

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Проект піцерії на 50 місць у м. Бровари Київської області

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

О.О. Москаленко

Науковий керівник проекту

Т.І. Юдіна,
д-р техн. наук, професор

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

Т.І. Юдіна
д-р техн. наук, професор

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

РПА. Романенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

В.Г. Міска,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Москаленко О.О.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект піцерії на 50 місць у м. Бровари Київської області»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Юдіна Т.І.

Термін захисту “ _____ ” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

У випускному кваліфікаційному проекті проведено аналіз закладів ресторанного господарства у м. Бровари Київської області. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме піцерії на 50 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню піцерії. Розроблено гастрономічний бренд проекту.

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

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

Ключові слова: піцерія, тістовий напівфабрикат, суха подрібнена ламінарія, пшенична та гарбузова клітковина.

Anotation

In the final qualification project the analysis of the restaurants in Brovary Kyiv region. Based on the analysis of the number of restaurant establishments and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant establishment, namely a pizzeria for 50 seats, is substantiated. Named institution, conceptual design, pizza menu. The gastronomic brand of the project has been developed.

The equipment was selected, the composition and area of the premises were calculated, the cafe's planning and planning solution was made. The organizational design of the pizzeria has been worked out, revenues and expenses have been compiled, average annual economic indicators have been calculated, the investment project has been effective.

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

Keywords: pizzeria, dough semi-finished product, dry crushed kelp, wheat and pumpkin fiber.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Технологія. Організація.	
1.1. Концепція підприємства	
1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства	
1.1.2. Наймінг закладу	
1.1.3. Концептуальне меню	
1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера	
1.2. Гастрономічний бренд проекту	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення	
2.3. Кошторис будівництва	
3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

Вступ

Актуальність теми: Розвиток ресторанного господарства є одним із основних шляхів збільшення вільного часу людини, який може бути направлений в інші сфери її діяльності, а також для її всебічного інтелектуального розвитку. Ресторанне господарство через свою специфіку, спеціалізацію та об'ємність, із своєю різноманітністю послуг є важливим резервом економії часу працездатного населення, так як половина всіх затрат часу на домашню роботу припадає на придбання продуктів харчування та приготування їжі.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі піцерії на у м. Бровари. Наукове обґрунтування та розроблення технологій борошняних кулінарних виробів з використанням ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної.

Об'єктом досліджень проект закладу ресторанного господарства у складі піцерії на 50 місць, технологія тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної.

Предметом дослідження є: піцерія на 50 місць, суха подрібнена ламінарія, клітковина гарбузова та пшенична, тістовий напівфабрикат для піци.

Відповідно до мети сформовані такі завдання:

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

цедури управління. Визначити доходи та витрати піцерії.

- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі піцерії на 50 місць у м. Бровари.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ, ТЕХНОЛОГІЯ, ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Бровари є містом обласного підпорядкування, центр однойменного району. Розташоване на автомагістралі Київ - Санкт-Петербург - Москва за 20 км від Києва. Через місто проходить залізниця. Площа міста 34 кв. км., що становить 3,2% від загальної території області, водні ресурси – 12 га, населення складає 105 тис. осіб станом на 01.07.2018 року. Орган місцевого самоврядування – Броварська міська рада. Заклад ресторанного господарства, до складу якого входить піцерія на 50 місць планується розмістити у м. Бровари Київської області, за адресою: вулиця Симона Петлюри 14а. Обраний майданчик для побудови закладу знаходиться поблизу машинобудівного заводу. Район де буде проектуватися заклад один з найбільших в місті: тут є наявна кількість населення, що дає потенційних споживачів, тому і склалися перспективи подальшого розвитку закладу ресторанного господарства, діяльність якого була б спрямована на задоволення попиту населення в послугах закладів ресторанного господарства.

Для ґрунтовної характеристики потенційного ринку проаналізуємо конкурентне середовище, зокрема основних конкурентів закладу (рис. 1.1). таблиця 1.1.



Рис. 1.1. Дислокація закладів конкурентів та проектного закладу ресторанного господарства:

Таблиця 1.1

№ п/п	Найменування	Адреса	Кількість місць	Години роботи
1	Піцерія "Pizza house"	вул. Симона Петлюри, 23	50	10 ⁰⁰ -22 ⁰⁰
2	кафе Містер Снек	бульвар Незалежності, 18	70	12 ⁰⁰ -24 ⁰⁰
3	Ресторан «Party Bar».	бульвар Незалежності, 16	60	11 ⁰⁰ -23 ⁰⁰
4	Кафе «Sous Cafe»	бульвар Незалежності, 17	70	11 ⁰⁰ -23 ⁰⁰
5	Кафе «Brovar Hoff»	вулиця Київська, 314	100	10 ⁰⁰ -22 ⁰⁰

Конкурентними перевагами проектного закладу можуть бути:

ексклюзивне концептуальне меню, яке поєднує традиційні страви та способи їхнього приготування, а також сучасні модернізовані страви. Демократичні ціни, ексклюзивний, стильний дизайн залів, невимушений розслабляюча атмосфера, привітний та гостинний персонал, додаткові сервіси: продукція «take away», на замовлення споживачів, бенкетні обслуговування тощо.

В даному мікрорайоні кількість працюючого населення складає 5400 осіб, а кількість потенційних споживачів, які можуть скористатися послугами закладів ресторанного господарства даного мікрорайону – 2720 осіб. У результаті досліджень ринку послуг і потенційних проектування піцерії «Pizza house» на 50 місць за адресою: вул. Симона Петлюри, 14а. Є доцільним.

1.1.2. Неймінг закладу

Для відображення специфіки концепції запропоновано назву піцерії «*Pizza house*» Неймінг піцерії «*Pizza house*» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення про вишукану атмосферу закладу, а також про смак та якість піци, м'ясних та інших страв, які мають подаватися. Позиціонування піцерії «*Pizza house*» як демократичного міського закладу європейської кухні із широким асортиментом піци, страв європейської кухні різних з ексклюзивним сучасним дизайном дозволить:

- зацікавити як місцевих жителів, так й іноземних туристів;
- спонукати споживачів до відвідування закладу;
- створити приємний настрій відвідувачам;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.

Піцерія відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер'єру, меню та оригінальною подачею страв від існуючих у Броварах закладів європейської кухні. *Легенда піцерії* – Піцерія нової та класичної європейської кухні різних країн світу, що запрошує гостей до стильної будівлі лофтового спрямування, високими стелями та цегляними стінами, з приглушеним комфортним освітленням, де стіни прикрашені картинами комплементарних кольорів. *Розроблено фірмовий логотип піцерії «Pizza house» табл.1.1.*

Фірмовий слоган закладу буде: Вишуканий смак - наше кредо

1.1.3 Концептуальне меню.

В піцерії «*Pizza house*» у м. Бровари до послуг відвідувачів надаватиметься широкий вибір піци, страви європейської кухні а саме, холодні та гарячі закуски, супи, десерти. Для наших відвідувачів ми підібрали колекцію страв, що максимально розкриють смак асортименту з піци, які познайомлять їх зі світовою гастрономічною спадщиною. Ми заклад, що завжди зберігає корисність продукту! Тут завжди можна скуштувати найпопулярніші види піци, а також смачні страви з м'яса, риби, салати з морепродуктів, популярний салат «Цезар». Меню розроблено з урахуванням найрізноманітніших переваг - кожен знайде щось саме для себе: страви в меню не залишать байдужими гурманів. Відвідувачі часто хочуть спробувати щось новеньке, тому кухарі піцерії «*Pizza house*» постійно шукатимуть чим би здивувати і порадувати споживачів - меню оновлюватиметься регулярно.

Варто відзначити, що можливості кухні піцерії дозволять приготувати піцу та страви за індивідуальним смаком відвідувачів. Розставити акценти в смаку допоможуть домашні фірмові соуси.

1.1.4.Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн піцерії «*Pizza house*» планується виконати у стилі модерн з лофтовим спрямуванням, витримані форми та кольори, чіткі лінії, цегляні пофарбовані стіни з дерев'яними декорами комплементарних кольорів на них.

При створенні концепції дизайну даного закладу увага звернення на створення солідної та стильної атмосфери вишуканості, витонченості та строгості, з дотриманням сучасних модних тенденцій. Через свою солідну подачу, цей заклад ідеально

підходить для бенкетів, ділових зустрічей, корпоративів. У приміщенні залу стоять високі вікна (оскільки стелі дозволяють), неонові підсвітки, декоративні підсвічники та лампи на довгих шнурах, картини і квіти. Меблевий дизайн доповнює концепцію лофтового спрямування. Прості столи прямокутної або квадратної форми на 2, 4 та 6 місць, а також диванчики. Стільці з квадратним сидінням та ніжками, що утворюють різні геометричні фігури. Відгородками слугуватимуть ширми та стінки з декоративним оздобленням. У різних покутах розміщуються декоративні фігури. Посуд передбачається використовувати сучасного дизайну – керамічний, фарфоровий, фаянсовий, скляний. Страви подаватимуться як на тарілці, так і на спеціальних дощечках. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей.

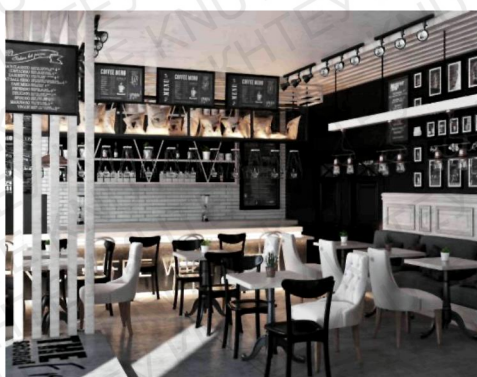


Рис.1.2. Приблизний дизайнерський стиль піцерії «Pizza house»

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію піцерії «Pizza house». (таблиця 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція піцерії «Pizza house»

Ознаки концепції	Характеристики ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Бровари
Адміністративний район населеного пункту (території)	Броварський район
Місце розташування проектного закладу	м. Бровари, вул. Симона Петлюри 14а

Рівень туристичної атрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної атрактивності і ділової активності: 26 пам'яток археології, 84 пам'яток історії, 15 пам'яток архітектури, 8 пам'яток монументального мистецтва
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	10 закладів ресторанного господарства; 4 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу (радіус 2 км)
Неймінг	Неймінг
Тип закладу	Піцерія
Неймінг	Піцерія «Pizza house»
Логотип	
Легенда	Піцерія нової та європейської кухні, що запрошує гостей до стильної будівлі лофтового спрямування, високими стелями та цегляними стінами, з приглушеним комфортним освітленням, де стіни прикрашені картинами комплементарних кольорів
Концептуальне меню	
Меню має у своєму складі вишукані піци страви з м'яса та риби, подані та розроблені за новими технологіями, в тому числі з використанням молекулярної кухні	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Модерн
Фірмові кольори	Червоний, чорний, білий
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі піцерії використано сучасні освітлювальні апарати (світильники, неонові підсвітки), сучасні лофтові меблі, витримано строгий та чіткий інтер'єрний стиль
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат - демократичний міський заклад середнього та вище середнього класу
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції в залі, електронне меню на сайті
Форми обслуговування	В закладі планується застосування обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (грошовий, картковий)
Додаткові послуги	- Реалізація виробів з собою (послуги «take away»); - Реалізація продукції через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті; - Послуги бенкетного та фуршетного обслуговування.
Режим роботи	10:00 – 22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал піцерії на 50 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	5.75 раз

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Актуальність теми. В умовах технічного прогресу, загального прискорення темпів життя, численних негативних екологічних факторів якісний склад їжі ретельно змінився. Харчові продукти містять у складі хімічні речовини, серед яких є корисні і шкідливі компоненти. А саме від них залежить реалізація функцій їжі, стан здоров'я та життєдіяльність організму людини. Дефіцит основних харчових речовин або їх дисбаланс у раціонах призводить до незворотних змін внутрішнього середовища, порушення клітинного метаболізму. У зв'язку з цим виникає необхідність збагачення харчового раціону людини повноцінними білками, мінеральними речовинами, вітамінами, харчовими волокнами.

Борошняні кулінарні вироби складають значну питому вагу в загальному обсязі кулінарної продукції, що виробляється як на потужних підприємствах харчової промисловості, так і в спеціалізованих цехах чи закладах ресторанного господарства. Це група харчових продуктів різноманітних за органолептичними та структурно-механічними властивостями. Борошняні кулінарні вироби мають привабливий зовнішній вигляд, приємний смак, добре засвоюються організмом, користуються значним попитом серед різних верств населення, особливо дітей. Тому, зважаючи на популярність борошняних кулінарних виробів, перспективними напрямком підвищення їх харчової цінності є збагачення незамінними нутрієнтами продуктів переробки рослинної сировини, зокрема сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної.

Одним із продуктів переробки рослинної сировини є гарбузова клітковина. Гарбузова клітковина - джерлом харчових волокон, вітамінів групи В, С, жирних кислот, каротиноїдів, флавоноїдів, мікро - і макро елементів (калію, органічного цинку, заліза, кальцію, фосфору), завдяки яким поліпшуються обмінні процеси в організмі.

Пшенична клітковина містить у собі Омега-3 і Омега-6 кислоти. Доведено, що присутність клітковини в раціоні запобігає розвитку цукрового діабету. Пшенична клітковина очищує та стимулює моторику шлунково-кишкового тракту, активізує травні ферменти в кишечнику, підтримує нормальну мікрофлору в кишечнику,

сприяє розмноженню корисної мікрофлори, перешкоджає розвитку шкідливих мікроорганізмів, виводить із організму токсини та шлаки, зменшує концентрацію шкідливих жирів.

Ламінарія (бурі водорості), лікувальні властивості якої обумовлені наявністю в ній поліцукридів, вітамінів, органічних сполук йоду, стимулює функцію щитовидної залози, сприяє асиміляції білка та кращому засвоєнню фосфору, кальцію та заліза, активує ряд ферментів. До цінних властивостей ламінарії слід віднести: здатність поглинати велику кількість води і збільшуватися при цьому в обсязі; вміст специфічних для морської рослинності колоїдних полімерів (агар, альгінової кислоти, та ін.) і маніту; більш високий, ніж у наземних рослинах, вміст різноманітних макро- і мікроелементів.

Метою досліджень є наукове обґрунтування та розроблення технологій борошняних кулінарних виробів з використанням ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної.

Об'єктом дослідження є технологія тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної.

Предмет дослідження – суха подрібнена ламінарія, клітковина гарбузова та пшенична, тістовий напівфабрикат для піци.

