

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

**на тему:**

**Проект гастрокафе на 80 місць у Подільському районі  
м. Києва**

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

**М.В. Мудренко**

**Науковий керівник проекту**

**А.О. Медведєва,  
канд. техн. наук, доцент**

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

**А.О. Медведєва,  
канд. техн. наук, доцент**

**Підбір технологічного устаткування**

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

**Розділ 2. Архітектура. Дизайн.**

**Л.М. Мазур,  
канд. техн. наук, доцент**

**Розділ 3. Управління. Економіка.**

**І.А. Сененко,  
канд. екон. наук, доцент**

**Гарант освітньої програми**

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

**Київ – 2019**

**Київський національний торговельно-економічний університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 р.

**ЗАВДАННЯ**  
**на випускний кваліфікаційний проект студентіві**

**МУДРЕНКО МАРІЇ В'ЯЧЕСЛАВІВНІ**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект гастрокафе на 80 місць у Подільському районі м. Києва

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування кафе у м. Київ з впровадженням новітніх технологій борошняних кондитерських виробів

*Об'єкт дослідження:* проект кафе, новітні технології борошняних кондитерських виробів.

*Предмет дослідження:* гастрокафе на 80 місць, мафіни, житнє борошно, вівсяні висівки.

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

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

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

### **Вступ**

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

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

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

### **2. Архітектура. Дизайн.**

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

### **3. Управління. Економіка.**

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

### **Резюме проекту (висновки)**

### **Список використаних джерел**

### **Додатки**

### Перелік графічного матеріалу:

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

### 6. Календарний план виконання проекту:

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

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

\_\_\_\_\_ А.О. Медведєва

9. Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

\_\_\_\_\_ М.В. Мудренко





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

Студентка: Мудренко Марія В'ячеславівна

*факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
заочної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»*

**Тема проекту: «Проект гастрокафе на 80 місць у Подільському районі  
м. Києва»**

Керівник проекту: Медведева Анжеліка Олександрівна

Термін захисту “\_\_\_\_\_” грудня 2019р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

**Анотація**

Проведено дослідження ринку закладів ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва. За результатами досліджень внутрішнього і зовнішнього середовища, розрахунку необхідної кількості місць закладів ресторанного господарства району та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме гастрокафе «Bandito» на 80 місць. Розроблено неймінг закладу, меню та дизайн кафе.

Здійснено підбір технологічного устаткування, визначено склад і площі приміщень. Розроблено організаційний дизайн, об'ємно-планувальне рішення кафе. Складено доходи та витрати, розраховані середньорічні економічні показники, ефективність інвестиційного проекту. Розроблено гастрономічний бренд проекту.

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

## **The summary**

Market research of restaurant facilities in the Podilskyi district of Kyiv was conducted. According to the results of internal and external environment studies, the calculation of the required number of places of restaurants in the area and based on the analysis of the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely, a Bandito gourmet cafe for 80 places, is substantiated. Named institution, menu and cafe design.

Selection of technological equipment was carried out, composition and area of premises were determined. The organizational design, the three-dimensional planning decision of cafe is developed. The income and expenses are compiled, the average annual economic indicators, the efficiency of the investment project are calculated. Gastronomic brand of the project has been developed.

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

## ЗМІСТ

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



## Вступ

**Актуальність теми.** Функціонування закладів ресторанного господарства включає необхідність виконання трьох поєднаних, але різних за характером діяльності функцій: виробництво продукції, її реалізації та організація споживання. Функція виробництва продукції є матеріалізованою в той час, як надані закладом послуги з реалізації та споживання мають нематеріальний характер. Виходячи з статистичних даних по Україні можна спостерігати, що ресторанне господарство розвивається досить активно в період з 2015 по 2020 роки. Малі підприємства ресторанного господарства, з їх мобільністю та здатністю моментально відгукуватися на зміну попиту і вимог споживачів, здатні успішно функціонувати на ринку послуг ресторанного господарства.

**Мета і завдання.** Метою даної роботи є проектування закладу ресторанного господарства у складі гастрокафе у Подільському районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг, меню, концепцію закладу.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями гастрономічного бренду проекту.
- Розробити виробничий і сервісний процеси. Визначити динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу гастрокафе. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр кафе. Розрахувати кошторис будівництва.
- Обґрунтувати організаційний дизайн кафе; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності

діяльності персоналу.

- Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Визначити витрати та доходи; визначити інвестиційного проекту, визначити термін окупності проекту.

**Практична значущість отриманих результатів:** Прийняті у проєкті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі гастро-кафе на 80 місць у Подільському районі м. Кисва.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

### 1.1. Концепція підприємства

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

Заклад ресторанного господарства, який розробляється, планується збудувати у Подільському районі, а саме на масиві "Мостицький" м. Києва.

Подільський район, як адміністративна одиниця, створений в 1921 році на території однієї із найдревніших і найбільших частин Києва — Подолі. До складу району входять масив Вітряні гори, Виноградар, Куренівка, частина Нивок, Рибальський півострів, Мостицький масив і центральна частина — Поділ. Чисельність населення мікрорайону, який обрано для проектування закладу, становить приблизно 30 000 чоловік.

Враховуючи досить насичений потік людей в даному районі (працівники банків, студенти, жителі цього району, відвідувачі кінотеатру тощо), перспективним є створення у даному місці концептуального закладу, а саме гастро-кафе, з гастрономічною орієнтацією та належним сервісом за доступними цінами. Оскільки у визначеному ареалі діяльності проєктованого закладу відсутні гастро-кафе, які б спеціалізувалися на гастрономічній продукції, що є досить перспективним.

Для розроблення ефективної концепції закладу гастро-кафе «Bendito» необхідно обґрунтувати цільові ринкові сегменти споживачів та відповідність обраного формату, типу, класу, гастрономічного спрямування ЗРГ для забезпечення потреб у харчуванні та проведенні дозвілля:

- 1) побувати на романтичному побаченні;
- 2) скуштувати оригінальні страви;
- 3) зустрітися з друзями;
- 5) погратися з дітьми у вихідні;
- 6) поснідати;
- 7) приємно провести час в супроводі музики тощо.



Встановлено, що в радіусі 1 км від проектного закладу знаходяться 3 заклади ресторанного господарства, серед яких 1 ресторан «Тувадурі» Паб «Сковородка», кав'ярня «Кофі-рум».

Таблиця 1.1

### Характеристика ринку ресторанного господарства мікрорайону

Експлікація об'єктів на плані		
№ п/п	Найменування	Кількість місць
<b>Існуючі заклади ресторанного господарства</b>		
1	Ресторан «Тувадурі»	80 місць
2	Паб «Сковородка»	70 місць
3	Кав'ярня «Кофі-рум»	60 місць
<b>Місця потенційних клієнтів</b>		
4	ТЦ «Орнамент»	250 працівників 1500 відвідувачів
5	Відділення ощадбанку	10 працівників 150 відвідувачів
6	Фітнес-клуб «Фаерфокс»	5 працівників

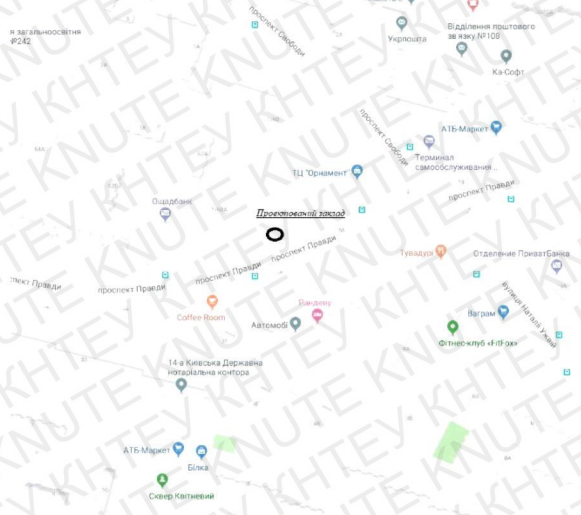


Рис. 1.1. Дислокація закладів ресторанного господарства мікрорайону

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації гастро-кафе, а саме по Проспекту Правди 56а. Формат закладу – гастрономічне кафе з продукцією власного виробництва та продажем страв на місці за демократичними цінами, з повним обслуговуванням офіціантами, середнім чеком на рівні 150-250 грн.



### *Наймінг закладу*

Правильно підібрана назва виділяє підприємство серед конкурентів, залучає відвідувачів; спрощує комунікації бренду, дає поштовх до розвитку. Важливим етапом у пошуку імені є психолінгвістичний аналіз за напрямками: оригінальність, лаконічність, інтернаціональність, виразність, технологічність, довговічність, відповідність історичного коріння, відповідність тенденціям розвитку суспільства в культурному та соціально-політичному середовищі. Проектований гастро-кафе європейської кухні «Bendito» на 80 місць у Подільському районі м. Києва, орієнтовано на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть заклад із метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят. Режим роботи гастро-кафе з 12.00 до 24.00. При визначенні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний гастро-кафе «Bendito» працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні. Формат закладу – повносервісний. Логотип закладу показано на рис. 1.2.



*Рис. 1.2. Логотип проєктованого закладу ресторанного господарства*  
Фірмовий слоган гастро-кафе «Bendito»: Все свіже, все смачно!

### ***Концептуальне меню закладу***

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

Щодо меню гастро-кафе, то воно обов'язково буде авторським, традиційно-інноваційним і неймовірно смачним. У ньому гармонійно поєднується європейська кухня з елементами інновацій кулінарного мистецтва. Включатиме різні види сучасних закусок, гастрономічних страв з м'яса, риби, сиру з додаванням апетитних соусів та вишуканих десертів. Загальне меню включатиме цікаві та оригінальні основні страви: варена яловичина у в горщику з цибулевим соусом, обсмажена теляча печінка зі смаженою картоплею; куряча грудка на грилі; телячий гуляш із вершковими пельменями; пенне з сушеними помідорами та руколою; ньокі з креветками та лаймом. Концептуальне меню гастро-кафе наведено у дод. А.

### ***Концептуальний дизайн та атмосфера***

Подільський район досить великий. Тут знаходиться значна кількість закладів ресторанного господарства різних типів. Але більшість з них орієнтовані на споживачів із високим рівнем доходів. Проєктований же заклад розрахований на споживачів із середнім рівнем доходів і буде знаходитися по Проспекту Правди 56а.



У кафе планується один зал, який оформлений в європейському стилі. Інтер'єр в бежево-оливкових тонах, прості меблі і картини на стінах - вся ця простота надає кафе шарм.

Вхідна зона представлена вестибулем, виконаним у стриманих темно-жовтуватих тонах із використанням фризу та вбудованих у стіни іонічних колон. Стіни вестибуля прикрашені сухими композиціями з квітів та невеликими картинами, що вже з самого початку налаштовує споживача на приємні та спокійні відчуття. Наявність великих дзеркал доповнює інтер'єр приміщення.

Столи зали виготовлені із дерева та полаковані. На кожному столі встановлюється декоративна підставка. Стільці дерев'яні з бархатним покриттям. Підлога вкрита ламінатом. Декоративно-художнє оздоблення, на яке покладено підкреслення стилю та ідеї закладу, включає меблі, світильники, люстри, легкі прозорі тюлі, різноманітні екібани, живе озеленення. Стеля підвісна білого кольору із вмонтованими освітлювальними приладами. Стіни поклеєні мерехтливими шпалерами. Вмонтовані освітлювальні прилади у поєднанні з коричневими бархатними шторами на вікнах посилюють комфортабельність закладу. Орієнтований макет наведено на рис. 1.2.



*Рис 1.3. Орієнтований макет візуалізації дизайну зали проектуемого гастро-кафе*

Концепція гастро-кафе наведена в дод. Б

Гендерні вимоги до персоналу не ставляться, зважаючи на особливості обслуговування в Києві (офіціанти будь-якої статі, бармени переважно чоловіки). Зважаючи бюджетний характер закладу, встановлено форму спецодягу: кремового кольору рубашка з логотипом закладу з довжиною рукава в  $\frac{3}{4}$ , темно-коричневого кольору спідниця з кишенею для необхідних для роботи речей, темні брюки та довгий темно-коричневий фартух з кишенею для чоловіків. Взуття зручне темних тонів. Одягом для роботи персонал частково забезпечує підприємство.

Спеціальний бенкетний персонал не потрібен. Поточний персонал буде навчений для виконання всіх видів необхідного обслуговування. Крім того, будуть запрошуватися відомі шеф-кухарі, знамениті люди для проведення різноманітних кулінарних майстер-класів для дітей та дорослих.

## **1.2. Гастрономічний бренд проекту**

Харчування є найважливішою фізіологічною потребою організму і має надзвичайно важливий вплив на життя та здоров'я людини, а саме: забезпечує ріст і розвиток молодого організму; формує високий рівень здоров'я, зменшує рівень захворюваності; відновлює працездатність; забезпечує нормальну репродуктивну функцію; збільшує тривалість життя; захищає від впливу несприятливих екологічних умов, шкідливих виробничих та побутових чинників; є методом лікування та профілактики захворювань. Тому питання здорового харчування є одним з найголовніших у реалізації соціальної політики держави. Успішне розв'язання проблеми харчування залежить від створення умов для виготовлення якісних і безпечних продуктів харчування.

Відомо, що їжа людини має містити близько 600 речовин або нутрієнтів, необхідних для нормальної життєдіяльності організму. Кожна з цих речовин виконує важливу роль у складному гармонійному механізмі біохімічних процесів. Для 96% отриманих з їжею органічних та неорганічних сполук притаманна та чи інша біологічна властивість. Отже, від того, в якій кількості



і в якому співвідношенні містяться ці речовини в раціоні, залежить стан здоров'я людини.

Борошняні кондитерські вироби займають значну частину у загальному раціоні населення. У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості борошняних кондитерських виробів висувається нагальна необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту. Шукаючи нові смакові властивості виробів, крім впровадження нових оригінальних рецептур, можна застосовувати різні поєднання вже існуючих напівфабрикатів і сировини. Кондитерські вироби – висококалорійні та легкі у засвоєнні харчові продукти із високим вмістом вуглеводів, які з задоволенням вживають заради приємного смаку та запаху. Основними продуктами для приготування борошняних кондитерських виробів є борошно, молочні продукти, яйця, цукор, сухофрукти та ароматизатори.

**Метою роботи** є наукове обґрунтування і розробка технології виготовлення мафінів з додаванням борошна житнього та висівок вівсяних, дослідження їх якості.

**Об'єкт дослідження** – технологія мафінів із використанням борошна житнього та висівок вівсяних.

**Предмет дослідження** – мафіни, висівки вівсяні, борошно житнє.

Перспективною сировиною для розробки продуктів функціонального призначення є харчові волокна висівок вівсяних та борошно житнє. Їх обрано за високий вміст полісахаридів. Харчові волокна відносять до пребіотиків, які не перетравлюються ендogenousними секретами шлунково-кишкового тракту людини. Харчові волокна необхідні людині, бо виконують кілька важливих функцій: механічно стимулюють роботу кишечника, що так важливо при малорухливому способі життя, сприяють адсорбуванню токсичних речовин, які утворюються в організмі, або потрапляють з оточуючого середовища, адсорбують від жовчних кислот, з якими пов'язаний рівень холестерину в крові. Харчові волокна протягом багатьох років успішно використовують виробники кондитерських виробів у Європі та багатьох країнах світу. За

даними виробників, вони відрізняються багатофункціональністю й високою якістю.

Висівки вівсяні – це відходи переробки борошна (зернові оболонки), а також залишки невідсортованого борошна. Поживність висівок залежить від вмісту борошнистих частинок (чим менше борошна і більше оболонок, тим нижча поживність). Хімічний склад висівок пшеничних у середньому (%): води – 14,8; білків – 15,5; жирів – 3,2; клітковини – 8,4; безазотистих екстрактивних речовин – 53,2; золи – 4,9.

Найчастіше для виробництва борошняних кондитерських виробів використовують борошно пшеничне, рідше житнє, кукурудзяне, гречане. Борошно пшеничне є найбільш вживаним, але житнє – корисніше. Споживання жита допомагає протидіяти депресії, сприяє підвищенню життєвого тону, покращує настрій та регулює обмінні процеси.

В табл. 1.2 представлена порівняльна характеристика хімічного складу борошна пшеничного і житнього.

Таблиця 1.2

**Порівняння хімічного складу борошна пшеничного і житнього (на 100г)**

Показники	Вміст		
	Пшеничне борошно	Житнє борошно	Різниця, %
Вода, г	14,0	14,0	0
Білки, г	10,3	9,0	-12,6
Жири, г	1,1	1,7	54,5
Вуглеводи, г	70,6	61,5	-12,9
Клітковина, г	0,3	1,2	75,0
Крохмаль, г	65,0	56,5	-13,1
Зола, г	0,5	1,2	58,0
Натрій, мг	3,0	2,0	-33,3
Калій, мг	122,0	350,0	65
Кальцій, мг	18,0	34,0	88,9
Магній, мг	16,0	60,0	73,0
Фосфор, мг	86,0	189,0	54,5
Ферум, мг	1,2	3,5	65,7
Вітамін В <sub>1</sub> , мг	0,17	0,35	51,0
Вітамін В <sub>2</sub> , мг	0,04	0,13	225
Вітамін В <sub>9</sub> , мг	27,1	50,0	84,5
Вітамін РР, мг	1,2	1,02	-15,0
Енергетична цінність, ккал	334	300	-10,2

Якщо подивитися на порівняльну борошна характеристику пшеничного і житнього, то можна побачити, що борошно житнє багате на такі мінеральні речовини як Калій, Кальцій, Магній, Фосфор, Ферум. В його складі міститься більше вітамінів групи В, а саме В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> та В<sub>9</sub>. Також борошно житнє багате на клітковину, жири і золу, до того ж воно має на 10% меншу енергетичну цінність. Слід зазначити, що використання його у виробництві борошняних кондитерських виробів є перспективним, тому що воно має багато поживних речовин, які дуже корисні для організму людини.

