілів в одному напрямку без зустрічних потоків і перетинань;
- господарські та технічні споруди, площею $S_{г.т.с.}=10 \text{ м}^2$;
- транспортні комунікації шириною проїжджої частини 3,5 м;
- основний підхід до ресторану шириною 2,5 м;
- внутрішні проїзди (до входу: головного, пожежні, до службового), площею $S_{н.л.}=60 \cdot 3,5=210 \text{ м}^2$ (L – сумарна довжина проїздів, $20 \cdot 3=60$ м);
- пішохідні доріжки шириною 1,5 м, загальною площею $S_{тж.}= 30 \text{ м}^2$.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на генеральному плані (графічні матеріали).

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб - біг-борд розміром 3х6 м прямокутної форми, розташований за 1,2 км від ресторану по бульвару Лесі Українки, на ньому вказано фірмовий логотип, режим роботи, місце знаходження, кулінарну концепцію та фотографії залу. У вечірні години він підсвічуватиметься прожекторами.

Ближній рекламний засіб – біг-борд розміром 3х4 прямокутної форми, розміщений на відстані 500 м від ресторану по вулиці Мечникова, де вказано назву, режим роботи, місце знаходження та послуги закладу.

На фасаді ресторану «Савалан» передбачаємо рекламну вивіску у вигляді композитного лайтбокса, де написано логотип прозорим акрилом з червоною плівкою, який підсвічуватиметься у нічний час.

Заходи з благоустрою на території закладу реалізовано в таких елементах [36]:

- огороження території – декоративне, за рахунок насадження кущів самшиту та туй;
- центральний прохід до ресторану та декоративні доріжки заощені тротуарною плиткою сірого та червоного кольорів квадратної форми, по бокам використане декоративна відсіпка з кори;
- під'їзди обрамлені бордюром і заасфальтовані;
- озеленення вирішено засадженням газонної трави, самшитами, кипарисами та клумбами сезонних квітів;
- штучне освітлення забезпечують декоративні садові ліхтарі розсіяного освітлення із циліндричними плафонами на середній та високій ніжці.

Интер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Дизайн ресторану «Савалан» виконано в ексклюзивному стилі стародавньої епохи з елементами кам'яного декорування, що нагадуватимуть шахту вулканічної долини. Ресторан складатиметься із двох залів: основного на 60 місць та камінного на 20 місць. Головною фішкою основного залу стане великий стіл посеред підприємства, розрахований на 40 місць. Складається стіл з семи стільниць, скріплених шістьма латунними вставками. Стеля прикрашена незвичайною інсталяцією, виконаною із тисячі керамічних часточок. На стінах знаходяться картини з пейзажами долини Савалан. У залі ресторану планується використовувати авторські елементи декору вази, дзеркала, світильники над столом з елементами латуні.

У камінному залі для створення затишної обстановки, розташований камін та невеликі столики. Простора барна зона, стільниця якої виконана з шліфованої латуні.

Декорація стін у поєднанні кам'яної кладки бежевого кольору та глянцевої плитки великих розмірів сірого кольору. Підлога викладена плиткою квадратної форми. Дизайн ресторану виконаний з натуральних

матеріалів, що сприяє створенню автентичних об'єктів і збереженню гармонійних комунікаційних зв'язків з навколишнім середовищем.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва ресторану «Савалан» на 80 місць розраховано за укрупненими показниками (формула 2.17) [40].

$$B_{збр} = (80 \cdot 2533 \cdot 1 \cdot 24,8) / 1000 = 5025,47 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загальнобудівельних робіт проєктованого ресторану «Савалан» зведено у додатку Н. Вартість загальнобудівельних робіт по ресторану становить п'ятнадцять мільйонів дев'ятсот сім тисяч вісімсот десять гривень.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Процес створення ресторану азербайджанської кухні «Савалан» на 80 місць відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України. Майбутній заклад планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ) [3]. У табл. 3.1 наводимо характеристику форми власності і функціонування новоствореного ресторану.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності проектного ресторану «Савалан»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Наступним для регламентаційного етапу повинно була підготовка реєстру погоджувальних процедур, що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування ресторану (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ресторану «Савалан»

№ з/п	Назва процедур	Назва органу, що має надати дозвіл
1	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту об'єкта торгівлі сфери послуг	Містобудівна рада
2	Погодження асортименту об'єкта ресторанного господарства	Органи санітарно-епідеміологічного контролю
3	Отримання дозволу на розміщення об'єкта торгівлі	Відділ торгівлі
4	Отримання печатки та штампів організації	Головне управління адміністративної служби поліції МВС у м. Київ
5	Погодження графіка роботи організації	
6	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами	Департамент САТ ДПА України
7	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах	«Райфайзенбанк Аваль»
8	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи об'єкта торгівлі	Органи санітарно - епідеміологічного контролю
9	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи об'єкта торгівлі	Головне управління МНС України у м. Київ

Продовження таблиці 3.2

№ з/п	Назва процедур	Назва органу, що має надати дозвіл
10	Отримання сертифікату відповідності на експлуатацію торговельно-технологічного обладнання	Постачальники обладнання
11	Отримання патенту на торговельну діяльність	Відділ торгівлі районної адміністрації
12	Отримання ліцензій в регіональному	Регіональне управління,

	управлінні Департаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Департаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю за виробництвом та обігом підакцизних товарів Державної податкової адміністрації України
13	Постановка на облік у фондах соціального страхування, Пенсійному фонді, фонді зайнятості	Фондах соціального страхування, Пенсійний фонд, фонд зайнятості
14	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства	Відділ торгівлі районної адміністрації

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам і буде скорельованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства.

Розмір статутного фонду проектного ресторану «Савалан» складатиме 22270,9 тис. грн.

Управління рестораном «Савалан» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління [14].

Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління. Лінійна структура управління рестораном «Савалан» представлено у додатку П.

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику. В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ресторану «Савалан» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Товарообіг складається з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних товарів.

Націнку для проектного ресторану «Савалан» вищого класу обираємо - 170% [2]. Визначений рівень торговельної націнки є основою для розрахунку роздрібною ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації закладу.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану азербайджанської кухні «Савалан» зводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану «Савалан»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
1.Продукція власного виробництва	1486		89476	44580	2684280

Фірмові страви	27	90	2430,0	810	72900
Холодні закуски	452	73	32996,0	13560	989880
Гарячі закуски	80	85	6800,0	2400	204000
Супи	48	32	1536,0	1440	46080
Основні страви	319	100	31900,0	9570	957000
Гарніри	80	30	2400,0	2400	72000
Соуси	27	24	648,0	810	19440
Солодкі страви	80	33	2640,0	2400	79200
Гарячі напої	133	22	2926,0	3990	87780
Холодні напої	160	17	2720,0	4800	81600
Хлібобулочні та борошняні кулінарні вироби	80	31	2480,0	2400	74400
2. Закупні товари	133		3882	3990	116460
Ігристі вина	27	40,0	1080,0	810,0	32400,0
Білі вина	13	30,0	390,0	390,0	11700,0
Червоні вина	13	30,0	390,0	390,0	11700,0
Горілка та віскі	27	28,0	756,0	810,0	22680,0
Настоянки	13	28,0	364,0	390,0	10920,0
Коньяк	13	32,0	416,0	390,0	12480,0
Пиво	27	18,0	486,0	810,0	14580,0
Разом	1619		93358,0	48570,0	2800740,0

Планові обсяги товарообороту ресторану «Савалан» є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів та прибутків. Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

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

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
Продукція власного виробництва	2684,3	32211,4
Купівельні товари	116,5	1397,5
Плановий роздрібний товарообіг	2800,7	33608,9

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства азербайджанської кухні наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів ресторану «Савалан» на 2020 рік

Вид основних засобів	Первісна	Термін	Річна сума
----------------------	----------	--------	------------

	вартість основних засобів, тис. грн.	корисного використання, роки	амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	15907,81	20	795,4
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	4772,3	5	954,5
3. Інші	1590,8	4	397,7
<i>Разом</i>	22270,9		2147,6

Сума амортизаційних відрахувань проєктованого ресторану «Савалан» складає 2147,6 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу закладу. Планування чисельності персоналу ресторану «Савалан» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

Розробку плану з праці у ресторані «Савалан» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (додаток Р) [1].

У проєкті плану з праці для ресторану «Савалан» передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку. Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду по ресторану «Савалан»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	79700	15	11955
Виробничий	144700	20	28940
Допоміжний персонал	35200	10	3520
<i>Разом</i>	259600		44415

Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Савалан» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	259,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	44,4
Разом місячний фонд оплати праці	304,0
Річний фонд основної заробітної плати	3115,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	533,0

<i>Разом річний фонд оплати праці</i>	3648,2
---------------------------------------	--------

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Савалан» зводимо у табл. 3.8 [40].

Таблиця 3.8

План з праці ресторану «Савалан» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	33
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
основний операційний персонал, осіб	20
допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3115,2
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	956,4
Основний операційний персонал, тис. грн	1736,4
допоміжний персонал, тис. грн	422,4
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	533,0
<i>Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн</i>	3648,2
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

У ресторані «Савалан» працюватиме 33 особи, загальний фонд оплати праці складає 3648,2 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Кожний заклад з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік та склад калькуляційних статей витрат діяльності [19].

