

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

## ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект кафе на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва»**

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

Ю.А. Савенко

Науковий керівник проекту

Д.В. Федорова,  
д-р . техн. наук, доцент

Наукові консультанти:

Розділ 1. Концепція. Технологія.  
Організація.

Д.В. Федорова,  
д-р . техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

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

Розділ 3. Управління. Економіка.

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

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

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

**Савенко Юрію Анатолійовичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект кафе на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва

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

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16.11.2019 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування закладу ресторанного господарства у Голосіївському районі м. Києва з впровадженням технології сувід гарячих страв з м'яса .

*Об'єкт дослідження:* проект закладу ресторанного господарства, технології сувід гарячих страв з м'яса.

*Предмет дослідження:* кафе на 50 місць, гарячі страви з м'яса з використанням технології сувід.

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

| Розділ                                    | Консультант<br>(прізвище,<br>ініціали) | Підпис, дата       |                      |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|----------------------|
|                                           |                                        | Завдання<br>видано | Завдання<br>виконано |
| 1. Концепція. Технологія.<br>Організація. | Федорова Д.В.                          |                    |                      |
| Підбір технологічного<br>устаткування     | Тарасенко І.І.                         |                    |                      |
| 2. Архітектура. Дизайн.                   | Расулов Р.А.                           |                    |                      |
| 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 інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або екстер'єру закладу – 1 лист

### 6. Календарний план виконання проекту:

| № з/п | Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту               | Строк виконання етапів роботи |          |
|-------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|
|       |                                                                | За планом                     | Фактично |
| 1     | Концепція закладу. Технологія. Організація.                    | 01.02. – 27.06.2019           |          |
| 2     | Проведення наукових досліджень згідно ВКП                      | 01.02. – 04.04.2019           |          |
| 3     | Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень | 05.04. – 30.04.2019           |          |
| 4     | Архітектура. Дизайн.                                           | 01.09. – 15.10.2019           |          |
| 5     | Управління. Економіка.                                         | 16.10. – 30.10.2019           |          |
| 6     | Оформлення випускного кваліфікаційного проекту                 | 01.11. – 11.11.2019           |          |
| 7     | Презентація випускного кваліфікаційного проекту                | 12.11. – 14.11.2019           |          |
| 8     | Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру         | 15.11.2019                    |          |
| 9     | Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК               | Грудень 2019 р.               |          |

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

Д.В. Федорова

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент



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

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

Випускний кваліфікаційний проект студента \_\_\_\_\_ може  
бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри М.Ф. Кравченко

Created by Universal Document Converter

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: Савенко Юрія Анатолійовича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Тема проекту: «Проект кафе на 50 місць у Голосіївському районі м.Києва»**

Керівник проекту: Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

### Анотація

Надано характеристику Голосіївського району міста Києва, обрано вільну від будівництва ділянку за адресою Велика Васильківська, 50. Така геолокація майбутнього закладу ресторанного господарства обрана за наступними показниками: транспортна розв'язка, наявність зон ділової та можливість туристичної активності. Проведено дослідження існуючого ринку ресторанних послуг: конкуренція є достатньо високою, в ареалі діяльності функціонують 20 закладів ресторанного господарства з різним концептуальним спрямуванням. Цільовим сегментом ринку споживачів для проектного кафе є люди віком 18-45 років, переважно молодь.

Розроблено неймінг проектного гастро-кафе - «People's food». Для підприємства харчування розроблено логотип та фірмовий слоган. Обґрунтовано концепцію гастрономічного бренду та розроблено концептуальне меню гастро-кафе «People's food», основу якого будуть м'ясні та рибні страви приготовлені за технологією sous vide. Обґрунтовано вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, дизайн залу гастро-кафе «People's food» виконано у стилі модерн.

Визначено напрями технологічних інновацій, розроблено інноваційну технологію галантину з начинкою із адигейського сиру, шпинату та спіруліни з використанням низькотемпературного способу теплової обробки sous-vide. Розроблені вироби характеризуються покращеним нутрієнтним складом та сенсорними характеристиками, більш ніжною та соковитою консистенцією порівняно із контрольними зразками, що виготовлені за традиційною технологією.

Структуровано виробничий і сервісний процеси, розроблено виробничу програму закладу, здійснено підбір технологічного устаткування виробничих цехів, визначено кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів, розроблено об'ємно-планувальне рішення закладу. Наведено інженерні характеристики проектного гастро-кафе «People's food», розраховано вартість загальнобудівальних робіт.

Розроблено організаційний дизайн закладу, штатний розклад проектного гастро-кафе. Обґрунтовано операційні доходи і поточні витрати, визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,0 роки. За результатами економічних розрахунків встановлено, що

у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності, дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 36 таблиць і 12 рисунків, 17 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

## Summary

The description of the Holiivskyi district of Kyiv city is given, the site vacant at the address Velyka Vasylkivska, 50 is selected. The research of the existing restaurant services market has been carried out: the competition is quite high, in the area of activity there are 20 establishments of restaurant business with different conceptual direction.

The target segment of the consumer market for the projected cafe is people aged 18-45, mostly young people.

Naming of the projected gastro-cafe - "People's food". The concept of the gastronomic brand is substantiated and the conceptual menu of the Gastro-cafe "People's food" is developed, the basis of which will be meat and fish dishes prepared using sous vide technology. The requirements for the corporate interior design of the institution are justified, the design of the hall of the People's food gastro-cafe is executed in a modern style.

The directions of technological innovations have been determined, the innovative technology of galantin with Adygean cheese, spinach and spirulina stuffing using the low-temperature sous-vide heat treatment method has been developed. The developed products are characterized by improved nutritional composition and sensory characteristics, a gentler and juicier consistency compared to control samples made using traditional technology.

The production and service processes are structured, the production program of the institution is developed, the technological equipment of production workshops is selected, the staffing of the production and service processes is determined, the space-planning solution of the institution is developed. The engineering characteristics of the designed gastro-cafe "People's food" are given, the cost of general construction works is calculated.

The organizational design of the institution, the staff schedule of the designed gastro-cafe is developed. Operating income and running costs are substantiated, the main economic indicators of activity are determined, capital investment efficiency is estimated, and the project payback period is 3.0 years. According to the results of the economic calculations, it is established that the developed project contains weighted amounts of income and volumes of capital and current expenses. The developed project can be implemented because it meets the established economic criteria of efficiency, allows to create a competitive institution and can be accepted for implementation.

The final qualification project is set out on 54 pages of the explanatory note and contains 36 tables and 12 figures, 17 appendices. Graphic material - 4 sheets.



## ЗМІСТ

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



## ВСТУП

Сучасні процеси світового економічного розвитку наочно свідчать про посилення ролі сфери послуг закладів ресторанного господарства у сучасному суспільстві, причому саме ця сфера стає домінуючим елементом системи як національних, так і загальносвітових господарських зв'язків.

В Україні в останні роки відкривається все більше і більше нових ресторанів із досить великим вибором страв різної національної кухні. Розвиток ресторанного бізнесу зумовлений, зокрема, і порівняно незначними капіталовкладеннями, що робить популярним цей напрям для малого бізнесу [21]. Водночас зростаюча кількість кафе, ресторанів, невеличких розважальних закладів формує досить висококонкурентний ринок, на якому виживають лише ті заклади, яким вдалося знайти свої унікальні конкурентні переваги.

Дослідженням розвитку ресторанного бізнесу присвятили свої роботи такі вчені, як: В.А. Антонова, В.В. Архіпов, А.В. Архіпова, Д.І. Басюк, М.М. Ганич, О.М. Гатамяк, О.Л. Іваник, Т.В. Іванникова, В. Карпова, В. Карсенін, Т. Ткаченко, М.П. Мальська та інші.

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування закладу ресторанного господарства у Голосіївському районі м. Києва з впровадженням технології сувід гарячих страв з м'яса.

Виходячи з мети поставлено наступні завдання випускного кваліфікаційного проекту:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування кафе та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу.
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію страв із покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, визначити експлуатаційні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, розробити штатний розклад.
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувані операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

*Об'єкт дослідження:* проект закладу ресторанного господарства, технології сувід гарячих страв з м'яса.

*Предмет дослідження:* кафе на 50 місць, гарячі страви з м'яса з використанням технології сувід.

*Практична реалізація.* Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва кафе у Голосіївському районі м.Києва.

*Інформаційною базою дослідження є* законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: заклади ресторанного господарства» за редакцією А.А. Мазаракі.

*Абробація:* результатів випускного кваліфікаційного проекту здійснена у збірнику наукових праць.

*Структура випускного кваліфікаційного проекту* визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 54 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 17 додатків та 4 графічних матеріали.