Вітаміни не є джерелом енергії або пластичним матеріалом порівняно з білками, жирами та вуглеводами, але вони дуже необхідні для усіх життєвих процесів в організмі. Значення мінеральних речовин для організму людини полягає в тому, що вони беруть участь у побудові тканин (кісток), підтримуванні кислотно-лужної рівноваги, нормалізації водяно-сольового обміну, діяльності центральної нервової системи, входять до складу крові. У виробках із борошна житнього міститься клітковина і геміцелюлоза, які дуже цінні для нормальної діяльності кишечника і сприяють функціонуванню його мікрофлори, крім того вони мають низьку енергетичну цінність. Клітковина також знижує рівень холестерину в крові, зв'язує жовчні кислоти, при порушенні вуглеводного обміну трохи знижує рівень цукру в крові, нормалізує склад мікрофлори травної системи. У житньому борошні на 65,7% більше Феруму, ніж в пшеничному, а також Магнію – на 73%, Калію – на 65% та Фосфору – на 54,5%. У житньому борошні на відміну від пшеничного міститься менше крохмалю (на 13,1%), білків (на 12,6%) і значно більше клітковини (на 75%).

В ході технологічних досліджень в тісті для мафінів замінювали 10% борошна пшеничного вищого гатунку на 5% борошна житнього та 5% висівок пшеничних (Зразок 1); 20% борошна пшеничного на 10% борошна житнього та 10% висівок пшеничних (Зразок 2); 40% борошна пшеничного на 20% борошна житнього та 20% висівок пшеничних (Зразок 3). В якості контролю



була обрана рецептура кексу “Столичний” №425. Рецептури спроектованих харчових модельних композицій мафінів наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3.

### Модельна харчова композиція мафінів (на 100 г)

Назва сировини	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
	Нетто, г	Нетто, г	Нетто, г	Нетто, г
Борошно пшеничне вищого гатунку	50	45	40	30
Цукор-пісок білий кристалічний	17	17	17	17
Масло вершкове 82%-жирн.	20	20	20	20
Яйця курячі або меланж	14	14	14	14
Борошно житнє	-	2,5	5	10
Харчові волокна вівсяних висівок		2,5	5	10
Вихід, г	100	100	100	100

За результатами органолептичної оцінки готових виробів визначено оптимальну кількість заміни борошна пшеничного на борошно житнє та висівки вівсяні, яка склала 20% від маси борошна (Зразок 2). Результати органолептичних досліджень наведені у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

### Органолептична оцінка мафінів

Найменування виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Запах і смак	Консистенція	Загальна оцінка
Мафін (контроль)	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Мафін (Зразок 1)	4,5	4,6	4,0	4,8	4,4
Мафін (Зразок 2)	5,0	5,0	5,0	4,8	4,9
Мафін (Зразок 3)	4,0	4,0	3,0	3,0	4,0

На основі проведених органолептичних досліджень розроблено технологічну схему виробництва мафінів підвищеної біологічної цінності з додаванням борошна житнього та висівок вівсяних “Le Grand” (рис. 1.2).



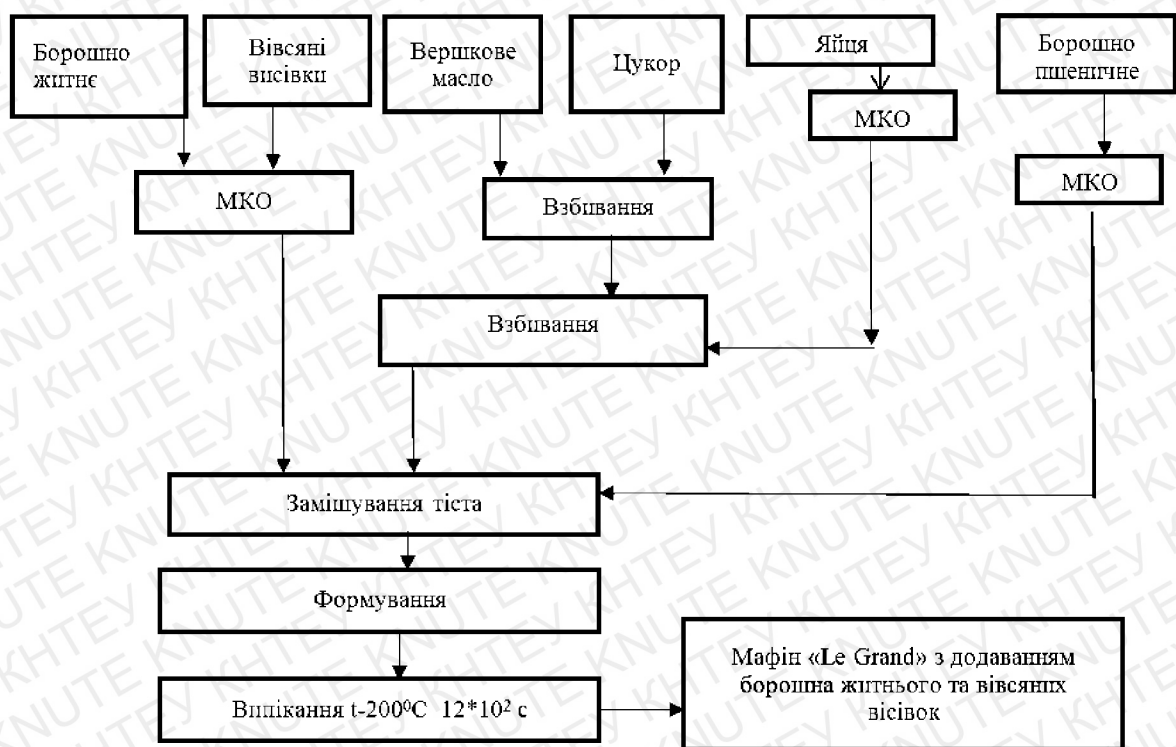


Рис. 1.2 Технологічна схема приготування мафінів "Le Grand"

Проаналізувавши хімічний склад мафінів з додаванням борошна житнього і висівками вівсяними можна відмітити, що заміна 20% борошна пшеничного вищого гатунку класичної рецептури на борошно житнє (10%) та висівки вівсяні (10%) призводить до зниження енергетичної цінності виробу, збільшення вмісту харчових волокон та органічних кислот. Порівняльна характеристика поживної і енергетичної цінності контрольного та дослідного зразків виробів наведена у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

### Хімічний склад зразків мафінів (на 100 г)

Показники		Мафін			
		Контроль	Дослід	Різниця, од.	Відносне відхилення, %
Білки, г		6,83	6,67	-0,16	-2,3
Жири, г		14,54	14,6	0,06	0,4
Вуглеводи, г		39,86	38,76	-1,1	-2,8
Клітковина, г		0,09	0,20	0,11	122
Мінеральні речовини, мг	Натрій	23,09	22,97	-0,12	-0,5
	Калій	380,4	407,76	27,36	7,2
	Кальцій	145,69	147,62	1,93	1,3
	Магній	26,31	31,59	5,28	20,1
	Фосфор	248,79	261,15	12,36	4,9
	Залізо	1,64	1,92	0,28	17,1

Продовження таблиці 1.5

Вітаміни, мг	А	0,02	0,02	-	-
	В <sub>1</sub> (тіамін)	0,07	0,09	0,02	28,6
	В <sub>2</sub> (рибофлавін)	0,08	0,09	0,01	12,5
	РР(нікотино ва кислота)	0,47	0,45	-0,02	-4,3
Енергетична цінність, ккал		316	312	-4	-1,3

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що використання житнього борошна дозволяє покращити мінеральний і вітамінний склад продукту. Згідно показників табл. 3, бачимо, що кількість вуглеводів зменшилася на 2,8%, білків – 2,3%. Також збільшився вміст Калію на 7,2%, Кальцію – на 1,3%, Магнію – на 20,1%, Фосфору – на 4,9%, Феруму – на 17,1%, вітаміну В<sub>1</sub> – на 28,6% та В<sub>2</sub> – на 12,5%. Енергетична цінність зменшилася на 1,3%. Так, *Калій* – це елемент, який регулює кислотно-лужну рівновагу крові, бере участь у передачі нервових імпульсів, активує роботу ряду ферментів; *Кальцій* складає основу кісткової тканини, активує діяльність ряду важливих ферментів, бере участь у підтримці іонної рівноваги в організмі; *Магній* бере участь в активації майже трьохсот найважливіших ферментативних реакцій в організмі людини; *Фосфор* входить до складу білків, нуклеїнових кислот, кісткової тканини, сполуки фосфору беруть участь в обміні енергії; *Ферум* бере участь в утворенні гемоглобіну. *Вітамін В<sub>1</sub>* приймає участь у білковому, жировому та водному обміні; *В<sub>2</sub>(рибофлавін)* бере участь не тільки в обмінних процесах, але й в окисно-відновних реакціях.

Підсумовуючи результати проведеного дослідження можна стверджувати, що розроблений борошняний кондитерський виріб з використанням борошна житнього і висівок вівсяних є підвищеної поживної цінності. Харчові волокна висівок вівсяних та борошна житнього впливають на процеси травлення і всмоктування поживних речовин.

На основі проведених досліджень та розрахунків розроблено модель якості контрольного та дослідного зразків мафінів (рис. 1.3).

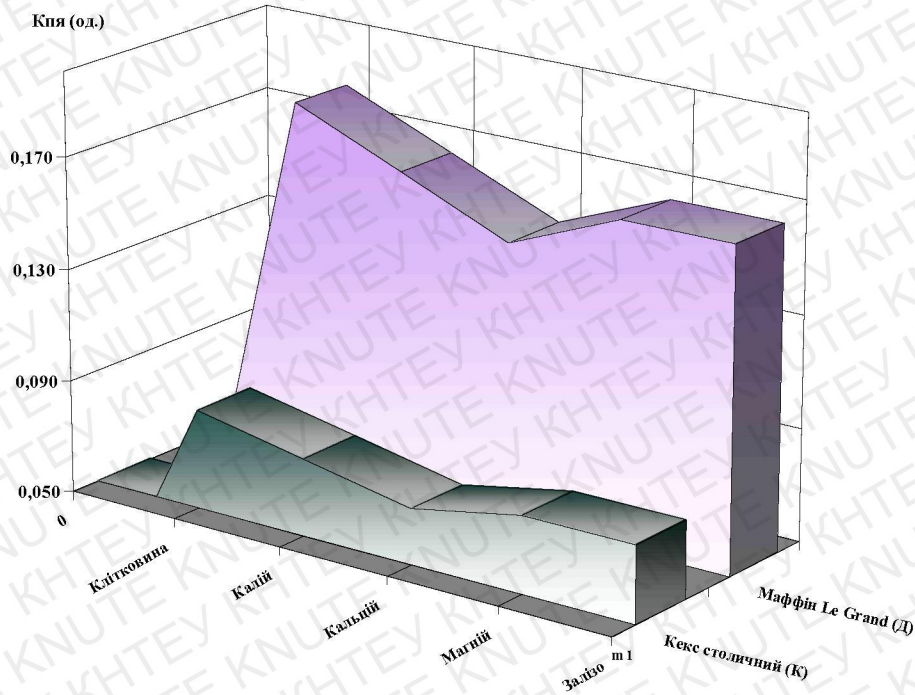


Рис. 1.3. Модель якості розроблених мафінів

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що впровадження борошняного кондитерського виробу – мафіну «Le Grand» з житнім борошном та вівсяними висівками є доцільним і актуальним. Додавання житнього борошна та вівсяних висівок сприяє поліпшенню мінерального та вітамінного складу розроблених мафінів. Розроблені мафіни «Le Grand» впроваджено у виробництво закладу ресторанного господарства, що підтверджено Актом впровадження науково-дослідної роботи та статтею у збірнику наукових праць студентів Дод К.1



### 1.3. Виробничий процес.

#### *Прогнозування динаміки попиту*

Прогнозування динаміки попиту торговельної зали гастро-кафе на 80 місць проведено на основі маркетингових досліджень закладів ресторанного господарства даного типу в ареалі проектування гастро-кафе «Bendito». Кількість споживачів розраховано за формулою:

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

Таблиця 1.6

#### **Прогнозована добова динаміка відвідування гастро- кафе «Bendito» на 80 місць**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
12:00-13:00	30	2,00	0,3	48
13:00-14:00	30	2,00	0,3	48
14:00-15:00	40	1,50	0,5	60
15:00-16:00	40	1,50	0,5	60
16:00-17:00	30	2,00	0,4	64
17:00-18:00	30	2,00	0,4	64
18:00-19:00	60	1,00	0,5	40
19:00-20:00	60	1,00	0,6	48
20:00-21:00	60	1,00	0,7	56
21:00-22:00	60	1,00	0,9	72
22:00-23:00	60	1,00	0,6	48
23:00-24:00	70	0,86	0,5	34
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>642</b>
<b>Оборотність</b>				<b>8,03</b>

З таблиці 1.6 аналізуємо, що денна кількість споживачів складає 642 особи, а оборотність одного місця – 8,03 разів.

#### *Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції*

За формулою 1.2. проведено розрахунки, щодо прогнозованої кількості споживачів протягом робочого дня гастро-кафе на 80 місць.

$$n = N \times t, \quad (1.2)$$

Розрахунок прогнозованої кількості страв для гастро-кафе кухні «Bendito» зводимо в таблицю 1.7.

Таблиця 1.7

## Прогнозована кількість страв за групами у гастро-кафе «Bendito»

Група страв	Коефіцієнт споживання страв	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,2	60
Холодні закуски	1,8	542
Гарячі закуски	0,4	120
Супи	0,2	60
Основні страви	1,1	331
Гарніри	0,4	120
Соуси	0,3	90
Солодкі страви	0,4	120
Гарячі напої	0,6	180
Холодні напої	0,5	150
Кондитерські вироби	0,2	60
Хлібобулочні вироби, кг	0,05	15
<b>Разом страв і напоїв</b>		<b>1833</b>
Алкогільні напої, л		
- пиво	0,05	15
- міцні напої	0,05	15
- вино	0,1	30
<b>Всього алкогільних напоїв, л</b>		<b>60</b>

На основі отриманих даних і меню гастро-кафе «Bendito» складено денну виробничу програму (Дод. В).

Наступним етапом є визначення кількості сировини та напівфабрикатів, яка необхідна для роботи проектованого гастро-кафе «Bendito» на 80 місць, що визначено на основі виробничої програми закладу та наведено у додатку Г.

### *Проектування системи зберігання сировинних запасів*

У гастро-кафе «Bendito» передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані. При проектуванні складської групи приміщень передбачено раціональні умови зберігання для сировини з обов'язковим дотриманням умов товарного сусідства. Робота складу розпочинається о 8 годині з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми меню. Комірник оформлює документи з приймання, видавання продуктів. Виробничий процес підсистеми «Склад» представлено у структурно-технологічній схемі (рис. 1.4).

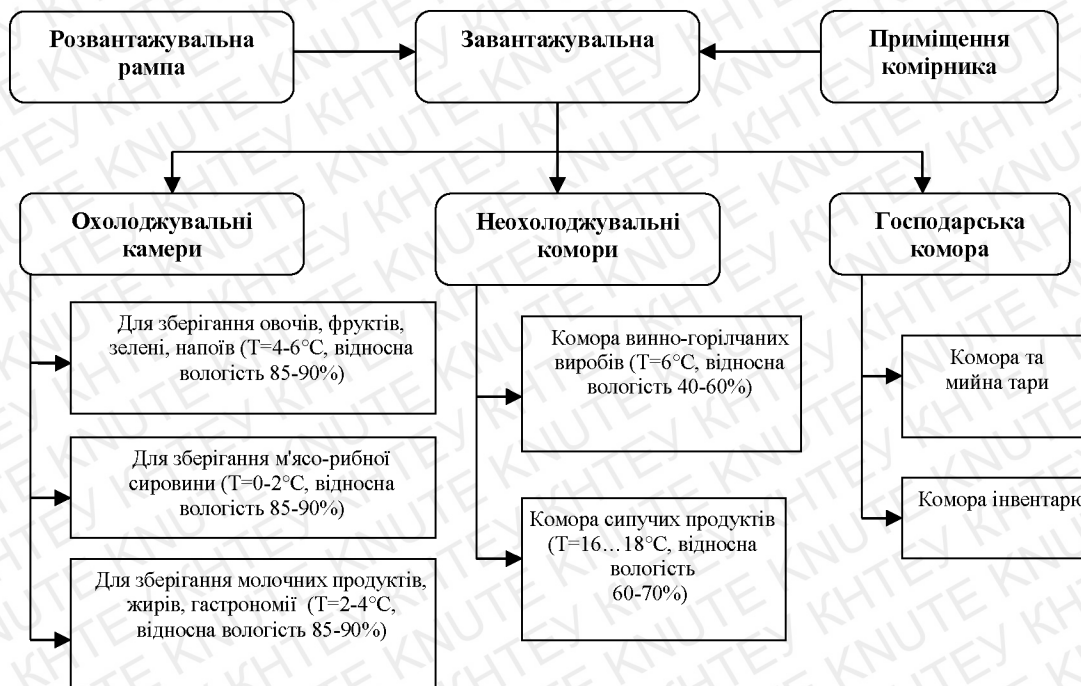


Рис. 1.4. Структурно-технологічна схема зберігання сировинних запасів у гастро-кафе «Bendito»

Складське механічне, ваговимірвальне і підйомно-транспортне устаткування приймається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

### Проектування процесу складування і зберігання продуктів гастро-кафе «Bendito»

Тип устаткування	Марка, модель	Габаритні розміри, м		Кількість, шт.	Площа устаткування, м <sup>2</sup>	Корисна площа, м <sup>2</sup>	Загальна площа, м <sup>2</sup>
		довжина	ширина				
<b>Завантажувальна</b>							
Електрокар	Рокла CBD115	1,07	1,07	1	1,15	2,31	15
Візок вантажний	Tolsen 62605	0,6	0,6	1	0,36		
Ваги платформні напідложні	VIS 1ВП4	1	0,8	1	0,8		
<b>Охолоджувальні камери</b>							
<b>Камера для м'ясної та рибної сировини (Polar)</b>							
Стелаж	кауман ск-451/1204	1,5	0,8	2	2,4	4,0	
Підтоварник	Кауман пт-22/1206	1	0,8	2	0,8		
<b>Камера молочних продуктів, жирів, гастрономії</b>							
Стелаж	кауман ск-451/1204	1,5	0,8	2	2,4	3,2	12



Продовження таблиці 1.8

Підтоварник	Кауман пг-22/1206	1	0,8	1	0,8		
<b>Камера овочів, фруктів та зелені, напоїв</b>							
Підтоварник	Кауман пг-22/1206	1,5	0,8	2	2,4	4,0	
Стелаж	кауман ск-451/1204	1	0,8	2	1,6		
<b>Неохолоджувальні комори</b>							
<b>Комора вино-горілчаних виробів</b>							
Підтоварник	Кауман пг-22/1206	1	0,8	2	1,6	4,0	7
Стелаж	кауман ск-451/1204	1,5	0,8	2	2,4		
<b>Комора сухих продуктів</b>							
Підтоварник	Кауман пг-22/1206	1	0,8	2	1,6	3,2	8
Стелаж	кауман ск-451/1204	1,5	0,8	2	1,6		
<b>Господарські комори</b>							
<b>Комора та мийна тари</b>							
Ванна мийна	срусрі вм 2	0,6	0,6	1	0,36	2,36	5
Стелаж	кауман ск-451/1204	1,5	0,8	1	1,2		
Підтоварник	Кауман пг-22/1206	1	0,8	1	0,8		
<b>Комора інвентарю</b>							
Стелажі	кауман ск-451/1204	1,5	0,8	3	3,6	2,4	6
<b>Приміщення комірника</b>							
Стіл офісний	ДП-51	1,2	0,6	1	0,72	2,64	6
Стілець офісний	Дека	0,4	0,4	5	0,8		
Шафа офісна	Дека	0,8	0,6	1	1,12		

Товари та напівфабрикати розміщені у складських приміщеннях таким чином, щоб вони зберігали свою харчову цінність.