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції. Проектуючи ресторан «Савалан» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Савалан» на 2020 рік представлений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Савалан» на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	32211,4	170	20281,2	11930,1
2.	Закупні товари	1397,5	170	879,9	517,6
	<i>Разом</i>	33608,9			12447,7

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 3648,2 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок складає 22% від загальних витрат на оплату праці 802,5 тис. грн., військовий збір 1,5% - 54,7 тис. грн. Загальні витрати за статтею 857,3 тис. грн. [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів становлять 2147,6 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Савалан» наведено у таблиці 3.10 [5].

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Савалан» на рік

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	30259	5,5	166,4
Витрати на опалення, Гкал	82	1718,4	140,9
Витрати холодної води, м ³	1161	15,79	18,3
Витрати гарячої води, м ³	117	89	10,4
Відрахування до ремонтного фонду	1,1% від товарообороту		369,7
Разом			705,8

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Сума зносу спеціального одягу ресторану «Савалан» на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	1400	8,4
Оперативно-виробничий персонал	24	2	1000	48,0
Разом				56,4

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Савалан» на 2020 рік розрахована у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	47,5	11,4
Столові набори	80	2	160	39,8	6,4
Скляний посуд	80	3	240	51,0	12,2

Металеві набори	80	1	80	32,4	2,6
Разом					32,6

Загальні витрати за статтею 6 становлять 89,0 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі склали - 8000 грн на рік – ліцензія на алкогольні напої, 3600 грн – фіскальний апарат, плату за торговельний патент – 5148 грн на рік; єдиний податок 5% від роздрібного товарообороту: 1697,1 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 16,8 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачаємо.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції - 3,7 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції – 871,3 тис. грн.; витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 336,1 тис. грн. Загальні витрати за статтею склали 1207,4 тис. грн. [40].

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

Склад поточних витрат ресторану «Савалан» зводимо у додатку С.

Прибутки

Далі проводимо комплексний аналіз доходів, витрат, прибутку, який визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод є одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Розрахунки основних показників результатів ресторану «Савалан» зводимо у таблицю 3.13. У розрахунку планового доходу від реалізації без ПДВ, тис. грн., враховуємо ПДВ – 20% (26887,1 тис. грн) [6].

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Савалан» на 2020 рік

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборт) без ПДВ, тис. грн.		26887,1
2. Рівень націнки ЗРГ, %		170
3. Змінні витрати, у тому числі		12464,5
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.		12447,7
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.		16,8
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	ст.1 - ст.3	14422,6
5. Постійні витрати, тис. грн.		10356,1
6. Чистий прибуток, тис. грн.	ст.4 - ст.5	4066,5
7. Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	46,4
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	8375,9
9. Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	221,0
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	ст.6 *100 / ст.1	12,1

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

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.14. Податок на прибуток станом на 2020 рік складає 18%.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності ресторану «Савалан» на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		26887,1
2	Собівартість реалізованої продукції		12447,7
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		10372,9
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	4066,5
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	4066,5
7	Податок на прибуток	18%	732,0
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	3334,5
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	12,4
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*12%)/100%	3226,5
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	3334,5

Плановий прибуток більший за цільовий, для подальших розрахунків обираємо плановий чистий прибуток.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

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

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Савалан». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.15 [40].

Таблиця 3.15

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (Р _{рп} , %)	$P_{rp} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$ P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	$P_{rp} = 3334,5 / 26887,1 * 100 = 12,4\%$

Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{\Pi_p}{ПВ} * 100$ ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$P_{ПВ} = 3334,5 / 22820,6 * 100 = 14,6\%$
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{\Pi_o}{ОВ} * 100$ Π_o – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	$P_{ОВ} = 3334,5 / 22270,9 * 100 = 15,0\%$

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань [27].

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 6%. Рівень рентабельності складає 14%. Планові показники діяльності ресторану «Савалан» на перші п'ять років подано у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Планування основних результатів діяльності ресторану на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	33608,9	6	3334,5	14	2147,6	5482,1
2-й рік	35625,4	6	4987,6	14	2040,2	7027,7
3-й рік	37762,9	6	5286,8	14	1938,2	7225,0
4-й рік	40028,7	6	5604,0	14	1841,3	7445,3
5-й рік	42430,4	6	5940,3	14	1749,2	7689,5
Разом	189456,4	—	25153,2	—	9716,4	34869,5

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

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
1	22270,9	6691,3	6691,3	6372,7	
2		7027,7	13719,1	13065,8	
3		7225,0	20944,1	19946,7	

4		7445,3	28389,3	27037,5	
5		7689,5	36078,8	34360,8	
Разом	22270,9	36078,8		34360,8	12089,8

Розрахунок індексу доходності при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою 3.9 [40]:

$$ID=34360,8/22270,9=1,54$$

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

Індекс рентабельності за інвестиційним проектом визначаємо за формулою 3.10 [40].

$$ЧИ=25153,2/5=5030,5 \text{ тис. грн.}$$

$$IP=5030,5/22270,9*100\%=22,6$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 22,6%.

Період окупності інвестиційного проекту визначаємо за формулою 3.11 [40].

$$ПО=22270,9/(34360,8/5)=3,2 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту становить 3,2 роки. Розроблений проект є вигідним для реалізації, оскільки дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту було досліджено Печерський район міста Києва. З урахуванням зацікавленістю населення міста тематичними закладами з цілісною концепцією та кухнею, для будівництва обрано ресторан азербайджанської кухні.

За результатами проведених досліджень, враховуючи високу туристичну привабливість Печерського району міста Києва, встановлено доцільність проектування ресторану на 80 місць по вулиці Мечникова 14. Встановлено, що в ареалі діяльності проектного ресторану в радіусі 3 км знаходяться 44 заклади ресторанного господарства, які створюють колорит різноманітних кухонь світу.

Цільовим сегментом ринку споживачів для проектного ресторану є люди віком 25-50 років, переважно із рівнем доходу вище середнього.

Для відображення специфіки азербайджанського колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Савалан». Розроблено фірмовий слоган, який звучить так: «Ресторан «Савалан» - завжди тепла атмосфера, багатий стіл і щедрий прийом».

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «Савалан» є страви нової та аутентичної азербайджанської кухні з ексклюзивною подачею страв.

Ресторан складатиметься із двох залів: основного на 60 місць та камінного на 20 місць. Дизайн ресторану «Савалан» виконано в ексклюзивному стилі стародавньої епохи з елементами кам'яного декорування.

В проектованому закладі досліджено та впроваджено у виробничий процес азербайджанську страву – люля-кебаб з насінням льону та порошком ламінарії. У поживному складі розробленої страви поповнився вміст харчових волокон, кальцію, фосфору, магнію, йоду та вітамінів B₁ та B₉.

Відповідно до типу, напрямку закладу ресторанного господарства розроблено виробничу програму, підібрано устаткування, відповідно до технологічних процесів кожного з цехів.

Розрахована площа приміщень закладу ресторанного господарства: корисна – 447 м², загальна - 575 м².

Визначено місцезнаходження ресторану «Савалан» в міській інфраструктурі, архітектурний дизайн фасаду. Територія біля проектного закладу ресторанного господарства буде озеленена, за рахунок газонної трави, насаджень самшитів, кипарисів та клумб сезонних квітів. Розраховано вартість загальнобудівельних робіт, яка склала 15907,81 тис. грн.

Майбутній ресторан планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю. Розмір статутного фонду проектного ресторану «Савалан» складатиме 22270,9 тис. грн. Розроблено організаційно-управлінську структуру закладу, яка оформлена у вигляді лінійного типу.

Проаналізовано та обґрунтовано систему матеріального стимулювання персоналу закладів, який окрім основної оплати праці також отримуватиме преміальні нарахування в залежності від виконання виробничої програми. У ресторані «Савалан» працюватиме 33 особи, загальний фонд оплати праці складає 3648,2 тис. грн.

Річний обсяг товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «Савалан» на 2020 рік складатиме 33608,9 тис. грн. Сума амортизаційних відрахувань проектного ресторану «Савалан» складає 2147,6 тис. грн. на рік.

Розраховано поточні витрати закладу ресторанного господарства, які становлять 22820,6 тис. грн. Пловний чистий прибуток на перший рік функціонування ресторану «Савалан» склав 3334,5 тис. грн., рівень рентабельності при цьому 12,4%.