Контролем обрано технологію тістового напівфабрикату для піци виготовленого за традиційною технологією.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні; методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

На підставі проведених експериментальних досліджень розроблено модельні харчові композиції борошняних кулінарних виробів – піци (тістовий напівфабрикат) з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної (табл.1.3).

Таблиця 1.3

Харчові модельні композиції тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної

Найменування сировини	Контроль, г	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
	тістовий н/ф для піци			
Борошно пшеничне	60	55	52,5	50
Дріжджі пресовані	4	4	4	4
Вода	25	25	25	25
Оливкова олія	13	13	13	13
Сіль	1	1	1	1
Пшенична клітковина	-	3	4	5
Гарбузова клітковина	-	1	2	3
Ламінарія суха	-	1	1,5	2
Вихід страви, г	100	100	100	100

З метою визначення раціональної концентрації сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної проведено лабораторні випікання та досліджено органолептичні показники тістового напівфабрикату з використанням ламінарії у кількості 1 – 2% від загальної маси з шагом 0,5%, пшеничної клітковини - у кількості 3 – 5 %, та гарбузової клітковини - у кількості 1-3 % від маси виробу з шагом 1% (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Органолептична оцінка харчових модельних композицій з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної, бали

Показники	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Зовнішній вигляд	4,90	5,00	4,80	4,60
Смак	5,00	5,00	4,70	4,60
Запах	4,50	4,90	4,80	4,50
Консистенція	4,70	4,90	4,80	4,60
Загальна оцінка	4,77	4,95	4,75	4,57

За результатами проведених досліджень встановлено, що використання ламінарії у кількості більше 0,5%, пшеничної клітковини у кількості більше 3%, гарбузової клітковини у кількості більше 1%, сприяє зниженню органолептичних показників тістового напівфабрикату внаслідок погіршення смаку, кольору та консистенції. Визначено, що раціональна кількість інгредієнтів для тістового напівфабрикату становить: ламінарії 0,5 г (0,5% до загальної маси), пшеничної клітковини – 3 г (3% до загальної маси) і гарбузової клітковини - 1 г (1% до загальної маси). При цьому

органолептичні показники наближені до контрольних. Розроблено технологічну схему виробництва тістового напівфабрикату для піци «Здоров'я» з використанням сухої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної (рис.1.3).

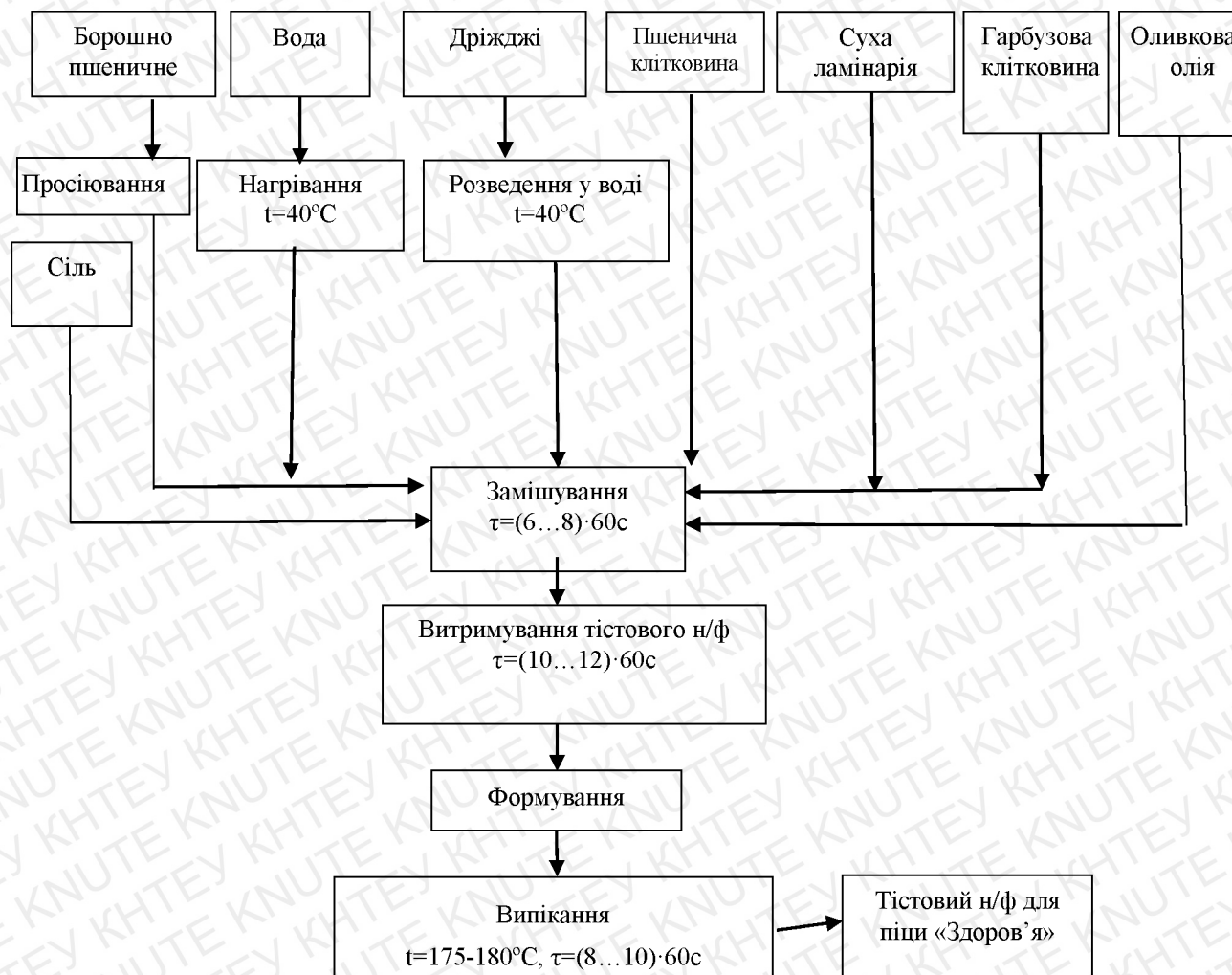


Рис. 1.3 Технологічна схема виробництва тістового н/ф для піци «Здоров'я» з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної

Технологія тістового напівфабрикату для піци передбачає замішування тіста у планетарному міксері необхідної кількості сировини та її механічне перемішування. Саме на цьому етапі приготування тіста доцільно додавати суху подрібнену ламінарію, гарбузову клітковину і пшеничну клітковину. Технологія тістового напівфабрикату включає в себе операції замішування, формування і витримання відповідно до традиційної технології.

Визначено харчову цінність тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної (табл.1.5).

Таблиця 1.5

**Харчова цінність тістового напівфабрикату з використанням
сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної, (на 100 г)**

Показники	Контроль	Дослід	Різниця %
Білки, г	14,3	15,1	5,6
Жири, г	18,9	14,3	-24,3
Вуглеводи в т.ч. г	3,8	4,5	17,2
Моно- та дисахариди, г	3,4	3,9	16,6
Полісахариди, г	0,6	1,2	200
Клітковина, г	0,4	1,3	У 3 рази
Мінеральні речовини			
Калій, мг	275,0	324,2	17,9
Кальцій, мг	10,0	15,4	54,5
Магній, мг	20,5	36,3	77,6
Фосфор, мг	123,3	144,3	17,0
Кобальт, мкг	5,3	5,3	0,2
Залізо, мкг	1,6	2,1	36,2
Мідь, мкг	129,4	131,4	1,5
Йод , мкг	0,5	2,9	У 5 раз
Вітаміни			
В1, мг	0,1	0,1	29,5
В2, мг	0,1	0,1	8,5
В6, мг	0,3	0,31	0,4
Н, мг	1,1	1,1	-
Е, мг	0,2	0,4	220,4
РР, мг	1,8	2,2	20,1
А, мкг	-	0,5	У 5 раз
С, мг	1,0	1,1	9,9
Енергетична цінність, ккал	244,0	210,1	-13,9

За результатами проведених досліджень, встановлено, що кількість основних харчових речовин збільшилась, а саме кількість вуглеводів на 17,2%, полісахаридів у 2 рази, клітковини у 3 рази. Вміст жирів знизився на 24,3% порівняно з контрольним зразком. Кількість мінеральних речовин у дослідному зразку збільшилась від 0,2% до 77,6%, а саме калію – на 17,9%, кальцію – на 54,5%, магнію - на 77,6%, заліза - на 36,2%, йоду – у 5 раз. Вміст вітамінів збільшився в середньому від 8,5 % до 220,4%, вітаміну В1 – на 29,5%, вітаміну РР – на 20%, вітаміну Е – 220%, вітаміну С – на 10% порівняно з контролем.

Розраховано комплексний показник якості досліджуваного зразка тіста для піци з додаванням рослинної сировини, який становить 3,8 одиниць, що перевищує контроль (2,2 од). За результатами проведених досліджень побудовано модель якості тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, пшеничної та гарбузової клітковини, яка свідчить про поліпшення якості виробу за рядом досліджених показників (рис. 1.4).

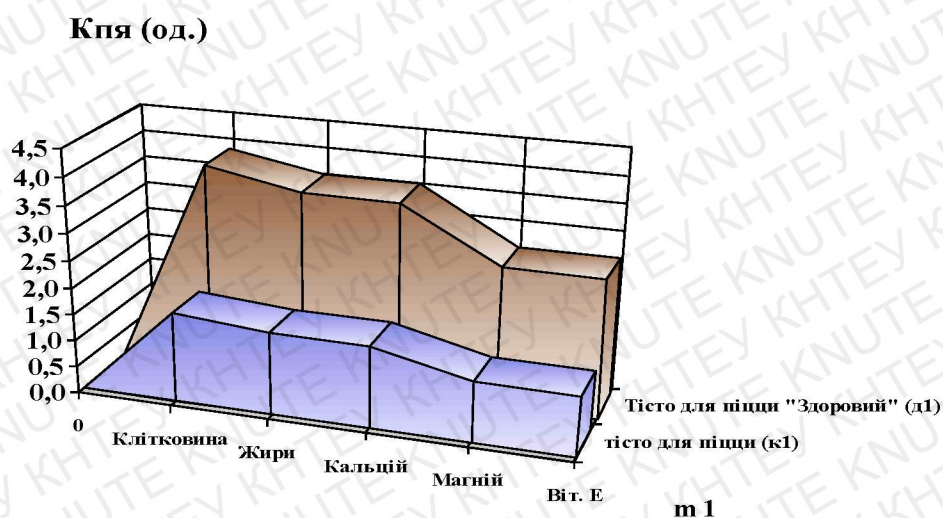


Рис. 1.4. Модель якості тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, пшеничної та гарбузової клітковини

Запропонований спосіб виробництва тістового напівфабрикату для піци з сухою подрібненою ламінарією, гарбузовою та пшеничною клітковиною, дає новий технологічний результат: дозволяє отримати вироби з покращеними смаковими властивостями. Соціальний ефект від впровадження розроблених нових виробів полягає у забезпеченні населення продуктами лікувально-профілактичного та оздоровчого харчування підвищеної харчової та біологічної цінності.

1.3. ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС

1.3.1. ПРОЕКТУВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗАКЛАДУ

Визначення прогнозованої кількості споживачів

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день.

Прогнозна добова динаміка завантаженості зали піцерії «Pizza house» на 50 місць

Таблиця 1.6

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів чоловік
10:00-11:00	40	1,50	0,2	15
11:00-12:00	40	1,50	0,3	23
12:00-13:00	40	1,50	0,4	30
13:00-14:00	40	1,50	0,5	38
14:00-15:00	40	1,50	0,6	45
15:00-16:00	40	1,50	0,5	38
16:00-17:00	40	1,50	0,5	38
17:00-18:00	120	0,50	0,5	13
18:00-19:00	120	0,50	0,7	18
19:00-20:00	120	0,50	0,8	20
20:00-21:00	120	0,50	0,4	10
21:00-22:00	120	0,50	0,1	3
Всього відвідувачів за день				291
Оборотність				5,75

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Виробнича програма для проектного закладу була розроблена із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі.

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

Таблиця 1.7

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	0,75	218
Супи	0,6	175
Основні гарячі страви	1,74	506
Солодкі страви	0,3	87
Гарячі напої, л	0,5	146
Безалкогольні напої, л	0,4	116

Хлібобулочні та кондитерські вироби, шт.	0,2	58
Пиво, л	0,12	35
Аперитиви, л	0,006	2
Горілка, л	0,03	9
Разом, порції		986
Алкогольні напої, л		45

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Меню представляє собою перелік таких груп страв: холодні закуски, супи та піца, гарніри, десерти, напої тощо. Денна виробнича програма наведена у Додатку А. На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток Б).

Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Елемент процесу	Тип, марка, модель устаткування	Кількістьшт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад
Завантажувальна зона					
Завантажувальна					
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів,	Стелаж КАУМАН СК-451/1204	1	1,23	10,00	Зав. складом, вантажник, закупівельник
	Підтоварник КАУМАН ПТ-22/1206	2	0,95		

приймання сировини, товарів предметів матеріально-технічного забезпечення	Вантажний візок Abat ТГ-7-2	1	0,09	6,00	
	Ваги підлогові CAS DB II-60E	1	0,09		
	Стіл офісний	1	0,72		
	Приміщення комірника				
	Стіл письмо вий	1	0,96		
	Шафа для паперів	2	0,64		
	Стілець	2	0,32		
	Комп'ютер	1	0,14		
Складська зона					
Охолоджувальна м'ясо-рибна камера					
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Збірно-розбірна камера Polair KXH-7,71	1	2,8	3,00	комірник вантажник
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера				
	Збірно-розбірна камера Polair KXH-7,71	1	2,8	3,00	
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені				
	Збірно-розбірна камера Polair KXH-7,71	1	2,8	3,00	
	Комора вино-горілчаних напоїв				
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	3	2,40	6,00	
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,20		
	Комора сухих продуктів				
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	2	1,60	6,00	
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,20		
	Комора та мийна тари				
	Ванна мийна KAYMAN ВМЦ-411/66	2	0,72	6,00	
	Стелаж KAYMAN СК-451/1204	1	1,20		
	Підтоварник KAYMAN ПТ-22/1206	1	0,80		

комірник
вантажник

1.3.2. Прокутування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфаюрикатів

Оскільки підприємство, що проектується, для виготовлення продукції буде використовувати як сировину, так і напівфабрикати, то передбачати заготівельні цехи в такому разі буде недоцільно. Тому для організації обробки сировини та напівфабрикатів буде передбачений доготівельний цех з виділеними лініями для обробки м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів.