### ***Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів у гастро-кафе «Bendito»***

Всі напівфабрикати, які зберігаються в складських приміщеннях, окрім напоїв, надходять до доготівельного цеху, де відбувається процес обробки напівфабрикатів. Складаємо структурно-технологічну схему доготівельного цеху (Дод. Д).

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

На основі концептуального меню проєктованого гастро-кафе «Bendito» на 80 місць та з урахуванням норм часу на виготовлення страв, розраховуємо виробничу програму доготівельного цеху (Дод. Е).

Розподіл виробничих працівників у закладі пропонується розподілити в наступному співвідношенні (табл.1.9).

Таблиця 1.9

**Розподіл виробничих працівників по цехаху закладу**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	4
Холодний цех	3
<b>Разом</b>	

Отже, на підприємстві працюватиме 18 штатних кухарів за зміну: в доготівельному цеху – 2 кухарів, в холодному – 3 кухарів, в гарячому – 4 кухарі. Також в цехах працюватиме шеф-кухар.

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

$$S_u = \frac{S_{уст.}}{k}, \quad (1.6)$$

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

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

Устаткування та розрахунок площі доготівельного цеху наводимо в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

**Підбір устаткування доготівельного цеху гастро- кафе «Vendito»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
<b>М'ясо-рибне відділення</b>					
Ванна мийна 2-х секційна	Nicold HCO2M-14/6БРП ЭН	2	900	420	0,75
Стіл виробничий з охолоджувальними камерами	Angelopo FM1C	1	850	700	0,60
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1206	2	1200	600	1,4
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	3	1500	300	-
Ваги електронні порційні	Cas corporation SW-2C	1	300	300	-

Продовження таблиці 1.10

Кухонний процесор	Robot Coupe R	1	226	304	-
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Холодильна шафа	Hendi 232 118	1	630	745	0,4
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Вакуумна пакувальна машина	Arach AVM 254	1	270	352	-
<b>Площа м'ясо-рибного відділення</b>					<b>3,47</b>
<b>Овочева та фруктовো-ягідне відділення</b>					
Ванна мийна 2-х секційна	Nicold HCO2M-14/6БРП ЭН	1	900	420	0,38
Машина для очищування овочів	HALLDE CC-34	1	400	400	-
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1206	2	1200	600	1,4
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	3	1500	300	-
Овочерізка	Robot Coupe CL20	1	195	330	-
Ваги електронні порційні	Cas corporation SW-2С	1	300	300	-
Стіл виробничий з охолоджувальними камерами	Angelopo FM1C	1	850	700	0,60
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник	КАМИК-компакт	1	390	385	0,15
Стіл із мийною ванною	СТАНДАРТ СРО12/6СЦК	1	800	700	0,56
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Вакуумна пакувальна машина	Arach AVM 254	1	270	352	-
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>7,74</b>

Площа доготівельного цеху складає:

$$S_{д.ц} = 7,74 / 0,4 = 20 \text{ м}^2.$$

### **Проектування процесу виробництва кулінарної продукції**

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цехах.

Холодний цех виготовляє широкий асортимент холодних страв і закусок, солодких страв відповідно до меню. Для цього передбачено механічне, охолоджувальне та допоміжне обладнання, що забезпечує процес виробництва та відпускання готових страв.



Гарячий цех займає центральне місце на виробництві, де здійснюється теплова обробка всіх продуктів, доводяться до готовності супи, основні страви та напівфабрикати.

Робочий день в холодному та гарячому цехах розпочинатиметься о 10<sup>00</sup> годині з вмикання теплового електричного обладнання, отримання напівфабрикатів із доготівельного цеху та деяких продуктів зі складу згідно з денним меню і закінчуватиметься о 24<sup>00</sup> год.

На основі денної виробничої програми настро-кафе за день, складаємо денну виробничу програму холодного та гарячого цеху (Дод. Ж,З).

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплового, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції гастро-кафе, що проектується. (Дод. К)

У таблицях 1.11 та 1.12 наведено підбір та характеристику устаткування гарячого та холодного цехів.

Таблиця 1.11

**Підбір устаткування гарячого цеху гастро- кафе «Bendito»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл із мийною ванною	Стандарт сро12/6сцк	1	800	700	0,56
Стіл виробничий	Iterma 430 сб-211/1206	3	1200	600	2,16
Ванна мийна 2-х секційна	Hicold HCO2M-14/6БРП ЭН	1	900	420	0,38
Пароконвектомат	Angelo Po FX101E3	2	874	920	1,6
Плита електрична	Orest ПЕ-4-Н (0,36) 700 ECO	2	800	700	1,1
Гриль електричний	Zanussi 100389	1	400	700	0,28
Холодильна шафа	Hendi 232 118	2	730	845	1,3
Мікрохвильова піч	Panasonic SMO20	1	452	262	-
Ваги електронні порційні	Cas corporation SW-2C	1	300	300	-
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Макароніварка	Iron Cherry Noodle 6G	1	600	500	-

Продовження таблиці 1.11

Кухонний комбайн (овочерізка, кутер) на підставці	Halde cc-34	1	400	400	-
Стелаж виробничий	Iterma 430 стп-31/1005	2	1000	500	1,0
Електрокип'ятильник	Remta R15	1	370	350	-
Бачок для відходів	Iterma тг нб/50	2	500	500	0,5
Рукомийник	Камик-компакт	1	390	385	0,15
<b>Борошняне відділення</b>					
Пекарська шафа	Rada шеж 902	1	700	830	0,53
Стіл виробничий	ІТЕРМА 430 Сб-211/1206	1	1200	600	1,4
Ванна мийна 2-х секційна	Hicold HCO2M-14/6БРП ЭН	1	900	420	0,38
Плита електрична	Orest ПЕ-4-Н (0,36) 700 ECO	1	800	700	1,1
Стелаж виробничий	ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>12,94</b>

Площа гарячого цеху складала:

$$S_{\text{гар.ц.}} = 12,94/0,4 = 32 \text{ м}^2$$

Таблиця 1.12

**Підбір устаткування холодного цеху гастро- кафе «Bendito»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	Hendi 232 118	2	800	1200	1,92
Стіл виробничий з мийною ванною	СП-3	1	1300	800	1,04
Стіл виробничий	ІТЕРМА 430 Сб-211/1206	2	1200	600	1,4
Полиця настінна	ІТЕРМА 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Стіл виробничий з охолоджувальними камерами	Angelopo FM1C	2	950	800	1,52
Ванна мийна 2-х секційна	Hicold HCO2M-14/6БРП ЭН	2	900	420	0,75
Стелаж виробничий	ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1000	500	1,0
Вакуумна пакувальна машина	Arach AVM 254	1	270	352	-
Кухонний комбайн	НВН450-СЕ	1	165	229	-
Слайсер	N-50	1	350	310	-
Ваги електронні порційні	Cas corporation SW-2C	1	300	300	-
Хліборізка	Ewt Inox	1	780	690	-

Продовження таблиці 1.12

Бачок для відходів	АСР 100	3	300	300	0,27
Рукомийник	КАМИК-компакт	1	390	385	0,15
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>8,05</b>

Площа холодного цеху складала:  $S_{\text{хол.ц.}}=8,05/0,4=20 \text{ м}^2$

Машини для миття столового посуду підбираються на основі розрахованої кількості посуду і наборів за день і за час максимального завантаження торговельної зали. У таблицях 1.13 та 1.14 наведено підбір і характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної, мийної кухонного посуду.

Таблиця 1.13

**Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної гастро- кафе «Bendito»**

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	800	800	0,64
Стіл завантажувальний	Fagor MLB-1000	1	1000	700	0,7
Стіл розвантажувальний	Fagor Left-table	1	700	700	0,49
Стіл для збирання відходів	Камік СБО	1	400	280	0,11
Ванна мийна 2-х секційна	Nicold HCO2M-14/6БРП ЭН	1	900	420	0,38
Утилізатор відходів	У-1432	2	640	450	0,6
Шпилька для підносів	Metallcarelli 1472U	3	600	500	0,9
Шафа для посуду	КАУМАН ШПИ-222/1505	2	1500	500	1,5
Стелаж для посуду	ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	2	1000	500	1,0
Бачок для відходів	ІТЕРМА ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник	КАМИК-компакт	1	390	385	0,15
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>6,72</b>

Площа мийної столового посуду та сервізної складала:

$$S_{\text{м.с.п}}=6,72/0,4=17 \text{ м}^2.$$

Таблиця 1.14

**Підбір устаткування мийної кухонного посуду гастро- кафе «Bendito»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Nicold HCO2M-06/6	2	600	600	0,72
Машина для миття кухонного посуду	Krupps C432	1	470	555	0,26



Стелаж виробничий	ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1000	500	1,0
Стіл виробничий	ІТЕРМА 430 С6-211/1206	1	1200	600	0,7
Бачок для відходів	ІТЕРМА ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник	КАМИК- компакт	1	390	385	0,15
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>3,5</b>

Площа мийної кухонного посуду складала:

$$S_{м.к.п.} = 3,5 / 0,4 = 9 \text{ м}^2.$$

#### 1.4 Сервіс

Прийшовши до гастро-кафе «Bendito», споживачі потрапляють до групи вестибюльних приміщень, а саме гардеробної, де вони можуть залишити верхній одяг, та санвузлів. З вестибюлю гості закладу потрапляють до торговельного залу гастро-кафе, де можуть замовити страви і послуги для відпочинку та харчування.

У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю гастро-кафе «Bendito» приймають з розрахунку 0,15 м<sup>2</sup> на одного споживача:

$$S_{вестибюлю} = 80 * 0,15 = 12 \text{ м}^2$$

Гардероб – відгороджена зона вестибюлю, із вішалками на відстані 1,5 м від підлоги. Площу гардероба визначаємо з розрахунку 0,15 м<sup>2</sup> на одного споживача в годину максимального завантаження.

$$S_{гардеробу} = 40 * 0,15 = 6 \text{ м}^2$$

У приміщенні вестибюлю будуть передбачені санвузли, окремо чоловічий та жіночий. До їх санітарного стану висуваються високі вимоги: бездоганна чистота, вентиляція, освітлення.

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 50 місць, отже приймаємо 2 унітази та 2 умивальники. Враховуючи площу проходів і ширину кабінки, площа санвузлів становить:

$$S_{санвузлів} = 2 * 8 = 12 \text{ м}^2$$

Зала гастро-кафе – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування відвідувачів. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. Площа залу:

$$S_{зали} = 80 * 2 = 160 \text{ м}^2$$

У проєктованому гастро-кафе «Bendito» обслуговування гостей здійснюється офіціантами і складається з наступних етапів:

- ✓ зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає адміністратор);
- ✓ допомога у розміщенні за столом (здійснюється офіціантом);
- ✓ подача меню (ознайомлення відвідувачів кафе із стравами та напоями, які пропонуються у закладі);
- ✓ приймання замовлення (при необхідності офіціант допомагає у виборі страв і напоїв, інформує про їх склад та тривалість приготування);
- ✓ виконання замовлення (спершу подаються напої, а потім страви у відповідній послідовності);
- ✓ розрахунок із відвідувачем;
- ✓ прощання з гостем із запрошенням відвідати заклад наступного разу.

У кафе «Bendito» їжа готується й порціонується по тарілках безпосередньо на виробництві (салати, супи, основні страви, десерти). Офіціанти розносять і розставляють тарілки гостям. Підбір устаткування барної зони гастро- кафе «Bendito» наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

### Підбір устаткування барної зони гастро- кафе «Bendito»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Барна стійка	Меркс	1	5000	600	3,0
Касовий апарат	ККМ Kasbi 02 К	1	340	400	0,14
Сокоохолоджувач	UGOLINI COMPACT 8/1	3	180	400	0,22
Льодогенератор	BREMA CB 184	1	345	400	0,14
Міні холодильник	Crystal CRT 100BB	2	530	500	0,53
Винна шафа	Liebherr WKes 653	1	612	425	0,26
Соковижималка для цитрусових	Apach ACS2	1	220	310	0,07

Кавомолка	Apach ACG2	1	220	370	0,08
Кавомашина	Nuova Simonelli APPIA II 3 Gr V	1	1010	545	0,55

Площа барної зони склала:

$$S_{м.к.п.} = 4,99/0,4 = 12,5 \text{ м}^2.$$

Моделювання процесу обслуговування споживачів гастро-кафе «Bendito» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми (табл. 1.16).

Таблиця 1.16

### Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала - барна стійка	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню, барна карта - столовий посуд, прибори - столова білизна - елементи інтер'єру	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового посуду - приміщення персоналу	- торговельно-технологічне устаткування зали - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- адміністратор - офіціант - бармен - мийник столового посуду - відвідувач

Для обслуговування відвідувачів гастро-кафе використовуватиметься порцеляно-фаянсовий, металевий, скляний посуд та набори.

У гастро-кафе «Bendito» передбачені меблі для відвідувачів, вони будуть зручними і комфортабельними, за зовнішнім стилем та формою гармоніюватимуть із декоративним оформленням залу. Розрахунок кількості меблів для відвідувачів, проводимо згідно рекомендацій (табл. 1.17).



Таблиця 1.17

**Характеристика меблів торгової зали гастро-кафе «Bendito»**

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл шестимісний	1100*2000	3
Стіл чотирьохмісний	1100*1800	11
Стіл двохмісний	1300*1000	9
Стілець ресторанний	400*400	80
Диван м'який двомісний	1200*600	1
<b>Вестибюль</b>		
Журнальний столик	800*800	1
Крісло для відпочинку	1200*1300	2

Кількість підсобних столів у гастро-кафе повинна наближатись до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюють біля стін. Для обслуговування відвідувачів будуть використовуватись столи, котрі розташовані рівномірно по залу. Розрахована кількість меблів для обслуговування споживачів зведена у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

**Добір меблів для забезпечення процесу обслуговування у гастро-кафе «Bendito»**

Тип меблів, вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	1100x700	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	5
Стіл підсобний	400x700	Допоміжний столик офіціанта, для серветок, наборів, пірижкових тарілок	5
Візок офіціантський	400x450	Допоміжний візок для пересування страв	3

У гастро-кафе «Bendito» застосовується повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом; тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що офіціант обслуговує 20 споживачів.

При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.10:

$$N_{of} = \frac{P}{N_1} \quad (1.10)$$

де  $N_{of}$  – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

$N_1$  – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант;

$P$  – місткість зали, місць.

$$N_{of} = 80/20=4 \text{ особи}$$

Для обслуговування гостей гастро-кафе потрібно 4 офіціанти за зміну. Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу гастро-кафе «Bendito»**

Посада	Кількість, осіб
Охоронець	2
Гардеробник	2
Адміністратор залу	2
Офіціант	10
Бармен	2
Мийник столового посуду	2
Прибиральник залу	2
<b>Разом</b>	<b>22</b>

Гастро-кафе «Bendito» на 80 місць буде розміщений в окремій одноповерховій будівлі. При цьому зберігається можливість багатоцільового використання закладу. Склад приміщень гастро-кафе «Bendito» наведено у таблиці

Таблиця 1.20

**Склад і площі приміщень гастро-кафе «Bendito»**

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль	12
2	Гардероб	6
3	Санвузли	12
4	Торговельна зала кафе + барна зона	160
<b>Виробничі</b>		
5	Доготівельний цех	20
6	Холодний цех	20
7	Гарячий цех	32
8	Мийна кухонного посуду	9
9	Мийна столового посуду та сервізна	20
10	Роздаткова	15
11	Приміщення зав. виробництвом	6
<b>Складські</b>		
12	Охолоджувальні камери	12
13	Комора вино-горілчаних виробів	7

14	Комора зберігання сухих продуктів	8
15	Комора і мийна тари	5
16	Комора інвентарю	6
17	Завантажувальна	15
18	Приміщення комірника	6
<b>Адміністративно – побутові</b>		
19	Офіс	12
20	Приміщення персоналу	7
21	Санвузли для персоналу	4
22	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	18
<b>Технічні</b>		
23	Теплопункт	6
Всього корисна площа		412

$$S_p = 412 \times 1,1 = 453 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_{заг} = 453 \times 1,1 = 498 \text{ м}^2$$

Загальна площа гастро-кафе «Bendito» на 80 місць становить 498 м<sup>2</sup>.