Період окупності розробленого проекту «Савалан» становить 3,2 роки. У подальшій діяльності закладу ресторанного господарства передбачено реалізацію продукції ресторану через службу доставки Royal Service, майстер-класів на відкритій кухні ресторану з кухарями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України [від 07.06.2018](#) №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничний бізнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородин. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
15. Ботштейн Б.Б. «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. – Опорний конспект лекцій. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 120 с.
16. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
17. Гросул В.А., Іванова Т.П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». 2017. Вип. 1(49). Т. 1. С. 143–149.
18. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
19. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
20. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.
21. Краєвська, С. П. Перспективи використання насіння льону в технологіях продукції ресторанного господарства / С. П. Краєвська, А. В. Вінк // Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції, 29 жовтня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013. – С. 123-125.
22. Левицька І. В. Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу І. В. Левицька, В. В. Постова // Молодий вчений. – 2017. – № 2. – С. 271-275.
23. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с

24. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
25. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
26. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
27. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
28. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
29. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
30. Організація послуг харчування: підручник / А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
31. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.
32. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
33. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
34. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.Э.Харченко. – 3-е изд., стер.-М.:Издательский Центр «Академия», 2008.
35. Скурихин И.М. , Волгарев М.Н. Химический состав пищевых продуктов: Справочник . – М.: Агропроиздат . – 1987. – 224 с.
36. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010
37. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А.А.Мазаракі, М.Ф. Кравченко та ін.; / за ред. д-ра техн. наук., проф. М.І. Пересічного – 2-ге вид., переробл. та допов. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116с.
38. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
39. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
40. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. — Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
41. Архітектурні пам'ятки Печерська [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://visitkyiv.com.ua/tours/architectural_monuments_of_the_pechersk
42. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
43. Заклади азербайджанської кухні у Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tomato.ua/kyiv/cuisine/azerbaijani>
44. Кулінарні традиції азербайджанської кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mustang.lviv.ua/archives/10255>
45. Люля-кебаб [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/>

46. Нагорський В. Експерти підраховали кількість магазинів, ресторанів і кафе у найбільших містах України. URL: <https://informer.news/eksperty-pidrahuvalykyklist-mahazyniv-restoraniv-kafe-u-najbilshyh-mistahukrajiny.htm> (16.10.2018. Заг. з екрану).

47. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

48. Офіційний інтернет-портал Печерської районної в місті Києві державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pechersk.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>

49. Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>

50. Професійне торговельне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://torgoborud.com.ua/>

ДОДАТКИ

Додаток А МЕНЮ РЕСТОРАНУ АЗЕРБАЙДЖАНСЬКОЇ КУХНІ «САВАЛАН»

Назва страви	Вихід, г
<i><u>Фірмові страви</u></i>	
Баба Гануш (запечений баклажан з сиром сулугуні і часниковим соусом)	140
Люля-кебаб з додаванням насіння льону та порошку ламінарії	100
Хан-плов запечений в тісті	250
Гюрза (азербайджанські пельмені)	200
Садж з телятиною, овочами та лавашем	230
Шакер Бура (азербайджанське печиво з горіхами)	120
<i><u>Холодні закуски</u></i>	
Асорті рибне (лосось с/с, масляна, палтус)	60/60/60
Сациві з форелі (відварна форель в горіховому соусі)	120/40
Салат «Бакинський» (мікс салатів, лосось с/с, помідор, перець болгарський, квасоля стручкова, мигдальні пластівці, соус лимонно-медовий)	180
Салат з морепродуктами (мікс салат, морепродукти, апельсин, Пармезан, соус медово-гірчичний)	200
Салат «Шуша» (відварна телятина, волоськийгоріх, гранат)	210
Салат «Баку» (язик відварний, печериці на мангалі, огірок маринований, яйце, майонез від шефа)	190
Салат «Салаван» (куряче філе, перець болгарський, огірки, яблуко, кукурудза консервована, олія оливкова, зелень)	180
Чобан-салат (огірки, помідори, цибуля ріпчаста, редис, зелень)	200
Салат «Гянджа» (помідори, сулугуні, бринза, печений болгарський перець, часник)	220
Асорті з зелені (цибуля зелена, кріп, кінза, петрушка, базилік)	25/25/25/25/25

Асорті з овочів (помідори, огірки, перець болгарський)	60/60/60
Азербайджанські соління «Кахи»(капуста квашена, морква, перець, часник)	60/50/50/40
М'ясне асорті (буженина, ковбаса салямі, бастурма)	60/60/60
Сациві з курки (куряче філе в горіховому соусі зі спеціями)	120/40
Асорті сирне (Камамбер, Шеврет, бринза, сулугуні)	60/60/60/60
<u>Гарячі закуски</u>	
Креветки в часниковому соусі	110/30
Кутаби з м'ясом (азербайджанські пиріжки з прісного тіста)	140
Сирдаг баклажанний в соусі з помідорів	120
Печериці в тандирі під сирним соусом сулугуні	100/20
Сулугуні в лаваші з томатами і зеленню	110
Кюкю (азербайджанський омлет із зеленню та бринзою)	150
<u>Супи</u>	
Суп з домашньої курки з локшиною	250
Хашлама (суп з баранини з овочами)	250
Кюфта (суп з телятиною, нутом та рисом)	250
Пити в горщику (баранина, картопля, нут, помідори, під кришечкою з тіста)	250
Дюшбара (суп з пельменями)	250
<u>Основні страви</u>	
Сьомга смажена по-азербайджанськи з гранатовим соусом	150/40
Левенгі (сазан запечений в тандирі, фарширований цибулею, волоськими горіхами тасливами)	300
Шашлик з осетрини, приправлений сумахом	300
Садж сьомга (картопля, помідор, перець солодкий та гострий, цибуля, лимон, зелень)	220
Філе скумбрії на вугіллі	200
Креветки на грилі	200
Каре з телятини під гірчичним соусом	170/30
Шашлик з баранини, приправлений сумахом	300
Буглама (тушкована баранина з овочами)	180
Ярпаг-долмаси(баранячий фарш в ніжних виноградних листочках з соусом)	150
ТаваКебаб (телячі котлети по-бакинських з яєчною і зеленню)	120/120
Шашлик з курятини	300
Фаршироване горіхами курча, приготовлене в тандирі	180
Садж Гашгалдах (м'ясо качки, помідори, картопля, лобіо, перець болгарський, лаваш)	230
Хингал(відварене тісто, м'ясний фарш, соус)	180/30
Печеня з телятиною	250
Плов з ароматним шафраном	250
Азербайджанський плов з бараниною та сухофруктами	250
<u>Соуси</u>	
Аджика	50
Ткемалі	50
Мацоні	50

Наршараб (соус на основі гранатового соку)	50
Соус для шашлику	50
<u>Гарніри</u>	
Картопля по-бакинськи(смажена картопля з цибулею і кінзою)	150
Картопля фрі	150
Пюре картопляне	150
Овочі гриль (помідор, баклажан, перець болгарський, печериці)	70/70/70/70
Рис східний зі спеціями	150
<u>Солодкі страви</u>	
Щербет	100
Пахлава	80
Мутаки (маленькі трубочки згоріховоюначинкою)	120
Мигдально-шоколадний рулет	130
Курабье Бакинське (пісочне печиво з абрикосовим повидлом)	100
Азербайджанське варення в асортименті (з черешні, горіха, інжира, кизила)	100
Морозиво в асортименті (ванільне, шоколадне, горіхове)	100
Асорті фруктів (апельсин, груша, яблуко, виноград)	60/60/60/60
<u>Гарячі напої</u>	
<u>Кава</u>	
Рістретто	15
Еспресо	30
Американо	60
Капучино	150
Латте	150
Лавандовий латте	150
Раф-кава	250
Гляссе	150
<u>Чай</u>	
Чай по азербайджанськи	400
Чай чорний класичний	400
Чай з бергамотом	400
Чай з чабрицем	400
Чай зелений класичний	400
Чай з імбиром	400
Чай трав'яний	400
<u>Хлібобулочні та борошняні кулінарні вироби</u>	
Хачапурі з сиром	150
Хачапурі з м'ясом	150
Лаваш	100
Кутаб (коржик із зеленню та сиром)	120
Шекербура (пиріжки з маком)	120
Чурек (азербайджанський хліб)	80
<u>Холодні напої</u>	
<u>Фреші</u>	
Апельсиновий	150
Ананасовий	150

Грейпфрутовий	150
Яблучний	150
Морквяний	150
<u>Безалкогольні напої</u>	
Айран	250
Мацоні	250
Тархун	250
Лимонад	250
Мілк-шейк	250
Мохіто б/а	250
«Боржомі»	330
«Моршинська» не газ., сл.газ, сил.газ	500
«Тан» не газ., сил.газ	500
Кока-кола, Спрайт, Фанта	330
Сік «Rich»(апельсиновий, томатний, ананасовий, персиковий, банан-полуниця, грейпфрутовий)	200

БАРНА КАРТАРЕСТОРАНУ «САВАЛАН»

Назва напою	Вихід, мл
Вермути	
Мартіні Бьянко	150
Мартіні Екстра Драй	150
Горілка	
Tovuzпреміум пшенична	50
Tovuz гранатова	50
Перша Гільдія	50
Хортиця	50
Козацька Рада класична	50
Absolut класична	50
Finlandia	50
Бренді	
Tovuz 3 роки гранатове	50
Tovuz 5 років гранатове	50
Tovuz XO 20 років гранатове	50
Віскі	
Дж. УокерРедЛейбл 3 роки	50
Дж.УокерБлекЛейбл 12 років	50
Чівас Рігал 12 років	50
Балантайс 12 років	50
Текіла	
Сауза срібна	50
Сауза золота	50