Таблиця 1.9

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

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
<i>М'ясо-рибне відділення</i>						
Сьомга (філе)	3,2	миття, зачищення	2	3,1	нарізання	Салат Альмаре
Лосось (філе)	11,8	миття, зачищення	2	11,6	нарізання	Карпаччо Ді Салмон
Оселедець	2,1	миття	5	2,0	нарізання	Оселедець під яблучно-мигдальним соусом
Тунець	2,0	миття, зачищення	36	1,5	нарізання	Кальцоне «Венеція»
Мідії	11,3	миття, зачищення	5	10,8	нарізання	Реджина Ді Маре
Креветки	4,4	миття, зачищення	40	3,2	нарізання	Фрутті Ді Маре
Кальмари	1,6	розморожування, миття, зачищення	17	1,4	нарізання	Фрутті Ді Маре
шинка «Прошутто»	8,2	миття, зачищення	8	7,6	нарізання	Салат Капеллі
Куряче філе	4,0	миття, зачищення	5	3,8	нарізання	Салат Срелла
Анчоуси	2,1	миття	5	2,0	нарізання	Кваттро Стаджіоні
Шинка	1,3	миття, зачищення	18	1,1	нарізання	Салат Капеллі

Продовження таблиці 1.9

Бекон	4,7	миття, зачищення	5	4,5	нарізання	Салат Срелла
<i>Овочеве відділення</i>						
Томати	9,7	миття	2	9,5	нарізання	Наполітана
Лолло-біонда, картопля	4,7	миття, очищення	2	4,6	нарізання	Салат Альмаре
Огірок	4,5	миття	25	3,6	нарізання	Салат Андреа
Білі гриби	1,4	миття	24	1,1	нарізання	Салат Срелла
Цибуля ріпчаста	2,5	очищення, миття	16	2,2	нарізання	Салат Андреа
Рукола	1,2	очищення, миття	22	1,0	нарізання	Карпаччо Ді Салмон
Маслини	0,8	миття	15	0,7	нарізання	Салат Танта фаме
Зелена цибуля	0,4	миття	5	0,4	нарізання	Асорті Ді Фунгі
Петрушка	0,5	миття	25	0,4	нарізання	Асорті Ді Фунгі
Селера	1,3	миття, очищення	33	1,0	нарізання	Салат Срелла
Кріп	1,5	миття	26	1,2	нарізання	Асорті Формаджи
Печериці	0,7	миття	20	0,6	нарізання	Асорті Ді Фунгі
Яблука	1,8	миття, очищення	12	1,6	нарізання	Оселедець під яблучно-мигдальним соусом
Виноград	1,3	миття, перебирання	10	1,2	нарізання	Фрутті Ді Маре

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 1 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства.

Перший кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 9 годині та працює до 19 години. Другий кухар виходить на роботу на 12 годину та працює до 22 години у доготівельному цеху. Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у Додатку В.

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha,$$

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,59 при роботі підприємства 7 днів на тиждень).

Спискова чисельність = $5 \cdot 1,59$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 8-годинному робочому дні) = 8 кухарів (4 кухарі IV і 4 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	3
Борошняний цех	3
Разом	8

Отже, на підприємстві працюватиме 8 кухарів: в доготівельному цеху – 2 кухарі, в гарячому – 3 кухарі, в борошняному – 3 кухарі. Також в цехах працюватиме шеф-кухар.

Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження

рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Розрахунок площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж металічний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сц-211/1406	4	1400	600	3,36
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Вакуумна пакувальна машина	Turbovac S40 PRO	1	530	560	0,30
Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	3	600	600	1,08
Холодильна шафа	ШХС "ОРЕГОН" ВА-0,5	1	650	650	0,42
Полиці настінні	АТЕСИ ПЗК-950	4	950	400	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10	2	260	287	-
Овочерізка	Торгмаш МПР-1	1	480	300	-
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Разом (корисна площа)					6,21
Коефіцієнт використання площі					0,35
Площа цеху					17

1.3.3. Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

- складання виробничої програми цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;

- визначення корисної та загальної площ гарячого (борошняного) цеху.

Виробнича програма гарячого та борошняного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу, наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Денна виробнича програма борошняного та гарячого цеху

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Борошняний цех		
Кальцоне «Венеція» (Тунець, печериці, маслини, цибуля, сир "Едам")	225	29
Реджина Ді Маре (Тигрові креветки, гребешок, кальмари, зелені мідії, сир "Едам", "Моцарелла", "Пармезан")	380	26
«Фрутті Ді Маре (кальмари, мідії, креветки, сир "Швейцарський", виноград)	655	55
«Кваттро Стаджионі» (артишоки, анчоуси, шинка "Прошутто", оливки, "Моцарелла")	355	30
Наполітана (анчоуси, томати, "Моцарелла", "Пармезан")	660	31
Салюамі «Італіяно» (Італійська салюамі, руккола, "Моцарелла", в'ялені томати, маслини)	320	41
«Карбонара» (шинка "Прошутто", бекон, в'ялені томати, "Моцарелла")	315	66
«Кваттро Формаджі» (Сири: "Горгондзола", "Моцарелла", "Пармезан", "Швейцарський")	490	41
«Американ Хот» (гриби під соусом, "Моцарелла", маслини, перець Чилі)	340	29
Мексиканська (гриби, помідори, "Едам", "Моцарелла", цибуля червона, олія чилі)	395	41
«Піццета Прима» (кукурудза, ананас, базилік, яйце, "Моцарелла")	235	44
«Піццетта Королівська» (банан, манго, ківі, лимонний соус)	275	20
«Гавайська» (манго, ананас, кокосова стружка, банан)	390	13
Кальйоне (малина, полуниця, чорниця)	185	20
Піца «Садок» (яблуко, груша, слива, абрикос, горіхи)	360	20
Фокачія із соусом «Песто»	100/25	9
Фокачія	100	14
Чіабатта	100	11
Булочка дріжджова	100	7
Кекс з родзинками	75	7
Еклери з ванільним кремом	75	10

Гарячий цех		
Карпаччо Ді Салмон (філе лосося, руккола, пармезан)	130	43
Оселедець під яблучно-мигдальним соусом	150	26
Салат Альмаре - Сьомга, руккола, лолло-біонда, картопля	150	26
Салат Капеллі - Салат, шинка «Прошутто» обсмажена на грилі, в'ялені томати, сезам, Руккола, "Пармезан"	150	17
Салат Срелла - Куряча грудка з беконом обсмажена на грилі, стебло селери, гриби, черрі, заправлений соусом "Айолі"	150	18
Салат Андреа - Лолло-россо, фрізе, лолло-біонда, томати, огірок, цибуля маринована з соусом «Сицилійський»)	150	32
Салат Танта фаме - Томати, огірок, "Фета", маслини	150	17
Асорті Ді Фунгі (білі гриби, гризди, печериці мариновані)	150	20
Асорті Формаджи (Сири: "Едам", "Бібел", "Пармезан", "Камамбер")	140	19
Середземноморський (прозорий суп з тигровими креветками, мідіями, філе цінних дорадо, лосося, приправлений білим вином)	350	63
Прозорий супчик з білих грибів з домашньою локшиною і петрушкою	300	58
Суп-пюре із броколі з лососевою ікрою	250	54
Тірамісу (Десерт з вершковим сиром "Маскарпоне", печивом "Савоярді" насиченим мусом зі свіжої суниці)	140	11
Крем-брюле (Нижній вершковий десерт з хрусткою скоринкою з карамелі)	150	8
Панакота (Традиційний італійський легкий десерт з ніжним вершковим смаком)	120	22
Яблучний штрудель	150	10
Фріттеллі Кон Фрутті (млинці з персиком під шоколадним соусом)	125/25	12
Джелато Ассортименто (італійське морозиво на вибір: пломбір, карамель, шоколадне, фруктове, фісташкове)	150	14
Джелато Кон Фрутті (Італійське морозиво із фруктами)	110/40	10

Графік погодинної реалізації наведено у додатку Г.

Визначення корисної та загальної площ борошняного і гарячого цехів

Розрахунок площі устаткування та площі наведено у таблицях 1.13, 1.14.

Таблиця 1.13

Розрахунок площі гарячого цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж металічний	АТЕСИ СТК-950/400	1	950	400	0,38
Стіл-тумба	KAYMAN СТЦ-221/1106	1	1100	600	0,66
Стіл виробничий	ІТЕРМА 430 Сц-211/1406	2	1400	600	1,68
Плита електрична	ТЕРМА Пкз-4Пр-1070/850/860-64	1	1070	850	0,91
Мікрохвильова піч	WHIRLPOOL MWD 320 WH	1	450	360	-
Пароконвектомат	Retigo B1011I	1	933	863	0,81
Рукомийник	АТЕСИ ВР-600	1	600	500	0,30
Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1/600 К	1	600	600	0,36
Вакуумна пакувальна машина	Turbovac S40 PRO	1	530	560	0,30
Полиці настінні	АТЕСИ ПЗК- 950	4	950	400	-
Слайсер	RGV LUSO 25GS	1	480	363	-
Блендер стаціонарний	PHILIPS HR2102/00	1	250	250	-
Холодильна шафа	ШХС "ОРЕГОН" ВА-0,5	1	650	650	0,42
Морозилка	Juka M200P	1	806	661	0,53
Бачок для відходів	Атеси УФ-610/220	1	610	610	0,37
Ваги електронні порційні	CAS SW-10	2	260	287	-
Разом площа устаткування					6,72
Площа цеху					19

Таблиця 1.14

Розрахунок площі борошняного цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж металічний	СМ	1	1000	600	0,60

Стіл виробничий	СП-1	3	1200	600	2,16
Ванна мийна	Профі-5	1	600	600	0,36
Рукомийник	АР-15	1	492	432	0,21
Холодильна шафа	ШХС "ОРЕГОН" ВА-0,5	1	650	650	0,42
Бачок для відходів	БО-600	1	600	600	0,36
Ваги електронні	ВЕ	1	350	325	-
Тісторозкатувальна машина	Itpizza DSA310	1	440	365	-
Борошнопросіювач	ВП-1 РОСС	1	510	510	-
Тістомісильна машина	Торгмаш МТ-12	1	625	340	0,21
Прес для піци	Cuppone PZF / 30DS	1	610	500	0,31
Піч для піци	Itpizza ML4+4	1	720	720	-
Загальна площа обладнання					4,63
Площа борошняного цеху					16

Устаткування мийної столового посуду кухонного табарної зони наведено в додатку Д.

1.4. Сервіс

Згідно ДБН В2.2-25-2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)", до групи приміщень закладу, що проектується, для споживачів належать наступні приміщення: вестибуль, торговельна зала, вбиральні для відвідувачів.

Проектування приміщень для споживачів

Вестибуль слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачено розміщення санвузлів для відвідувачів. Площа вестибулю закладу складає 12 м².

Гардеробу в закладі не буде. Замість нього у залі будуть розміщені вішалки для верхнього одягу. Тамбури вбиральень слугують перехідними зонами між санвузлами та іншими приміщеннями для відвідувачів. Вони також обладнані умивальником та дзеркалом. Площа кожної вбиральні складає 3 м².

Торговельна зала – приміщення, в якому безпосередньо відбувається обслуговування споживачів. За призначенням у закладі є тільки зала загального призначення: зала на 50 місць, площею 100 кв.м.

Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Підбір меблів

відповідає загальній ідеї закладу та запитам потенційних відвідувачів.

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

Таблиця 1.15

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - вбиральні;	- м'які меблі; - сантехнічні прилади.	- споживач; - прибиральниця; - адміністратор.
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд; - столові прибори; - столова білизна; - елементи інтер'єру;	- адміністратор; - відвідувач; - офіціант - бармен
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - роздаткова; - мийна столового посуду; - офіс	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - директор; - офіціанти; - прибиральниця; - кухарі; - бармен
Інформаційно-консультативна	Консультації	- вестибуль	- стійка адміністратора;	- адміністратор; - споживач.
Додаткових послуг	Надання інших послуг: - бронювання місць; - розрахунок за кредитними картками; - виклик таксі.	- зала на 50 місць	- стійка адміністратора; - торговельні меблі; - касовий термінал.	- адміністратор; - споживач;

Форма для обслуговуючого персоналу – класичний та вишуканий білий верх і чорний низ. Гендерних вимог до персоналу не встановлено.

У таблиці 1.16 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.16

Нормативна площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва торговельної зали	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м²/місце	Площа зали, м²
1	Зала	50	2,0	50*2=100
2	Вестибюль	-	0,3	50*0,25=12

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, які забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблиці 1.17, 1.18.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів торгової зали

Зала закладу	Тип меблів	Розміри, мм	Форма	Кількість, шт.
Зала на 50 місць	Стіл чотирьохмісний	900×900	квадратна	11
	Стіл двохмісний	800×800	квадратна	3
	Стілець	400×500	квадратна	50
	Вішалки для одягу	500	кругла	10

У торговельній залі будуть розміщені двомісні та чотиримісні столи, стільці ресторанні, вішалки для одягу.

Таблиця 1.18

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Зала закладу	Тип меблів	Розміри, мм	Характеристика	Кількість шт.
Зала на 50 місць	Напівсервант	1110×700	Зберігання посуду, приборів, білизни протягом зміни	1
	Стіл підсобний	400x700	Для полегшення прибирання, тимчасового зберігання брудного посуду	2

У проектованому закладі передбачаємо часткове обслуговування офіціантами. Офіціанти також будуть присутні для збору посуду.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, чол.
Адміністратор залу		2
Офіціант	3	6
Бармен		2
Прибиральник залу		2
Мийник посуду		4

Склад і площі приміщень закладу наведені у табл.1.20.

Таблиця 1.20

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль	12
2	Зала Піцерії	100
3	Вбиральні	12
	Виробничі приміщення	
4	Мийна столового посуду і сервізна	16
5	Доготівельний цех	15
6	Гарячий цех	19
7	Борошняний цех	16
8	Мийна кухонного посуду	7
9	Роздаткова	10
10	Приміщення зав. Виробництвом	6
	Складські приміщення	
11	Приміщення охолоджувальних камер	9
12	Комора вино-горілчаних напоїв	6
13	Комора сухих продуктів	6
14	Приміщення комірника	6
15	Комора мийної тари	6
16	Комора інвентарю	6
17	Завантажувальна	10
	Адміністративні і побутові приміщення	
18	Офіс	10
19	Гардероб для персоналу з душовими	14
20	Приміщення для офіціантів	6
21	Білизняна	5
22	Сан. вузол для персоналу	6
	Технічні приміщення	
23	Теплопункт	6
	Всього	309
	Корисна площа закладу	303

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

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 303 * 1,15 = 348 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{заг} = 348 \times 1,15 = 401 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 401 м².