### Висновок

У даному розділі проведено дослідження ринку закладу ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва. Обґрунтовано проектування гастро-кафе на 80 місць. Розроблено, меню закладу, концепцію закладу з назвою "Bendito". У пункті «гастрономічний бренд проекту» озроблено технологія мафінів із використанням борошна житнього та висівок вівсяних. Розроблені мафіни «Le Grand» впроваджено у виробництво закладу ресторанного господарства.

Наведено розрахунки виробничого процесу закладу; розроблено виробничу програму для гастро-кафе на 80 місць, визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення де буде зберігатися продукція. Розраховано площі цехів та приміщень торгівлі. Охарактеризовано сервіс.



## 2. Архітектура. Дизайн

### 2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Розроблено варіант об'ємно-планувального рішення проектуемого закладу ресторанного господарства з метою визначення найбільш оптимального з точки зору організації технологічного процесу.

В одноповерховій будівлі одним блоком розміщені: завантажувальна, складські приміщення; виробничі цехи: гарячий та холодний цехи; мийна кухонного посуду, мийна столового посуду. Технічне приміщення має сполучення зовнішнє і внутрішнє з метою забезпечення вільного автоматичного виходу.

Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу.

При розміщенні приміщень, згідно норм діючих для будівництва, також враховували практичність та зручність проекту для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Виробничі та адміністративно-побутові приміщення, де працюють протягом дня мають природне освітлення. Для забезпечення технологічного процесу всі необхідні коридори мають ширину не менше 1,5м.

Торговельна зала гастро-кафе розташована в південній частині будівлі, а складські виробничі та адміністративні в північній. Торговельна зала має прямокутну форму і є найбільш зручна для розташування устаткування необхідного при організації обслуговування, вона також достатньо освітлена. Торговельна зала має зручний зв'язок із роздавальною, яка в свою чергу тісно пов'язана з цехами, мийною столового посуду та сервізною. Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці 2.1.

#### Склад і площі приміщень гастро-кафе «Bendito»

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль	12

## Продовження таблиці 2.1

2	Гардероб	6
3	Санвузли	12
4	Торговельна зала кафе + барна зона	160
<b>Виробничі</b>		
5	Доготівельний цех	20
6	Холодний цех	20
7	Гарячий цех	32
8	Мийна кухонного посуду	9
9	Мийна столового посуду та сервізна	20
10	Роздаткова	15
11	Приміщення зав. виробництвом	6
<b>Складські</b>		
12	Охолоджувальні камери	12
13	Комора вино-горілчаних виробів	7
14	Комора зберігання сухих продуктів	8
15	Комора і мийна тари	5
16	Комора інвентарю	6
17	Завантажувальна	15
18	Приміщення комірника	6
<b>Адміністративно – побутові</b>		
19	Офіс	12
20	Приміщення персоналу	7
21	Санвузли для персоналу	4
22	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	18
<b>Технічні</b>		
23	Теплопункт	6
Всього корисна площа		412

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,  $K_1=1,10\div 1,25$  (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  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 412 * 1,1 = 453 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

закладу за формулою:

$$S_{заг} = S_p \times k_2, \quad (2.1)$$

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  $K_2 \rightarrow \max$ ).

$$S_{заг} = 453 \times 1,1 = 498 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 498 м<sup>2</sup>.

## 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

### Характеристика будівлі.

Проектований об'єкт будівництва – заклад ресторанного господарства “Bendito” у складі гастро-кафе на 80 місць. Ділянка під будівництво розташована у м. Києві по Проспект Правди, 56а;

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – “Конструктивізм”. Район забудовано переважно 9-ти, та 16-ти поверховими будівлями.

Схему розташування об'єкту на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою території та схема проїзду».

### Інтер'єр закладу

У кафе планується один зал, який оформлений в європейському стилі. Інтер'єр в бежево-оливкових тонах, прості меблі і картини на стінах - вся ця простота надає кафе шарм.

Вхідна зона представлена вестибулом, виконаним у стриманих темно-жовтуватих тонах із використанням фризу та вбудованих у стіни іонічних колон. Стіни вестибуля прикрашені сухими композиціями з квітів та невеликими картинами, що вже з самого початку налаштовує споживача на приємні та спокійні відчуття. Наявність великих дзеркал доповнює інтер'єр



приміщення. Столи зали виготовлені із дерева та полаковані. На кожному столі встановлюється декоративна підставка. Стільці дерев'яні з бархатним покриттям. Підлога вкрита ламінатом. Декоративно-художнє оздоблення, на яке покладено підкреслення стилю та ідеї закладу, включає меблі, світильники, люстри, легкі прозорі тюлі, різноманітні екібани, живе озеленення. Стеля підвісна білого кольору із вмонтованими освітлювальними приладами. Стіни поклеєні мерехтливими шпалерами. Вмонтовані освітлювальні прилади у поєднанні з коричневими бархатними шторами на вікнах посилюють комфортабельність закладу.

### **Екстер'єр закладу**

Форма закладу має квадратну форму. Фасадна частина представлена декоративними деревами. Високі вітрини з рамами підкреслюють стиль закладу. Над входом у кафе знаходиться козирок та надпис кафе «BENDITO», цоколь будівлі оздоблений сірим каменем. Заклад оздоблений цеглею жовто –помаранчевого кольору. Черепиця бітумна зеленого кольору. Будівлю заплановано обладнати усіма необхідними інженерними комунікаціями і мережами, встановити необхідне обладнання. За будівлею розміщено господарський дворик, що забезпечує зручний під'їзд і маневрування вантажних машин, які під'їжджають до рампи. У спеціально підготованому місці розміщені сміттєві контейнери, які будуть вивозитися кожний день. Поряд з закладом буде розміщено автостоянку для автотранспорту. Навколо будівлі з метою захисту від пилу та газів з вулиці, а також для створення зони для збору відвідувачів території, лавки. Насаджені дерева, які поєднуються з насадженими кущами. По обидві сторони центральної доріжки – рядова посадка квітів у клумбах.

### **2.3. Кошторис будівництва**

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

$$B_{зБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (2.2)$$

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

$N$  – потужність проектованого 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./\$;

$I_P$  – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ( $I_P=0,77$ ).

$$B_{ЗБР} \text{ бару} = 80 \times 2701 \times 1 \times 25 \times 0,77 \times 0,8 = 3327,63 \text{ тис. грн. ,}$$

Таблиця 2.2

### Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
<b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	118,84
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	3327,63
2.2	Електротехнічні роботи	6%	356,53
2.3	Сантехнічні роботи	5%	297,11
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	178,27
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1782,66
<b>Разом за підрозділом 2</b>		<b>100%</b>	<b>5942,20</b>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	237,69
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	59,42
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	17,83
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	594,22
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	178,27
<b>Разом за підрозділами 1-7</b>			<b>7029,62</b>
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	49,21
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	421,78
<b>Разом за підрозділами 1-9</b>			<b>7500,61</b>

Продовження таблиці 2.2

10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	140,59
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	30,00
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	400,69
<b>Усього. Базисна вартість будівництва</b>			<b>8071,89</b>

**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	2850,23
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	565,03
<b>Усього по розділу Б:</b>			<b>3415,26</b>
<b>Загалом сума витрат на будівництво, В<sub>A+B</sub></b>			<b>11487,15</b>

**Одинадцять мільйонів чотириста вісімдесят сім тисяч сто п'ятдесят гривень**  
(сума прописом)

Отже за розрахунковими даними визначено, що кошторис будівництва складає майже 11,5 млн. гривень, площа забудови закладу складає майже 500 кв. м. Площа забудови складає 2000 кв.м.



### 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

#### 3.1. Організаційний дизайн

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 (табл. 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

#### Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	8
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	32	23	64
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	14	14	28
Разом (персоналу закладу), чол.	50	42	

Структуру управління закладом наведено у Дод. Л.

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

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства. Проект штатного розкладу закладу

ресторанного господарства представляємо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

### Штатний розклад закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		<b>4,0</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Комірник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 4 розряду	10,0
5	Кухар 3 розряду	10,0
7	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		<b>32,0</b>
<b>Допоміжний персонал</b>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	2,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Кухонний робітник	2,0
6	Експедитор	2,0
7	Гардеробник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		<b>14,0</b>
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		<b>50,0</b>

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>								
1	Директор	1	23600	23600	0	2360	2360	311520
2	Бухгалтер	1	20000	20000	0	2000	2000	264000
3	Адміністратор	2	11400	22800	0	1140	2280	300960
	Разом адміністративно-управлінський персонал	<b>4</b>	<b>55000</b>	<b>66400</b>	<b>0</b>	<b>5500</b>	<b>6640</b>	<b>876480</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>								
4	Завідувач виробництвом	1	15300	15300	0	1530	1530	201960
5	Комірник	1	10100	10100	0	1010	1010	133320
6	Бармен	2	8400	16800	840	0	1680	221760
7	Кухар 4 розряду	10	10000	100000	1000	0	10000	1320000
8	Кухар 3 розряду	10	9000	90000	900	0	9000	1188000
9	Офіціант	8	8100	64800	810	0	6480	855360
	Разом виробничий (операційний) персонал	<b>32</b>	<b>60900</b>	<b>297000</b>	<b>3550</b>	<b>2540</b>	<b>29700</b>	<b>3920400</b>
<b>Допоміжний персонал</b>								
10	Охоронець	2	8100	16200	0	810	1620	213840
11	Водій-вантажник	2	8400	16800	0	840	1680	221760
12	Мийник посуду	2	7600	15200	0	760	1520	200640
13	Прибиральник приміщень	2	7500	15000	0	750	1500	198000
14	Кухонний робітник	2	6500	13000	0	650	1300	171600
15	Експедитор	2	7300	14600	0	730	1460	192720
16	Аніматор	2	6900	13800	0	690	1380	182160



Продовження таблиці 3.3

Разом допоміжний персонал	14	52300	104600	0	5230	10460	1380720
<b>Разом місячний фонд заробітної плати.</b>	<b>50</b>	<b>168200</b>	<b>468000</b>	<b>3550</b>	<b>13270</b>	<b>46800</b>	<b>6177600</b>

Також буде використана можливість отримання не запланованих мотиваційних коштів. Вони будуть формуватись результатами роботи працівників та кількісно виражені в кількості так званого “чаю”, понад чекових грошей що залишає у закладі відвідувач, як знак вдячності за гарне обслуговування. Планується використання 25% для фінансування харчування працівників. Дані наведено у Дод. Н.

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

#### План з праці по закладу ресторанного господарства на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	50	50
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	32	32
Допоміжний персонал	осіб	14	14
Фонд основної заробітної плати	грн.	<b>514800</b>	<b>6177600</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	73040	876480
Виробничий (операційний) персонал	грн.	326700	3920400
Допоміжний персонал	грн.	115060	1380720
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	<b>71467</b>	<b>857604</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	10956	131472
Виробничий (операційний) персонал	грн.	49005	588060
Допоміжний персонал	грн.	11506	138072
Фонд оплати праці, усього.	грн.	<b>586267</b>	<b>7035204</b>

Продовження таблиці 3.4

У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	83996	1007952
Виробничий (операційний) персонал	грн.	375705	4508460
Допоміжний персонал	грн.	126566	1518792
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	<b>11725,34</b>	<b>140704,08</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	20999,00	251988,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	11740,78	140889,38
Допоміжний персонал	грн.	9040,43	108485,14

### 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. Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

### Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по гастро-кафе

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
<b>1.Продукція власного виробництва</b>			<b>92854,5</b>		<b>2785,6</b>
Холодні страви та закуски	2130	30,59	65153,5	63900	1954,6
Гарячі закуски	869	16,49	14334,0	26070	430,0
Супи	232	39,62	9192,0	6960	275,8

КНТЕУ 8.181.19 08м-13 з.ф.н. ВКП; УЕ

Арк.

5

Продовження таблиці 3.5

Десерти	155	26,94	4175,0	4650	125,3
<b>2. Закупні товари</b>			<b>19505,9</b>		<b>585,2</b>
Алкогільні напої	69	224,6	15497,4	2070	464,9
Холодні напої закупівельні	155	25,86	4008,5	4650	120,3
<b>3. Разом</b>			<b>112360,4</b>		<b>3370,8</b>

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

### Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По кафе		
1. Продукція власного виробництва	2785,6	33427,6
2. Закупні товари	585,2	7022,1
У тому числі акогольні напої, пиво	464,9	5579,1
<b>Плановий роздрібний товарооборот</b>	<b>3370,8</b>	<b>40449,7</b>

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі табл. 3.7.

Таблиця 3.7

### Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	15242,9
<b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b>	<b>2532,8</b>
2.1. Холодильне обладнання	801,7
2.2. Механічне обладнання	765,3
2.3. Теплове обладнання	400,9
2.4. Торговельне обладнання	510,2
2.5. Вимірювальні прилади	54,7
<b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>	<b>291,5</b>
<b>4. Автотранспорт</b>	<b>728,9</b>
<b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>	<b>72,9</b>
<b>6. Телефони</b>	<b>18,2</b>
Усього	<b>18887,1</b>



Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів та інших нематеріальних активів за допомогою прямолінійного методу по закладу наводимо у Додатку О, де показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 1134,5 тис. грн. на рік. Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства 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.
1	Продукція власного виробництва	33427,6	100	16713,8	16713,8
2	Закупні товари	7022,1	100	3511,1	3511,1
	<b>Разом</b>	<b>40449,7</b>		<b>20224,9</b>	<b>20224,9</b>

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 20224,9 тис. грн. за перший поточний рік діяльності.

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат був розрахований у інженерно-будівельному розділі. Визначаємо їх у вартісному відображенні результати наведені у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

## Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2020 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	29193,10	1,87121	54,63
2. Витрати на опалення, Гкал	275,47	1534,67	422,76
3. Витрати води, м <sup>3</sup>	1123,88		
Холодна	1014,18	11,84	12,01
Гаряча	109,70	81,28	8,92
<b>Разом</b>			<b>498,31</b>
<b><u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u></b>			<b>364,05</b>

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у табл.

3.10.

Таблиця 3.10

## Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб.	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	980	3,92
Оперативно виробничий персонал	32	2	910	58,24
Допоміжний	14	2	735	20,58
<i>Разом</i>	50	*		82,74

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі що наведено у Додатку П. Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю табл. 3.11.

Таблиця 3.11

## Планування основних результатів діяльності ЗРГ на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	20224,9
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	7035,2
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1547,7
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	1134,5
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	862,4
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	392,7
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	165,0
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	20,2
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	182,1
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	12,1
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1820,2
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>33396,9</b>

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

## Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	40449,74
2	Рівень торгівельної націнки, %	100,00
3	Змінні витрати, у тому числі	20427,17
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	20224,87



Продовження таблиці 3.12

3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	202,29
<b>4</b>	<b>Маржинальний дохід, тис. грн.</b>	<b>20022,58</b>
5	Постійні витрати, тис. грн.	12969,75
<b>6</b>	<b>Прибуток, тис. грн.</b>	<b>7052,82</b>
7	Рівень змінних витрат, %	50,50
<b>8</b>	<b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.</b>	<b>26201,58</b>
<b>9</b>	<b>Маржинальний запас стійкості, %</b>	<b>54,38</b>
10	Рентабельність товарообігу	17,44

Таблиця 3.13

### Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	40449,74
2	Собівартість реалізованої продукції	20224,87
3	Поточні операційні витрати ( без урахування собівартості реалізованої продукції)	13172,05
4	Прибуток від операційної діяльності	7052,82
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	7052,82
7	Податок на прибуток, 18%	1269,51
8	<b>Чистий прибуток - можливий</b>	<b>5783,32</b>
9	Рентабельність реалізації, %.	14,30
10	<b>Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)</b>	<b>4044,97</b>
11	<b>Чистий прибуток – плановий</b>	<b>5783,32</b>

Проводячи діагностику отриманих результатів, можна зробити висновок, що можливий прибуток більший за необхідний. Це засвідчує, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки за перший рік діяльності підприємства.

### 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

У процесі оцінки капітальних витрат по проекту та чистого грошового

потоків ці показники повинні бути приведені до теперішньої вартості, тобто дисконтовані. За дисконтну ставку, що використовується у дипломному проекті визначимо річний рівень інфляції, що склався в Україні у році написання проекту. Капітальні витрати по проекту по роках, на перший рік були розраховані в табл. 3.14.

Таблиця 3.14

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	18887,1	6917,77	6917,77	5813,25	-13073,87
2		7092,38	14010,14	5008,39	-8065,48
3		7279,08	21289,22	4319,52	-3745,97
4		7603,20	28892,42	3791,48	45,51
5		7886,09	36778,51	3304,66	3350,17
<b>Разом</b>	18887,1	36778,51	36778,51	22237,29	3350,17

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.

$$ID = 1,17$$

Отже індекс доходності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних засобів, що накопичуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \cdot 100, \quad (3.2)$$

де IP – індекс ( коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток (без урахування амортизаційних відрахувань) за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.

$$ЧП = 6329,16$$

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

$$IP = 33,5\%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 33,5 %.