Ром	
Бакарді світлий	50
Бакарді темний	50
Коньяк	
Tovuz 5 років	50
Tovuz 7 років	50
Tovuz XO 25 років	50
Баку – Джейхан XO	50
Баку - VSOP	50
Баку – ДжейханVS	50
Hennessy XO	50
Hennessy VSOP	50
Лікери	
БлюКурасао	50
Гранд Марнє Кордон Руж	50
Саузен Комфорт	50
Самбука Молінарі	50
Малібу	50
Лімончелло	50
Ігристі вина	
Bagrationібрют, н/сол. Грузія	750
Золота балка сухе, н/сол. Україна	750
Grandial н/сухе Франція	750
MartiniAsti солодке Італія	750
Вина	
Білі вина	
СаваланШардоне сухе Азербайджан	150
Рислінг сухе Азербайджан	150
Трамін'єр н/сухе Азербайджан	150
Віон'є н/сол. Азербайджан	150
Tovuz айвовє н/сол. Азербайджан	150
Шаблізн/сол. Азербайджан	150
Цинандалі сухеГрузія	150
Алазанська долина н/сол. Грузія	150
Карданахісол. Грузія	150
Червоні вина	
СаваланКабарнесухе Азербайджан	150
Гьой-тепе сухе Азербайджан	150
Лімітед реліз резерв сухе Азербайджан	150
Піросмані сухе Грузія	150
Арені Вернашені н/сухе Грузія	150
Кіндзмараулі н/сол. Грузія	150
Вернашен н/сол.Грузія	150
Гранатове н/сол. Азербайджан	150
Tovuzгранатове н/сол.Азербайджан	150
Алеатико н/сол. Азербайджан	150
Пиво	

Чернігівське розливне світле	300/500
Hoegaarden розливне пшеничне	300/500
StellaArtois розливне світле	300/500
StellaArtois безалкогольне	500
Xirdalan світле	500
Corona світле	330
Leffe темне	330

Додаток Б

Ксерокопія статті із збірника робіт магістрів

Додаток В
Проектування

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/прізвище, ім'я по батькові/

« » 2019 р.

М.П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
НА ФІРМОВУ СТРАВУ

Люля-кебаб з додаванням насіння льону та порошку ламінарії

/найменування страви /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
1	Баранина	70	70	Сировина відповідає вимогам нормативно -
2	Курдючний жир	11	11	
3	Петрушка	5	5	
4	Цибуля ріпчаста	5	5	

5	Базилік	3	3	технологічної документації.
6	Сіль, перець чорниймолотий	2	2	
7	Насінняльону	3	3	
8	Порошок ламінарії	1	1	
ВСЬОГО		100	100	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Баранину миють, цибулю очищують, разом з м'ясом та курдючним жиром подрібнюють на м'ясорубці діаметром помелу 3-4 мм, добре перемішують. Петрушку та базилік миють, перебирають, обсушують та дрібно нарізають.

Насіння льону подрібнюють та додають до м'ясної суміші, змішують разом з сіллю, чорним молотим перцем, порошком ламінарії та подрібненою зеленню. Охолоджують протягом однієї години. Фарш нанижують на шампур у вигляді ковбаски та обсмажують на мангалі.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд — форма продовгувата, добре просмажена з рум'яною шкоринкою, без сторонніх включень.

Смак і запах — смаженого м'яса, смак помірно солоний, без стороннього присмаку та запаху.

Колір — підсмажена поверхня золотава, не допускається в оболонці м'яса рожево-червоного забарвлення.

Консистенція — соковита, пухка, м'яка.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Вміст білків, мг – 11,43.

Вміст харчових волокон, мг – 6,02.

Вміст йоду, мкг – 120,0.

Розробив: Курбангалієв Р. М.

Перевірив: Піддубний В. А.

Додаток Г

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

(підпис)

(П.І.Б.)

«_____» _____ 2019 р.
М.П.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

замовник ресторан «ВАО», директор _____
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Розроблення м'ясних страв
азербайджанської кухні з підвищеним вмістом йоду та

харчових волокон»
(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного
господарства, впроваджені в ресторані «ВАО»
(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології);
функціонування (систем)
2. Форма впровадження: технологічна карта на люля-кебаб з порошком
ламінарії та насінням льону
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нову рецептуру
азербайджанської кухні і технологію виробництва продукції на
основі рослинної сировини
Люля-кебаб з порошком ламінарії та насінням льону
(модифікація, модернізація старих розробок)
4. Дослідно-промислова перевірка: №7-10 в ресторані «ВАО» 11.06.2019 р. по
14.06.2019 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності
гарячого цеху ресторану «ВАО»
(ділянка, цех (цехи), процес)
6. Економічна ефективність впровадження результатів: розширення асортименту
основних страв
7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з підвищеним
вмістом йоду та харчових волокон

Від КНТЕУ

Керівник випускового
кваліфікаційного проекту

Піддубний В.А.

(підпис)

Магістрант

Курбангалієв Р. М.

(підпис)

Від підприємства

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПІБ)

Додаток Д

Виробнича програма ресторану «Савалан»

Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, шт.
<u>Фірмові страви</u>		
Баба Гануш (запечений баклажан з сиром сулугуні і часниковим соусом)	140	3
Люля-кебаб з додаванням насіння льону та порошку ламінарії	100	7
Хан-плов запечений в тісті	250	3
Гюрза (азербайджанські пельмені)	200	4
Садж з телятиною, овочами та лавашем	230	6
Шакер Бура (азербайджанське печиво з горіхами)	120	4
<u>Холодні закуски</u>		
Асорті рибне (лосось с/с, масляна, палтус)	60/60/60	33
Сациві з форелі (відварна форель в горіховому соусі)	120/40	25
Салат «Бакинський» (мікс салатів, лосось с/с, помідор, перець болгарський, квасоля стручкова, мигдальні пластівці, соус лимонно-медовий)	180	31
Салат з морепродуктами (мікс салат, морепродукти, апельсин, Пармезан, соус медово-гірчичний)	200	26
Салат «Шуша» (відварна телятина, волоськийгоріх, гранат)	210	34
Салат «Баку» (язык відварний, печериці на мангалі, огірок маринований, яйце, майонез від шефа)	190	39
Салат «Савалан» (куряче філе, перець болгарський, огірки, яблуко, кукурудза консервована, олія оливкова, зелень)	180	12
Чобан-салат (огірки, помідори, цибуля ріпчаста, редис, зелень)	200	35
Салат «Гянджа» (помідори, сулугуні, бринза, печений болгарський перець, часник)	220	18
Асорті з зелені (цибуля зелена, кріп, кінза, петрушка, базилік)	25/25/25/25/25	23
Асорті з овочів (помідори, огірки, перець болгарський)	60/60/60	26
Азербайджанські соління «Кахи» (капуста квашена,	60/50/50/40	37

морква, перець, часник)		
М'ясне асорті (буженина, ковбаса салями, бастурма)	60/60/60	44
Сациві з курки (куряче філе в горіховому соусі зі спеціями)	120/40	31
Асорті сирне (Камамбер, Шеврет, бринза, сулугуні)	60/60/60/60	38
<u>Гарячі закуски</u>		
Креветки в часниковому соусі	110/30	8
Кутаби з м'ясом (азербайджанські пиріжки з прісного тіста)	140	12
Сирдаг баклажанний в соусі з помідорів	120	19
Печериці в тандирі під сирним соусом сулугуні	100/20	16
Сулугуні в лаваші з томатами і зеленню	110	11
Кюкю (азербайджанський омлет із зеленню та бринзою)	150	14
<u>Супи</u>		
Суп з домашньої курки з локшиною	250	10
Хашлама (суп з баранини з овочами)	250	9
Кюфта (суп з телятиною, нутом та рисом)	250	11
Пити в горщику (баранина, картопля, нут, помідори, під кришечкою з тіста)	250	8
Дюшбара (суп з пельменями)	250	10
<u>Основні страви</u>		
Сьомга смажена по-азербайджанськи з гранатовим соусом	150/40	17
Левенгі (сазан запечений в тандирі, фарширований цибулею, волоськими горіхами та сливами)	300	22
Шашлик з осетрини, приправлений сумахом	300	15
Садж сьомга (картопля, помідор, перець солодкий та гострий, цибуля, лимон, зелень)	220	11
Філе скумбрії на вугіллі	200	20
Креветки на грилі	200	13
Каре з телятини під гірчичним соусом	170/30	16
Шашлик з баранини, приправлений сумахом	300	19
Буглама (тушкована баранина з овочами)	180	21
Ярпаг-долмаси(баранячий фарш в ніжних виноградних листочках з соусом)	150	18
ТаваКебаб (телячі котлети по-бакинських з яєчною і зеленню)	120/120	25
Шашлик з курятини	300	19
Фаршироване горіхами курча, приготовлене в тандирі	180	26
Садж Гашгалдах (м'ясо качки, помідори, картопля, лобіо, перець болгарський, лаваш)	230	24
Хингал (відварене тісто, м'ясний фарш, соус)	180/30	17
Печеня з телятиною	250	15
Плов з ароматним шафраном	250	10
Азербайджанський плов з бараниною та сухофруктами	250	11
<u>Соуси</u>		
Аджика	50	6
Ткемалі	50	7
Мацоні	50	5
Наршараб (соус на основі гранатового соку)	50	4