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень піцерії на 50 місць

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль	12
2	Зала Піцерії	100
3	Вбиральні	12
	Виробничі приміщення	
4	Мийна столового посуду і сервізна	16
5	Доготівельний цех	15
6	Гарячий цех	19
7	Борошняний цех	16
8	Мийна кухонного посуду	7
9	Роздаткова	12
10	Приміщення зав. Виробництвом	7
	Складські приміщення	
11	Приміщення охолоджувальних камер	9
12	Комора вино-горілчаних напоїв	6
13	Комора сухих продуктів	6
14	Приміщення комірника	6
15	Комора мийної тари	6
16	Комора інвентарю	6
17	Завантажувальна	10
	Адміністративні і побутові приміщення	
18	Офіс	10
19	Гардероб для персоналу з душовими	14
20	Приміщення для офіціантів	6
21	Білизняна	5
22	Сан. вузол для персоналу	6
	Технічні приміщення	
23	Теплопункт	6
	Всього	312
	Корисна площа закладу	306

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

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу

площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.1)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1\rightarrow\max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1\rightarrow\min$).

$$S_p = 306 * 1,15 = 352 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p * K_2, \quad (2.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2\rightarrow\min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2\rightarrow\max$).

$$S_{заг} = 352 * 1,15 = 405 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 405 м².

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектований заклад ресторанного господарства «Pizza House» планується розмістити в м. Бровари по вулиці Петлюри 14в. Згідно прийнятих рішень, площа закладу становить 405 м².

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – "Конструктивізм". Район забудовано переважно 5-ти, та 9-ти поверховими будівлями.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «Ситуаційний план та схема проїзду до закладу».

Дизайн закладу

Благоустрій території проектного закладу виконаний зонуванням ділянок й розміщення основної та допоміжних будівель і споруд.

Пішохідні доріжки викладені плиткою та мають ширину 2 м. Наявні клумби з квітами. Огородження території проектного закладу здійснено зеленими насадженням. Фасадна частина території має зелені насадження (різні типи кущів). Озеленення території вирішено влаштуванням посадки листяних дерев, та різних видів кущів, які висаджені в якості декоративної огорожі перед фасадом будівлі, враховуючи мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення, Передбачено майданчик для збору відвідувачів. Стіни закладу оздоблені штукатуркою жовтого кольору.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів.

Дизайн піцерії «*Pizza house*» планується виконати у стилі модерн з лофтовим спрямуванням, витримані форми та кольори, чіткі лінії, цегляні пофарбовані стіни з дерев'яними декорами комплементарних кольорів на них.

При створенні концепції дизайну даного закладу увага звернення на створення солідної та стильної атмосфери вишуканості, витонченості та строгості, з дотриманням сучасних модних тенденцій. Через свою солідну подачу, цей заклад ідеально підходить для бенкетів, ділових зустрічей, корпоративів. У приміщенні залу стоятимуть високі вікна (оскільки стелі дозволяють), неонова підсвітка, декоративні підсвічники та лампи на довгих шнурах, картини і квіти. Меблевий дизайн доповнює концепцію лофтового спрямування. Прості столи прямокутної або квадратної форми на 2, 4 місць. Стільці з квадратним сидінням та ніжками, що утворюють різні геометричні фігури. Відгородками слугуватимуть ширми та стінки з декоративним оздобленням. У різних покутах розміщуються декоративні фігури. Посуд передбачається використовувати сучасного дизайну – керамічний, фарфоровий, фаянсовий, скляний. Страви подаватимуться як на тарілці, так і на спеціальних дощечках. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

$$B_{зБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (3.17)$$

$B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

N – потужність проектного підприємства, місць;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, тис. у.о.

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні 25 грн./\$;

$$B_{зБР} \text{ піцерії} = 80 \times 1981 \times 1 \times 25 = 1906,71 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	88,44
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	2476,25
2.2	Електротехнічні роботи	6%	265,31
2.3	Сантехнічні роботи	5%	221,09
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	132,66
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1326,56
Разом за підрозділом 2		100%	4421,88
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	176,88
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	44,22
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	13,27
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	442,19
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	132,66
Разом за підрозділами 1-7			5231,08

Продовження таблиці 2.2.

8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	36,62
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	313,86
Разом за підрозділами 1-9			5581,56
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	104,62
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	22,33
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	298,17
Усього. Базисна вартість будівництва			6006,68

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	2120,99
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	420,47
Усього по розділу Б:			2541,46
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			8548,14

Вісім мільйонів п'ятсот сорок всім тисяч сто сорок гривень
(сума прописом)

Висовок

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн» описано дизайнерське рішення піцерії, прораховано кошторис будівництва, який взятий за основу при розрахунку окупності проекту. Капітальні витрати за проектом становитимуть 8548,14 тис. грн.

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення піцерії "Pizza House" на 50 місць. Заклад має правову форму власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Для опису параметрів організаційного дизайну визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (таблиця 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури піцерії на 50 місць

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	5	5	14
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	21	22	59
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	10	10	27
Разом (персоналу закладу), чол.	36	37	

Структуру управління закладом наведено у додатку Е.

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

- чітка система взаємозв'язків;

- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на накази.

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства. Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Штатний розклад піцерії на 50 місць на 2020 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Гол-бухгалтер	1,0
3	Комірник	1,0
4	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		5,0
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Завідуючий виробництвом	1,0
2	Кухар 5 розряду	4,0
3	Кухар 4 розряду	8,0
4	Піцайло	4,0
5	Офіціант (бармен)	4,0
Разом виробничий (операційний) персонал		21,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
Разом по допоміжному персоналу		10,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		36,0

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

У бізнес плані закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до нарахування премій буде вихід підприємства на 11% рентабельності. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у Додатку К.

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

Таблиця 3.3

План з праці по піцерії на 50 місць на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	36	36
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	21	21
Допоміжний персонал	осіб	10	10
Фонд основної заробітної плати	грн.	341110	4093320
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	71720	860640
Виробничий (операційний) персонал	грн.	201410	2416920
Допоміжний персонал	грн.	67980	815760
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	47767,5	573210
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	10758	129096
Виробничий (операційний) персонал	грн.	30211,5	362538
Допоміжний персонал	грн.	6798	81576
Фонд оплати праці, усього.	грн.	388877,5	4666530
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	82478	989736
Виробничий (операційний) персонал	грн.	231621,5	2779458
Допоміжний персонал	грн.	74778	897336
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	10802,15	129625,83

У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	16495,60	197947,20
Виробничий (операційний) персонал	грн.	11029,60	132355,14
Допоміжний персонал	грн.	7477,80	89733,60

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Процес реалізації товарів (товарообіг) буде здійснюватися усіма можливими операціями операції: згідно з договорами купівлі-продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів. Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по піцерії "Pizza House" наведено у додатку Л.

Товарообіг закладу, як планується, буде складатись з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

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

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по піцерії "Pizza House"

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1.Продукція власного виробництва			54900,0		1647,0
Холодні закуски	163	46,96	7654,0	4890	229,6

Продовження таблиці 3.4

Піца	137	46,09	6314,0	4110	189,4
Борошняні та кондитерські вироби	400	59,16	23662,0	12000	709,9
Десерти	152	34,91	5307,0	4560	159,2
Супи	255	36,95	9423,0	7650	282,7
Гарніри	100	25,40	2540,0	3000	76,2
2. Закупні товари			9467,1		284,0
Алкогільні напої	37	174,3	6449,1	1110	193,5
Слабоалкогольні напої	33	50,0	1650,0	990	49,5
Холодні напої закупівельні	56	24,43	1368,0	1680	41,0
3. Разом			64367,1		1931,0

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

Таблиця 3.5

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По піцерії		
1. Продукція власного виробництва	1647,0	19764,0
2. Закупні товари	284,0	3408,2
У тому числі акогільні напої, пиво	243,0	2915,7
Плановий роздрібний товарооборот	1931,0	23172,2

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

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	7822,1
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1299,6
2.1. Холодильне обладнання	411,3
2.2. Механічне обладнання	392,6
2.3. Теплове обладнання	205,6
2.4. Торговельне обладнання	261,7

Продовження таблиці 3.6

2.5. Вимірювальні прилади	28,1
3. Меблі, інше офісне обладнання	149,5
4. Автотранспорт	374,0
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	37,3
6. Телефони	9,3
Усього	9692,2

За методом «Ціни продаж» собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між продажною(роздрібною) ціною та сумою націнки закладу. При розрахунках враховуємо, що заклад ресторанного господарства знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду. Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів наведено у додатку М.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.7.

Таблиця 3.7

Планування собівартості реалізованої продукції піцерії на 50 місць на 2020 рік

№ з\п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	19764,0	160	12162,5	7601,5
	Закупні товари	3408,2	160	2097,3	1310,8
	Разом	23172,1		14259,7	8912,3

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 8912,3 тис. грн. за перший поточний рік діяльності. Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2020 рік наведено у додатку Н.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу піцерії на 50 місць на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	620	3,1
Оперативно виробничий персонал	21	2	590	24,77
Допоміжний	10	2	530	10,5
<i>Разом</i>	36	*		38,47

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі (Додаток О).

Результати розрахунку по всіх статтях заносимо у таблицю 3.9.

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності піцерії на 50 місць на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	8912,4
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ПВ)	4666,5
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1026,6
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	565,1
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	933,1
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	151,0
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	82,0
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	11,6

Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	182,7
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	7,0
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	855,6
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	17392,4

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2020 рік наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності піцерії на 50 місць господарства на 2020 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	23172,15
2	Рівень торгівельної націнки, %	160,01
3	Змінні витрати, у тому числі	9106,64
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	8912,36
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	194,28
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	14065,50
5	Постійні витрати, тис. грн.	8285,78
6	Прибуток, тис. грн.	5779,70
7	Рівень змінних витрат, %	39,31
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	6864,77
9	Маржинальний запас стійкості, %	237,54
10	Рентабельність товарообігу	24,93

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

основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2020 рік наведено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності піцерії на 50 місць на 2020 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	23172,15
2	Собівартість реалізованої продукції	8912,36
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	8480,07
4	Прибуток від операційної діяльності	5779,70
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	5779,70
7	Податок на прибуток, 18%	1040,34
8	Чистий прибуток - можливий	4739,35
9	Рентабельність реалізації, %.	20,44
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	2317,21
11	Чистий прибуток – плановий	4739,35

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності піцерії на 50 місць на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	23172,16	3	4739,36	20,45	565,08
2-й рік	23 867,32	4	4881,54	20,45	536,83
3-й рік	24 822,01	6	5076,80	20,45	509,99
4-й рік	26 311,33	5	5381,41	20,45	484,49
5-й рік	27 626,90	5	5650,48	20,45	460,26
Разом за п'ять років	125799,73		25729,60		2556,64

Дана таблиця наглядно дає можливість проаналізувати планові результати діяльності закладу на перші п'ять років існування на ринку закладів ресторанного господарства, хоча звичайно пропозиція повинна бути гнучкою до попиту, а тому планові показники діяльності можуть змінюватись в залежності від реальних показників поточного року.

Капітальні витрати по проекту по роках, на перший рік були розраховані в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	9692,3	5304,44	5304,44	4457,51	-5234,76
2		5418,37	10722,81	3826,26	-1408,50
3		5586,79	16309,60	3315,29	1906,79
4		5865,90	22175,50	2925,14	4831,93
5		6110,74	28286,24	2560,70	7392,64
Разом	9692,3	28286,24	28286,24	17084,91	7392,64

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.1)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 1,76$$

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t \cdot n}, \text{ роки} \quad (3.2)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП t. – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис.грн.

$$ПО = 9692,3 / (17084,9/5) = 2,84 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить майже 3 роки.

Розрахунок капітального бюджету представляємо у додатку П.

Отже, в основі проектування грошових потоків у закладі закладено принципи кругообігу капіталу. Протягом запланованого періоду основним джерелом надходження коштів має бути прибуток від реалізації продукції та послуг. Основним напрямком витрат буде відшкодування собівартості товарообігу, обов'язкова сплата податків. З аналізу балансу активів та пасивів закладу, видно, що показники фінансової стабільності і платоспроможності задовольнятимуть вимогам, закладеним в стратегії розвитку.

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

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

В процесі проведених маркетингових досліджень для проектування піцерії «Pizza House» обрано ділянку, яка розташована по вул. Петлюри 14а у м. Бровари Київської області.

Для відображення концепції піцерії планується дати назву «Pizza House», який позиціонуватиме себе, як заклад швидкого обслуговування з реалізацією різновидів піци, напоїв, який дозволить відвідувачам відчувати себе комфортно та невимушено.

Розроблено технологію тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, пшеничної та гарбузової клітковини. Запропонований спосіб виробництва тістового напівфабрикату для піци з сухою подрібненою ламінарією, гарбузовою та пшеничною клітковиною, дає новий технологічний результат: дозволяє отримати вироби з покращеними смаковими властивостями. Соціальний ефект від впровадження розроблених нових виробів полягає у забезпеченні населення продуктами лікувально-профілактичного та оздоровчого харчування підвищеної харчової та біологічної цінності

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

Обслуговування відвідувачів у піцерії «Pizza House» відбуватиметься за участі офіціантів, бармена за керівництва адміністратора торговельної зали, а за його відсутності старшого офіціанта.

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

Виходячи з загальної чисельності операційного та допоміжного персоналу розроблено організаційну структуру управління проектованим закладом, в якій ви-

ділено три рівні: вищий, середній та нижчий. Складено проект посадової структури штатного розкладу та розраховано основні показники, щодо заробітної плати працівників закладу.

Основні показники економічної господарської діяльності піцерії становлять: чистий дохід – 23172,15 тис. грн.; витрати підприємства – 8480,07 тис. грн.; кількість робітників – 36 чоловік; чистий прибуток – 4739,35 тис. грн.; рівень рентабельності господарської діяльності становить 20,44%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 10802,15 грн.; строк окупності реальних інвестицій – 3 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування піцерії «Pizza House» у м. Бровари по вул. Петлюри 14а, є рентабельним та перспективним.