## **РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ**

### **1.1. Концепція**

#### **Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства**

Голосіївський район є найбільшим в Києві (15,62 тис. гектарів), частина його знаходиться в центрі міста. Межує з Шевченківським, Солом'янським, Печерським районами та з Дарницьким по акваторії Дніпра [44].

Територія району починається майже від Хрещатику і тягнеться до південних і західних кордонів Києва. Він є одним із найбільш населених районів Києва. На його території знаходиться багато парків та заповідників, оскільки більша частина території району — зелена зона від Голосієва до Конча-Заспи, і зокрема Голосіївський ліс, що об'єднує Феофанію, Голосіївський парк імені Рильського площею 140,9 га та власне ліс площею близько 780 га.

Користуючись даними Головного управління статистики відомо, що Голосієвський район в місті Києві кожен рік відвідують від 2,0 до 2,45 млн туристів, серед яких 78 % - іноземні туристи, 22 % - українці з інших областей та регіонів. Більша частина туристів – бізнесмени, серед них більше іноземців [43].

Вулиця Червоноармійська (або Велика Васильківська) є одною з головних та центральних вулиць Голосіївського району, яка є насиченою різними архітектурними пам'ятками, історичними будинками, стадіоном «Олімпійський», театром «Оперети», торгово-розважальними центрами «Олімпійський», «Оушен Плаза», «Інтервал Плаза», «Арена-сіті», культурним центром та виставкою «Pinchuk Art Centre» та київським Планетарієм. Саме тому на цій вулиці одна з найбільших концентрацій туристів та мешканців м. Києва [45].

Окрім того, є велика кількість зон ділової активності, а саме – багато банківських установ, державних установ (Конституційний суд та Укравтодор), учбових закладів, бізнес-центрів («Toronto-Kyiv», «Олімпійський»). Також поряд знаходиться велика кількість розважальних закладів (кінотеатр «Баттерфляй DeLuxe», нічні клуби «Dolls», «Tao Event», «SkyBar» та «Harem») та ресторанів.



На Черновоармійській вулиці та поряд з нею одна з найбільших концентрацій ЗРГ в Києві, тому рівень конкуренції закладів дуже високий. Але враховуючи туристичну привабливість обраного району і високий рівень туристичної та ділової активностей в ньому, створення сучасного концептуального гастро-кафе на 50 місць зі спеціалізацією на м'ясних стравах та демократичними цінами і рівнем сервісу - є перспективним.

Якщо врахувати усі визначені пріоритети для розміщення підприємства, для проектування закладу обираємо локацію, за адресою: вул. Велика Васильківська, 50 (рис.1.1) [46].

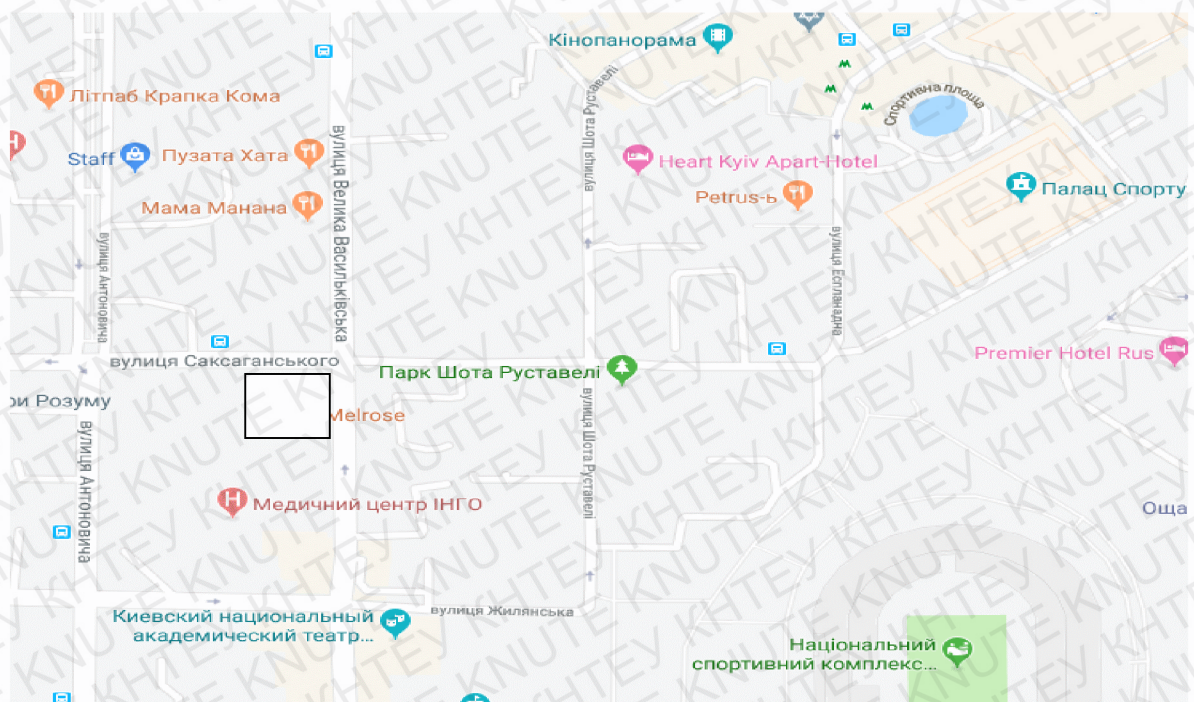


Рис. 1.1. Локація проектного закладу ресторанного господарства

Таке місцезнаходження є вдалим оскільки знаходиться неподалік від палацу України, скупчення бізнес та державних, установ. В 5-ти хвилинах розташований Володимирський ринок, де будуть здійснюватись закупки.

Цільовим сегментом ринку споживачів для проектного кафе є люди віком 18-45 років, переважно молодь. За видом зайнятості, студенти, бізнесмени, туристи, як внутрішні так і іноземці, жителі району, гості міста, службовці та підприємці із середнім та ближчим до вище середнього доходами [43]. Також іноземні туристи, близько 25-30 відсотків.

Встановлено, що в ареалі діяльності проектного кафе в радіусі 2 км знаходяться такі ресторани як: «ЖЗЛ», «Мама Манана», «Georgian House», «Adele», «Under Wonder», «Рішельє», «Spezzo», «Сейф», «Коуа», «Famous», «NAM», «Al Faro», «Rooster Grill», «Himalai», «Мураками», «Хачапури та Вино», «Кувшин», «Boho», «Eshak», «Bassano», «Одесса» та багато інших, велика кількість закусочних, фаст-фудів та кав'ярень. Характеристику закладів-конкурентів в ареалі діяльності проектного кафе проводимо у таблиці 1.1 [48].

Таблиця 1.1

**Аналіз закладів-конкурентів, що знаходяться в ареалі діяльності  
проектного кафе**

| Тип підприємства                         | Адреса                          | Кулінарне спрямування                    | Кількість місць | Рейтинг (взято з сайту relax.ua за 5-ти бальною системою) |
|------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------|
| 1                                        | 2                               | 3                                        | 4               | 5                                                         |
| Ресторан «ЖЗЛ»                           | вул. Велика Васильківська, 36   | Європейська кухня                        | 80              | 4,5                                                       |
| Хачапури «Мама Манана»                   | вул. Велика Васильківська, 44   | Грузинська кухня                         | 60              | 4,5                                                       |
| Ресторан «GEORGIAN HOUSE»                | вул. Велика Васильківська, 36   | Грузинська кухня                         | 70              | 4,1                                                       |
| Ресторан «Adele»                         | вул. Велика Васильківська, 29   | Ізраїльська кухня                        | 120             | 4,95                                                      |
| Ресторан «Under Wonder»                  | вул. Велика Васильківська, 21   | Італійська кухня                         | 70              | 4,5                                                       |
| Ресторан «Рішельє»                       | вул. Велика Васильківська, 23 А | Європейська кухня                        | 80              | 4,3                                                       |
| Ресторан «Spezzo»                        | вул. Велика Васильківська, 32   | Італійська кухня                         | 90              | 4,7                                                       |
| Ресторан «Сейф»                          | вул. Велика Васильківська, 23 А | Європейська кухня                        | 100             | 3,5                                                       |
| Ресторан «Коуа»                          | вул. Велика Васильківська, 1-3  | Азіатська кухня                          | 60              | 3,7                                                       |
| Ресторан «Famous»                        | вул. Велика Васильківська, 5    | Європейська, італійська, азіатська кухні | 80              | 4,5                                                       |
| Ресторан «Nam Modern Vietnamese Cuisine» | вул. Велика Васильківська, 48   | В'єтнамська кухня                        | 70              | 4,7                                                       |
| Ресторан «Al Faro»                       | вул. Велика Васильківська, 49 А | Італійська кухня                         | 100             | 4,0                                                       |
| Моно-ресторан «Rooster Grill»            | вул. Велика Васильківська, 68   | М'ясне спрямування                       | 90              | 4,0                                                       |
| Ресторан «Himalai»                       | вул. Велика Васильківська, 80   | Індійська кухня                          | 80              | 3,5                                                       |