Соус для шашлику	50	5
<i><u>Гарніри</u></i>		
Картопля по-бакинськи (смажена картопля з цибулею і кінзою)	150	12
Картопля фрі	150	15
Пюре картопляне	150	13
Овочі гриль (помідор, баклажан, перець болгарський, печериці)	70/70/70/70	19
Рис східний зі спеціями	150	21
<i><u>Солодкі страви</u></i>		
Щербет	100	9
Пахлава	80	12
Мутаки (маленькі трубочки згоріховоюначинкою)	120	9
Мигдально-шоколадний рулет	130	11
Кураб'є Бакинське (пісочне печиво з абрикосовим повидлом)	100	10
Азербайджанське варення в асортименті (з черешні, горіха, інжира, кизила)	100	9
Морозиво в асортименті (ванільне, шоколадне, горіхове)	100	12
Асорті фруктів (апельсин, груша, яблуко, виноград)	60/60/60/60	8
<i><u>Гарячі напої</u></i>		
<i><u>Кава</u></i>		
Рістретто	15	10
Еспресо	30	7
Американо	60	11
Капучино	150	8
Латте	150	11
Лавандовий латте	150	7
Раф-кава	250	5
Гляссе	150	10
<i><u>Чай</u></i>		
Чай по азербайджанськи	400	15
Чай чорний класичний	400	6
Чай з бергамотом	400	7
Чай з чабрицем	400	10
Чай зелений класичний	400	8
Чай з імбиром	400	6
Чай трав'яний	400	11
<i><u>Хлібобулочні та борошняні кулінарні вироби</u></i>		
Хачапурі з сиром	150	13
Хачапурі з м'ясом	150	9
Лаваш	100	18
Кутаб (коржик із зеленню та сиром)	120	10
Шекербура (пиріжки з маком)	120	16
Чурек (азербайджанський хліб)	80	14
<i><u>Холодні напої</u></i>		
<i><u>Фреші</u></i>		

Апельсиновий	150	15
Ананасовий	150	12
Грейпфрутовий	150	9
Яблучний	150	6
Морквяний	150	7
<i>Безалкогольні напої</i>		
Айран	250	15
Мацоні	250	17
Тархун	250	11
Лимонад	250	7
Мілк-шейк	250	11
Мохіто б/а	250	9
«Боржомі»	330	8
«Моршинська» не газ., сл.газ, сил.газ	500	4
«Тан» не газ., сил.газ	500	2
Кока-кола, Спрайт, Фанта	330	11
Сік «Rich»(апельсиновий, томатний, ананасовий, персиковий, банан-полуниця, грейпфрутовий)	200	15

ДодатокЕ

Добова потреба у сировині, напівфабрикатах за товарними групами
ресторану «Савалан»

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість	Одиниці виміру
М'ясо, птиця, субпродукти – 63,7 кг	Баранина вирізка	Охолоджена	19,2	кг
	Телятина вирізка	Охолоджена	17,4	кг
	Свинина вирізка	Охолоджена	1,5	кг
	Куряче філе	Охолоджене	12,2	кг
	Качине філе	Охолоджене	2,9	кг
	Куряча гомілка	Охолоджена	7,5	кг
	Язик телячий	Охолоджений	3,0	кг
Риба та морепродукти – 38,4 кг	Сазан філе	Охолоджений	5,1	кг
	Сьомга філе	Охолоджена	4,9	кг
	Осетрина філе	Охолоджена	4,8	кг
	Лосось філе	Охолоджений	4,3	кг
	Форель філе	Охолоджена	3,2	кг
	Скумбрія	Охолоджена	4,4	кг
	Креветки	Заморожені	2,5	кг
	Креветки тигрові	Заморожені	4,2	кг
	Кальмари	Заморожені	2,5	кг
	Мідії	Заморожені	2,5	кг
Молочно-жирові продукти, яйця – 26,1 кг	Масло вершкове	33% жиру	4,9	кг
	Молоко	2,6% жиру	6,8	л
	Сметана	15% жиру	1,1	л
	Вершки	33% жиру	0,8	л
	Сулугуні	Охолоджений	4,2	кг

	Камамбер	Охолоджений	2,7	кг
	Шеврет	Охолоджений	2,7	кг
	Пармезан	Охолоджений	0,6	кг
	Сир твердий	Охолоджений	0,8	кг
	Яйця	I категорії	72	шт.
	Морозивованільне	Заморожене	0,5	кг
	Морозивошоколадне	Заморожене	0,5	кг
	Морозивополуничне	Заморожене	0,5	кг
Гастрономія – 13,9 кг	Буженина	Охолоджена	3,1	кг
	Сялямі	Охолоджена	3,1	кг
	Бастурма	Охолоджена	3,1	кг
	Масляна	Охолоджена	2,3	кг
	Палтус	Охолоджений	2,3	кг
Овочі та зелень – 99,1 кг	Квасолястручкова	Свіжа	1,8	кг
	Помідори	Свіжі	12,9	кг
	Морква	Свіжа	11,8	кг
	Цибуля	Свіжа	6,9	кг
	Картопля	Свіжа	16,6	кг
	Перець чилі	Свіжий	0,1	кг
	Печериці	Свіжі	5,3	кг
	Огірки	Свіжі	8,2	кг
	Листя салату	Свіже	0,8	кг
	Айсберг	Свіжий	0,8	кг
	Болгарський перець	Свіжий	14,1	кг
	Рукола	Свіжа	0,8	кг
	Кінза	Свіжа	1,0	кг
	Часник	Свіжий	1,4	кг
	Редис	Свіжий	2,3	кг
	Баклажани	Свіжі	5,2	кг
	Петрушка	Свіжа	1,5	кг
	Базилік	Свіжий	0,9	кг
	Цибуля зелена	Свіжа	0,8	кг
	Кріп зелень	Свіжий	0,9	кг
	Капуста білокачана	Свіжа	3,0	кг
	Винограднелистя	Свіже	1,0	кг
	Каштани	Свіжі	0,8	кг
	М'ята	Свіжа	0,2	кг
Фрукти та ягоди – 26,0 кг	Яблуко	Свіже	5,4	кг
	Слива	Свіжа	1,9	кг
	Апельсин	Свіжий	6,3	кг
	Грейпфрут	Свіжий	3,5	кг
	Лимон	Свіжий	0,4	кг
	Груша	Свіжа	0,6	кг
	Гранат	Свіжий	2,5	кг
	Банан	Свіжий	0,8	кг
	Ананас	Свіжий	4,0	кг
Бакалійні товари –	Виноград	Свіжий	0,6	кг
	Насінняльону	Сухе	0,1	кг

47,51 кг	Порошок ламінарії	Сухий	0,05	кг
	Рослина олія	Рафінована	3,0	л
	Оливкова олія	Холодного віджиму	2,5	л
	Томатна паста	Скляна банка	0,3	кг
	Ванільний цукор	Фасований	0,05	кг
	Волоський горіх	Чищений	2,6	кг
	Рис	Сухий	5,2	кг
	Мигдаль	Сухий	1,1	кг
	Борошно пшеничне	Фасоване	11,5	кг
	Мигдальні пластівці	Сухі	0,2	кг
	Кукурудза	Консервована	2,1	кг
	Цукор	Фасований	6,7	кг
	Гранатовий сік	Скляна банка	0,7	л
	Кориця	Фасована	0,1	кг
	Мед	Скляна банка	0,7	л
	Сіль	Фасована	1,0	кг
	Кориця	Фасована	0,1	кг
	Шоколад	Плитка	0,9	кг
	Гірчиця	Фасована	0,1	кг
	Чорнослив	В'ялений	0,6	кг
	Курага	Фасована	0,6	кг
	Родзинки	Фасовані	0,6	кг
	Нут	Сухий	2,2	кг
	Сумах	Фасований	0,3	кг
	Шафран	Фасований	0,1	кг
	Куркума	Фасована	0,1	кг
	Тим'ян	Фасований	0,1	кг
	Лимонна кислота	Фасована	0,05	кг
	Арахіс	Сухий	1,0	кг
	Мак	Сухий	0,6	кг
	Абрикосове повидло	Скляна банка	0,5	л
	Варення з черешні	Скляна банка	0,04	л
	Варення з горіха	Скляна банка	0,04	л
	Варення з інжиру	Скляна банка	0,04	л
	Варення з кизилу	Скляна банка	0,04	л
	Кава арабіка	Фасована	0,8	кг
	Каваробуста	Фасована	0,8	кг
Безалкогольні напої – 40 шт.	«Боржомі»	Пляшка	8	л
	«Моршинська»	Пляшка	4	л
	«Тан»	Пляшка	2	л
	Кока-кола, Спрайт, Фанта	Пляшка	11	л
	Сік «Rich»	Герметична упаковка	15	л

Додаток Є

Виробнича програма доготівельного цеху ресторану «Савалан»