Список використаних джерел

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

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

30. Жидецкий В.Ц. Основы охраны труда / В.Ц. Жидецкий. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
31. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2004. — 304 с.
32. Калинин М.И. Питание. Здоровье. Двигательная активность. – Москва, 2003г.
33. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми. - К.: КНЕУ, 2002.- 245 с.
34. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
35. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К.КНЕУ, 2003. – 246 с.
36. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. “Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно-активних добавок”. КНТЕУ, 2003. – 360с.
37. Украинские специальные продукты питания: сборник / под. ред. проф., докт. мед. наук П.А. Карпенко. - К.: ИД «АДЕФ-Украина», 2003. - 76с.
38. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
39. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
40. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.
41. Heston Blumental. In Search of perfection/ Blumental Heston. Hard cover – November №2, 2006.
42. Скурихин И.М. и др. (ред.) Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ од ред. проф., д-ра техн. наук Скурихина И.М.,

проф., д-ра мед. наук Волгарева М.Н. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ВО «Агропромиздат», 1987. — 224 с.

43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: Арий, 2013. — 650 с.
44. Положення (стандарти) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати»: наказ Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87.
45. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку їх планування в торговельній діяльності : затв. наказом Міністерства економіки та з питань економічної інтеграції України від 22.05.2002 № 145.
46. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломного проекту. — ред. Чаюн — КНТЕУ, 2005 р.
47. Проектування закладів готельного господарства. — ред. проф. Мазаракі А.А. — КНТЕУ, 2010 р.
48. Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах / Х.Й. Роглев, В.М. Маркелов. — К. : КУТЕП, 2006. — 174 с.
49. Мальська М.П. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. — К. : Знання, 2008. — 268 с.

Інтернет ресурси

1. https://ye.ua/gurman/25457_idealne_pravilne_tisto_dlya_pici.html
2. <http://www.kiev.com.ua> — Київський форум ресторанного господарства
3. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> — Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства
4. <http://www.marketing.spb.ru> — Енциклопедія маркетингу
5. <http://www.nasha-karta.ua/> - Кращі ресторани Києва
6. <http://www.visas.com.ua> — Обладнання закладів ресторанного господарства
7. <http://marketing.ru> — Маркетингові стратегії ресторанного господарства
8. <http://restoran.ua> — Інформаційний сайт ресторанного господарства

Денна виробнича програма проектного закладу ресторанного господарства

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Піца		506
Кальцоне «Венеція» (Тунець, печериці, маслини, цибуля, сир "Едам")	225	29
Реджина Ді Маре (Тигрові креветки, гребешок, кальмари, зелені мідії, сир "Едам", "Моцарелла", "Пармезан")	380	26
Фрутті Ді Маре (кальмари, мідії, креветки, сир "Швейцарський", виноград)	655	55
Кваттро Стаджионі (артишоки, анчоуси, шинка "Прошутто", оливки, "Моцарелла")	355	30
Наполітана (анчоуси, томати, "Моцарелла", "Пармезан")	660	31
Салямі Італьяно (Італійська салямі, руккола, "Моцарелла", в'ялені томати, маслини)	320	41
Карбонара (шинка "Прошутто", бекон, в'ялені томати, "Моцарелла")	315	66
Кваттро Формаджи (Сири: "Горгондзола", "Моцарелла", "Пармезан", "Швейцарський")	490	41
Американ Хот (гриби під соусом, "Моцарелла", маслини, перець Чилі)	340	29
Мексиканська (гриби, помідори, "Едам", "Моцарелла", цибуля червона, олія чилі)	395	41
Піццета «Прима» (кукурудза, ананас, базилік, яйце, "Моцарелла")	235	44
Піццета «Королівська» (банан, манго, ківі, лимонний соус)	275	20
Гавайська (манго, ананас, кокосова стружка, банан)	390	13
Кальйоне (малина, полуниця, чорниця)	185	20
Піца Садок (яблуко, груша, слива, абрикос, горіхи)	360	20
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		58
Фокація із соусом «Песто»	100/25	9
Фокація	100	14
Чіабатта	100	11
Булочка дріжджова	100	7
Кекс з родзинками	75	7
Еклери з ванільним кремом	75	10
Холодні закуски		218

Продовження таблиці А-1

Карпаччо Ді Салмон (філе лосося, руккола, пармезан)	130	43
Оселедець під яблучно-мигдальним соусом	150	26
Салат Альмаре - Сьомга, руккола, лолло-біонда, картопля	150	26
Салат Капеллі - Салат, шинка «Прошутто» обсмажена на грилі, в'ялені томати, сезам, Руккола, "Пармезан"	150	17
Салат Срелла - Куряча грудка з беконом обсмажена на грилі, стебло селери, гриби, черрі, заправлений соусом "Айолі"	150	18
Салат Андреа - Лолло-россо, фрізе, лолло-біонда, томати, огірок, цибуля маринована з соусом «Сицилійський»)	150	32
Салат Танта фаме - Томати, огірок, "Фета", маслини	150	17
Асорті Ді Фунгі (білі гриби, грузді, печериці мариновані)	150	20
Асорті Формаджи (Сири: "Едам", "Бебібел", "Пармезан", "Камамбер")	140	19
Супи		175
Середземноморський (прозорий суп з тигровими креветками, мідіями, філе цінних дорадо, лосося, приправлений білим вином)	350	63
Прозорий супчик з білих грибів з домашньою локшиною і петрушкою	300	58
Суп-пюре із броколі з лососевою ікрою	250	54
Десерти		87
Тірамісу (Десерт з вершковим сиром "Маскарпоне", печивом "Савоярді" насиченим мусом зі свіжої суниці)	140	11
Крем-брюле (Нижній вершковий десерт з хрусткою скоринкою з карамелі)	150	8
Панакота (Традиційний італійський легкий десерт з ніжним вершковим смаком)	120	22
Яблучний штрудель	150	10
Фріттеллі Кон Фрутті (млинці з персиком під шоколадним соусом)	125/25	12
Джелато Ассортименто (італійське морозиво на вибір: пломбір, карамель, шоколадне, фруктове, фісташкове)	150	14
Джелато Кон Фрутті (Італійське морозиво із фруктами)	110/40	10
Гарячі напої		146
Кава		
Еспресо	40	9

Продовження таблиці А-1

Рістретто	20	7
Еспресо Доппіо	60	7
Американо	100	6
Капучино	190	14
Латте Мокко	210	10
Чай		
Гордість Цейлону (чорний) - Ahmad Tea	300	9
Чай Імператора (чорний) - Dilmah	300	5
Іскри шампанського (чорний) - Tien Shan Collection	300	7
Суниця з вершками (чорний з ягодами) - Tien Shan Collection	300	8
Зелений порошок (зелений) - Tien Shan Collection	300	18
Саусеп (зелений) - Tien Shan Collection	300	10
Квітка жасмину (зелений з жасмином) - Tien Shan Collection	300	10
Ранкова роса (зелений трав'яний) - Tien Shan Collection	300	7
Альпійський лук (зелений трав'яний) - Gerold	300	19
Холодні напої		116
Вода «Віттел» негазована	250	7
Вода "Нарзан" сильногазована	250	6
Вода «Бонаква» негазована	250	9
Вода «Бонаква» сильногазована	250	6
Вода «Моршинська» негазована	250	5
Вода «Моршинська» сильногазована	250	7
Тонік Швепс	250	5
Пепсі	250	7
Кока-кола	250	9
Фанта	250	5
Спрайт	250	7
Сік «Сандора» апельсин	250	4
Сік «Сандора» томат	250	5
Сік «Сандора» персик	250	6
Сік «Сандора» ананас	250	2
Сік «Сандора» яблуко	250	4
Сік «Сандора» грейпфрут	250	3
Сік «Сандора» вишня	250	8
Сік «Сандора» манго	250	8
Сік «Сандора» виноград	250	3
Винно-горілчані напої		45
Аперитиви		2

Закінчення таблиці А-1

Мартіні «Б'янка»	750	
Мартіні «Розі»	750	
Мартіні «Екстра драй»	750	
Вино		9
Вино біле напівсухе Gewurztraminer Domaine Viticole de la Ville de Colmar (Гевюрцтрамінер Кольмар)	50	
Вино біле напівсухе Пфедферер	50	
Вино біле сухе Chablis William Fevre (Шаблі Вільям Февр)	50	
Вино біле солодке Мосто парціально ферментато	50	
Вино червоне сухе La Collection Bordeaux Robert Giraud (Ля Колексiон Бордо Робер Жіро)	50	
Вино червоне сухе Chateau Beau-Site Borie-Manoux (Шато Бо – Сіт Борі Моню)	50	
Вино червоне сухе Вальполічела класіко	50	
Вино червоне сухе Брунелло ді Монтальчіно	50	
Вино червоне напівсолодке Амароне делла вальполічелла класіко	50	
Вино червоне кріплене солодке Heritage Ruby Port Warré's (Херітейдж Рубі Порт Уоррес)	50	
Пиво		35
Крушовице світле	500	
Крушовице темне	500	
Шофферхофер	500	
Чернігівське Світле	500	
Стелла Артуа	500	
Корона	500	
Клаусталер б/а	500	
Стела Артуа б/а	500	

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг/шт	Термін зберігання, дні	Оптимальний обсяг запасу
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина (вирізка)	охолоджена	3,3	1	3,3
	Телятина	охолоджена	1,8	1	1,8
	Куряче філе	охолоджене	5,3	1	5,3
Риба та морепродукти	Кальмари	охолоджені	3,5	1	3,5
	Дорадо	охолоджена	2,5	1	2,5
	Мідії	охолоджені	5,3	1	5,3
	Креветки	заморожені	3,2	1	3,2
	Тигрові креветки	заморожені	4,5	1	4,5
	Тунець	заморожений	0,9	1	0,9
	Морський гребінець	заморожений	0,5	1	0,5
	Зелені мідії	заморожені	0,5	1	0,5
	Лосось	охолоджений	6,0	1	6,0
	Ікра	фасована	0,5	2	1,1
М'ясна та рибна гастрономія	Оселедець	слабосолений	2,6	2	5,2
	Сьомга с/с	слабосолена	1,3	2	2,6
	Шинка	копчена	1,0	2	2,0
	Папероні	сирокопчена	0,4	2	0,9
	Салямі "Італійська"	сирокопчена	2,1	2	4,1
	Шинка "Прошутто"	копчена	4,3	2	8,5
	Бекон	копчений	2,8	2	5,6
	Салямі	сирокопчена	2,3	2	4,6
	Шинка "Пармська"	копчена	2,6	2	5,3
	Свиняча копчена грудинка	копчена	1,0	2	2,0
	Сосиски "Мисливські"	копчені	1,2	2	2,4
	Сир твердий "Російський"	охолоджений	0,8	3	2,5
	Сир "Моцарелла"	охолоджений	24,1	3	72,2
	Вершки	охолоджені	5,8	1	5,8
	Молоко	охолоджене	27,8	0,5	13,9
	Сир "Фета"	охолоджений	0,5	3	1,5
	Морозиво	заморожене	2,1	3	6,3
	Сир "Горгондзола"	охолоджений	3,2	3	9,6
	Сир "Пармезан"	охолоджений	9,6	3	28,9
	Сир "Швейцарський"	охолоджений	9,9	3	29,7
	Сир "Едам"	охолоджений	6,4	3	19,1

Продовження таблиці Б-1

	Сир "Камамбер"	охолоджений	0,7	3	2,0
	Сир "Бебібел"	охолоджений	0,7	3	2,0
	Вершковий сир "Маскарпоне"	охолоджений	0,4	3	1,3
Овочі та зелень	Цибуля ріпчаста очищена	свіжа	1,1	1	1,1
	Броколі	свіжа	8,1	3	24,3
	Гриби печериці	свіжі	2,4	3	7,2
	Огірки	свіжі	1,5	3	4,6
	Помідори	свіжі	4,6	3	13,9
	Цибуля червона	свіжа	2,5	3	7,4
	Петрушка	свіжа	0,3	2	0,6
	Картопля очищена	свіжа	2,1	1	2,1
	Білі гриби	свіжі	3,5	3	10,4
	Салат Лолло-россо	свіжий	0,5	2	1,0
	Салат Фрізе	свіжий	0,5	2	1,0
	Салат Лолло-біонда	свіжий	0,5	2	1,0
	Рукола	свіжа	2,2	2	4,4
	Базилік	свіжий	0,9	2	1,8
	Мікс салатів	свіжий	0,5	2	1,0
	Селера	свіжа	0,2	2	0,4
	Помідори черрі	свіжі	0,4	2	0,7
Фрукти, ягоди, горіхи	Ананас	свіжий	0,5	3	1,4
	Полуниця	морожена	0,3	3	1,0
	Виноград	свіжий	1,7	3	5,0
Бакалійні товари	Олія оливкова	фасована	10,9	5	54,7
	Локшина	фасована	2,9	5	14,5
	Борошно	фасоване	54,7	5	273,5
	Желатин	фасований	0,1	5	0,6
	Цукор	фасований	0,4	5	1,8
	Дріжджі сухі	фасовані	4,4	5	21,9
	Печиво савоярді	фасоване	0,4	5	2,2
Косервовані продукти	Маслини	консервовані	2,6	7	18,0
	Оливки	консервовані	0,3	7	2,1
	Вялені томати	консервовані	3,6	7	25,0
	Артишоки	консервовані	0,9	7	6,3
	Анчоуси	консервовані	2,8	7	19,4
	Білі гриби мариновані	консервовані	1,0	7	7,0
	Гриби грудзі мариновані	консервовані	1,0	7	7,0
	Печериці мариновані	консервовані	1,0	7	7,0
Яйця (шт)	Перепелині яйця	свіжі	33,8	5	169,2
Яйця (шт)	Яйця курячі	свіжі	42,5	5	212,5

Закінчення таблиці Б-1

Кондитерські та хлібобулочні вироби	Фокація із соусом «песто»	свіжий	1,7	1	1,7
	Фокація	свіжий	1,4	1	1,4
	Чіабатта	свіжий	1,1	1	1,1
	Булочка дріжджова	свіжий	0,7	1	0,7
	Кекс	свіжий	0,5	1	0,5
	Еклери	свіжий	0,8	1	0,8

Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страви	кількість порцій, шт.	коефіцієнт трудомісткості	кількість робітників, чол.
Салямі «Італьяно» (італійська салямі, руккола, моцарелла, в'ялені томати, маслини)	41	2,2	90,2
«Кваттро стаджионі» (артишоки, анчоуси, шинка "прошутто", оливки, "моцарелла")	30	2,3	69
«Кваттро формаджи» (сири: "горгондзола", "моцарелла", "пармезан", "швейцарський")	41	2,4	98,4
«Наполітана» (анчоуси, томати, "моцарелла", "пармезан")	31	2,4	74,4
«Карбонара» (шинка "прошутто", бекон, в'ялені томати, "моцарелла")	66	2,1	138,6
«Фрутті ді маре» (кальмари, мідії, креветки, сир "швейцарський", виноград)	55	2,3	126,5
«Гавайська» (манго, ананас, кокосова стружка, банан)	13	2,4	31,2
«Мексиканська» (гриби, помідори, "едам", "моцарелла", цибуля червона, олія чилі)	41	2,4	98,4
«Американ хот» (гриби під соусом, "моцарелла", маслини, перець чилі)	29	2,4	69,6
«Піццетта королівська» (банан, манго, ківі, лимонний соус)	20	2,4	48
«Піццета прима» (кукурудза, ананас, базилік, яйце, "моцарелла")	44	2,4	105,6
Кальцоне «Венеція» (тунець, печериці, маслини, цибуля, сир "едам")	29	2,4	69,6
«Кальйоне» (малина, полуниця, чорниця)	20	2,4	48
«Реджина ді маре» (тигрові креветки, гребешок, кальмари, зелені мідії, сир "едам", "моцарелла", "пармезан")	26	2,3	59,8
Піца «Садок» (яблуко, груша, слива, абрикос, горіхи)	20	2,3	46
«Карпаччо ді салмон» (філе лосося, руккола, пармезан)	43	0,8	34,4
Оселедець під яблучно-мигдальним соусом	26	0,6	15,6
Асорті формаджи (сири: "едам", "бебібел", "пармезан", "камамбер")	19	0,4	7,6
Асорті ді фунгі (білі гриби, грузді, печериці мариновані)	20	0,5	10
Салат «Альмаре» - сьомга, руккола, лолло-біонда, картопля	26	0,4	10,4

Закінчення таблиці В-1

Салат «Капеллі» - салат, шинка «прошутто» обсмажена на грилі, в'ялені томати, сезам, руккола, "пармезан"	17	1,3	22,1
Салат «Срелла» - куряча грудка з беконом обсмажена на грилі, стебло селери, гриби, черрі, заправлений соусом "айолі"	18	1,1	19,8
Салат «Андреа» - лолло-россо, фрізе, лолло-біонда, томати, огірок, цибуля маринована з соусом «сицилійський»)	32	1,3	41,6
Салат «Танта фаме» - томати, огірок, "фета", маслини	17	1,3	22,1
Тірамісу (десерт з вершковим сиром "маскарпоне", печивом "савоярді" насиченим мусом зі свіжої суниці)	11	1,5	16,5
Крем-брюле (ніжний вершковий десерт з хрусткою скоринкою з карамелі)	8	1,6	12,8
Панакота (традиційний італійський легкий десерт з ніжним вершковим смаком)	22	1,7	37,4
Яблучний штрудель	10	1,9	19
Фріттеллі кон фрукті (млинці з персиком під шоколадним соусом)	12	1,4	16,8
Джелато асортименто (італійське морозиво на вибір: пломбір, карамель, шоколадне, фруктове, фісташкове)	14	0,3	4,2
Джелато кон фрукті (італійське морозиво із фруктами)	10	0,3	3
Середземноморський (прозорий суп з тигровими креветками, мідіями, філе цінних дорадо, лосося, приправлений білим вином)	63	1,4	88,2
Прозорий супчик з білих грибів з домашньою локшиною і петрушкою	58	1,3	75,4
Суп-пюре із броколі з лососевою ікрою	54	0,7	37,8
Разом			1668
Явочна чисельність			5,08

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість порцій, шт.	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00	21:00-22:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		15	23	30	38	45	38	38	13	18	20	10	3
Коефіцієнт перерахунку		0,05154639	0,0790378	0,10309278	0,13058419	0,15463918	0,13058419	0,13058419	0,04467354	0,06185567	0,06872852	0,03436426	0,01030928
Піца	506												
Кальцоне «венечія» (тунець, печериці, маслини, цибуля, сир "едам")	29	1	2	3	4	4	4	4	1	2	2	1	0
Реджина ді маре (тигрові креветки, гребешок, кальмари, зелені мідії, сир "едам", "моцарелла", "пармезан")	26	1	2	3	3	4	3	3	1	2	2	1	0
Фрутті ді маре (кальмари, мідії, креветки, сир "швейцарський", виноград)	55	3	4	6	7	9	7	7	2	3	4	2	1
Піццетта « королівська» (банан, манго, ківі, лимонний соус)	20	1	2	2	3	3	3	3	1	1	1	1	0
Гавайська (манго, ананас, кокосова стружка, банан)	13	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	0	0
Кваттро стаджионі (артишоки, анчоуси, шинка "прошутто", оливки, "моцарелла")	30	2	2	3	4	5	4	4	1	2	2	1	0
Наполітана (анчоуси, томати, "моцарелла", "пармезан")	31	2	2	3	4	5	4	4	1	2	2	1	0
Салямі італ'яно (італійська салямі, руккола, "моцарелла", в'ялені томати, маслини)	41	2	3	4	5	6	5	5	2	3	3	1	0

Продовження таблиці Г-1

Американ хот (гриби під соусом, "моцарелла", маслини, перець чилі)	29	1	2	3	4	4	4	4	1	2	2	1	0
Карбонара (шинка "прошутто", бекон, в'ялені томати, "моцарелла")	66	3	5	7	9	10	9	9	3	4	5	2	1
Мексиканська (гриби, помідори, "едам", "моцарелла", цибуля червона, олія чилі)	41	2	3	4	5	6	5	5	2	3	3	1	0
Піццета «прима» (кукурудза, ананас, базилік, яйце, "моцарелла")	44	2	3	5	6	7	6	6	2	3	3	2	0
Кальйоне (малина, полуниця, чорниця)	20	1	2	2	3	3	3	3	1	1	1	1	0
Піца садок (яблуко, груша, слива, абрикос, горіхи)	20	1	2	2	3	3	3	3	1	1	1	1	0
Кваттро формаджи (сири: "горгондзола", "моцарелла", "пармезан", "швейцарський")	41	2	3	4	5	6	5	5	2	3	3	1	0
Холодні закуски	218	11	17	23	29	34	29	29	10	14	15	8	2
Карпаччо ді салмон (філе лосося, руккола, пармезан)	43	2	3	4	6	7	6	6	2	3	3	1	0
Оселедець під яблучно-мигдальним соусом	26	1	2	3	3	4	3	3	1	2	2	1	0
Салати рибні	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Салат альмаре - сьомга, руккола, лолло-біонда, картопля	26	1	2	3	3	4	3	3	1	2	2	1	0
Салат капеллі - салат, шинка «прошутто» обсмажена на грилі, в'ялені томати, сезам, руккола, "пармезан"	17	1	1	2	2	3	2	2	1	1	1	1	0
Салат срелла - куряча грудка з беконом обсмажена на грилі, стебло селери, гриби, черрі, заправлений соусом "айолі"	18	1	1	2	2	3	2	2	1	1	1	1	0

Продовження таблиці Г-1

Салат андреа - лолло-россо, фрізе, лолло-біонда, томати, огірок, цибуля маринована з соусом «сицилійський»)	32												
		2	3	3	4	5	4	4	1	2	2	1	0
Салат танта фаме - томати, огірок, "фета", маслини	17												
		1	1	2	2	3	2	2	1	1	1	1	0
Асорті ді фунгі (білі гриби, грузді, печериці мариновані)	20												
		1	2	2	3	3	3	3	1	1	1	1	0
Асорті формаджи (сири: "едам", "бебібел", "пармезан", "камамбер")	19												
		1	2	2	2	3	2	2	1	1	1	1	0
Супи	175	9	14	18	23	27	23	23	8	11	12	6	2
Середземноморський (прозорий суп з тигровими креветками, мідіями, філе цінних дорадо, лосося, приправлений білим вином)	63												
		3	5	6	8	10	8	8	3	4	4	2	1
Прозорий супчик з білих грибів з домашньою локшиною і петрушкою	58												
		3	5	6	8	9	8	8	3	4	4	2	1
Суп-пюре із броколі з лососевою ікрою	54												
		3	4	6	7	8	7	7	2	3	4	2	1
Десерти	87	5	7	9	11	14	11	11	4	5	6	3	1
Тірамісу (десерт з вершковим сиром "маскарпоне", печивом "савоярді" насиченим мусом зі свіжої суниці)	11												
		1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0
Крем-брюле (ніжний вершковий десерт з хрусткою скоринкою з карамелі)	8												
		0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0
Панакота (традиційний італійський легкий десерт з ніжним вершковим смаком)	22												
		1	2	2	3	3	3	3	1	1	2	1	0
Яблучний штрудель	10	1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0
Фріттеллі кон фрутті (млинці з персиком під шоколадним соусом)	12												
		1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	0	0

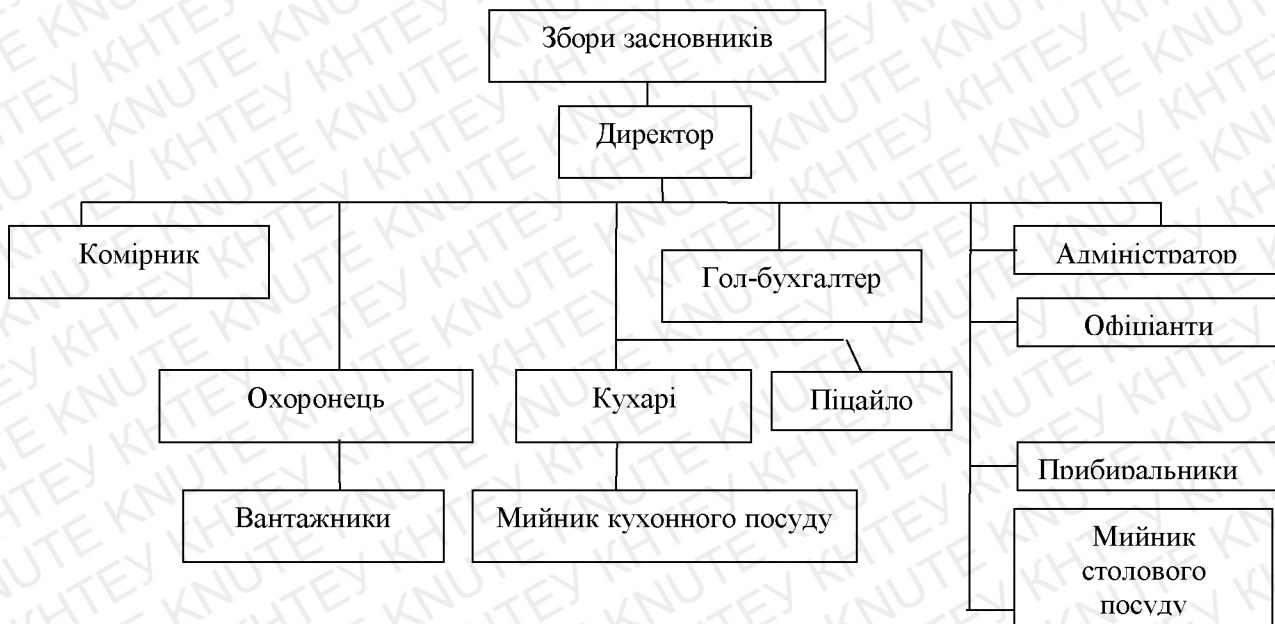
Продовження таблиці Г-1

Джелато ассортименто (італійське морозиво на вибір: пломбір, карамель,шоколадне, фруктове, фісташкове)	14												
		1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	0	0
Джелато кон фрутті (італійське морозиво із фруктами)	10	1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0
Хлібобулочні кондитерські вироби	58	3	5	6	8	9	8	8	3	4	4	2	1
Фокачія із соусом «песто»	9	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0
Фокачія	14	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	0	0
Чіабатта	11	1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0
Булочка дріжджова	7	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Кекс	7	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Еклери	10	1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0
Гарячі напої	146	8	12	15	19	23	19	19	7	9	10	5	2
Кава	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Еспресо	9	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0
Рістретто	7	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Еспресо доппіо	7	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Американо	6	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Капучино	14	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	0	0
Латте мокко	10	1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0
Чай	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Гордість цейлону (чорний) - ahmad tea	9												
		0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0
Чай імператора (чорний) - dilmah	5												
		0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Іскри шампанського (чорний) - tien shan collection	7												
		0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Суниця з вершками (чорний з ягодами) - tien shan collection	8												
		0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0
Зелений порошок (зелений) - tien shan collection	18												
		1	1	2	2	3	2	2	1	1	1	1	0
Саусеп (зелений) - tien shan collection	10												
		1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0
Квітка жасмину (зелений з жасмином) - tien shan collection	10												
		1	1	1	1	2	1	1	0	1	1	0	0

Закінчення таблиці Г-1

Ранкова роса (зелений трав'яний) - tien shan collection	7	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0
Альпійський лук (зелений трав'яний) - gerold	19	1	2	2	2	3	2	2	1	1	1	1	0

Структура управління піцерії «Pizza House»



Планування основного фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства на плановий 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	17100	17100	0	1710	1710	225720
2	Гол-бухгалтер	1	14400	14400	0	1440	1440	190080
3	Комірник	1	11300	11300	0	1130	1130	149160
4	Адміністратор	2	11200	22400	0	1120	2240	295680
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5	54000	65200	0	5400	6520	860640
Виробничий (операційний) персонал								
1	Завідуючий виробництвом	1	12100	12100	0	1210	1210	159720
2	Кухар 5 розряду	4	9650	38600	965	0	3860	509520
3	Кухар 4 розряду	8	8950	71600	895	0	7160	945120
4	Піцайло	4	7750	31000	0	775	3100	409200
5	Офіціант-бармен	4	7450	29800	745	0	2980	393360
	Разом виробничий (операційний) персонал	21	45900	183100	2605	1985	18310	2416920
Допоміжний персонал								
1	Охоронець	2	6300	12600	0	630	1260	166320
2	Водій-вантажник	2	6700	13400	0	670	1340	176880
3	Мийник посуду	4	6000	24000	0	600	2400	316800
4	Прибиральник приміщень	2	5900	11800	0	590	1180	155760
	Разом допоміжний персонал	10	24900	61800	0	2490	6180	815760
	Разом місячний фонд заробітної плати.	36	124800	310100	2605	9875	31010	4093320

**Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства
на 2020 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно- управлінський персонал	860640	15	129096
Виробничий (операційний) персонал	2416920	15	362538
Допоміжний персонал	815760	10	81576
Разом	4093320		573210