Продовження таблиці 1.1

| 1                              | 2                                   | 3                     | 4  | 5   |
|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|----|-----|
| Ресторан «Мураками»            | вул. Велика<br>Васильківська, 57/3  | Японська кухня        | 70 | 4,3 |
| Ресторан «Хачапурі та<br>Вино» | вул. Велика<br>Васильківська, 57/3  | Грузинська<br>кухня   | 60 | 5,0 |
| Ресторан «Кувшин»              | вул. Івана Федорова,<br>10          | Грузинська<br>кухня   | 60 | 4,5 |
| Ресторан «Воно»                | вул. Івана<br>Федорова, 4           | Паназіатська<br>кухня | 70 | 4,2 |
| Ресторан-чайхона<br>«Eshak»    | вул. Велика<br>Васильківська, 85/87 | Узбекська кухня       | 70 | 3,5 |
| Ресторан «Bassano»             | вул. Велика<br>Васильківська, 100   | Італійська кухня      | 50 | 4,4 |
| Ресторан «Одесса»              | вул. Велика<br>Васильківська, 114   | Авторська кухня       | 65 | 4,5 |

Аналізуючи табл. 1.1 бачимо, що в обраному ареалі діяльності зосереджена достатньо велика кількість підприємств харчування різного концептуального спрямування. Зважаючи на це формат проектного закладу ресторанного господарства – гастрономічне сучасне кафе з зосередженням на м'ясних стравах виключно від локального постачальника з демократичними цінами та форматом обслуговування «Quick and Casual». Визначений середній чек – 300-350 грн.

Перевагами серед конкурентів даного кафе будуть:

- професіональний підхід до створення дозвілля клієнтів та атмосфери закладу в цілому;
- авторські технології створення та приготування страв за допомогою технології Sous-Vide;
- співпраця з фермерськими господарствами на партнерських умовах, що значно знизить собівартість страви та ціну сировини та підвищить їх якість;
- демократичні ціни, за рахунок співпраці з виробниками напрямку, співпраця з кейтерінговими компаніями та доставками («Uber Eat's», «Glovo»)
- висока швидкість обслуговування гостей, що значно підвищить оборотність місця;
- дизайн торгового залу у стилі модерн, а саме моноколір та використання великої кількості рослин для озелення закладу;



- проведення майстер-класів у вихідні дні для відвідувачів та їх дітей;
- арт-стіна, де будуть висіти фото відвідувачів, пам'ятних вечорів і подій, відомих гостей; наявність ді-джейського пульта для проведення вечірок у вихідні дні та свята.

### Неймінг закладу

Для відображення концепції і специфікації проєктованого закладу, відтворення формату «Casual» обрано неймінг «People's food». Така назва спрямована на формування в голові відвідувачів думки, що тут в першу чергу збираються друзі та колеги. Атмосфера проста, для всіх, без розділу на класи, адже саме тому тут можна зустріти, як звичайних студентів, так і відомих гостей.

Для проєктованого гастро-кафе розроблено фірмовий логотип, який представлено на рис. 1.2.

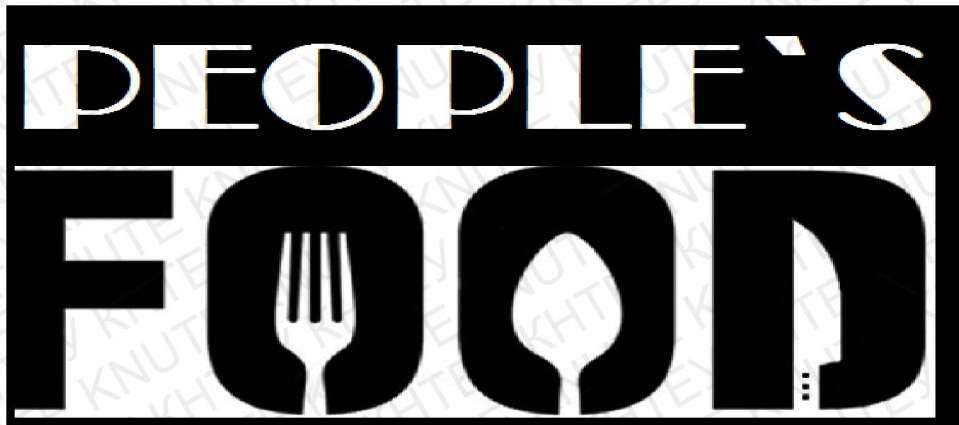


Рис. 1.2. Логотип проєктованого кафе «People's food»

Підприємство позиціонуватиме себе як демократичне кафе, для любителів м'яса і не тільки, відтворення рецептів і технік найкращих шеф-кухарів світу з відображенням розвитку закладу у соціальних мережах «Facebook», «Instagram», ексклюзивним дизайном, рослинами і монокольором інтер'єру. Все це дозволить:

- зацікавити більше споживачів, за рахунок використання технології Sous-Vide, що стимулюватиме інтерес відвідувачів до проєктованого кафе;
- забезпечити розвиток та розширення ринку ресторанного господарства у м. Києві та області;
- висвітлення цікавих подій проєктованого кафе у соціальних мережах, що допоможе закладу стати популярним серед жителів столиці.



Місія гастро-кафе - нетрадиційний європейський підхід до ресторанного бізнесу та створення дружніх взаємовідносин з гостями підприємства.

Заклади ресторанного господарства, які працюють за подібним форматом у столиці всього п'ять підприємств, серед них: «The Burger», «The Cake», «Жизнь замечательных людей», «Любимый дядя» та «Druzi cafe&bar».

**Легенда кафе** – сучасне демократичне гастро-кафе, що запрошує до себе друзів пригостити м'ясом, яке тане в роті; випити смачний прохолодний коктейль за теплою душевною розмовою.

Фірмовий слоган проєктованого гастро-кафе: «People's food - ми створюємо твій настрій. Бо тут всі – свої. А готуємо ми для своїх так, як ні для кого»

## 1.2. Гастрономічний бренд

Основний напрям гастро-кафе «People's food» це всесвітньо відомі м'ясні страви, приготовлені в Sous Vide за авторською технологією. Фірмовими стравами закладу будуть: куряча грудка Sous-vide в тайському стилі, куряче стегно «Теріякі», свинні ребра в американському стилі, стейк Рібай по-українськи, сендвіч з пастромі та телячі щічки Sous-vide, які готуються 15 годин (дод. А). Страви плануємо подавати американським способом.

М'ясні страви планується подавати на дерев'яних дощачках або глиняних тарілках, у супроводженні соусів та зелені (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Приклад подачі у проєктованому гастро-кафе «People's food»

Для залучення більшої кількості споживачів розроблено сезонні страви, знижки та спеціалізовані пропозиції. Барне меню гастро-кафе «People's food» представлено широким асортиментом вин, сидрів, крафтового пива, авторських коктейлів, великого вибору безалкогольних коктейлів та лимонадів.

Проектоване підприємство планує запровадити швидкість під час обслуговування: приготування напоїв не вище 5 хвилин, приготування страв не вище 15 хвилин.

Гастро-кафе «People's food» напряду працюватиме з фермерськими підприємствами, які постачатимуть якісну та свіжу продукцію, а саме м'ясо, рибу, молочні продукти, овочі та фрукти. Переважаюча кількість став буде готуватися з локальних продуктів, таким чином підтримуючи українського виробника. Під час зберігання м'яса або риби планується використовувати вакуумний метод зберігання сировини, при цьому продукція зберігається набагато краще і довше.

### **Концептуальний дизайн та атмосфера**

Дизайн гастро-кафе «People's food» виконано у стилі модерн. В кафе розташовуватиметься один зал, розрахований на 50 місць, в якому буде працювати відкритий бар та кухня. Відкрита частина кухні – це місце, де споживачі зможуть дивитися за робочим процесом приготування страв. Під час тематичних вечорів чи майстер-класів планується влаштовувати шоу та демонструвати частину процесів приготування відвідувачам. При потребі вікно відкритої кухні можна перелаштувати на екран та транслювати кіно або спортивні події.