Сировина	Добова кількість, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикату
<i>Овоче та фруктов-ягідне відділення</i>					
Огірки	8,2	2	8,0	Миття, нарізання	Для салатів
Помідори	12,9		12,6		Для холодних та гарячих закусок, основних страв, гарнірів
Морква	11,8	20	9,4	Миття, чищення, доочищення, нарізання	Для салатів, супів, основних страв, фрешів
Картопля	16,6		13,3		Для супів, гарнірів
Цибуля	6,9	16	5,8	Чищення, миття, нарізання	Для салатів, супів, основних страв
Перець чилі	0,1	23	0,1	Миття, видалення насіння, нарізання	Для закусок, основних страв
Печериці	5,3	24	4,0	Доочищення, миття, нарізання	Для холодних та гарячих закусок, гарнірів
Квасоля стручкова	1,8	27	1,3	Миття	Для основних страв, гарнірів
Листя салату	0,8	28	0,6	Перебирання, миття, нарізання	Для салатів
Айсберг	0,8		0,6		Для салатів
Рукола	0,8		0,6		Для салатів
Болгарський перець	14,1	25	10,6	Миття, видалення насіння, нарізання	Для холодних та гарячих закусок, супів, основних страв, гарнірів
Часник	1,4	15	1,2	Чищення, подрібнення	Для холодних та гарячих закусок, основних страв

Редис	2,3	7	2,1	Миття, нарізання	Для салатів
Баклажани	5,2	20	4,2	Миття, чищення, нарізання	Для холодних та гарячих закусок, основних страв
Кінза	1,0	26	0,7	Перебирання, миття, нарізання	Для салатів
Петрушка	1,5		1,1		Для салатів
Кріп зелень	0,9		0,7		Для холодних закусок
Базилік	0,9	18	0,7	Перебирання, миття, нарізання	Для холодних закусок, основних страв
Цибуля зелена	0,8		0,7		Для холодних закусок
Капуста білокачана	3,0	20	2,4	Миття, видалення качана, шинкування	Для холодних закусок
Винограднелистя	1,0	2	1,0	Миття	Для основних страв
Каштани	0,8	1	0,8	Миття	Для основних страв
М'ята	0,2	12	0,2	Миття	Для холодних напоїв
Яблуко	5,4	20	4,3	Чищення, миття, нарізання	Для солодких страв, фрешів
Слива	1,9	15	1,6	Миття, видалення кістки, нарізання	Для соусів
Апельсин	6,3	33	4,2	Миття, чищення	Для солодких страв, фрешів
Грейпфрут	3,5		2,3		
Лимон	0,4	2	0,4	Миття	Для холодних закусок, соусів, напоїв
Груша	0,6	27	0,4	Миття, чищення, нарізання	Для солодких страв
Гранат	2,5	50	1,3	Миття, чищення	Для салатів
Банан	0,8	40	0,5	Чищення, нарізання	Для солодких страв
Ананас	4,0		2,4	Чищення, миття, нарізання	Для фрешів
Виноград	0,6	4	0,6	Миття, видалення плодоніжки	Для солодких страв
<u>М'ясо-рибне відділення</u>					
Баранина вирізка	19,2	2	18,8	Зачищення, миття, нарізання	Для фірмовий, супів, борошняних та основних страв
Телятина вирізка	17,4		17,1		Для фірмових та основних страв, салатів
Свинина вирізка	1,5		1,5		Для борошняних виробів
Куряче філе	12,2		12,0		Для салатів, основних страв
Качине філе	2,9		2,8		Для основних страв
Куряча гомілка	7,5	5	7,1	Зачищення, миття, нарізання	Для супів
Язик телячий	3,0		2,9		Для холодних закусок
Сазан філе	5,1	2	5,0	Зачищення, миття,	Для основних страв
Сьомга філе	4,9		4,8		Для основних страв

Осетрина філе	4,8		4,7	нарізання	Для основних страв
Лосось філе	4,3		4,2		Для холодних закусок, салатів
Форель філе	3,2		3,1		Для холодних закусок
Скумбрія	4,4	25	3,3	Очищення, миття, розбирання на філе	Для основних страв
Креветки	2,5	12	2,2	Розморожування, зачищення, миття, нарізання	Для салатів
Креветки тигрові	4,2	12	3,7		Для гарячих закусок
Кальмари	2,5	10	2,3		Для салатів
Мідії	2,5	12	2,2		Для салатів

Додаток Ж

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Савалан»

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
<i><u>Фірмові страви</u></i>			
Баба Гануш (запечений баклажан з сиром сулугуні і часниковим соусом)	3	1,1	3,3
Люля-кебаб з додаванням насіння льону та порошку ламінарії	7	1,2	8,4
Хан-плов запечений в тісті	3	1,3	3,9
Гюрза (азербайджанські пельмені)	4	1,2	4,8
Садж з телятиною, овочами та лавашем	6	1,1	6,6
Шакер Бура (азербайджанське печиво з горіхами)	4	1,1	4,4
<i><u>Гарячі закуски</u></i>			
Креветки в часниковому соусі	8	1,1	8,8
Кутаби з м'ясом (азербайджанські пиріжки з прісного тіста)	12	1,1	13,2
Сирдаг баклажанний в соусі з помідорів	19	1,2	22,8
Печериці в тандирі під сирним соусом сулугуні	16	1,1	17,6
Сулугуні в лаваші з томатами і зеленню	11	1,2	13,2

Кюкю (азербайджанський омлет із зеленню та бринзою)	14	1,2	16,8
<i><u>Супи</u></i>			
Суп з домашньої курки з локшиною	10	1,3	13,0
Хашлама (суп з баранини з овочами)	9	1,1	9,9
Кюфта (суп з телятиною, нутом та рисом)	11	1,3	14,3
Пити в горщику (баранина, картопля, нут, помідори, під кришечкою з тіста)	8	1,1	8,8
Дюшбара (суп з пельменями)	10	1,3	13,0
<i><u>Основні страви</u></i>			
Сьомга смажена по-азербайджанськи з гранатовим соусом	17	1,2	20,4
Левенгі (сазан запечений в тандирі, фарширований цибулею, волоськими горіхами та сливами)	22	1,3	28,6
Шашлик з осетрини, приправлений сумахом	15	1,1	16,5
Садж сьомга (картопля, помідор, перець солодкий та гострий, цибуля, лимон, зелень)	11	1,1	12,1
Філе скумбрії на вугіллі	20	1,3	26,0
Креветки на грилі	13	1,1	14,3
Каре з телятини під гірчичним соусом	16	1,2	19,2
Шашлик з баранини, приправлений сумахом	19	1,1	20,9
Буглама (тушкована баранина з овочами)	21	1,2	25,2
Ярпаг-долмаси(баранячий фарш в ніжних виноградних листочках з соусом)	18	1,1	19,8
ТаваКебаб (телячі котлети по-бакинських з яєчною і зеленню)	25	1,2	30,0
Шашлик з курятини	19	1,1	20,9
Фаршироване горіхами курча, приготовлене в тандирі	26	1,2	31,2

Садж Гашгалдах (м'ясо качки, помідори, картопля, лобіо, перець болгарський, лаваш)	24	1,1	26,4
Хингал (відварене тісто, м'ясний фарш, соус)	17	1,1	18,7
Печеня з телятиною	15	1,1	16,5
Плов з ароматним шафраном	10	1,1	11,0
Азербайджанський плов з бараниною та сухофруктами	11	1,2	13,2
<u>Соуси</u>			
Аджика	6	1,2	7,2
Ткемалі	7	1,0	7,0
Мацоні	5	1,0	5,0
Наршараб (соус на основі гранатового соку)	4	1,0	4,0
Соус для шашлику	5	1,0	5,0
<u>Гарніри</u>			
Картопля по-бакинськи (смажена картопля з цибулею і кінзою)	12	1,0	12,0
Картопля фрі	15	1,0	15,0
Пюре картопляне	13	1,0	13,0
Овочі гриль (помідор, баклажан, перець болгарський, печериці)	19	1,2	22,8
Рис східний зі спеціями	21	1,1	23,1
<u>Солодкі страви</u>			
Щербет	9	1,2	10,8
Пахлава	12	1,1	13,2
Мутаки (маленькі трубочки з горіховою начинкою)	9	1,1	9,9
Мигдально-шоколадний рулет	11	1,1	12,1
Курабье Бакинське (пісочне печиво з абрикосовим повидлом)	10	1,1	11,0
Азербайджанське варення в асортименті (з черешні, горіха, інжира, кизила)	9	1,1	9,9
<u>Хлібобулочні та борошняні кулінарні вироби</u>			
Хачапурі з сиром	13	1,3	16,9
Хачапурі з м'ясом	9	1,3	11,7

Лаваш	18	1,3	23,4
Кутаб (коржик із зеленню та сиром)	10	1,2	12,0
Шекербура (пиріжки з маком)	16	1,3	20,8
Чурек (азербайджанський хліб)	14	1,3	18,2
Разом			837,7

Додаток К

Кількість страв,щореалізують за кожну годину роботи залу ресторану
«Савалан»