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

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} \cdot n, \text{ роки} \quad (3.3)$$

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

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

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

$$ПО = 4,2 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний



для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 4,2 років.

Капітальний бюджет представляє собою форму узагальнення поточного плану капітальних вкладень, що розробляється на етапі здійснення нового. Він складається з двох основних розділів – капітальні витрати та джерела фінансування капітальних витрат. Розрахунок капітального бюджету представляємо у Дод. Р.

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.

## Резюме проекту (висновки)

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено проект закладу ресторанного господарства у складі гастро-кафе на 80 місць у Подільському районі м. Києва.

У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація» проведено дослідження ринку закладу ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва. Обґрунтовано проектування закладу ресторанного господарства у складі гастро-кафе на 80 місць. Розроблено, меню, концепцію закладу з назвою "Bendito". Розроблено технологію мафінів із використанням борошна житнього та висівок вівсяних. Розроблені мафіни «Le Grand» впроваджено у виробництво закладу ресторанного господарства.

Наведено розрахунки виробничого процесу закладу; розроблено виробничу програму для гастро-кафе на 80 місць, визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція. Розраховано площі цехів та приміщень торгівлі. Охарактеризовано сервіс.

У розділі 2 «Архітектура. Дизайн» визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено дизайн гастро-кафе на 80 місць, розроблено архітектурні та ландшафтні рішення, розраховано кошторис будівництва.

Загальна вартість будівництва складає майже 18,5 тис. грн.

У розділі 3 «Управління. Економіка» визначено організаційний дизайн, обґрунтовано доходи і витрати закладу. Визначено ефективність інвестиційного проекту, термін окупності складає 4,2 роки.

Отже, проектування закладу ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва, а саме гастро-кафе «Bendito» на 80 місць є ефективним та окупним.

### Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
7. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2004. — 304 с.
8. Сваровский М. Справочник по биологически активным добавкам компании «Natures Sunshine Products». / М. Сваровский. - К. : Новий друк, 2010. – 351 с.
9. ДСТУ 4734:2007 «Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів для харчування населення» - Київ, 1983. - 1216с.
10. 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.
11. Сімахіна Г.О. Технологія оздоровчих харчових продуктів. - Підручник, Київ, 2010. - 231с.
12. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.



13. Heston Blumental. In Search of perfection/ Blumental Heston. Hard cover – November №2, 2006.

Інтернет ресурси

14.Кекси та рулети. Довідник. Режим доступу: [https://zinref.ru/000\\_uchebniki/02700kulinaria/003\\_00\\_sbornik\\_retseptur\\_muchnykh\\_konditerskikh\\_izdeliy/029.htm](https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_retseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/029.htm)

## Меню гастро – кафе

НАЗВА СТРАВИ	Вихід страви, г
<b>Фірмові страви</b>	
Маринована свинина ( <i>бульйон з овочами, картопля та скибочки свинини</i> )	300
Курячий кордон блю з шинкою та сиром гауда	200
Обсмажена індичка з яблуками та цибулею	250/50/10
Обсмажена теляча печінка з білими грибами у сметанному соусі	270/50
Обсмажений сир Емменталь з соусом Тартар	150/20
Мафін «Le Grand» з додаванням борошна житнього та висівок вівсяних	100
<b>Холодні закуски</b>	
Террін з лосося та моцарелли	170
Тартар з лосося ( <i>з каперсами та цибулею- шніт</i> )	150
Салат з палтусом та авокадо	250
Салат з яловичини, бобовими, буряками та оливковою олією	190
Листя салату з козячими сирними кульками, кубиками бекону та заправкою із журавлини	250/20
Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері	230
Капрезе ( <i>помідори з моцареллою та соусом песто</i> )	150/50
Карпаччо з яловичини ( <i>з пармезаном та рукколою</i> )	80
Тар-тар з яловичини з домашньою запеченою томатною чіабаттою	150/50
М'ясна дошка ( <i>брізолла, шинка, балик, саями, папероні</i> )	60/60/60/60/70
Овочева дошка ( <i>перець болгарський, помідори, огірки, селера</i> )	70/70/70/10
Веджимайт з пшеничними тостами ( <i>густа овочева паста з тостами</i> )	150/100
Вершковий сир із помідорами на лимонно-базиліковому соусі песто	140/50
Сирна дошка з місцевих сирів із виноградом, горіхами та свіжим хлібом на 1 або 2 особи ( <i>брі, емменталь, бергадер, гауда</i> )	70/70/70/70
<b>Гарячі закуски</b>	
Рулєт зі шпинату з лососем та вершковим сиром	200
Рол з беконом та сиром	170
Гамбургер із буряком	200
Картопля, фарширована яйцями та анчоусами	200
Пиріг з м'ясом	200
Пиріг із куркою та зеленим карі	180
<b>Супи</b>	
Прозорий бульйон з галушками із манної крупи або нарізаними млинцями	250/40
Томатний рибний суп на курячому бульйоні з білою рибою	250/50
Суп із курки та кукурудзи	250
Гарбузовий крем-суп з гарбузовим маслом	250
<b>Основні страви</b>	
Рибні палички з соусом тартар	220/60
Телячий гуляш з вершковими пельменями	140/120
Глазурована теляча печінка з обсмаженими цибулевими кільцями, запечене яблуко і смажена картопля	150/50/50/200
Обсмажена теляча печінка зі смаженою картоплею	170/150
Куряча грудка на грилі ( <i>куряча грудка смажена на грилі з базиліковим соусом</i> )	250/20
Грестль ( <i>смажена картопля з м'ясом та помідорами з яєчною</i> )	220/120

Ньокі з креветками та лаймом ( <i>картопляні ньокі запечені з креветками у вершковому соусі</i> )	270
Пенне з сушеними помідорами та рукколою ( <i>паста з сушеними помідорами та рукколою</i> )	270
Яйця бенедикт з соусом голландез ( <i>яйця-пашот на білих тостах із вершковим маслом і соусом голландез</i> )	220/30
Скрамбл з беконом та помідорами ( <i>яйце з вершиками, беконом та помідорами</i> )	120
Спагеті Болоньезе ( <i>зі свинячим та яловичим фаршем, з томатами та овочами</i> )	330
Шлипкрапфен ( <i>равіолі з м'ясом</i> )	170
Каснудельн ( <i>равіолі з сиром та шинатом</i> )	170
Кокот ( <i>яйцем пашот, вершковий соус з пармезано та червоною ікрою</i> )	110
<b>Гарніри</b>	
Овочі на грилі ( <i>баклажани, цукіні, болгарський перець, помідори</i> )	300
Шпинат, тушкований з болгарським перцем	200
Нудель ( <i>яєчна вермішель</i> )	170
Рис басматі ( <i>відварений</i> )	150
Кенійська квасоля ( <i>відварена з мигдалем та зеленим горошком, заправлена оливковою олією</i> )	175
<b>Соуси</b>	
Песто ( <i>оливкова олія, пармезан, кедровий горіх, часник, базилік</i> )	50
Вершковий «Альфредо» ( <i>вершкове мало, оливкова олія, біле вино, часник, вершки, моцарелла, пармезан, білий перець</i> )	50
Голландез ( <i>яєчні жовтки, біле сухе вино, вершкове масло</i> )	50
Велуте ( <i>світлий курячий бульйон, загусник, сіль, молотий чорний перець</i> )	50
Чатні манго ( <i>цукор, імбир, манго, ізюм, чилі, часник, сіль</i> )	50
Соус майонез ( <i>яєчний жовток, гірчиця, оцет, оливкова олія та сіль</i> )	50
<b>Солодкі страви та борошняні кондитерські вироби</b>	
Марилен дел ( <i>сирні галушки, фаршировані абрикосами, обвалені в панірувальних сухарях і обсмажені в олії</i> )	270
Вершковий мус з маракуї ( <i>кремоподібний десерт із частинками маракуї</i> )	120
Манний пудинг з корицею і абрикосовим рагу	150
Сорбет із дині, полуниці, лимону	120
Теплий яблучний штрудель	150
Сирний штрудель	200
Морозиво ( <i>шоколадне, ванільне з вишневим соусом та кокосом, цитрусове, горіхове, бананове</i> )	120
Десерт Павлова ( <i>десерт на основі бeze, «тісто» обов'язково рідке й трохи недопечене в середині, зі свіжими фруктами – полуницею, малиною, маракуєю</i> )	250
Торт «Ройяль» ( <i>із пісочного тіста з малиною начинкою</i> )	150
Мавр у сорочці ( <i>австрійський шоколадно-горіховий пиріг облитий шоколадним соусом і збитими вершиками з морозивом</i> )	280
Зімтчеке ( <i>рулет із начинкою з кориці та родзинок</i> )	140
Свіжий Бухтелн із ванільним соусом ( <i>дріжджові булочки з ванільним соусом</i> )	70/35
Берлінер із полуницею, вишнею, абрикосом ( <i>пончики з полуницею, вишнею, абрикосом</i> )	220



Повіделтасчерл (кишеньки з солодкого картопляного тіста зі сливовим джемом, варені в панірувальних сухарях)	80
<b>Хлібобулочні вироби</b>	
Земмель (булочка з тиеничного борошна)	100
Домашній хліб (борошно тиеничне, кмин, насіння соняшника)	50
Білий хліб	50
Житній хліб	50
<b>Гарячі напої</b>	
<i>Кава</i>	
Рістрето	30
Еспресо	60
Капучіно	150
Амерікано	110
Лате	210
Лате макіато	210
Шоколадна кава	170
Прохолодне капучіно	150
Кава по-віденські (зі збитими вершками)	200/50
<i>Чай</i>	
Чорний (Maitre de The)	200/400
Зелений (Green Dragon)	200/400
М'ятний (Maitre de The)	200/400
Ромашковий (Maitre de The)	200/400
Трав'яний (Maitre de The)	200/400
<b>Інші гарячі напої</b>	
Зоттер зі смаком кешью та карамелі (шоколадний напій зі смаком горіхів кешью та карамелі)	220
Бурбон зоттер зі смаком ванілі (шоколадний напій зі смаком ванілі)	220
Какао	250
Какао з глазур'ю	270
Глінтвейн (з червоного вина, з додаванням бадьяну, лимонної цедри, гвоздики, кориці з додаванням цукру, також коріандр)	200/400
<i>Холодні напої</i>	
Виноградний шорле (суміш виноградного соку та мінеральної води)	250
Альмдудлер (австрійський лимонад на травах)	200
Малиновий газований напій	200
Лимонний газований напій	200
Соки (Galicia, T.V.Fruit) в асортименті (виноградний, яблучний, яблучно-вишневий, яблучно-полуничний, яблучно-смородиновий)	250
Содова вода з свіжовичавленим лимонним соком «ROYAL CLUB»	200
Содова вода «ROYAL CLUB»	250
Мінеральна вода «Моршинська» (газована, негазована)	500

**Концепція закладу «Bendito»**

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<b>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</b>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Подільський район
Рівень туристичної та ділової активності району	Достатній рівень туристичної та ділової активності. Функціонують державні, комерційні, банківські та медичні установи, наукові та навчальні заклади.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектованого закладу (1,5 км.)
<b>Наймінг</b>	
Тип закладу	Гастро-кафе
Наймінг	«Bendito»
Логотип	
Характеристика закладу	Гастро-кафе із демократичними цінами, кафе сучасної епохи в якому пропонується європейська кухня з впровадженням сучасних технологій. В інтер'єрі кафе дерев'яний декор і картини.
<b>Концептуальне меню</b>	
Зазначити	Позиціонування гастро-кафе «Bendito» як демократичного закладу з відродженням старовинних рецептів приготування страв європейської кухні та впровадження сучасних технологій з використанням екологічно чистих продуктів.
<b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>	
Стиль дизайну	Дизайн кафе «Bendito» представляє собою поєднання класичного європейського стилю з сучасними елементами декору.
Фірмові кольори	Пшеничний, коричневий, оливковий



Фірмові атрибути, атмосфера	Декоративно-художнє оздоблення, на яке покладено підкреслення стилю та ідеї закладу, включає меблі, світильники, люстри, легкі прозорі тюлі, різноманітні екібани. Стеля підвісна білого кольору із вмонтованими освітлювальними приладами. Стіни поклеєні мерехтливими шпалерами. Вмонтовані освітлювальні прилади у поєднанні з коричневими бархатними шторами на вікнах посилюють комфортабельність закладу
<b>Сервіс</b>	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат гастро-кафе «Bendito» – повносервісний з впровадження сучасних технологій з використанням екологічно чистих продуктів, із середнім чеком 150-250 грн.
Види обслуговування	Частково офіціантами, самообслуговування
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	У закладі планується обслуговування офіціантами з вільним вибором страв за готівковий та безготівковий розрахунок
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ акція «Півпорції за півціни»,</li> <li>✓ акція знижка на страви 10% у святкові дні,</li> <li>✓ попереднє замовлення столика,</li> <li>✓ прийом замовлення через Інтернет-мережу,</li> <li>✓ доставка замовлення додому,</li> <li>✓ безкоштовне паркування,</li> <li>✓ виклик таксі для гостей.</li> </ul>
Режим роботи	12:00-24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал на 80 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	8 раз



## Виробнича програма гастро-кафе «Vendito»

НАЗВА СТРАВИ	Вихід страви, г	Кількість, шт.
<b>Фірмові страви – 60</b>		
Маринована свинина <i>(бульйон з овочами, картопля та скибочки свинини)</i>	300	9
Курячий кордон блю з шинкою та сиром гауда	200	10
Обсмажена індичка з яблуками та цибулею	250/50/10	10
Обсмажена теляча печінка з білими грибами у сметанному соусі	270/50	5
Обсмажений сир Емменталь з соусом Тартар	150/20	16
Мафін «Le Grand» з додаванням борошна житнього та висівок вівсяних	100	10
<b>Холодні закуски – 542</b>		
Террін з лосося та моцарелли	170	55
Тартар з лосося <i>(з катерсами та шніт цибулею)</i>	150	25
Салат з палтусом та авокадо	250	35
Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією	190	22
Салатне листя з козячими сирними кулями, кубиками бекону та заправкою із журавлини	270	36
Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері	230	52
Капрезе <i>(помідори з моцарелою та соусом песто)</i>	150/50	32
Бреттляус з беконом, шинкою, ковбасою та гірським сиром також додається хрін та свіжий хліб на 1 або 2 людини	180/90/100	17
Карпаччо з яловичини <i>(з пармезаном та руккулою)</i>	80	24
Тар-тар з яловичини з домашньою запеченою томатною чабаттою	150/50	45
М'ясна дошка <i>(брізолла, шинка, балік, салями, папероні)</i>	60/60/60/60 /70	44
Овочева дошка <i>(перець болгарський, помідори, огірки, селера)</i>	70/70/70/10	26
Веджимайт з пшеничними тостами <i>(густа овочева паста з тостами)</i>	150/100	41
Вершковий сир із помідорами на лимонно-базиліковому соусі песто	140/50	52
Сирна дошка з місцевих сирів із виноградом, горіхами та свіжим хлібом на 1 або 2 людини <i>(брі, емменталь, бергадер, гауда)</i>	70/70/70/70	11
<b>Гарячі закуски – 120</b>		
Рулєт зі шпинату з лососем та вершковим сиром	200	18
Ролл з беконом та сиром	170	25
Гамбургер із буряком	200	23
Картопля, фарширована яйцями та анчоусами	200	15
Пиріг з м'ясом	200	18
Пиріг із куркою та зеленим карі	180	21
<b>Супи – 60</b>		

Прозорий бульйон з манними галушками або нарізаними млинцями	250/40	15
Томатний рибний суп на курячому бульйоні з білою рибою	250/50	12
Суп із курки та кукурудзи	250	11
Гарбузовий крем-суп з гарбузовим маслом	250	6
<b>Основні страви – 331</b>		
Рибні палички з соусом Тартар	220/60	22
Телячий гуляш з вершковими пельменями	140/120	25
Глазурована теляча печінка з обсмаженими цибулевими кільцями, запечене яблуко і смажена картопля	150/50/50/200	14
Обсмажена теляча печінка зі смаженою картоплею	170/150	28
Куряча грудка на грилі (куряча грудка смажена на грилі з базиліковим соусом)	250/20	30
Грестль (смажена картопля з м'ясом та помідорами з яєчнею)	220/120	27
Ньокі з креветками та лаймом (картопляні ньокі запечені з креветками у вершковому соусі)	270	29
Пенне з сушеними помідорами та руколою (паста з сушеними помідорами та рукколою)	270	20
Яйця бенедикт з соусом Голландез (яйця-пашот на білих тостах із вершковим маслом і соусом голландез)	220/30	16
Скрамбл з беконом та помідорами (яйце з вершками, беконом та помідорами)	120	9
Спагеті Болоньезе (зі свинячим та яловичим фаршем, з томатами та овочами)	330	15
Шлипкрапфен (равіолі з м'ясом)	170	11
Каснудельн (равіолі з сиром та шпинатом)	170	12
Кокот (вершковий соус з пармезаном, яйцем пашот та червоною ікрою)	110	13
<b>Гарніри - 120</b>		
Кнодель (смажена картопля з кисло-солодким соусом з оцту, масла та хріну)	180	25
Овочі на грилі (баклажан, цукіні, болгарський перець, помідори)	300	18
Шпинат, тушкований з болгарським перцем	200	19
Нудель (ясна вермішель)	170	24
Рис басматі (відварений)	150	19
Кенійська квасоля (відварена з мигдалем та зеленим горошком, заправлена оливковою олією)	175	15
<b>Соуси - 90</b>		
Песто (оливкова олія, пармезан, кедровий горіх, часник, базилік)	50	15
Вершковий «Альфредо» (вершкове мало, оливкова олія, біле вино, часник, вершки, моцарелла, пармезан, білий перець)	50	18
Голландез (яєчні жовтки, біле сухе вино, вершкове масло)	50	15