Основний колір інтер'єру закладу – темно-бежевий, доповнюючі відтінки чорного та темно-зеленого. У торгівельній залі кафе знаходитиметься велика кількість живих рослин, стіни прикрашатимуть фото та малюнки видатних людей (шеф-кухарів, акторів та музикантів) [49]. Вікна закладу будуть високими, виконані в чорному кольорі та виходитимуть на вул. В.Васильківська. Освітлення в залі виконано за рахунок світильників та ламп на стелі, для доповнення декору розміщено торшери та бра на стінах. Також плануються створити фальш-акваріуми в стінах з різними повітряними кольоровими прикрасами, які будуть ввечері



загравати яскравими кольорами, тим самим створюючи приємну атмосферу для відвідувачів.

Стіни матимуть темно-зелене та темно-бежеве забарвлення, облицьовані дерев'яними дощечками в деяких місцях. Одна з стін буде дзеркальною з затемненням, для візуального збільшення простору кафе.

Оскільки в кафе буде частково відкрита кухня, в залі будуть встановлені шумопоглинаючі матеріали внизу столів. Для любителів потанцювати передбачено танцювальний майданчик та естраду, а також арт-стіну, де знаходитимуться фото гостей закладу.

В залі гастро-кафе плануємо розташувати столи на 2 і 4 особи, але за потребою їх можливо буде компонувати в більш великі столи. Місця для сидіння представлені комфортними диванами та кріслами-стільцями, виконаними у темно-бежевому та чорному кольорах.

Вдень гратиме спокійна ненав'язлива сучасна deer та lounge музика, ввечері - сучасна музика та сети від відомих дід-джеїв. Планується створення тематичних вечорів по вихідним та на свята, запрошення музикантів та дід-джеїв. По вечорам влаштовуватимуть кіно-вечірки та трансляції спортивних подій.

Для подачі страв у гастро-кафе використовуватимуть керамічний та дерев'яний посуд, кам'яні дощечки; для напоїв – керамічну посуд для кави та чаю, скляні чайники, скляні чашки та скляний посуд для коктейлів і напоїв.

Уніформа персоналу виконана в стилі «casual» для працівників залу, для офіціантів та барменів – чорно-зелена форма (брюки або джинси, сорочки з короткими рукавами або легкі світшоти з емблемою кафе, блузи для жінок). Для працівників кухні – бежева форма в сучасному стилі та чорне взуття.

### **Сервіс**

Гастро-кафе «People's food» - це сучасний заклад для всіх без обмежень з принципом обслуговування «Quick & Casual». В кафе діє форма обслуговування гостей – повне обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним готівковим або безготівковим розрахунком. На підприємстві також

діятиме форма розрахунку через спеціально розроблений додаток для смартфонів. За його допомогою можна буде дізнатися:

- про повний асортимент страв та напоїв, актуальні пропозиції та найближчі майстер-класи, вечірки та тематичні вечори;
- накопичувати бали за кожне відвідування, які потім можна буде обміняти на їстівні компліменти та напої;
- залишити свій відгук чи скаргу;
- проголосувати за улюблену страву чи напій;
- переглянути та завантажити фото з заходів, які відбуваються у кафе;
- замовити страву на виніс у фірмовій упаковці.

Для збільшення кількості замовлень гастро-кафе планує співпрацювати з кейтерінговими компаніями та відомими доставками («Uber Eat's», «Glovo»).

Для доставки та замовлення продукція «to take away» розроблено фірмову упаковку з логотипом закладу, а для маленьких гостей - м'які іграшки, для закоханих - плюшеві вироби, які символізують кохання.

Для іменинників у гастро-кафе «People's food» передбачено секретні смачні дарунки, бонуси та певні сюрпризи. Плануємо проведення тематичних заходів, наприклад, недільний ранч з визначеною фіксованою ціною або день ребер (свині та яловичі ребра, приготовані різними способами, спеціально підібрані гарніри, соуси та напої і коктейлі для них).

Рекламну вивіску розміщена над входом в до підприємства харчування, для якіснішого розпізнавання ввечері вона буде підсвічуватися.

Для зручності гостей, як приїхали на автомобілі, біля входу в кафе працюватиме парковка.

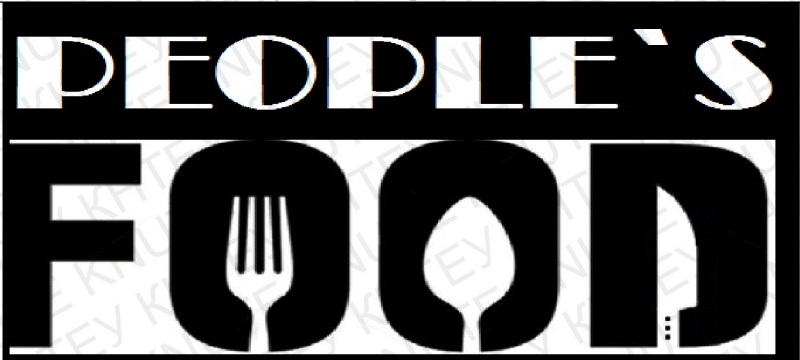
Враховуючи місцезнаходження та тип проектного закладу ресторанного господарства режим роботи планується наступний:

- в будні дні – з 11:00 до 23:00 години;
- у вихідні дні та свята з 11:00 до 24:00 години.

Перераховані концептуальні ознаки гастро-кафе на 50 місць зводимо у табл. 1.2.



## Концепція гастро-кафе «People's food»

| Ознаки концепції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Характеристика ознаки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Країна розташування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Україна                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Адміністративна територія                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | місто Київ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Адміністративний район населеного пункту                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | вулиця Велика Васильківська, 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Рівень туристичної і ділової активності району                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Високий рівень туристичної та ділової активності                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Насиченість регіонального ринку послуг РГ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ресторани: «ЖЗЛ», «Мама Манана», «Georgian House», «Adele», «Under Wonder», «Рішельє», «Spezzo», «Сейф», «Koya», «Famous», «The Burger», «NAM», «Al Faro», «Rooster Grill», «Himalai», «Мураками», «Хачапурі та Вино», «Кувшин», «Boho», «Eshak», «Bassano», «Одесса», закусочні, фаст-фуди та кав'ярні                                                                   |
| <b>Неймінг</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Тип закладу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Гастро-кафе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Неймінг                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | «People's food»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Легенда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Сучасне демократичне гастро-кафе, що запрошує до себе друзів пригостити м'ясом, яке тане в роті; випити смачний прохолодний коктейль за теплою душевною розмовою                                                                                                                                                                                                          |
| Логотип                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Концептуальне меню</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Всесвітньо відомі м'ясні страви, приготовлені за технологією Sous Vide за авторською технологією. Фірмовими стравами закладу будуть: куряча грудка Sous-vide в тайському стилі, куряче стегно «Теріякі», свинні ребра в американському стилі, стейк Рібай по-українськи, сендвіч з пастромі та телячі щічки Sous-vide, які готуються 15 годин. Барне меню представлено широким асортиментом вин, сидрів, крафтового пива, авторських коктейлів, великого вибору безалкогольних коктейлів та лимонадів. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Стиль дизайну                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Модерн                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Фірмові кольори                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Темно-бежевий, відтінки чорного та темно-зеленого                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Фірмові атрибути, атмосфера                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Велика кількість живих рослин, стіни прикрашатимуть фото та малюнки видатних людей (шеф-кухарів, акторів та музикантів). Освітлення виконано за рахунок світильників та ламп на стелі, для доповнення декору розміщено торшери та бра на стінах. Фальш-акваріуми в стінах з різними повітряними кольоровими прикрасами, які будуть ввечері загравати яскравими кольорами. |



| Ознаки концепції                            | Характеристика ознаки                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Сервіс</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Формат закладу, рівень сервісу              | Гастрономічне сучасне кафе з зосередженням на м'ясних стравах виключно від локального постачальника з демократичними цінами та форматом обслуговування «Quick and Casual».<br>Визначений орієнтовний середній чек – 300-350 грн.                                                                                               |
| Види обслуговування                         | Індивідуальне та бенкетне обслуговування                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Види меню                                   | Меню вільного вибору                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Форми обслуговування                        | Повне обслуговування                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Додаткові послуги                           | співпраця з кейтерінговими компаніями та доставками («Uber Eat's», «Glovo»); арт-стіна, де будуть висіти фото відвідувачів, пам'ятних вечорів і подій, відомих гостей; додаток для смартфонів для замовлення страв, отримання бонусів; парковка; наявність ді-джейського пульта для проведення вечірок у вихідні дні та свята. |
| Режим роботи                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• в будні дні – з 11:00 до 23:00 години;</li> <li>• у вихідні дні та свята з 11:00 до 24:00 години.</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
| Кількість місць                             | Торговельна зала на 50 осіб                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Середня прогнозна оборотність місця за день | 4,2 рази                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