Години роботи	Кількістьпорцій , шт.	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
Назва страви													
Кількістьспоживачів у години роботи		8	16	32	17	17	16	20	28	50	34	22	6
Коефіцієнтперерахунку		0,03	0,06	0,12	0,06	0,06	0,06	0,08	0,11	0,19	0,13	0,08	0,02
<u>Фірмові страви</u>													
Баба Гануш	3	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0
Люля-кебаб з додаванням насіння льону та порошку ламінарії	7	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0
Хан-плов запечений в тісті	3	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
Гюрза	4	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0
Садж з телятиною, овочами	6	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0
Шакер Бура	4	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0
<u>Холодні закуски</u>													
Асорті рибне	33	1	2	4	2	2	2	2	3	6	4	3	1
Сациві з форелі	25	1	2	3	2	2	2	2	3	5	3	2	1
Салат «Бакинський»	31	1	2	4	2	2	2	2	3	6	4	3	1
Салат з морепродуктами	26	1	2	3	2	2	2	2	3	5	3	2	1
Салат «Шуша»	34	1	2	4	2	2	2	3	4	6	4	3	1
Салат «Баку»	39	1	2	5	2	2	2	3	4	7	5	3	1
Салат «Салаван»	12	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Чобан-салат	35	1	2	4	2	2	2	3	4	7	4	3	1
Салат «Гянджа»	18	1	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Асорті з зелені	23	1	1	3	1	1	1	2	2	4	3	2	1
Асорті з овочів	26	1	2	3	2	2	2	2	3	5	3	2	1
Азербайджанські соління «Кахи»	37	1	2	4	2	2	2	3	4	7	5	3	1

М'ясне асорті	44	1	3	5	3	3	3	3	5	8	6	4	1
Сациві з курки	31	1	2	4	2	2	2	2	3	6	4	3	1
Асорті сирне	38	1	2	5	2	2	2	3	4	7	5	3	1
<u>Гарячі закуски</u>													
Креветки в часниковому соусі	8	0	0	1	1	1	0	1	1	2	1	1	0
Кутаби з м'ясом	12	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Сирдаг баклажанний в соусі з помідорів	19	1	1	2	1	1	1	1	2	4	2	2	0
Печериці в тандирі під сирним соусом сулугуні	16	0	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Сулугуні в лаваші з томатами і зеленню	11	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Кюкю	14	0	1	2	1	1	1	1	1	3	2	1	0
<u>Супи</u>													
Суп з домашньої курки з локшиною	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Хашлама	9	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Кюфта	11	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Пити в горщику	8	0	0	1	1	1	0	1	1	2	1	1	0
Дюшбара	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
<u>Основні страви</u>													
Сьомга смажена по-азербайджанськи	17	1	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Левенгі	22	1	1	3	1	1	1	2	2	4	3	2	0
Шашлик з осетрини	15	0	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Садж сьомга	11	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Філе скумбрії на вугіллі	20	1	1	2	1	1	1	2	2	4	3	2	0
Креветки на грилі	13	0	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Каре з телятини під гірчичним соусом	16	0	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Шашлик з баранини	19	1	1	2	1	1	1	1	2	4	2	2	0
Буглама	21	1	1	3	1	1	1	2	2	4	3	2	0
Ярпаг-долмаси	18	1	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
ТаваКебаб	25	1	2	3	2	2	2	2	3	5	3	2	1
Шашлик з курятини	19	1	1	2	1	1	1	1	2	4	2	2	0
Фаршироване горіхами курча	26	1	2	3	2	2	2	2	3	5	3	2	1
Садж Гашгалдах	24	1	1	3	2	2	1	2	3	5	3	2	1
Хингал	17	1	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Печеня з телятиною	15	0	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Плов з ароматним шафраном	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Азербайджанський плов з бараниною	11	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
<u>Соуси</u>													
Аджика	6	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0

Ткемалі	7	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0
Мацоні	5	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0
Наршараб	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0
Соус для шашлику	5	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0
<i><u>Гарніри</u></i>													
Картопля по-бакинськи	12	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Картопля фрі	15	0	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Пюре картопляне	13	0	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Овочі гриль	19	1	1	2	1	1	1	1	2	4	2	2	0
Рис східний зі спеціями	21	1	1	3	1	1	1	2	2	4	3	2	0
<i><u>Солодкі страви</u></i>													
Щербет	9	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Пахлава	12	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Мутаки	9	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Мигдально-шоколадний рулет	11	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Кураб'є Бакинське	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Азербайджанське варення в асортименті	9	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Морозиво в асортименті	12	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Асорті фруктів	8	0	0	1	1	1	0	1	1	2	1	1	0
<i><u>Хлібобулочні та борошняні кулінарні вироби</u></i>													
Хачапурі з сиром	13	0	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	0
Хачапурі з м'ясом	9	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Лаваш	18	1	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Кутаб	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Шекербура	16	0	1	2	1	1	1	1	2	3	2	1	0
Чурек	14	0	1	2	1	1	1	1	1	3	2	1	0

Додаток Л

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для ресторану
«Савалан» на 80 місць

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
<i>Порцеляново-фаянсовий посуд</i>			
Тарілка пиріжкова	Ø 175	Для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні	320
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	320
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	400
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	280
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для желе, індивідуально порційних фруктів	240
Чашка бульйонна з блюдцем	300 см ³	З двома ручками – для подавання бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю	64
Салатник (круглої, квадратної)	1,2,4,6-порційні	Для подавання салатів, маринадів, овочів	136
Блюдо кругле	Ø 300 5,6-порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	12
Блюдо кругле	Ø 500	Для гуртового обслуговування і подавання на банкетах «російським» способами страв з птиці, дичини, овочів	12
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	80
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	8
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	8
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	52
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави чорної, кави по-східному, шоколаду	60
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 – 300 мл	Для подавання кави-глясе	60
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	60
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	16

Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	16
Цукерниця	100, 200, 400 см ³	Для подавання литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску при гуртовому обслуговуванні	8
Сільничка (закрита та відкрита)	40 см ³	Для солі «Екстра»	24
Перечниця	25 см ³	Для молотого перцю	24
Гірчичниця з кришкою	100 см ³	Для гірчиці	24
Прибор для спецій		Трьохпредметний	24
<u>Металевий посуд</u>			
Кокотниця	Ø 60-90 (90, 100, 125, 150 см ³)	Для приготування і подавання гарячих закусок з м'яса, субпродуктів, птиці, овочів, грибів із соусами	80
Кокільниця	70-90 см ³	Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та продуктів моря	80
Відерце для охолодження шампанського	3-5 л	Для охолодження і подавання до столу шампанського та ігристих вин	16
<u>Набори</u>			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	160
Рибний		Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв	80
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	80
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	80
Фруктовий		Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних	40
Чайна ложка		Для сервірування чаю	160
Кавова ложка		Для сервірування кави	80
Ложка для морозива		Для сервірування та подавання морозива	16
Ложка бульйонна		Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній чашці	40
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціювання		Для порціювання супів	16
Ложка для соусів		Для порціювання соусів	16
Ложка фігурна		Для порціювання варення в розетки	16
Щипці для льоду		Для розкладання льоду	8
<u>Скляний (кришталевий) посуд</u>			
Чарка лікерна на високій ніжці	25 см ³	Для лікерів	160
Чарка коньячна	30 см ³	Для подавання коньяку до кави	80

Чарка горілчана	50 см ³	Для горілки, настоянок, наливок	240
Чарка мaderна	75 см ³	Для міцних і десертних вин	160
Чарка лафітна	125 см ³	Для червоних столових вин	160
Чарка рейнвейна має подовжену форму	100 см ³	Для білих сухих і напівсухих столових вин	160
Бокал подовженої форми	125-150 см ³	Для шампанського та коктейлів із шампанським; ігристих та газованих вин	240
Фужери	200-240 см ³	Для безалкогольних напоїв (фруктових та мінеральних вод) і пива	160
Бокали циліндричної форми на низькій ніжці	250-400 см ³	Для подавання пива	80
Кремankи	Ø 90	Для подавання свіжих ягід, фруктів у сиропі, фруктових салатів і железованих солодких страв	80
Склянки конічні високі (160-170 мм) з потовщеним дном	250-300 см ³	Для подавання вершкових, молочних, фруктово-ягідних коктейлів, кави-глясе	120
Склянки конічні з потовщеним дном	200 см ³	Для подавання лимонаду, мінеральної води, віскі з льодом	160
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	160
Блюдця-розетки	Ø 90-100 см ³	Для індивідуального подавання варення, меду, джему тощо	8
Графини різної конфігурації з вузьким горлом і притертою пробкою	250-1200 см ³	Для алкогольних і безалкогольних напоїв при подаванні на розлив	80
Вази з круглою чашею на ніжці та без ніжки	Ø 200-240 см ³	Для фруктів, ягід, цитрусових тощо	24
Пивні кружки	150-500 см ³ ; 1000 см ³	Для пива на розлив	80

ДодатокМ

Склад приміщень ресторану «Савалан»

Назва приміщення	Площа, м²
Приміщення для споживачів	
Вестибюль	24
Гардероб	8
Аванзал	16
Санвузли (чоловічий та жіночий)	5+5
Основний зал з естрадою та танцювальним майданчиком	138
Камінний зал	40
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	19
Гарячий цех з борошняним відділенням	30
Холодний цех	15
Мийна столового посуду та сервізна	12
Приміщення обробки зелени	6
Мийна кухонного посуду	8
Роздаткова	10
Приміщення зав. виробництвом	6
Складські приміщення	
Камера н/ф овочів, фруктів, ягід	5
Камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
Камера н/ф м'яса та риби	5
Комора сухих продуктів	7
Комора вино-горілчаних виробів	7
Комора інвентарю	6
Мийна тари	6
Завантажувальна	10
Адміністративні та побутові приміщення	
Кабінет директора	6
Бухгалтерія	6
Приміщення для персоналу	8
Гардероб для офіціантів	6
Приміщення адміністратора	4
Гардероб для персоналу з душовими	14
Білизняна	5
Санвузли для персоналу	3
Технічні приміщення	
Теплопункт	6
Загальна площа приміщень ЗРГ	453
Корисна площа приміщень ЗРГ	447