## Продовження додатку В

Велуте (загусник, світлий курячий бульйон, сіль, молотий чорний перець)	50	18
Чатні манго (цукор, імбир, манго, ізюм, чілі, часник, сіль)	50	13
Соус майонез (яєчний жовток, гірчиця, оцет, оливкова олія та сіль)	50	11
<b>Солодкі страви та борошняні кондитерські вироби – 180</b>		
Марилен дел (сирні галушки, фаршировані абрикосами, обвалені в панірувальних сухарях і обсмажені в олії)	270	7
Вершковий мус з маракуї (кремоподібний десерт із частинками маракуї)	120	6
Манний пудинг з корицею і абрикосовим рагу	150	9
Сорбет із дині, полуниці, лимону	120	8
Теплий яблучний штрудель	150	12
Сирний штрудель	200	10
Морозиво (шоколадне, ванільне з вишневим соусом та кокосом, цитрусове, горіхове, бананове)	120	8
Десерт Павлова (десерт на основі бeze, «тісто» обов'язково рідке й трохи недопечене в середині, зі свіжими фруктами – полуницею, малиною, маракуєю)	250	10
Торт «Ройяль» (із пісочного тіста з малиновою начинкою)	150	10
Мавр у сорочці (шоколадно-горіховий пиріг облитий шоколадним соусом і збитими вершками з морозивом)	280	6
Зімтчеке (рулет із начинкою з кориці та родзинок)	140	9
Свіжий Бухтелн із ванільним соусом (дріжджові булочки з ванільним соусом)	70/35	6
Топфенголатше (квадратна булочка з листкового тіста з начинкою з сиру, покрита цукровою глазур'ю)	80	7
Берлінер із полуницею, вишнею, абрикосом (пончики з полуницею, вишнею, абрикосом)	220	7
Повіделтасчерл (кишеньки з солодкого картопляного тіста зі сливовим джемом, варені в панірувальних сухарях)	80	5
<b>Гарячі напої – 180</b>		
<b>Кава – 60</b>		
Рістрето	30	6
Еспресо	60	7
Капучіно	150	8
Амерікано	110	5
Лате	210	6
Лате макіато	210	6
Шоколадна кава	170	7
Прохолодне капучіно	150	5
Кава по-віденські (зі збитими вершками)	200/50	10
<b>Чай – 50</b>		
Чорний (Maitre de The)	200/400	10
Зелений (Green Dragon)	200/400	11
М'ятний (Maitre de The)	200/400	9
Ромашковий (Maitre de The)	200/400	8
Трав'яний (Maitre de The)	200/400	12
<b>Інші гарячі напої – 70</b>		



## Продовження додатку В

Зотгер зі смаком кешью та карамелі (шоколадний напій зі смаком горіхів кешью та карамелі)	220	13
Бурбон зотгер зі смаком ванілі (шоколадний напій зі смаком ванілі)	220	14
Какао	250	10
Какао з глазур'ю	270	9
Глінтвейн (з червоного вина, з додаванням бадьяну, лимонної цедри, гвоздики, кориці с додаванням цукру, також коріандр)	200/400	12
<b>Холодні напої - 150</b>		
Виноградний шорле (суміш виноградного соку та мінеральної води)	250	18
Альмдудлер (лімонад на травах)	200	19
Малиновий газований напій	200	18
Лимонний газований напій	200	17
Соки (Galicia, T.B.Fruì) в асортименті (виноградний, яблучний, яблучно-вишневий, яблучно-полуничний, яблучно- смородиновий)	250	19
Содова вода з свіжовичавленим лимонним соком «ROYAL CLUB»	200	19
Содова вода «ROYAL CLUB»	250	18
Мінеральна вода «Моршинська» (газована, негазована)	500	22
<b>Хлібобулочні вироби – 15 кг</b>		
Земмель (булочка з пшеничного борошна)	100	42
Домашній хліб (пшеничне борошно, кмін, насіння соняшника)	50	45
Білий хліб	50	40
Житній хліб	50	58

**Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах за товарними групами**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
<b>М'ясо, птиця, субпродукти – 63,66</b>		
Яловича вирізка	охолоджена	21,36
Свиняча вирізка	охолоджена	5,94
Теляча вирізка	охолоджена	5,2
Куряче філе	охолоджене	15,5
Індиче філе	охолоджене	2
Вершкові пельмені	заморожені	3
Яловичий фарш	охолоджений	1,25
Свинячий фарш	охолоджений	1,2
Теляча печінка	охолоджена	8,21
<b>Риба та морепродукти – 25,19</b>		
Креветки тигрові	заморожені	2,9
Рибні палички	заморожені	4,84
Лосось	заморожений	7,95
Палтус	заморожений	3,5
Короп	заморожений	6
<b>М'ясна та рибна гастрономія – 27,51</b>		
Качка	копчена	5,2
Бекон	вакуумований	7,08
Шинка	вакуумована	4,67
Брізолла	вакуумована	2,64
Салямі	вакуумована	2,64
Балик	вакуумований	2,64
Папероні	вакуумована	2,64
<b>Яйця, шт</b>		248
<b>Молоко, молочні та жирові продукти – 89,67</b>		
Сметана	15% охолоджена	0,5
Сир кисломолочний	9% охолоджений	2,99
Вершки	33% охолоджені	23,54
Молоко	2,6% жиру	29,89
Масло вершкове	82,5% охолоджене	5,7
Моцарела	охолоджена	6,09
Сир Ементаль	охолоджений	4,67
Сир козячий	охолоджений	3,6
Сир вершковий	охолоджений	2,8
Сир пармезан	охолоджений	4,5
Сир гірський	охолоджений	1,5
Сир Гауда	охолоджений	1,42
Сир Бри	охолоджений	0,77
Сир Філадельфія	охолоджений	1,7
<b>Морозиво – 2,35</b>		
Морозиво	заморожене	2,35
<b>Овочі та зелень – 111,38</b>		
Рукола	свіжа	2,38

## Продовження додатку Г

Буряки	свіжі	3,3
Баклажани	свіжі	1,35
Помідори чері	свіжі	3,64
Помідори	свіжі	11,77
Базилік	свіжий	0,7
Кенійська квасоля	свіжа	2,3
Часник	свіжий	2,2
Салат Фрізе	свіжий	7,8
Салат лолла роса	свіжий	7,5
Перець болгарський	свіжий	4,37
Петрушка (зелень)	свіжа	1,85
Морква	свіжа	1,65
Хрін	свіжий	1,25
Цукіні	свіжі	1,35
Кукурудза	свіжа	5,72
Кріп (зелень)	свіжий	1,24
Білі гриби	свіжі	2,4
Шпинат	свіжий	3,7
Імбир	свіжий	0,13
Огірки	свіжі	1,82
Шніт лук	свіжий	0,1
Гарбуз	свіжий	1,2
Селера	свіжа	1,82
Цибуля ріпчаста	свіжа	6,4
Картопля	свіжа	29,6
Чілі перець	свіжий	0,4
М'ята	свіжа	1,2
Авокадо	свіжий	2,24
<b>Фрукти та ягоди – 14,59</b>		
Малина	свіжа	1,35
Абрикоси	свіжі	1,05
Сливи	свіжі	0,9
Полуниця	свіжа	1,5
Лайм	свіжий	0,2
Манго	свіже	0,3
Лимон	свіжий	0,96
Диня	свіжа	0,96
Маракуя	свіжа	1,1
Журавлина	свіжа	1,8
Виноград	свіжий	1,27
Голубіка	свіжа	0,5
Яблуко	свіже	2,7
<b>Бакалійні товари – 60,12</b>		
Олія оливкова	першого холодного віджиму	3,5
Каррі	Пакетований	0,2
Соевий соус	Пляшка	1
Олія соняшникова	рафінована	3,5
Сіль	фасована	1,2



## Продовження додатку Г

Перець чорний молотий	фасований	0,05
Манна крупа	фасований	0,4
Ванільний цукор	фасований	1,82
Каперси	консервовані	0,3
Сушені помідори	сухі	1,4
Мариновані огірки	консервовані	0,6
Шоколад	упакований	3,6
Томатна паста	консервована	0,1
Мигдаль	сухий	0,6
Веджимайт	пляшка	6,15
Грецькі горіхи	чищені	0,77
Кедрові горішки	сухі	0,4
Фісташки	чищені	0,3
Гірчиця	фасована	0,15
Панірувальні сухарі	сухі	0,21
Борошно пшеничне	сухе	9,07
Цистозіра	суха	0,5
Чай	упакований	0,5
Кава	упакована	0,6
Кориця	суха	0,1
Анчоуси	пляшка	1,7
Абрикосовий джем	пляшка	1,37
Паста	пачка	2
Спагетті	пачка	1,95
Ячна вермішель	пачка	4,08
Мускатний горіх	сухий	0,2
Розмарин	сухий	0,1
Винний оцет	пляшка	1
Дикий рис	сухий	2,85
Цукор	пакетований	5,12
Соус Велуте	пакетований	0,9
Дріжджі	пакетовані	0,13
Яблучний оцет	пласт.пляшка	1
Крахмал	сухий	0,1
Ізюм	пакетований	0,4
Желатин	порошок	0,2
<b>Безалкогольні напої – 170</b>		
Вода мінеральна «Моршинська»	пляшка	22
Виноградний шорле	пляшка	18
Зоттер зі смаком горіхової нуги та молочним шоколаду	пляшка	12
Зоттер зі смаком карамелі та горіхів кешью	пляшка	13
Бурбон зоттер зі смаком ванілі	пляшка	14
Содова вода «Royal Club»	пляшка	37
<b>Хлібобулочні вироби – 19,75 кг у тому числі хліб на холодні закуски</b>		
Земель		4,2
Домашній хліб		2,25
Томатна чабата		2,25
Булочки для гамбургів		2,3

Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху



## Виробнича програма доготівельного цеху

Сировина	Добова кількість, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення
<b>Овочева та фруктово-ягідне відділення</b>					
Рукола	2,38	28	1,71	Перебирання, миття, нарізання	Салат з палтусом та авокадо. Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією. Салатне листя з козячими сирними кулями, кубиками бекону та заправкою із журавлини. Пенне з сушеними помідорами та руколою
Буряки	3,3	15	2,805	Миття, очищення, нарізання	Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією. Гамбургер із буряком
Баклажани	1,35	20	1,08	Перебирання, миття, нарізання	Овочі на грилі
Помідори чері	3,64	2	3,56	Сортування, миття, нарізання	Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері
Помідори	11,77	2	11,53	Перебирання, миття, нарізання	Капрезе. Овочева дошка. Вершковий сир із помідорами на лимонно-базиліковому соусі песто. Овочі на грилі. Спагеті Болоньезе
Базилік	0,7	12	0,616	Перебирання, миття, нарізання	Соус песто
Кенійська квасоля	2,3	27	1,679	Перебирання, сортування, миття	Кенійська квасоля
Часник	2,2	16	1,848	Зачищення, миття, нарізання	Обсмажений сир Емменталь з соусом Тартар. Пиріг з м'ясом. Кнудель. Песто. Чатні манго
Салат Фрізе	7,8	28	5,616	Миття, чищення, нарізання	Салат з палтусом та авокадо. Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією. Салатне листя з козячими сирними кулями, кубиками бекону та заправкою із журавлини. Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері
Салат лолла роса	7,5	28	5,4	Миття, чищення, нарізання	Салат з палтусом та авокадо. Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією. Салатне листя з козячими сирними кулями, кубиками бекону та заправкою із журавлини. Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері
Перець болгарський	4,37	25	3,27	Миття, видалення насіння, нарізання	Овочі гриль
Петрушка (зелень)	1,85	14	1,59	Миття, нарізання	Пиріг із куркою та зеленим карі. Пенне з сушеними помідорами та руколою
Морква	1,65	20	1,32	Миття, чищення, нарізання	Суп із курки та кукурудзи



## Продовження додатку Е

Хрін	1,25	10	1,125	Чищення, миття, нарізання	бекон, шинкою, ковбасою та гірським сиром також додається хрін та свіжий хліб на 1 або 2 людини. Кнодель
Цукіні	1,35	20	1,08	Миття, чищення, нарізання	Овочі гриль
Кукурудза	5,72	20	4,57	Миття, зачищення, перебирання	Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері. Суп із курки та кукурудзи
Кріп (зелень)	1,24	14	1,06	Миття, нарізання	бекон, шинкою, ковбасою та гірським сиром також додається хрін та свіжий хліб на 1 або 2 людини. Пиріг із куркою та зеленим карі. Пенне з сушеними помідорами та руколою
Білі гриби	2,4	24	1,82	Перебирання, миття, чищення, нарізання	Обсмажена теляча печінка з білими грибами у сметанному соусі.
Шпинат	3,7	24	2,81	Миття, нарізання	Рулети з шпинату з лососем та вершковим сиром. Каснудельні
Імбир	0,13	26	0,09	Зачищення, миття, нарізання	Чатні манго
Огірки	1,82	15	1,54	Миття, чищення, нарізання	Овочева дошка
Шніт лук	0,1	2	0,098	Миття, нарізання	Тартар з лосося
Гарбуз	1,2	30	0,84	Зачищення, миття, нарізання	Гарбузовий крем-суп із гарбузовим маслом
Селера	1,82	18	1,49	Перебирання, миття, нарізання	Овочева дошка
Цибуля ріпчаста	6,4	16	5,37	Очищення, миття, нарізання	Маринована свинина. Обсмажена індичка з яблуками та цибулею. Пиріг із м'ясом. Прозорий бульйон з м'ясними галушками або нарізаними млинцями. Томатний рибний суп на курячому бульйоні з білою рибою. Глазурована теляча печінка з обсмаженими цибулевими кільцями, запечене яблуко і смажена картопля.
Картопля	29,6	20	23,68	Очищення, миття, нарізання	Маринована свинина Картопля, фарширована яйцями та анчоусами. Томатний рибний суп на курячому бульйоні з білою рибою. Глазурована теляча печінка з обсмаженими цибулевими кільцями, запечене яблуко і смажена картопля. Обсмажена теляча печінка зі смаженою картоплею. Грестль. Ньюкі з креветками та лаймом
Чілі перець	0,4	2	0,392	Миття, нарізання, зачищення	Чатні манго
М'ята	1,2	5	1,14	Миття	Десерти
Авокадо	2,24	38	1,38	Миття, очищення, нарізання	Салат з палтусом та авокадо
Малина	1,35	2	1,323	Перебирання, миття	Десерт Павлова. Вафлі з ягодами.

## Продовження додатку Е

Абрикоси	1,05	25	0,78	Перебирання, миття, видалення кістки, нарізання	Десерт Павлова. Вафлі з ягодами
Сливи	0,9	25	0,675	Миття, видалення кістки, нарізання	Вафлі з ягодами
Полуниця	1,5	12	1,32	Миття, видалення плодоніжки	Десерт Павлова. Вафлі з ягодами. Сорбет із дині, полуниці, лимону
Манго	0,3	40	0,18	Миття, очищення, видалення кістки, нарізання	Чатні манго
Лимон	0,96	8	0,88	Миття, чищення, нарізання	Сорбет із дині, полуниці, лимону
Диня	0,96	25	0,72	Очищення, миття, видалення насіння, нарізання	Сорбет із дині, полуниці, лимону
Маракуя	1,1	20	0,88	Очищення, миття, нарізання	Вершковий мус з маракуї. Десерт Павлова
Журавлина	1,8	5	1,71	Миття	Салатне листя з козячими сирними кулями, кубиками бекону та заправкою із журавлини
Виноград	1,27	4	1,21	Миття, перебирання	Сирна дошка з місцевих сирів із виноградом, горіхами та свіжим хлібом на 1 або 2 людини
Голубіка	0,5	2	0,49	Миття	Вафлі з ягодами
Яблуко	2,7	30	1,89	Миття, чищення, нарізання	Обсмажена індичка з яблуками та цибулею. Глазурована теляча печінка з обсмаженими цибулевими кільцями, запечене яблуко і смажена картопля
<b>М'ясо-рибне відділення</b>					
Яловича вирізка	21,36	5	20,29	Зачищення, миття, нарізання	Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією. Карпаччо з яловичини. Тар-тар з яловичини з домашньою запеченою томатною чабаттою. Пиріг з м'ясом.
Свиняча вирізка	5,94	5	5,64		Маринована свинина. Пиріг з м'ясом
Теляча вирізка	5,2	5	4,94		Телячий гуляш з вершковими пельменями
Куряче філе	15,5	2	14,72	Миття, зачищення, нарізання	Курячий кордон блю з шинкою та сиром гауда. Курячий салат. Пиріг із куркою та зеленим карі. Томатний рибний суп на курячому бульйоні з білою рибою. Суп із курки та кукурудзи. Куряча грудка на грилі
Вершкові пельмені	3	1	2,97	Підготування до використання	Телячий гуляш з вершковими пельменями
Індиче філе	2	2	1,96	Зачищення, миття, нарізання	Обсмажена індичка з яблуками та цибулею
Яловичий фарш	1,25	2	1,225	Розморо-жування	Спагеті Болоньезе
Свинячий фарш	1,2	2	1,176		Спагеті Болоньезе