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по піцерії "Pizza House"

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв.
Холодні закуски				
1. Рибні	23,3	50,0	1166	46,96
2. М'ясні	24,5	45,0	1104	
3. Салати рибні	6,1	65,0	399	
4. Салати м'ясні	1,8	62,0	114	
5. Салати овочеві	25,2	46,0	1157	
6. Овочеві	13,5	38,0	513	
7. Грибні	5,5	44,0	243	
Усього	100,0		4696	
Піца				
1. Рибна	19,7	57,0	1123	46,09
2. М'ясна	51,8	46,0	2384	
3. З сиром	8,0	35,0	281	
4. Грибна	11,7	41,0	479	
5. Інші	8,8	39,0	342	
Усього	100,0		4609	
Супи				
1. Прозорі	56,1	35,0	1963	36,95
2. Заправні	31,8	40,0	1271	
3. Крем-суп	12,2	38,0	462	
Усього	100,0		3695	
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби				
Фокація	24,8	70,0	1733	59,16
Чіабатта	38,5	60,0	2310	
Булочка дріжджова	8,0	55,0	440	
Кекс з родзинками	13,5	50,0	675	
Еклери з ванільним кремом	7,0	47,0	329	
Усього	100,0		5916	
Гарніри				
1. Картопляні	62,0	25,0	1550	25,40
2. Круп'яні	20,0	27,0	540	
3. Овочеві	18,0	25,0	450	
Усього	100,0		2540	
Десерти				
1. Морозиво	27,6	33,0	912	

Закінчення таблиці К-1

2. Фруктові	23,0	40,0	921	
3. тістечка	32,2	35,0	1128	
4. Інші	17,1	31,0	530	
Усього	100,0		3491	34,91
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Води звичайні	33,9	22,0	746	
2. Води солодкі	35,7	22,0	786	
3. Соки	30,4	30,0	911	
Усього	100,0		2443	24,43
<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	46,5	15,0	697	
2. Кава	53,5	18,0	963	
Усього	100,0		1661	16,61

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	7822,15	470	7352,15	25	4	294,1
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1299,733	74	1225,733	7	14	175,1
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (З них)	46,753	2,6	44,153	5	20	8,8
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	374,024	21	353,024	6	17	58,8
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	149,6096	8,5	141,1096	5	20	28,2
Разом амортизація основних фондів						565,1

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2020 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ)	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	112477,45	1,87121	210,47
2.Витрати на опалення, Гкал	176,45	1534,67	270,79
3. Витрати води, м ³	5025,25		
Холодна	3045,35	11,84	36,06
Гаряча	1979,90	81,28	160,93
Разом			678,24
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u>			254,89

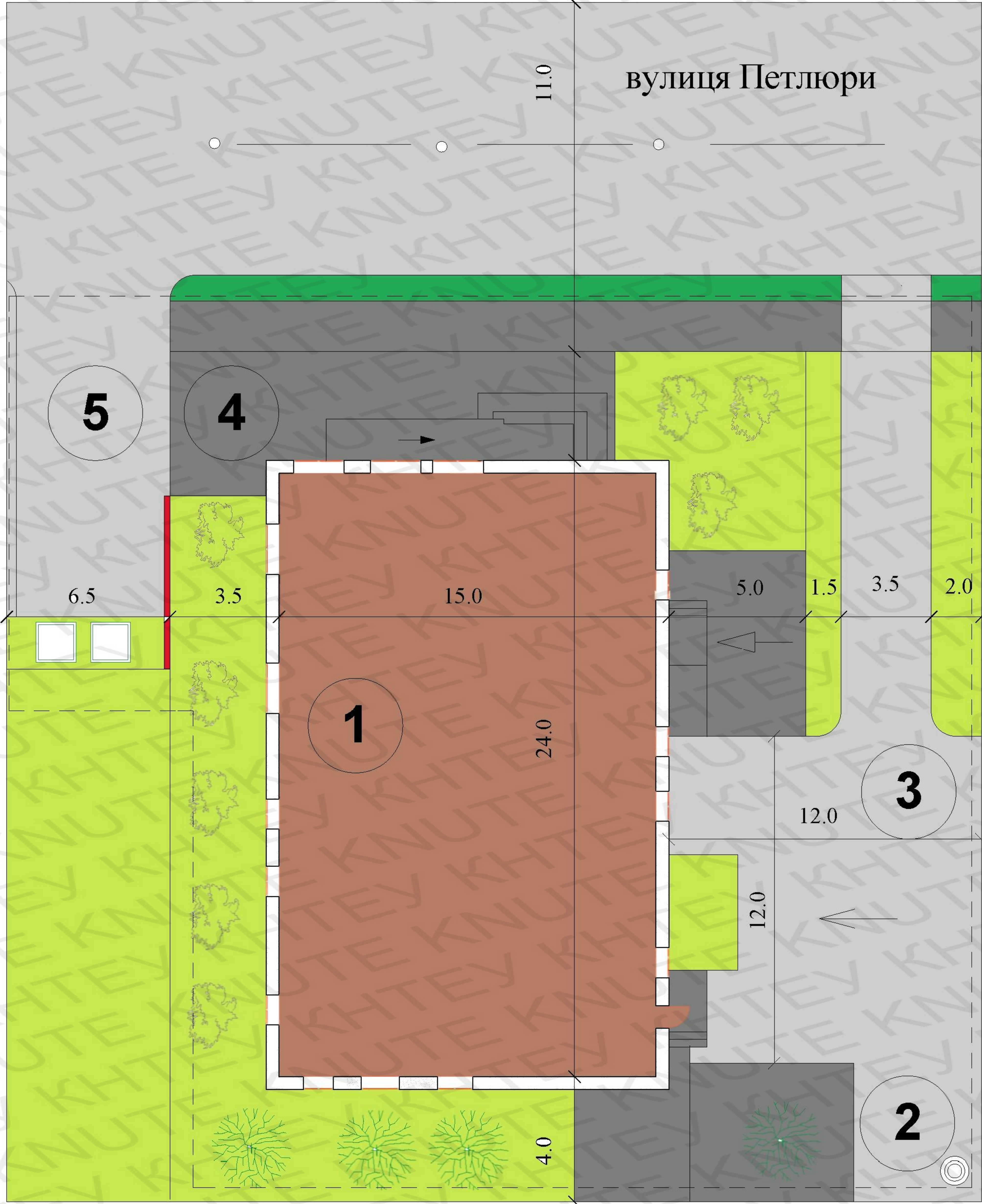
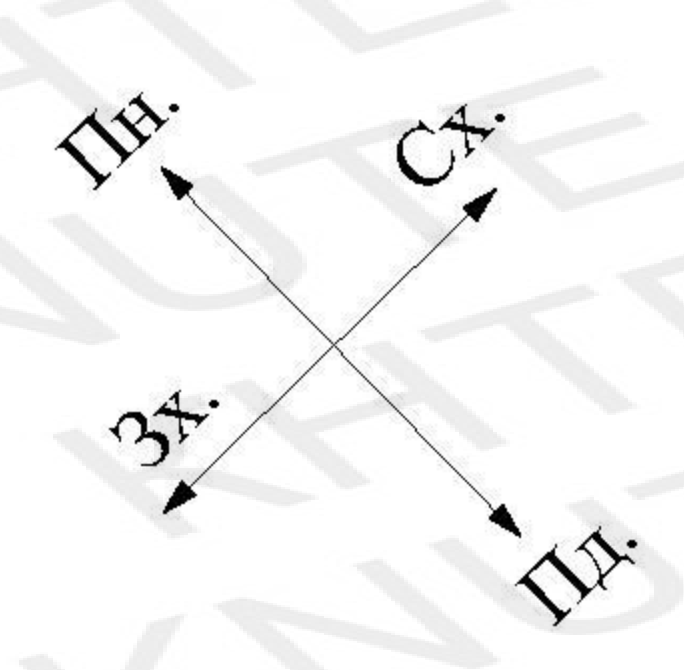
Додаток Н
Таблиця Н-1

Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	50	4,4	220	38,17	8,40
Чашки	50	2,8	140	41,90	5,87
Столові	50	4,0	200	47,63	9,53
Десертні	50	4,8	240	38,10	9,14
Закусочні	50	5,6	280	38,90	10,89
2. Столові набори					
Виделки	50	7,6	380	20,70	7,87
Ложки	50	8,6	430	19,37	8,33
Ножі	50	6,8	340	29,83	10,14
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	50	1,0	50	21,37	1,07
Стакани	50	3,0	150	41,57	6,24
Фужери	50	1,0	50	48,83	2,44
Бокали	50	1,0	50	51,17	2,56
Для спецій	50	0,7	10	90,10	0,90
Скатертини	50	3,1	130	118,83	15,45
Серветки	50	6,3	290	43,23	12,54
Разом	*	*	*	*	111,35

**Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства
що проектується на рік**

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ій рік	4-ий рік	5-ий рік
1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати					
1. Будівництво чи придбання приміщень	7822,1				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1299,6				
2.1 Холодильне обладнання	411,3				
2.2 Механічне обладнання	392,6				
2.3 Теплове обладнання	205,6				
2.4 Торговельне обладнання	261,7				
2.5 Вимірювальні прилади	28,11				
3. Меблі, інше офісне обладнання	149,5				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	46,7				
5. Вартість інших основних фондів	373,0				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
Разом капітальні витрати	9692,2	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Джерела отримання коштів					
1. Власні кошти, разом	9692,1	5418,2	11005,0	16871,0	22981,7
У тому числі: внески до статутного фонду	4387,8				
Прибуток (капіталізований)	4739,3	4881,4	5076,7	5381,3	5650,4
Амортизаційні відрахування	565,1	536,8	510,0	484,5	460,2
Нерозподілений прибуток минулих років		0,0	5418,2	11005,1	16871,0
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
Разом фінансові кошти	9692,1	5418,2	11005,1	16871,0	22981,7
Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів	0,0	5418,2	11005,1	16871,0	22981,7



Умовні позначення

Вхід для відвідувачів

Вхід для персоналу

Завантажувальна

Автодорога

Сміттєзбірники

Кущі

Деревя

Клумби

Межа ділянки

Проектований заклад

Озеленення

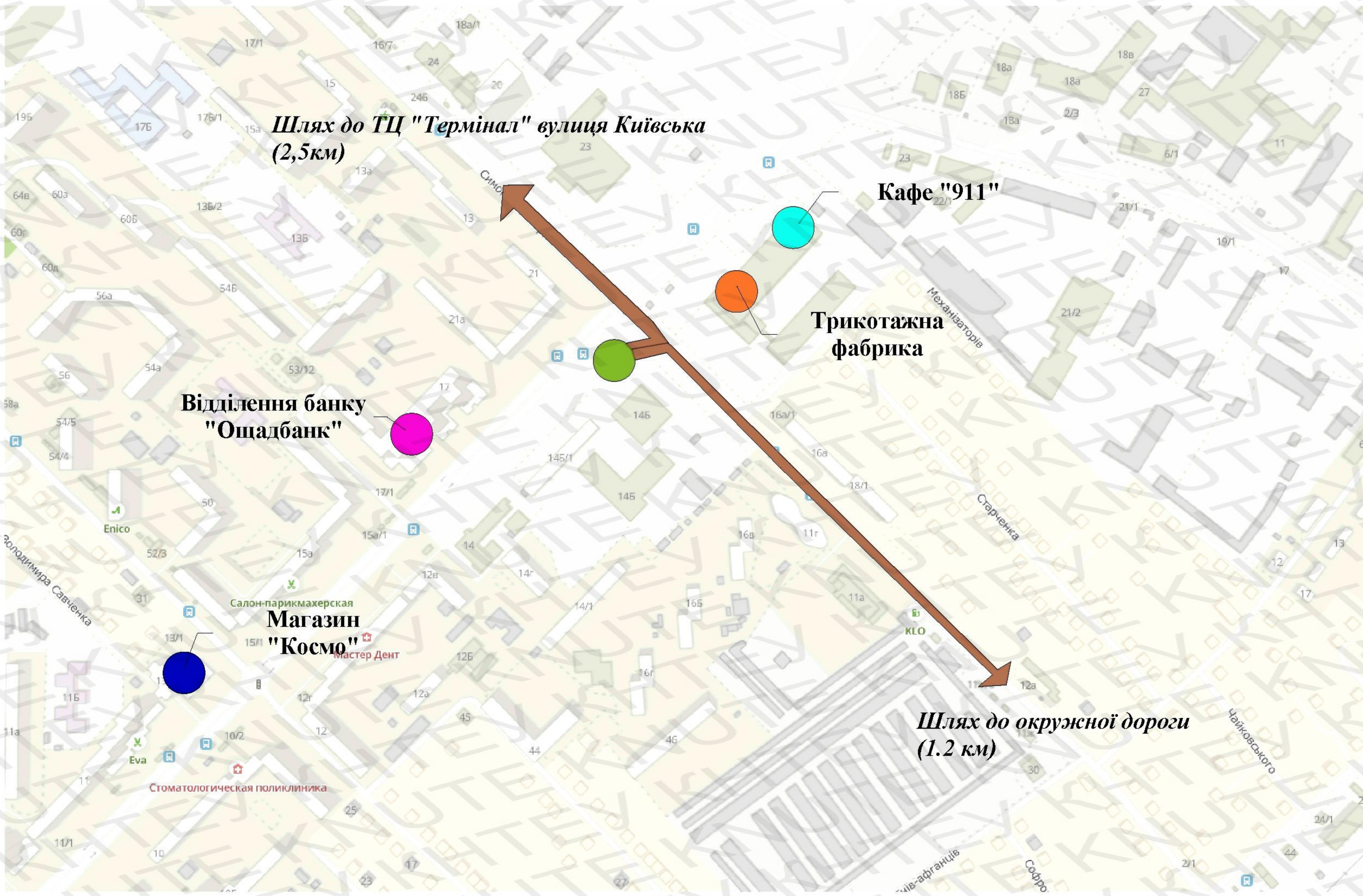
Тротуар

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Піцерія	50 місць
2	Майданчик для сміттєзбірників	15 м ²
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для збору відвідувачів	40 м ²
5	Стоянка для авто	60 м ²