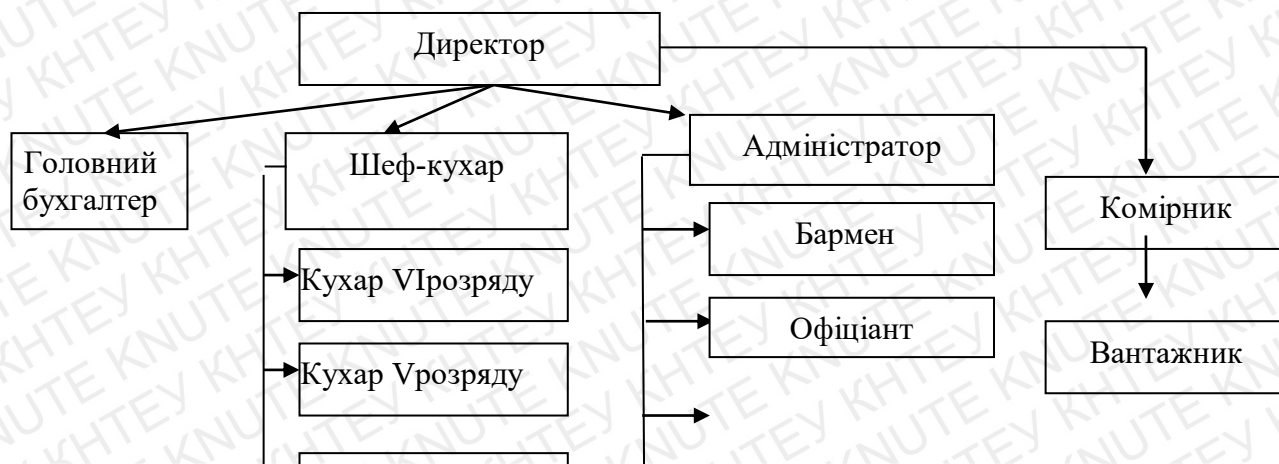
Додаток Н

Зведений кошторис

№ розділ	Витрати	Орієнтовані спі	Сума,
----------	---------	-----------------	-------

		ввідношення	тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1,5% по гл. 2	127,77
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	59%	5025,47
2.2	Електротехнічні	6%	511,06
2.3	Сантехнічні	5%	425,89
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	170,35
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	2384,97
	Разом за главою 2.		8517,75
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	255,53
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	42,59
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл.2	17,04
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	6% гл. 2	511,06
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	255,53
	Разом за главами 1-7.		9727,27
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	48,64
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	389,09
	Разом за главами 1-9.		10164,99
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	194,55
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	50,82
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	291,82
	Усього. Базисна вартість будівництва.		10702,18
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	47% гл.1-9	4777,55
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	4% від суми базисної вартості.	428,09
	Всього по розділу Б		5205,63
	Разом вартість будівництва		15907,81

Додаток П



Сомельє



Організаційна система управління рестораном «Савалан»

Додаток Р
Планування фонду заробітної плати по ресторану «Савалан» на 2020 рік

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний,
			категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал							
Директор	1	22000	1000	1000		24000	24000
Головний бухгалтер	1	13000	500	500		14000	14000
Шеф-кухар	1	15000	500	500		16000	16000
Адміністратор	2	8100	300			8400	16800
Комірник	1	8700			200	8900	8900
Всього	6	66800	2300	2000	200	71300	79700
Виробничий персонал							
Кухар IV розряду	3	7800			200	8000	24000
Кухар V розряду	3	8300			200	8500	25500
Кухар VI розряду	4	9800			200	10000	40000
Офіціант	6	5000				5000	30000
Бармен	2	5500				5500	11000
Сомельє	2	7100				7100	14200

Всього	20	43500			600	44100	144700
Допоміжний персонал							
Мийник столового та кухонного посуду	2	5000				5000	10000
Прибиральник приміщень	2	5000				5000	10000
Гардеробник	2	5000				5000	10000
Вантажник	1	5200				5200	5200
Всього	7	20200				20200	35200
Разом	33	130500	2300	2000	800	135600	259600

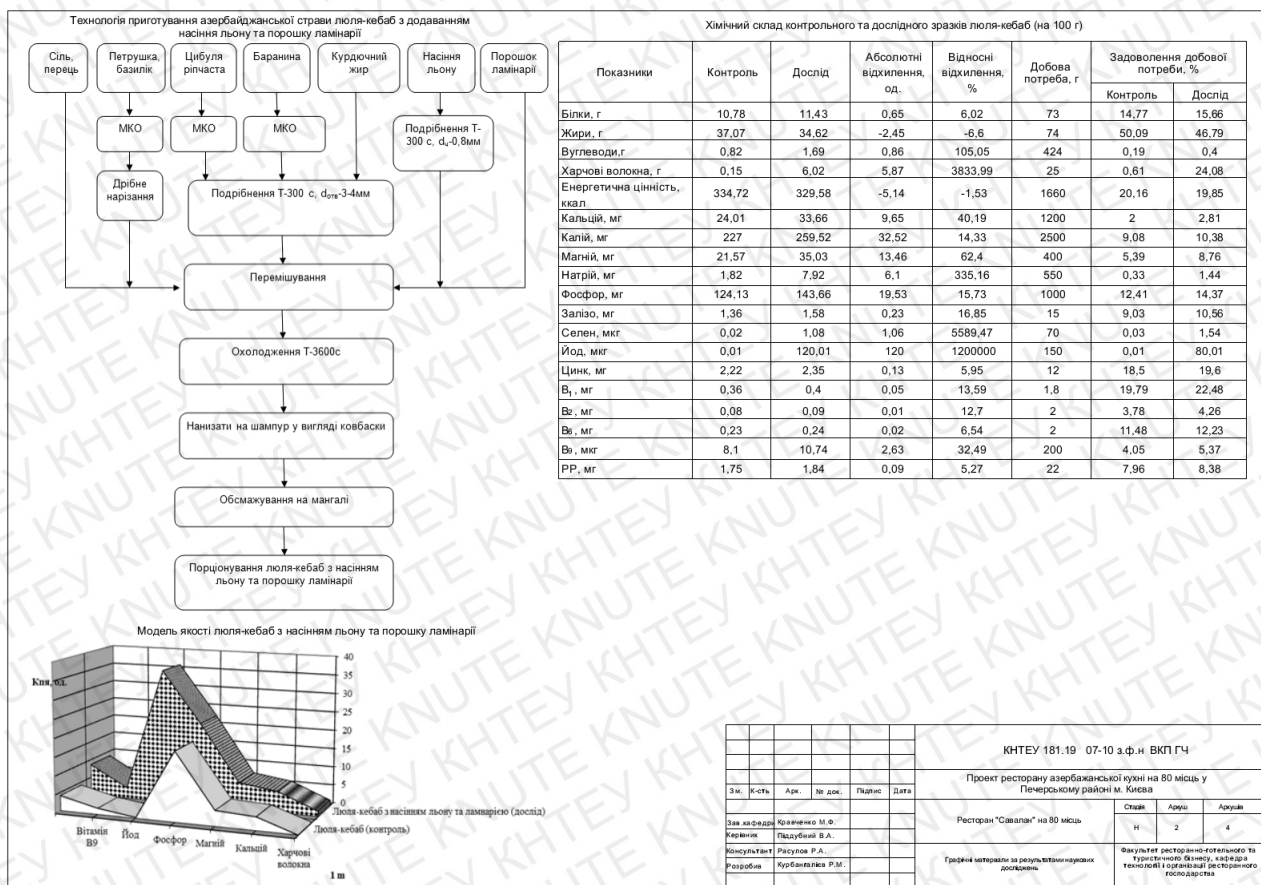
Додаток С

Планування поточних витрат ресторану «Савалан» на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.	12447,7	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	3648,2	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	857,3	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	2147,6	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	705,8	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	89,0	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1697,1	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	16,8	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	3,7	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	1207,4	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати, у т. ч.	22820,6	

Умовно змінні витрати	12464,5	
Умовно постійні витрати	10356,1	

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ





						КНТЕУ 181.19 07-10 з.ф.н ВКПГЧ		
Проект ресторану азербайджанської кухні на 80 місць у Печерському районі м. Києва								
Зм.	К-сть	Арх.	№ док.	Підпис	Дата	Ресторан "Саванна" на 80 місць		
Заказчик:	Кравченко М.Ф.					Осн.	Личн.	Архив
Керівник:	Піддубний В.А.					Н	4	4
Консультант:	Радченко Р.А.					Фактичний ресторан-котельного та курортного функції, кафе-бар технологічній організації ресторанного обслуговування		
Розробник:	Курбангалієв Р.М.							
Дизайнерське рішення інтер'єру торговельного залу								