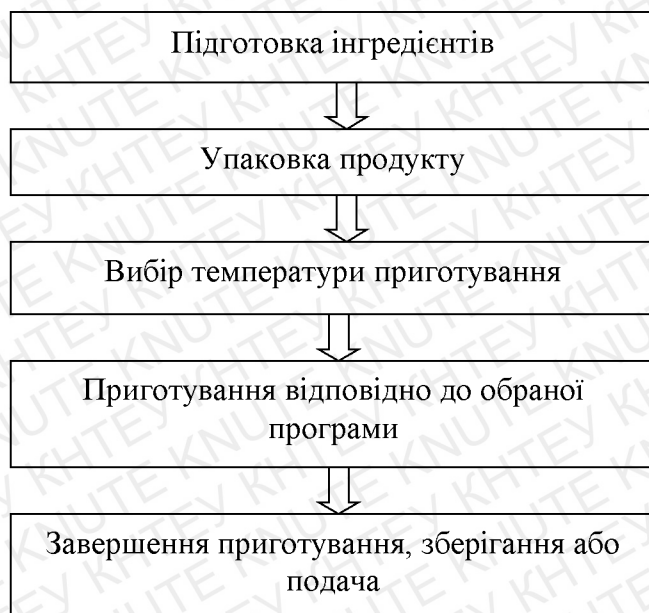
Індустрія ресторанного господарства, незважаючи на складність роботи, є однією з найбільш динамічно розвинених у нашій країні в будь-яких економічних умовах. Головним завданням підприємств харчування є надання послуг населенню у формі організованого споживання широкого асортименту страв відповідного кулінарного спрямування, задоволення потреб у їжі та створення естетичних насолоди [16]. Для вирішення цих завдань закладу ресторанного господарства необхідно підвищувати культуру обслуговування, поліпшувати якість продукції, що випускається, застосовувати маркетингову політику, збільшувати асортимент пропонованих послуг і товарів, впроваджувати новітні технології для приготування їжі з урахуванням знань про раціональне харчуванні.

Перспективним напрямком вдосконалення в цій області є обробка сировини при знижених температурних режимах (не перевищує 90°C) з попереднім вакуумним упаковуванням в полімерну, термостійку плівку, відома як технологія sous-vide [13]. Перевагами застосування технології sous-vide є [17]:

- при приготуванні в запечатаному пакеті продукти зберігають усі смаки та аромати, які в звичайних умовах частково втрачаються в процесі термічної обробки;
- при низькотемпературній обробці не руйнуються клітинні мембрани, тому готова страва виходить набагато соковитішою;
- збільшення терміну зберігання виготовленої продукції, за рахунок вакуумного пакування та відсутності контакту з повітрям;
- збереження максимальної кількості вітамінів, мінеральних речовин та отримання унікальної хрусткої текстури;
- економія електроенергії.

Цей метод був розроблений в середині 1970-х років шеф-кухарем Джорджем Пралюсом, який працював у всесвітньо відомому ресторані Troisgros (Роан, Франція). Він вперше приготував фуа-гра в вакуумному пакеті, виявивши, що печінка володіє більш ніжним смаком і кращою текстурою після обробки за технологією sous-vide.

Загальна технологічна послідовність приготування страв за рахунок методу sous-vide наведена на рис.1.4 [42].



*Рис. 1.4. Технологія приготування страв за рахунок методу sous-vide*

Перспективним продуктом для приготування страв за рахунок методу sous-vide є м'ясна сировина, яка вважається джерелом цінних харчових речовин, а саме

заліза, селену, міді, цинку, марганцю, що відсутні в харчових продуктах рослинного походження, або мають погану біодоступність [23]. Однак під час його теплової обробки частина біологічних речовин втрачається під впливом високих температур, тому застосування технології sous-vide для поліпшення хімічного складу та структури гарячих страв із м'яса є актуальним завданням на сьогодні.

Класичні температури і час приготування у sous-vide в залежності від типу м'яса представлені в табл. 1.3 [50].

**Метою роботи** є дослідження можливості використання технології sous-vide для розширення асортименту гарячих м'ясних страв.

**Об'єкт дослідження:** технологія галантину з начинкою із адигейського сиру, шпинату та спіруліни приготовленого за технологією sous-vide.

**Предмет дослідження:** галантин з курки, адигейський сир, шпинат, спіруліна, технологія sous-vide. За контроль взято традиційну рецептуру галантину з курки фаршированого (№ 97 Збірника рецептур страв та кулінарних виробів).

**Методи дослідження:** органолептичні, фізико-хімічні, технологічні, математичні.

Таблиця 1.3

#### Температури і час приготування у sous-vide в залежності від типу м'яса

| Тип продукту                   | Ступінь готовності   | Температура, °C | Час (мінімальний) | Час (максимальний) |
|--------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| Курка                          | Виключно ніжне м'ясо | 60              | 1 година          | 6 години           |
|                                | М'яке і ніжне м'ясо  | 65              | 1 година          | 6 години           |
|                                | Well Done            | 75              | 1 година          | 6 години           |
| Яловичина стейк                | Medium Rare          | 52              | 1 година 30 хв.   | 3 години           |
|                                | Medium               | 56              | 1 година 30 хв.   | 3 години           |
|                                | Medium Well          | 62              | 1 година 30 хв.   | 3 години           |
| Яловичина (roast beef)         | Rare                 | 50              | 7 годин           | 16 годин           |
|                                | Medium Rare          | 55              | 6 годин           | 14 годин           |
|                                | Well Done            | 70              | 5 годин           | 11 годин           |
| Свинина (відбивна з кісточкою) | Rare                 | 58              | 1 година          | 4 години           |
|                                | Medium Rare          | 62              | 1 година          | 4 години           |
|                                | Well Done            | 70              | 1 годину          | 4 години           |
| Жорсткий відруб                | Rare                 | 60              | 8 годин           | 24 години          |
|                                | Medium Rare          | 68              | 8 годин           | 24 години          |
|                                | Well Done            | 85              | 8 годин           | 16 годин           |

Абробація результатів випускного кваліфікаційного проекту здійснена у збірнику наукових праць студентів-магістрів за темою «Використання технології



sous-vide як перспективний спосіб розширення асортименту гарячих м'ясних страв» (дод. Б). Акт впровадження розробленої продукції наводимо у дод. В.

Технологічна схема на розроблену рецептуру галантину приготовленого за технологією sous-vide розроблена та наведена у дод. Г. Розроблено технологію галантину з курки приготовленого за технологією sous-vide (табл. 1.4) [35]. Для покращення хімічного складу начинку із зеленого горошку замінено на адигейський сир, шпинат та спіруліну.

Таблиця 1.4

**Рецептурний склад галантину приготовленого за технологією sous-vide**

| Найменування сировини         | Галантин (контроль) | Галантин приготовлений за технологією sous-vide |            |            |
|-------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------|------------|------------|
|                               |                     | Дослід 1                                        | Дослід 2   | Дослід 3   |
| Курка                         | 54                  | 54                                              | 54         | 54         |
| Свинина                       | 23                  | 23                                              | 23         | 23         |
| Шпик                          | 15                  | 15                                              | 15         | 15         |
| Яйця                          | 10                  | 10                                              | 10         | 10         |
| Горошок зелений консервований | 16                  |                                                 |            |            |
| Адигейський сир               |                     | 9                                               | 8          | 6          |
| Шпинат                        |                     | 5                                               | 4          | 4          |
| Спіруліна                     |                     | 2                                               | 4          | 6          |
| Молоко                        | 5                   | 5                                               | 5          | 5          |
| Мускатний горіх               | 0,1                 | 0,1                                             | 0,1        | 0,1        |
| Сіль                          | 0,5                 | 0,5                                             | 0,5        | 0,5        |
| Перець чорний мелотий         | 0,1                 | 0,1                                             | 0,1        | 0,1        |
| <b>Вихід</b>                  | <b>100</b>          | <b>100</b>                                      | <b>100</b> | <b>100</b> |

Якість розробленого галантину приготовленого за технологією sous-vide, найбільшу кількість балів, отримав дослід №2, в якому кількість адигейського сиру склала 8 г, шпинату та спіруліни по 4 г. При цьому поєднанні покращився смак, запах та зовнішній вигляд у порівнянні з контрольним зразком. При збільшенні кількості ламінарії відчувається присмак водоростей та погіршується колір страви.

Приготування галантину за технологією sous-vide та покращенням складу начинки сприяє підвищенню вмісту у готовій страві білку - на 35%, вуглеводів – на 146,2%, харчових волокон – на 126,4%, кальцію – на 228,%, магнію – на 71,1%, заліза – на 137,2%, йоду в 1,5 рази, селену – на 26,1%, вітаміну А – на 169,1%, тіаміну – на 109,5%, рибофлавіну – на 142,7%, фолієвої кислоти – на 96,8% та аскорбінової кислоти в 3 рази у порівнянні з контрольним зразком.