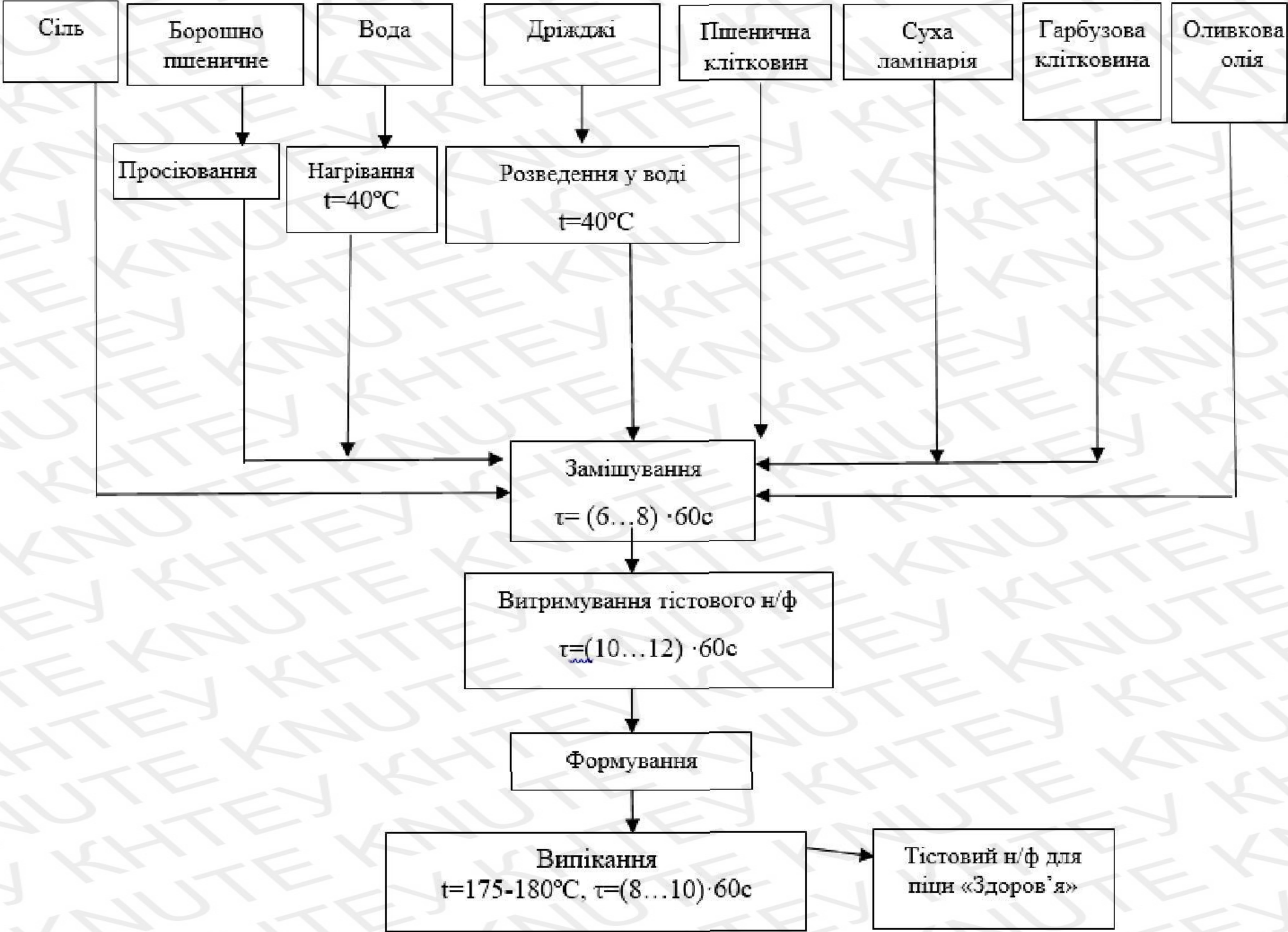


Схема проїзду



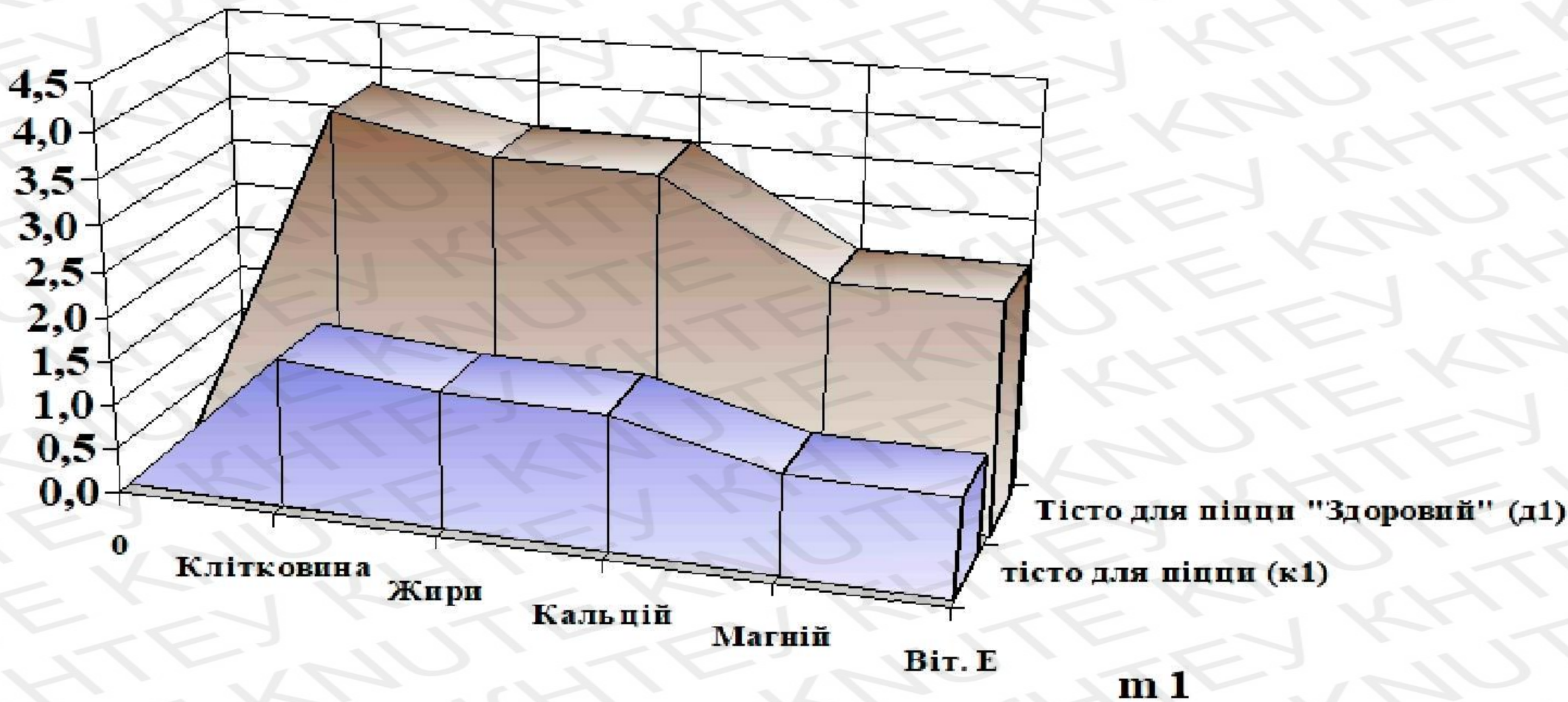
						КНТЕУ 8.181.19. 07-12 -ВКП ГЧ		
						Проект піцерії на 50 місць у м. Бровари Київської області		

Технологічна схема виробництва тістового н/ф для піци «Здоров'я» з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної



Модель якості тістового напівфабрикату для піци з використанням сухої подрібненої ламінарії, пшеничної та гарбузової клітковини

Кня (од.)



Харчова цінність тістового напівфабрикату з використанням сухої подрібненої ламінарії, клітковини гарбузової та пшеничної, (на 100 г)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця %
Білки, г	14,3	15,1	5,6
Жири, г	18,9	14,3	-24,3
Вуглеводи в т.ч. г	3,8	4,5	17,2
Моно- та дисахариди, г	3,4	3,9	16,6
Полісахариди, г	0,6	1,2	200
Клітковина, г	0,4	1,3	У 3 рази
Мінеральні речовини			
Калій, мг	275	324,2	17,9
Кальцій, мг	10	15,4	54,5
Магній, мг	20,5	36,3	77,6
Фосфор, мг	123,3	144,3	17
Кобальт, мкг	5,3	5,3	0,2
Залізо, мкг	1,6	2,1	36,2
Мідь, мкг	129,4	131,4	1,5
Йод, мкг	0,5	2,9	У 5 раз
Вітаміни			
В1, мг	0,1	0,1	29,5
В2, мг	0,1	0,1	8,5
В6, мг	0,3	0,31	0,4
Н, мг	1,1	1,1	-
Е, мг	0,2	0,4	220,4
РР, мг	1,8	2,2	20,1
А, мкг	-	0,5	У 5 раз
С, мг	1	1,1	9,9
Енергетична цінність, ккал	244	210,1	-13,9

						КНТЕУ 8.181.19. 07-12 -ВКП ГЧ			
						Проект піцерії на 50 місць у м. Бровари Київської області			
						Піцерія на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.						Н	2	4
Керівник	Юдіна Т.І.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Студентка	Москаленко О.О.					Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7 група, з.ф.н.		

This architectural floor plan depicts a restaurant layout with various rooms and furniture. The plan is oriented with a north arrow pointing upwards. The overall dimensions are 24,000 units in width and 15,000 units in height. The layout is divided into several sections by walls and corridors.

Rooms and Furniture:

- Room 1:** A large room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 2:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 3:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 4:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 5:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 6:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 7:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 8:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 9:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 10:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 11:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 12:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 13:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 14:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 15:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 16:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 17:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 18:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 19:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 20:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 21:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 22:** A room with a central table (37) and chairs (38).
- Room 23:** A room with a central table (37) and chairs (38).

Dimensions:

- Overall width: 24,000
- Overall height: 15,000
- Section widths: 6,000, 6,000, 6,000, 6,000
- Section heights: 3,000, 6,000, 6,000

Other Features:

- Corridors and service areas are marked with green lines and numbers.
- Entrances and exits are indicated by arrows.
- Room numbers are circled in black.
- Furniture numbers are in plain text.

Специфікація технологічного устаткування					
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт	Таблиця розміри довжина ширина	
1	Стелаж металічний	АТЕСИ СТК-950/400	3	950	400
2	Стіл виробничий	TERMA 430 Ст-211/1406	8	1400	600
3	Букомийник	АТЕСИ РР-600	5	600	500
4	Вакуумна пакувальна машина	Turbovac 540 PRO	2	530	560
5	Ванна мийна	АТЕСИ ВМ-1600 К	11	600	600
6	Холодильна шафа	ІНДКС "ОРЕГОН" ВА-0,5	4	650	650
7	Полки настил	АТЕСИ ПТК-950	4	950	400
8	Ваги електронні порційні	CAS.SW-10	5	260	287
9	Свечерізка	Торгмаш МПР -1	1	480	300
10	Бачок для відходів	Атези УФ-610/220	5	610	610
11	Стіл-тумба	KAYMAN СТП-221/1106	1	1100	600
12	Плита електрична	TERMA Пек-4Пр-64	1	800	600
13	Мікрохвильова плч	WHIRLPOOL MWD 320 WH	1	450	360
14	Пароконвектомат	Retigo B1011I	1	933	863
15	Слайсер	RGV LUSSO 25GS	1	480	363
16	Блендер стаціонарний	PHILIPS HR2102/00	1	250	250
17	Плита електрична	TERMA Пек-ДПр	1	700	600
18	Підтоварник	KAYMAN ППТ-22/0608	2	600	600
19	Борошнопресувач	ВІП-1 ПОС	1	510	510
20	Тістомісильна машина	Торгмаш МТ-12	1	625	340
21	Прес для піци	Cuppone PZF / 30DS	1	610	500
22	Плч для піци	Ірпіза МЛ4+4	1	720	720
23	Спеціалізований стіл для піци з газосховищем для нагачок	DGD SL03A1+	1	1380	600
24	Утилизатор для харчових відходів	HURAKAN HKN-FWD450A	2	235	235
25	Ванна мийна	KAYMAN ВМЦ-252/66	2	1200	600
26	Посудомийна машина	Compac X54E	1	585	680
27	Шафа для посуду	KAYMAN ПШП-222/1505	2	1500	500
28	Стіл для збирання залишків їжі	KAYMAN СП455/0606	1	600	600
29	Шафа барна холодильна	ІНДКС "ОРЕГОН" ВА-0,1	1	600	500
30	Шафа для вина	Crystal CRV 100B	1	480	500
31	Льодогенератор	EWT INOX IM-15	1	380	430
32	Кавоварка	Grem International Zircon control	1	590	680
33	Кавомолка	Forenzato F6 GA	1	230	615
34	Кип'ятильник	Convite WB-12	1	280	280
35	Сокохолоджувач	Remta ST 18	1	250	310
36	Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	1	260	180
37	Стіл чотирьохмісний		8	1300	1000
38	Стіл двомисний		3	800	800
39	Шафа для одягу		7	1200	600
40	Стелаж виробничий		14	1200	400
41	Стіл шістьмісний		2	1800	1000

Експлікація приміщень		
№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м²
Для відвідувачів		
1	Вестиболь	12
2	Зала Півері	100
3	Вбиральні	12
Виробничі приміщення		
4	Мийна столового посуду і сервізна	16
5	Доготівельний цех	15
6	Гарячий цех	19
	Борошняний цех	16
8	Мийна кухонного посуду	7
9	Роздакова	12
10	Приміщення зав. Виробництвом	7
Складські приміщення		
11	Приміщення охолоджувальних камер	9
12	Комора вино-горілчанних напоїв	6
13	Комора сухих продуктів	6
14	Приміщення комірника	6
15	Комора мийної тари	6
16	Комора інвентарю	6
17	Завантажувальна	10
Адміністративні і побутові приміщення		
18	Офіс	10
19	Гардероб для персоналу з душовими	14
20	Приміщення для офіціантів	6
21	Білизняна	5
22	Сан. вузол для персоналу	6
Технічні приміщення		
23	Теплопункт	6
Всього		312
Корисна площа закладу		306

[illegible]

Дизайнерське рішення екстер'єру закладу



						КНТЕУ 8.181.19. 07-12 -ВКП ГЧ			
						Проект піцерії на 50 місць у м. Бровари Київської області			
						Піцерія на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	4	4
Зав. кафедрою	П.І.Б		Підпис	Дата	Дизайнерське рішення екстер'єру закладу	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7 група, з.ф.н.			
Керівник	Кравченко М.Ф.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Студентка	Москаленко О.О.								