## Виробнича програма холодного цеху кафе

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Террін з лосося та моцарелли	55	0,8	44
Тартар з лосося	25	0,8	20
Салат з палтусом та авокадо	35	0,9	31,5
Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією	22	0,9	19,8
Салатне листя з козячими сирними кулями, кубиками бекону та заправкою із журавлини	36	0,8	28,8
Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері	52	0,8	41,6
Капрезе	32	0,7	22,4
Бреттляус з беконом, шинкою, ковбасою та гірським сиром також додається хрін та свіжий хліб на 1 або 2 людини	17	0,8	13,6
Карпаччо з яловичини	24	0,7	16,8
Тар-тар з яловичини з домашньою запеченою томатною чабаттою	45	0,9	40,5
М'ясна дошка	44	0,7	30,8
Овочева дошка	26	0,7	18,2
Веджимайт з пшеничними тостами)	41	0,8	32,8
Вершковий сир із помідорами на лимонно-базиліковому соусі песто	52	0,8	41,6
Сирна дошка з місцевих сирів із виноградом, горіхами та свіжим хлібом на 1 або 2 людини	11	0,8	8,8
Песто	15	0,9	13,5
Вершковий «Альфредо»	18	0,9	16,2
Велуте	18	0,8	14,4
Чатні манго	13	0,8	10,4
Соус майонез	11	0,9	9,9
Вершковий мус з маракуї	6	0,9	5,4
Сорбет із дині, полуниці, лимону	8	0,9	7,2
Морозиво	8	0,8	6,4
Торт «Ройяль» (із пісочного тіста з малиновою начинкою)	10	0,5	5
<b>Разом</b>			<b>548,6</b>



## Виробнича програма гарячого цеху кафе

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Маринована свинина	9	1,2	10,8
Курячий кордон блю з шинкою та сиром гауда	10	1,2	12
Обсмажена індичка з яблуками та цибулею	8	1,1	8,8
Обсмажена теляча печінка з білими грибами у сметанному соусі	5	1,2	6
Обсмажений сир Емменталь з соусом Тартар	16	0,9	14,4
Рулєт зі шпинату з лососем та вершковим сиром	18	1,0	18
Ролл з беконом та сиром	25	1,0	25
Гамбургер із буряком	23	0,9	20,7
Картопля, фарширована яйцями та анчоусами	15	1,0	15
Пиріг з м'ясом	18	1,2	21,6
Пиріг із куркою та зеленим карі	21	1,2	25,2
Прозорий бульйон з манними галушками або нарізаними млинцями	15	0,9	13,5
Томатний рибний суп на курячому бульйоні з білою рибкою	12	1,0	12
Суп із курки та кукурудзи	11	0,9	9,9
Гарбузовий крем-суп з гарбузовим маслом	6	0,9	5,4
Рибні палички з соусом Тартар	22	0,9	19,8
Телячий гуляш з вершковими пельменями	25	1,1	27,5
Глазурована теляча печінка з обсмаженими цибулевими кільцями, запечене яблуко і смажена картопля	14	1,2	16,8
Обсмажена теляча печінка зі смаженою картоплею	28	1,1	30,8
Куряча грудка на грилі	30	0,9	27
Грєстль	27	1,1	29,7
Ньокі з креветками та лаймом	29	1,1	31,9
Пенне з сушеними помідорами та руколою	20	1,0	20
Яйця бенедикт з соусом Голландез	16	0,9	14,4
Скрамбл з беконом та помідорами	9	0,9	8,1
Спагеті Болоньезе	15	1,1	16,5
Шлипкрапфен (равіолі з м'ясом)	9	0,9	8,1
Каснудельн (равіолі з сиром та шпинатом)	12	0,9	10,8
Кокот	13	0,9	11,7
Кнодель	25	0,9	22,5
Овочі на грилі	18	0,9	16,2
Шпинат, тушкований з болгарським перцем	19	1,0	19
Нудель (ячна вермішель)	24	1,0	24
Рис басматі (відварений)	19	1,0	19
Кенійська квасоля	15	1,0	15

## Продовження додатку 3

Марилен дел ( <i>сирні галушки, фаршировані абрикосами, обвалені в панірувальних сухарях і обсмажені в олії</i> )	7	1,1	7,7
Манний пудинг з корицею і абрикосовим рагу	9	1,1	9,9
Теплий яблучний штрудель	15	1,1	16,5
Сирний штрудель	12	1,1	13,2
Десерт Павлова ( <i>десерт на основі безе, «тісто» обов'язково рідке и трохи недопечене в середині, зі свіжими фруктами – полуницею, малиною, маракуєю</i> )	10	1,2	12
Мавр у сорочці ( <i>шоколадно-горіховий тиріз облитий шоколадним соусом і збитими вершками з морозивом</i> )	6	1,2	7,2
Зімтчеке ( <i>рулет із начинкою з кориці та родзинок</i> )	9	1,2	10,8
Свіжий Бухтелн із ванільним соусом ( <i>дріжджові булочки з ванільним соусом</i> )	6	1,2	7,2
Топфенголатше ( <i>квадратна булочка з листового тіста з начинкою з сиру, покрита цукровою глазур'ю</i> )	7	1,2	8,4
Берлінер із полуницею, вишнею, абрикосом ( <i>пончики з полуницею, вишнею, абрикосом</i> )	7	1,2	8,4
Повіделтасчерл ( <i>кишеньки з солодкого картопляного тіста зі сливовим джемом, варені в панірувальних сухарях</i> )	5	1,2	6,24
<b>Разом</b>			<b>820,74</b>

## Графік погодинної реалізації страв кафе

Години роботи	Кількість порцій	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
Назва страви		12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
Кількість споживачів у години роботи		12	40	32	24	22	28	32	36	28	28	11	8
Коефіцієнт перерахунку		0,04	0,13	0,1	0,08	0,07	0,09	0,1	0,12	0,09	0,09	0,03	0,02
<b>Фірмові страви</b>													
Маринована свинина (бульйон з овочами, картопля та скибочки свинини)	9		1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Курячий кордон блю з шинкою та сиром гауда	10		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Обсмажена індичка з яблуками та цибулею	10		1	1	1		1	1	1	1	1		
Обсмажена теляча печінка з білими грибами у сметанному соусі	5		1				1		1	1	1		
Обсмажений сир Емменталь з соусом Тартар	16	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1
Мафін «Le Grand» з додаванням борошна житнього та висівок вівсяних	10		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
<b>Холодні страви</b>													
Террін з лосося та моцарелли	55	2	6	5	4	4	5	6	6	4	4	2	1
Тартар з лосося)	25	1	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	1
Салат з палтусом та авокадо	35	1	5	4	4	3	3	3	3	3	3	2	1
Салат з яловичини з бобовими буряками та оливковою олією	22	1	2	2	2	1	2	2	3	2	2	2	1
Курячий салат	25	1	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	1
Салатне листя з козячими сирними кулями, кубиками бекону та заправкою із журавлини	36	1	5	3	4	3	3	3	3	3	3	2	1
Кукурудзяний салат із домашньою копченою качкою та помідорами чері	52	2	5	4	3	4	5	6	6	4	4	2	1
Капрезе	32	1	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1
Карпаччо з яловичини	24	1	2	3	2	2	2	2	3	2	2	2	1
Тар-тар з яловичини з домашньою запеченою томатною чабаттою	45	2	6	5	4	3	4	4	5	4	4	2	2
М'ясна дошка	44	2	5	5	4	3	4	4	5	4	4	2	2
Овочева дошка	26	1	3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	1
Веджимайт з пшеничними тостами	41	2	4	4	3	3	4	4	5	4	4	2	2
Вершковий сир із помідорами на лимонно-базиліковому соусі песто	52	2	5	4	3	4	5	6	6	4	4	2	1





## Продовження додатку К

Каснудельн (равіолі з сиром та шпинатом)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Кокот (вершковий соус з пармезаном, яйцем пашот та червоною ікрою)	13	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Гарніри</b>													
Кнодель	25	1	3	3	2	2	2	2	3	2	2	2	1
Овочі на грилі	18	1	2	2	2	2	1	2	2	1	1	1	1
Шпинат, тушкований з болгарським перцем	19	1	2	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1
Нудель	24	1	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	1
Рис басматі	19	1	2	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1
Кенійська квасоля	15	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1
<b>Соуси</b>													
Песто	15	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1
Вершковий «Альфредо»	18	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
Голландез	15	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1
Велуте	18	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
Чатні манго	13	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Майонез	11		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Солодкі страви</b>													
Марилен дел	7		1	1	1	1	1	1		1			
Кайзершмарн зі сливами	9		1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Вершковий мус з маракуї	6		1	1	1	1	1	1	1	1			
Манний пудинг з корицею і абрикосовим рагу	9		1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Сорбет із дині, полуниці, лимону	8		1	1	1	1	1	1		1	1		
Теплий яблучний штрудель	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Сирний штрудель	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Морозиво	8		1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Десерт Павлова	10		2	1	1	1	1	1	1	1	1		
Торт «Ройяль»	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Мавр у сорочці	6		1	1	1	1	1	1	1	1			
Свіжий Бухтелн із ванільним соусом	6		1	1	1	1	1	1	1	1			
Топфенголатше	7		1	1	1	1	1	1		1			
Берлінер із полуницею, вишнею, абрикосом	7		1	1	1	1	1	1		1			
Повіделтасчерл	5		1	1	1			1	1				

Структура управління закладом ресторанного господарства





## Профіль людських ресурсів (закладу ресторанного господарства)

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/ тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
<b>Адміністративно-управлінський склад</b>						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
<b>Виробничий (операційний склад)</b>						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	10	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 3 розряду	10	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	32					
<b>Допоміжний склад</b>						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції

## Продовження додатку М

Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	2	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Кухонний робітник	2	20-40	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Експедитор	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	<b>14</b>					
Разом по ЗРГ	<b>50</b>					

Додаток Н

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

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	876480	15	131472
Виробничий (операційний) персонал	3920400	15	588060
Допоміжний персонал	1380720	10	138072
<b>Разом</b>	<b>6177600</b>		<b>857604</b>

Додаток О

**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	15242,86	470	14772,86	25	4	590,9
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	2532,761	74	2458,761	7	14	351,3
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (З них)	91,1065	2,6	88,5065	5	20	17,7
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	728,852	21	707,852	6	17	118,0
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	291,5408	8,5	283,0408	5	20	56,6
<b>Разом амортизація основних фондів</b>						<b>1134,5</b>



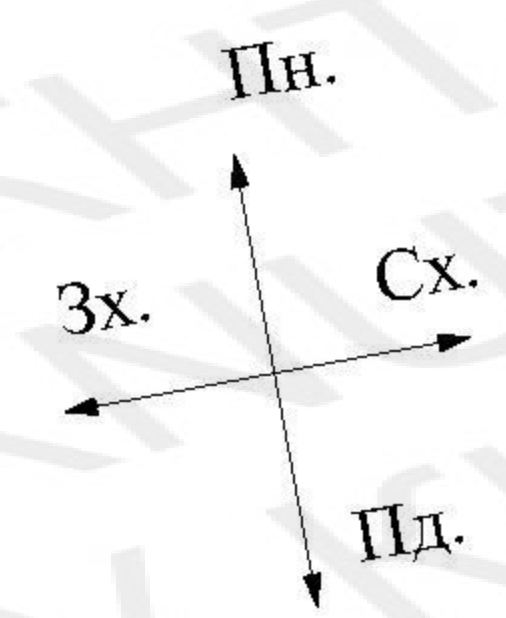
**Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів**

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.
<b>1. Порцеляновий та фарфоровий посуд</b>					
Тарілки пірижкові	80	4,5	360	61,2	22,03
Чашки	80	3,5	280	66,8	18,70
Десертні	80	4,9	390	61,1	23,83
Закусочні	80	2,5	200	62,3	12,46
<b>2. Столові набори</b>					
Виделки	80	5,0	400	35	14,00
Ложки	80	3,8	300	33	9,90
Ножі	80	6,3	500	48,7	24,35
<b>3. Скляний (кришталевий) посуд</b>					
Чарки	80	5,5	440	43,5	19,14
Стакани	80	3,3	260	73,8	19,19
Фужери	80	2,8	220	84,7	18,63
Бокали	80	2,8	220	88,2	19,40
Спецовниці	80	0,8	20	133,5	2,67
Скатертини	80	3,4	230	203,5	46,81
Серветки	80	10,5	800	73,5	58,80
<b>Разом</b>	*	*	*	*	309,92

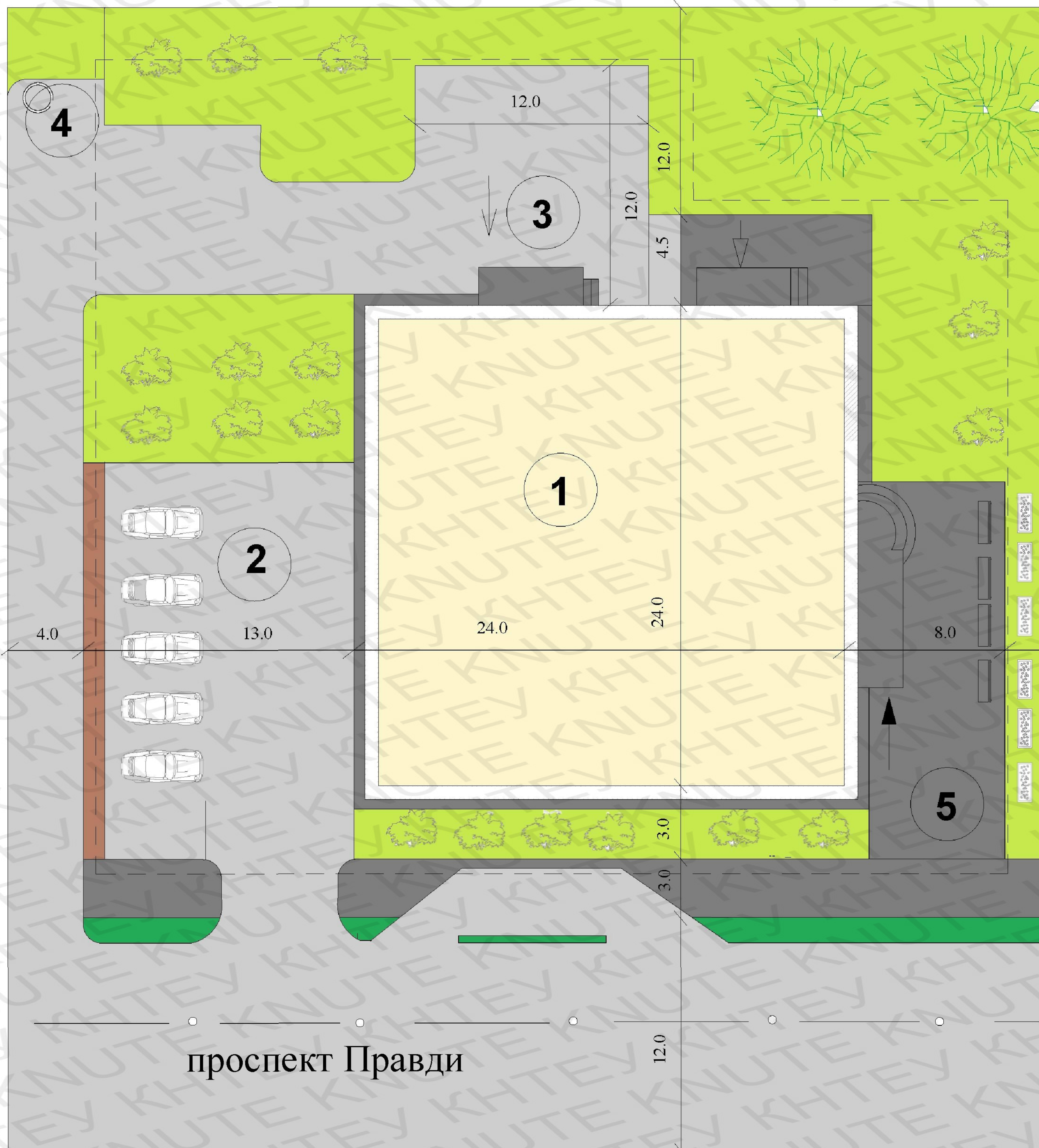
**Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства, що проектується на рік**

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ий рік	4-ий рік	5-ий рік
<b>1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати</b>					
1. Будівництво чи придбання приміщень	15242,9				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2532,8				
2.1 Холодильне обладнання	801,7				
2.2 Механічне обладнання	765,3				
2.3 Теплове обладнання	400,9				
2.4 Торговельне обладнання	510,2				
2.5 Вимірювальні прилади	54,7				
3. Меблі, інше офісне обладнання	291,5				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	91,1				
5. Вартість інших основних фондів	728,9				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
<b>Разом капітальні витрати</b>	<b>18887,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>2. Джерела отримання коштів</b>					
1. Власні кошти, разом	18887,2	7092,4	14371,5	21974,7	29860,8
У тому числі: внески до статутного фонду	11969,4				
Прибуток (капіталізований)	5783,3	6014,6	6255,2	6630,5	6962,1
Амортизаційні відрахування	1134,5	1077,7	1023,8	972,6	924,0
Нерозподілений прибуток минулих років		0,0	7092,4	14371,5	21974,7
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
<b>Разом фінансові кошти</b>	<b>18887,2</b>	<b>7092,4</b>	<b>14371,5</b>	<b>21974,7</b>	<b>29860,8</b>
<b>Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів</b>	<b>0,0</b>	<b>7092,4</b>	<b>14371,5</b>	<b>21974,7</b>	<b>29860,8</b>