### 1.3. Виробничий процес

На основі нормативних документів складаємо схему виробничо-торговельної структури проектного гастро-кафе «People's food», наводимо на рис. 1.5 [37].

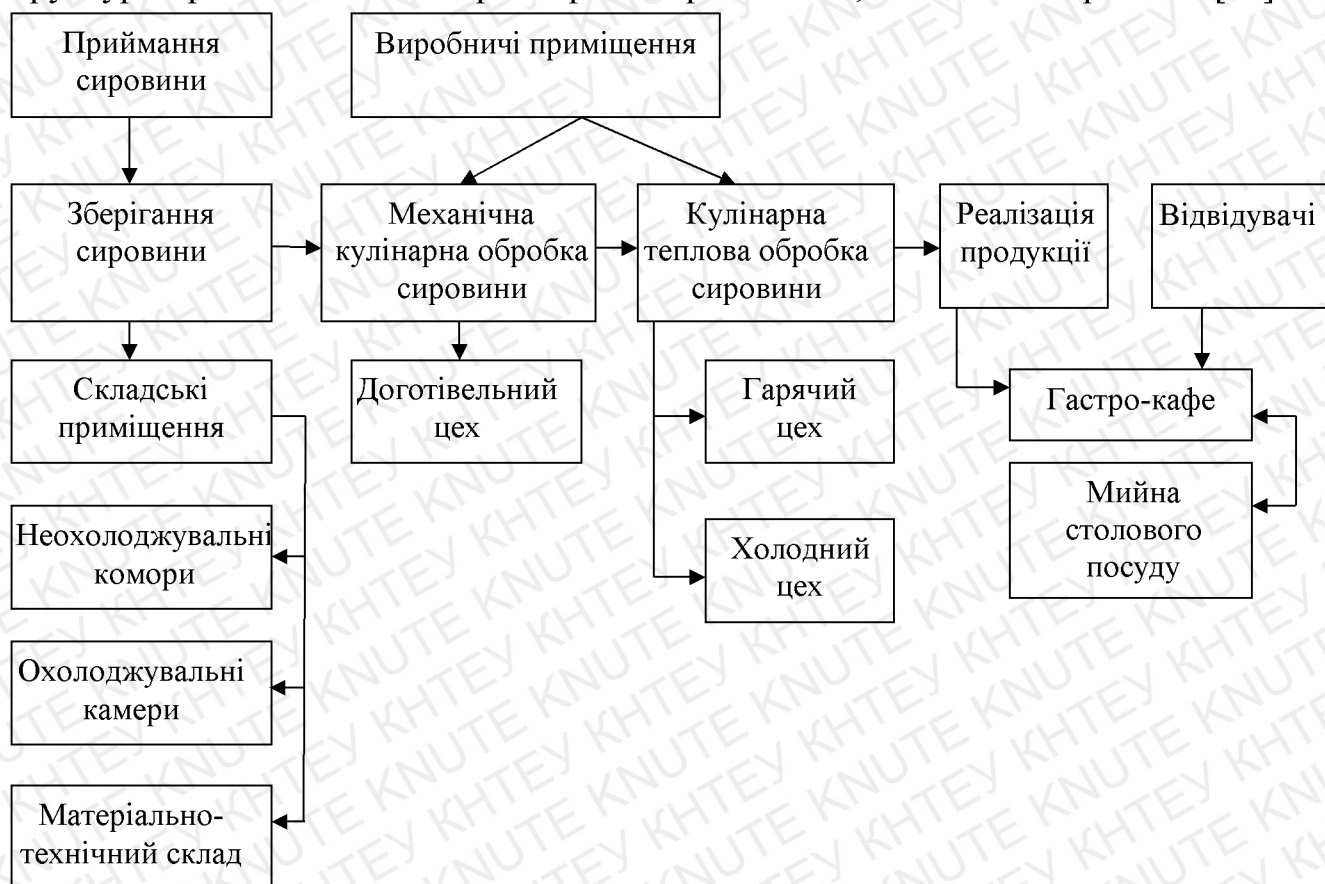


Рис. 1.5. Схема виробничо-торговельної структури гастро-кафе «People's food»

Виробнича програма гастро-кафе визначається на основі графіка добової динаміки попиту торговельного залу, де початковими даними є:

- режим роботи закладу;
- середня тривалість прийому їжі
- коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів у торговельному залі закладу визначається за формулою 1.1 [41]. Прогнозовану динаміку завантаження зали гастро-кафе на 50 місць наводимо у табл. 1.5.

Денна оборотність місця у гастро-кафе «People's food» становить:  $h=208/50=4,2$  рази [41].

Найбільш завантажені години в торговельному залі гастро-кафе «People's food» з 12.00 до 15.00 та з 18.00 до 21.00 години.

Таблиця 1.5

**Прогнозована динаміка завантаження зали гастро-кафе «People's food»**

| Години роботи                  | Оборотність місця за годину, разів | Заповненість зали, частка одиниці | Кількість відвідувачів |
|--------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 11:00-12:00                    | 1,5                                | 0,1                               | 8                      |
| 12:00-13:00                    | 1,5                                | 0,2                               | 15                     |
| 13:00-14:00                    | 1,5                                | 0,5                               | 38                     |
| 14:00-15:00                    | 1                                  | 0,3                               | 15                     |
| 15:00-16:00                    | 1                                  | 0,2                               | 10                     |
| 16:00-17:00                    | 1                                  | 0,1                               | 5                      |
| 17:00-18:00                    | 1                                  | 0,3                               | 15                     |
| 18:00-19:00                    | 0,7                                | 0,6                               | 21                     |
| 19:00-20:00                    | 0,7                                | 0,9                               | 32                     |
| 20:00-21:00                    | 0,5                                | 0,7                               | 18                     |
| 21:00-22:00                    | 0,7                                | 0,5                               | 18                     |
| 22:00-23:00                    | 1                                  | 0,3                               | 15                     |
| Кількість відвідувачів за день |                                    |                                   | 208                    |

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах гастро-кафе People's food» розраховуємо за формулою 1.3 та зводимо у табл. 1.6 [41].

Таблиця 1.6

**Погруповий розподіл страв та напоїв гастро-кафе «People's food»**

| Група страв                  | Коефіцієнт споживання страв | Денна кількість страв |
|------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Фірмові страви               | 0,2                         | 62                    |
| Холодні закуски              | 0,7                         | 146                   |
| Гарячі закуски               | 0,3                         | 62                    |
| Супи                         | 0,5                         | 104                   |
| Основні страви               | 0,9                         | 187                   |
| Гарніри                      | 0,3                         | 62                    |
| Соуси                        | 0,15                        | 31                    |
| Солодкі страви               | 0,4                         | 83                    |
| Хліб, кг                     | 0,05                        | 16                    |
| Гарячі напої:                | 0,4                         | 83                    |
| - чай                        | 0,6                         | 50                    |
| - кава                       | 0,4                         | 33                    |
| Холодні напої:               | 0,6                         | 125                   |
| - фреші                      | 0,3                         | 38                    |
| - напої власного виробництва | 0,4                         | 50                    |
| - вода солодка газована, сік | 0,2                         | 25                    |
| - вода мінеральна            | 0,1                         | 13                    |
| Напої алкогольні:            |                             |                       |
| - крафтове пиво, л           | 0,1                         | 21                    |
| - білі вина, л               | 0,05                        | 10                    |
| - червоні вина, л            | 0,05                        | 10                    |
| - сидр, л                    | 0,1                         | 21                    |
| - алкогольні коктейлі, л     | 0,1                         | 21                    |



На основі визначеної денної кількості страв і напоїв розраховуємо виробничу програму гастро-кафе «People's food», дані зводимо у дод. Д.

Кількість сировини необхідної для виконання виробничої програми гастро-кафе визначали за меню шляхом складання продуктової відомості (формула 1.3) [41]. Необхідна кількість сировини для виконання виробничої програми гастро-кафе «People's food» зведена у дод. Е.

До проектового гастро-кафе поставки будуть здійснюватися переважно один раз на два-три дні для забезпечення гостей свіжими та якісними стравами. Для підвищення економічної ефективності функціонування кафе використовуємо логістичний підхід «гнучке виробництво». Оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів гастро-кафе наводимо у дод. Ж.

Виробничий процес приймання та зберігання сировинних запасів у проектованому гастро-кафе представлено у вигляді структурно-технологічної схеми (рис 1.6) [34].

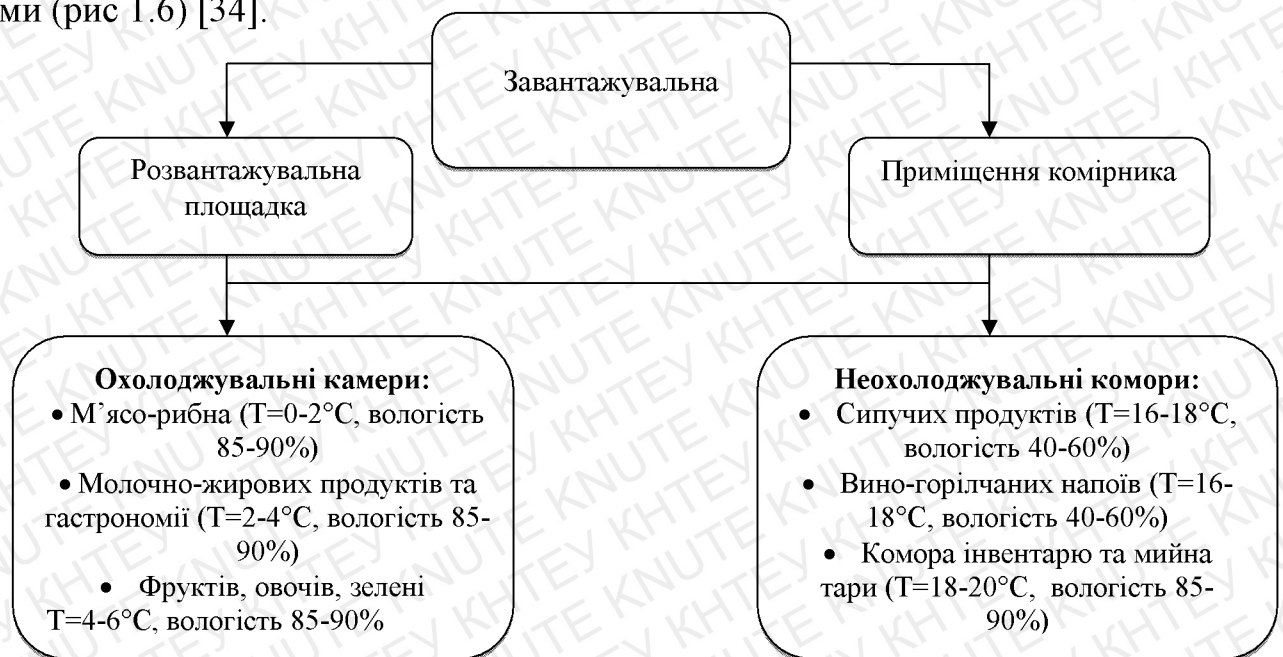


Рис.1.6. Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів у гастро-кафе

При проектуванні складської групи приміщень передбачаємо раціональні умови зберігання для сировини кожної групи з обов'язковим дотриманням умов товарного сусідства. Проектування процесу складування і зберігання продуктів наведено у табл. 1.7 [47].

## Проектування процесу складування і зберігання продуктів

| Назва приміщення                 | Елемент процесу                                                                                                                                | Устаткування                                          | Кількість, од | Марка                    | Довжина, мм | Ширина, мм | Площа, м <sup>2</sup> | Професійно-кваліфікаційний склад |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|-------------|------------|-----------------------|----------------------------------|
| 1                                | 2                                                                                                                                              | 3                                                     | 4             | 5                        | 6           | 7          | 8                     | 9                                |
| Завантажувальна                  | Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів. Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення | Візок вантажний                                       | 2             | Україна РПТ-009Н - 200 М | 600         | 1000       | 1,2                   | Комірник, вантажник              |
|                                  |                                                                                                                                                | Ваги                                                  | 1             | CAS DB-150H              | 420         | 635        | 0,26                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Ваги настільні                                        | 1             | CAS EM-15RB              | 335         | 320        | -                     |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Стіл виробничий                                       | 2             | Orest B-6                | 1200        | 600        | 1,44                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа зайнята під устаткуванням, м <sup>2</sup>       |               |                          |             |            | 2,9                   |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа завантажувальної, м <sup>2</sup>                |               |                          |             |            | 8,0                   |                                  |
| Камера м'ясо-рибних н/ф          | Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів                                                                                          | Середньотемпературна збірна камера                    | 1             | Полаір КХН-2,94          | 1360        | 1360       | 1,85                  | Комірник                         |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа м'ясо-рибної камери, м <sup>2</sup>             |               |                          |             |            | 4,0                   |                                  |
| Камера фруктових та овочевих н/ф | Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів                                                                                          | Середньотемпературна збірна камера                    | 1             | Полаір КХН-2,94          | 1360        | 1360       | 1,85                  | Комірник                         |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа камери фруктів, овочів, зелені, м <sup>2</sup>  |               |                          |             |            | 4,0                   |                                  |
| Комора сипучих продуктів         | Зберігання та відпуск сировини та напівфабрикатів                                                                                              | Підтоварники                                          | 2             | КИЙ-В                    | 1000        | 500        | 1,0                   | Комірник                         |
|                                  |                                                                                                                                                | Стелажі                                               | 2             | Orest N                  | 1200        | 600        | 1,44                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа зайнята під устаткуванням, м <sup>2</sup>       |               |                          |             |            | 2,44                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа комори сипучих продуктів, м <sup>2</sup>        |               |                          |             |            | 7,0                   |                                  |
| Комора виногорілчанних напоїв    | Зберігання та відпуск алкогольних та безалкогольних напоїв                                                                                     | Підтоварники                                          | 2             | КИЙ-В                    | 1000        | 500        | 1,0                   | Комірник                         |
|                                  |                                                                                                                                                | Стелажі                                               | 2             | Orest N                  | 1200        | 600        | 1,44                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа зайнята під устаткуванням, м <sup>2</sup>       |               |                          |             |            | 2,44                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа комори виногорілчанних напоїв, м <sup>2</sup>   |               |                          |             |            | 7,0                   |                                  |
| Комора інвентарю                 | Відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення                                                                                      | Підтоварники                                          | 1             | КИЙ-В                    | 1000        | 500        | 0,5                   | Комірник                         |
|                                  |                                                                                                                                                | Стелажі                                               | 1             | Orest N                  | 1200        | 600        | 0,72                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Ванна мийна                                           | 1             | Orest BM 1               | 800         | 600        | 0,48                  |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа зайнята під устаткуванням, м <sup>2</sup>       |               |                          |             |            | 1,7                   |                                  |
|                                  |                                                                                                                                                | Площа комори інвентарю та мийної тари, м <sup>2</sup> |               |                          |             |            | 4,0                   |                                  |

Після розробки організаційних заходів щодо діяльності складського господарства наведемо процес організації роботи у дод. К.

У гастро-кафе «People's food» виділено доготівельний цех, в якому відбувається первинна обробка продуктів та сировини для приготування страв і виробів. Доготівельний цех розділяємо на:

- м'ясо-рибне відділення;

- овочеве та фруктово-ягідне відділення.

М'ясо-рибне відділення передбачає обробку м'яса, птиці, риби в одному приміщенні. Враховуючи специфічний запах рибних продуктів, буде організовано роздільні потоки обробки м'яса і риби.

Овочеве та фруктово-ягідне відділення призначене для механічної обробки різних видів овочів та виробництва напівфабрикатів з них.

На рис. 1.7 наводимо структурно-технологічну схему доготівельного цеху гастро-кафе [29].



Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема виробничого процесу доготівельного цеху

Денна виробнича програма доготівельного цеху розробляємо на основі добової потреби підприємства у сировині та надається у дод. Л.



Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції (формула 1.4) [41].