План благоустрою території М 1:500

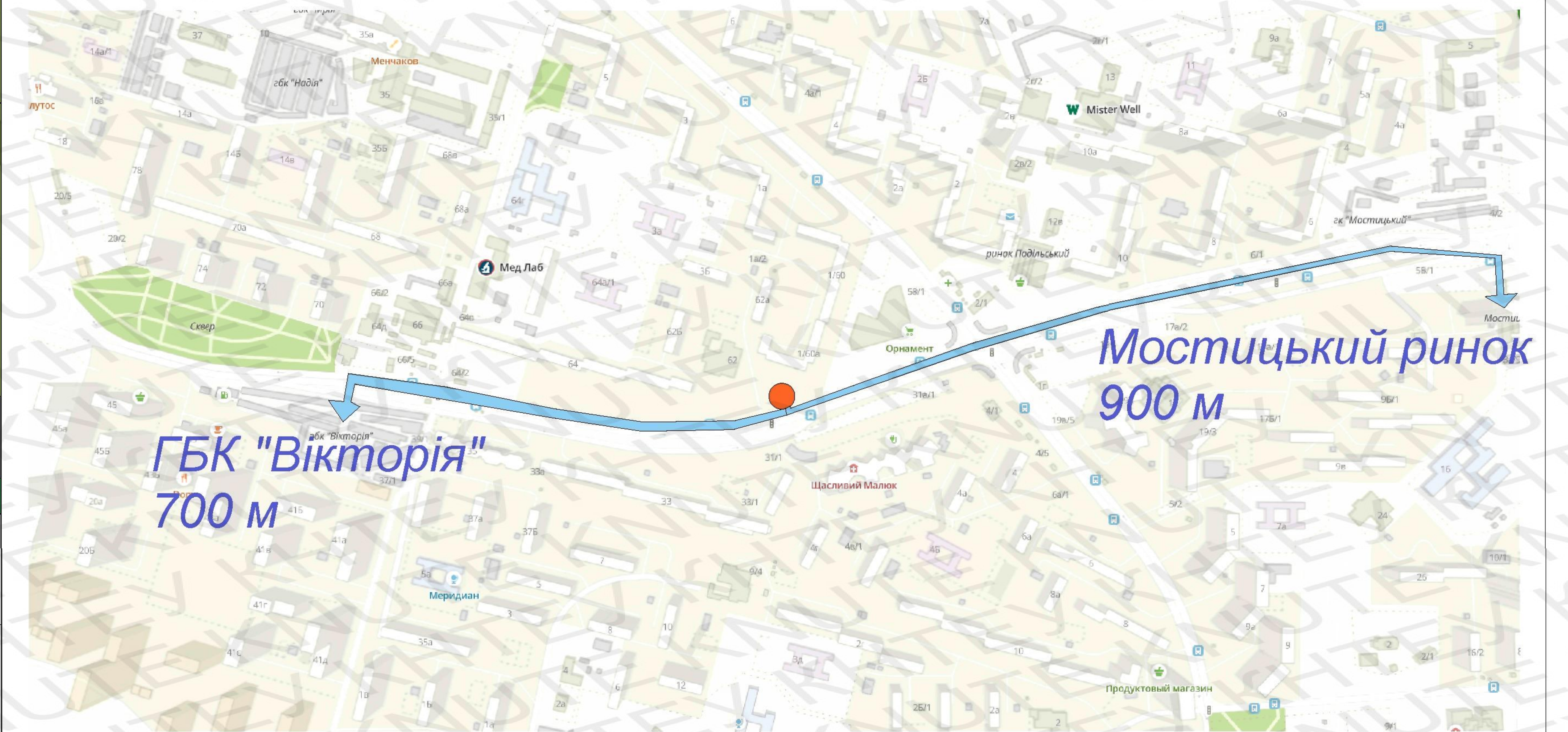


Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Гастро-кафе "Bendito"	80 місць
2	Стоянка для автомобілів	5 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м <sup>2</sup>
4	Майданчик для сміттєзбірників	15 м <sup>2</sup>
5	Майданчик для збору відвідувачів	60 м <sup>2</sup>

Як нас знайти ●

Схема проїзду до закладу



Умовні позначення

- Межа ділянки
- ▲ Вхід для відвідувачів
- ◀ Вхід для персоналу
- ⌋ Завантажувальна
- Дорога
- Проектований заклад
- Клумба
- Лавка
- Озелення
- Тротуар
- Дерево
- Куш
- Озелення
- Тротуар

КНТЕУ 8.181.18 08-13 - ВКП

Проект гастрокафе на 80 місць у Подільському районі м. Києва

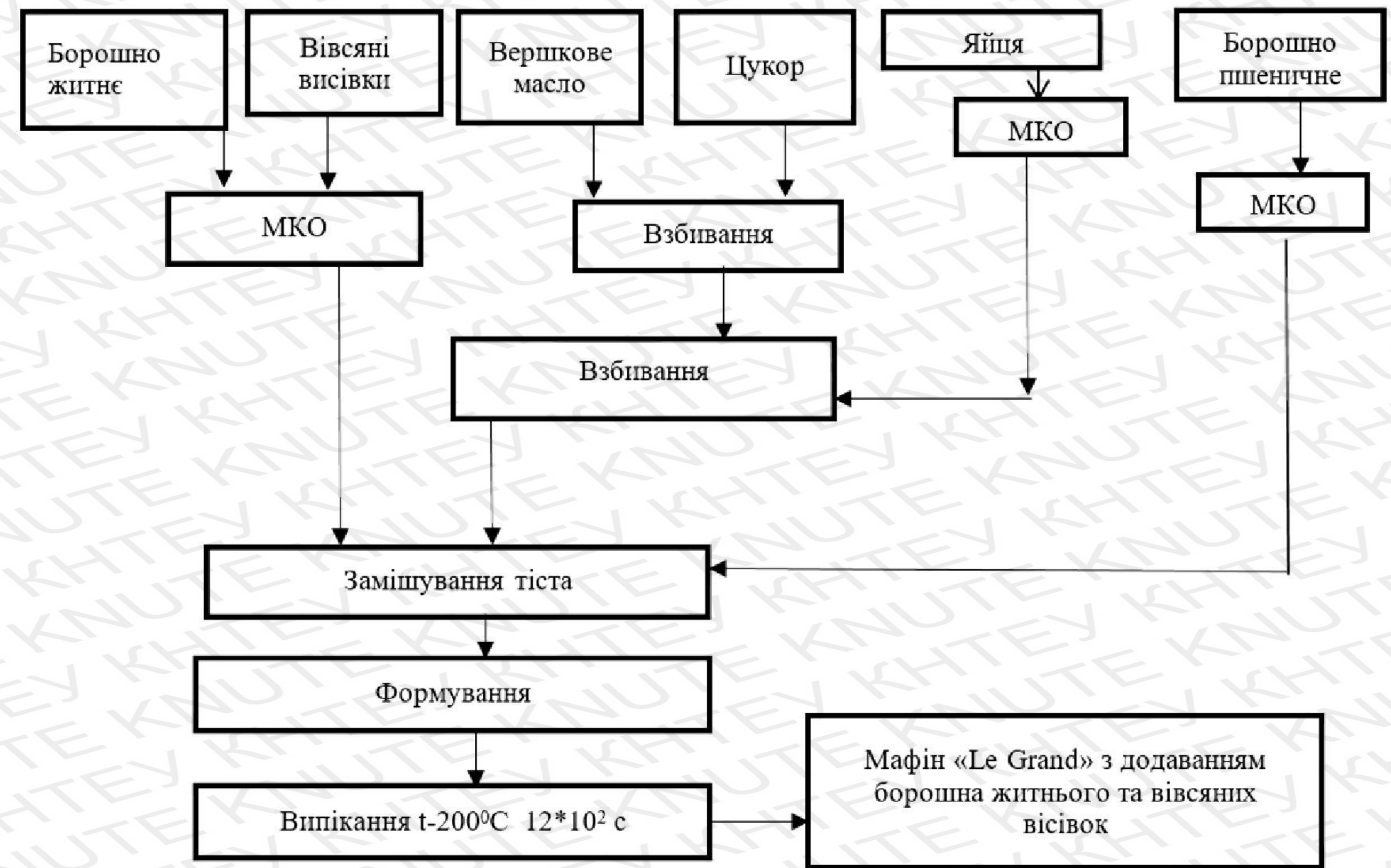
				КНТЕУ 8.181.18 08-13 - ВКП		
				Проект гастрокафе на 80 місць у Подільському районі м. Києва		
				Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	П.І.Б	Підпис	Дата	Н	1	4
Керівник	Кравченко М.Ф.			Гастрокафе на 80 місць		
Консультант	Медведева А.О.			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу		
Студентка	Мазур Л.М.			2 курс 8м група, з.ф.п.		
План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства М 1:100						



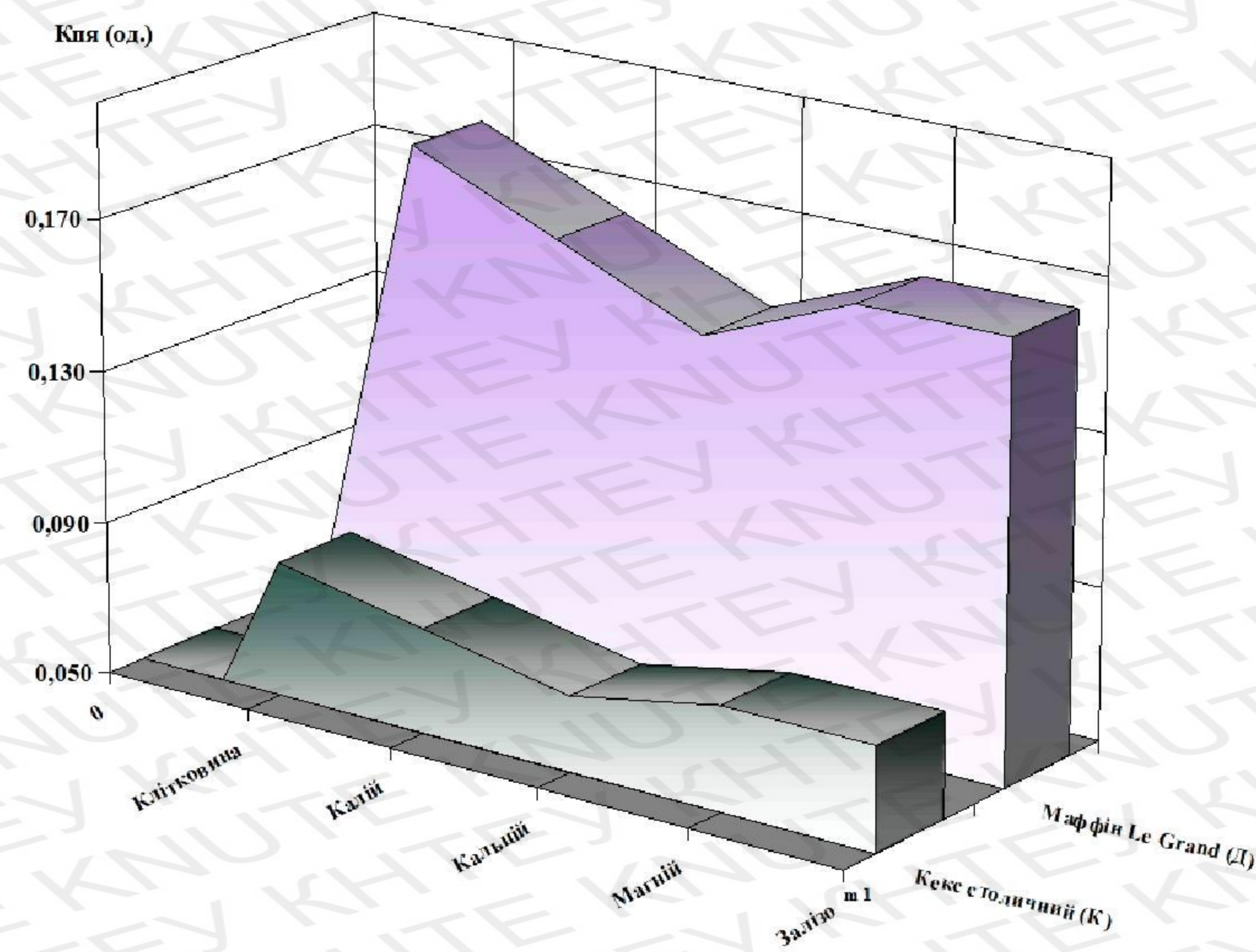
### Хімічний склад зразків мафінів (на 100 г)

Показники	Маффін				
	Контроль	Дослід	Різниця, од.	Відносне відхилення, %	
Білки, г	6,83	6,67	-0,16	-2,3	
Жири, г	14,54	14,6	0,06	0,4	
Вуглеводи, г	39,86	38,76	-1,1	-2,8	
Клітковина, г	0,09	0,2	0,11	122	
Мінеральні речовини, мг	Натрій	23,09	22,97	-0,12	-0,5
	Калій	380,4	407,76	27,36	7,2
	Кальцій	145,69	147,62	1,93	1,3
	Магній	26,31	31,59	5,28	20,1
	Фосфор	248,79	261,15	12,36	4,9
Вітаміни, мг	Залізо	1,64	1,92	0,28	17,1
	Вітамін А	0,02	0,02	-	-
	Вітамін В1(тіамін)	0,07	0,09	0,02	28,6
	Вітамін В2(рибофлавін)	0,08	0,09	0,01	12,5
	Вітамін РР(нікотинова кислота)	0,47	0,45	-0,02	-4,3
Енергетична цінність, ккал	316	312	-4	-1,3	

### Технологічна схема приготування мафінів "Le Grand"



### Модель якості розроблених мафінів



				<i>КНТЕУ 8.181.19 08-13 - ВКП</i>		
				Проект гастрокафе на 80 місць у Подільському районі м. Києва		
	П.І.Б	Підпис	Дата	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Краченко М.Ф.			Н	2	4
Керівник	Медведєва А.О.					
Студентка	Муренко М.В.			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 8м група, з.ф.н.		
Графічні матеріали за результатами наукових досліджень						



# План закладу на позначці 0.000 М 1:100



## Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль	12
2	Гардероб	6
3	Санвузли	12
4	Торговельна зала кафе + барна зона	160
<b>Виробничі</b>		
5	Доготівельний цех	20
6	Холодний цех	20
7	Гарячий цех	32
8	Мийна кухонного посуду	9
9	Мийна столового посуду та сервізна	20
10	Роздаткова	15
11	Приміщення зав. виробництвом	6
<b>Складські</b>		
12	Охолоджувальні камери	12
13	Комора вино-горілчанних виробів	7
14	Комора зберігання сухих продуктів	8
15	Комора і мийна тари	5
16	Комора інвентарю	6
17	Завантажувальна	15
18	Приміщення комірника	6
<b>Адміністративно – побутові</b>		
19	Офіс	12
20	Приміщення персоналу	7
21	Санвузли для персоналу	4
22	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	18
<b>Технічні</b>		
23	Теплопункт	6
Всього корисна площа		412

## Специфікація технологічного устаткування

№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри l b	
1	Ванна мийна 2-х секційна	Hicold HCO2M-14/6BPI	9	900	420
2	Стіл виробничий з охолоджувальними камерами	Angelopo FM1C	4	850	700
3	Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1206	12	1200	600
4	Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	7	1500	300
5	Ваги електронні порційні	Cas corporation SW-2C	4	300	300
6	Кухонний процесор	Robot Coupe R	3	226	304
7	Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	8	1000	500
8	Холодильна шафа	Hendi 232 118	5	630	745
9	Бачок для відходів	ITERMA IT HB/50	6	500	500
10	Вакуумна пакувальна машина	Apach AVM.254	3	270	352
11	Машина для очищення овочів	HALLDE CC-34	1	400	400
12	Увочерізка	Robot Coupe CL20	1	195	330
13	Рукомийник	KAMIK-компакт	5	390	385
14	Пароконвектомат	Angelo Po FX101E3	1	874	920
15	Плита електрична	Orest ПЕ-4-Н (0,36) 700 ECO	2	800	700
16	Гриль електричний	Zanussi 100389	1	400	700
17	Мікрохвильова піч	Panasonic SMO20	1	452	262
18	Макаронварка	Iron Cherry Noodle 6G	1	600	500
19	Електрокип'ячильник	Remta R15	1	370	350
20	Пекарська шафа	Rada 902	1	700	830
21	Слайсер	N-50	1	350	310
22	Хліборізка	Ewt Inox	1	780	690
23	Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	800	800
24	Стіл завантажувальний	Fagor MLB-1000	1	1000	700
25	Стіл розвантажувальний	Fagor Left-table	1	700	700
26	Стіл для збирання відходів	Kamik СБО	1	400	280
27	Утилізатор відходів	У-1432	2	640	450
28	Шафа для посуду	KAYMAN ШППИ-222/1505	2	1500	500
29	Машина для миття кухонного посуду	Krupps C432	1	470	555
30	Касовий апарат	KKM Kasbi 02 K	1	340	400
31	Сокоохолоджувач	UGOLINI COMPACT 8/1	1	180	400
32	Льодогенератор	BREMA CB 184	1	345	400
33	Міні холодильник	Crystal CRT 100BB	2	530	500
34	Винна шафа	Liebherr WKes.653	1	612	425
35	Соковижималка для citrusових	Apach ACS2	1	220	310
36	Кавомолка	Apach ACG2	1	220	370
37	Кавомашинна	Nuova Simonelli APPIA II 3 Gr.V	1	1010	545
38	Стіл чотирьохмісний	Ikea	11	1800	1100
39	Стіл двомісний	Ikea	9	1300	1000
40	Стіл шестимісний	Ikea	3	2000	1300
41	Стелаж виробничий	KAYMAN	16	1200	400
42	Шафа для одягу	Ikea	7	1200	400
43	Охолоджувальна камера	PREMIUM	3	2000	750

КНТЕУ 8.181.19 08-13 - ВКП

Проект гастрокафе на 80 місць  
у Подільському районі м. Києва

				Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.	Підпис	Дата	Н	3	4
Керівник	Медведєва А.О.			<b>Гастрокафе на 80 місць</b>		
Консультант	Мазур Л.М.			План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100		
Студентка	Мудренко М.В.			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 8група, з.ф.н.		



# Дизайнерське рішення екстер'єру закладу



				<i>КНТЕУ 8.181.19 08-13 - ВКП</i>			
				Проект гастрокафе на 80 місць у Подільському районі м. Києва			
	П.І.Б	Підпис	Дата	<i>Гастрокафе на 80 місць</i>	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кращенко М.Ф.				Н	4	4
Керівник	Медведєва А.О.				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 8м група, з.ф.н.		
Консультант	Мазур Л.М.						
Студентка	Муоренко М.В.			Дизайнерське рішення екстер'єру закладу			