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини та організація технологічного процесу доготівельного цеху проводимо у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

### Організація технологічного процесу доготівельного цеху

| Технологічні лінії                           | Технологічні операції                  | Добова кількість, кг | Кіл-ть людино-годин | Загальні витрати часу | Кваліфікація працівника |
|----------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|-------------------------|
| <i>Овочеве та фруктовো-ягідне відділення</i> |                                        |                      |                     |                       |                         |
| Лінія обробки картоплі та коренеплодів       | Обробка картоплі                       | 11,4                 | 3,4                 | 38,8                  | ІІІ розряд              |
|                                              | Обробка коренеплодів                   | 13,9                 | 3,2                 | 44,5                  | ІІІ розряд              |
| Лінія обробки зелені та капустяних овочів    | Обробка зелені                         | 9,0                  | 3,0                 | 27,0                  | ІІІ розряд              |
|                                              | Обробка капустяних овочів              | 3,0                  | 3,5                 | 10,5                  | ІІІ розряд              |
| Лінія обробки інших овочів                   | Обробка огірків, помідорів, баклажанів | 27,2                 | 3,0                 | 81,6                  | ІІІ розряд              |
| Лінія обробки фруктів                        | Обробка фруктів                        | 21,0                 | 3,0                 | 63,0                  | ІІІ розряд              |
| <i>М'ясо-рибне відділення</i>                |                                        |                      |                     |                       |                         |
| Лінія обробки м'яса                          | Обробка телятини, свинини, яловичини   | 28,7                 | 4,0                 | 114,8                 | ІІІ розряд              |
| Лінія обробки птиці та субпродуктів          | Обробка птиці та субпродуктів          | 23,9                 | 4,5                 | 107,6                 | ІІІ розряд              |
| Лінія обробки риби та морепродуктів          | Обробка риби                           | 17,4                 | 4,5                 | 78,3                  | ІІІ розряд              |
|                                              | Обробка морепродуктів                  | 5,7                  | 4,3                 | 24,5                  | ІІІ розряд              |
| <i>Всього по цеху</i>                        |                                        |                      |                     | 590,5                 |                         |

$$N_{яв} = 590,5 \cdot 100 / (3600 \cdot 9 \cdot 1,14) = 1,6$$

Визначення спискової чисельності робітників здійснюють по формулі 1.6 [41].  $N_{cn} = 1,6 \cdot 1,58 = 3$  особи

Кухарі у доготівельному цеху працюватимуть за ступінчастим графіком, тривалість зміни – 9 годин.

Підбір устаткування доготівельного цеху розраховуємо на основі обладнання, яке буде встановлене у приміщенні (табл. 1.9). Площу цехів гастро-кафе «People's food» визначаємо за формулою 1.11 [41].

Таблиця 1.9

**Підбір устаткування доготівельного цеху**

| Тип                                                          | Марка, модель         | Кіл-ть,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м² |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|-----------------------|--------|--------------|
|                                                              |                       |                | Довжина               | Ширина |              |
| М'ясо-рибне відділення                                       |                       |                |                       |        |              |
| Ванна мийна                                                  | Orest BM 1            | 2              | 800                   | 600    | 0,96         |
| Стіл виробничий                                              | Orest B-6             | 2              | 1200                  | 600    | 1,44         |
| Стіл виробничий з мийною ванною                              | Orest TWSI-1          | 1              | 1200                  | 600    | 0,72         |
| М'ясорубка                                                   | Fama TS 8 (FTSM 101E) | 1              | 270                   | 260    | -            |
| Ваги настільні порційні                                      | CAS SW-5              | 1              | 260                   | 287    | -            |
| Холодильна шафа                                              | Polair CV 110-S       | 1              | 1402                  | 620    | 0,84         |
| Полички настінні                                             | Orest WSI-2           | 1              | 1000                  | 400    | -            |
| Бачок для відходів                                           | Orest SB              | 1              | 470                   | 400    | 0,18         |
| Разом устаткування м'ясо-рибного відділення                  |                       |                |                       |        | 4,14         |
| Овочева та фруктово-ягідне відділення                        |                       |                |                       |        |              |
| Стіл виробничий                                              | Orest B-6             | 2              | 1200                  | 600    | 1,44         |
| Стіл виробничий з мийною ванною                              | Orest TWSI-1          | 1              | 1200                  | 600    | 0,72         |
| Стелаж                                                       | Orest N               | 1              | 1200                  | 600    | 0,72         |
| Полички настінні                                             | Orest WSI-2           | 1              | 1000                  | 400    | -            |
| Вакуумна пакувальна машина                                   | DMD GA-80P/N Plus     | 1              | 317                   | 438    | -            |
| Ваги настільні порційні                                      | CAS SW-5              | 1              | 260                   | 287    | -            |
| Овочерізка універсальна                                      | FROSTY HLC-300N       | 1              | 220                   | 580    | -            |
| Рукомийник                                                   | Orest підвісний       | 1              | 400                   | 340    | 0,14         |
| Бачок для відходів                                           | Orest SB              | 1              | 470                   | 400    | 0,18         |
| Разом устаткування овочевого та фруктово-ягідного відділення |                       |                |                       |        | 3,2          |

Площа доготівельного цеху становить:  $S=7,34/0,35=21 \text{ м}^2$ .

**Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції**

Процес виробництва готових страв у гастро-кафе «People's food» відбувається у гарячому та холодному цехах. У холодному цеху виготовляють холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів та напоїв.

На основі виробничих програм холодного та гарячого цехів складаємо схеми технологічних процесів, які відбуваються в цих цехах під час приготування страв. У відповідності до виробничої програми холодного цеху гастро-кафе виділяємо наступні ділянки для приготування страв: лінія холодних закусок; лінія приготування салатів; лінія приготування солодких страв.

Структурно-технологічна схема холодного цеху наведена на рис. 1.8 [29].



Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема приготування страв холодного цеху

Виробнича програма холодного цеху наведена у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

### Виробнича програма холодного цеху

| Назва виробу, страви                                                 | Кіл-ть порцій, шт. | Кіл-ть людино-хвилин | Загальні витрати часу |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Салат з куркою Sous-vide і локшиною в китайському стилі              | 6                  | 1,0                  | 6,0                   |
| Галантин приготовлений за технологією sous-vide                      | 11                 | 1,3                  | 14,3                  |
| Панна котта з маракуєю і чорною смородиною                           | 5                  | 1,1                  | 5,5                   |
| Тар-тар з лосося та авокадо з васабі соусом                          | 14                 | 0,9                  | 12,6                  |
| Салат з копченим вугром, насінням сезаму і імбирно-цитрусовим соусом | 7                  | 0,9                  | 6,3                   |
| Салат з креветками, кіноа та манго сальсо                            | 11                 | 0,8                  | 8,8                   |
| Салат зі смаженою курячою печінкою та печерицями                     | 8                  | 0,9                  | 7,2                   |
| Салат з качиним філе та яйцем пашот                                  | 15                 | 0,9                  | 13,5                  |
| Салат з кіноа                                                        | 13                 | 0,9                  | 11,7                  |
| Салат з сиром ДорБлю, овочами                                        | 9                  | 0,9                  | 8,1                   |
| Курячий паштет з цибулевим карамельним мармеладом                    | 10                 | 1,3                  | 13,0                  |
| Карпаччо з яловичини з кедровими горіхами, оливками                  | 7                  | 0,9                  | 6,3                   |
| Хумус подається з овочевими палочками                                | 11                 | 1,2                  | 13,2                  |
| Найсмачніший гуакамоле подається з начос                             | 16                 | 1,2                  | 19,2                  |
| Дві піти з сулугуні                                                  | 13                 | 1,3                  | 16,9                  |
| Сендвіч з пастромі                                                   | 12                 | 1,2                  | 14,4                  |
| Песто                                                                | 8                  | 0,9                  | 7,2                   |
| Барбекю                                                              | 7                  | 0,9                  | 6,3                   |
| Тартар                                                               | 9                  | 0,9                  | 8,1                   |
| Панна котта з ягідним сорбетом                                       | 6                  | 1,1                  | 6,6                   |
| Морозиво в асортименті                                               | 9                  | 0,8                  | 7,2                   |
| Разом                                                                |                    |                      | 212,4                 |

Чисельність виробничого персоналу холодного цеху становить:

$$N_{яв.} = 212,4 \cdot 100 / (9 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 0,6$$



$$N_{\text{сн.}}=0,6*1,58= 1 \text{ особа}$$

У холодному цеху працюватиме 1 кухар, робочий день триватиме 9 годин.

У відповідності до виробничої програми цеху виділяють: лінію приготування супів; лінію приготування основних страв; лінію приготування солодких страв.

Структурно-технологічна схема гарячого цеху наведена на рис. 1.9.



Рис. 1.9. Структурно-технологічна схема приготування страв гарячого цеху

На основі меню та денної кількості порцій складаємо виробничу програму гарячого цеху (дод. М). Чисельність виробничого персоналу гарячого цеху склала.

$$N_{\text{яв}}=604,1*100/(9*1,14*3600)=1,6$$

$$N_{\text{сн}}=1,6*1,58= 3 \text{ особи}$$

У гарячому цеху працюватимуть 3 кухарів по 9 годин кожний за ступінчастим графіком. Кількість страв що реалізують за кожну годину роботи залу, визначаємо за формулами 1.12, 1.13 [41]. Графік погодинної реалізації страв у виробничих цехах гастро-кафе «People's food» представлено у дод. Н.

При виборі просторового рішення забезпечення процесу механічного кулінарного оброблення враховано оптимізацію виробничого процесу, максимальне завантаження устаткування. Підбір устаткування для холодного та гарячого цехів гастро-кафе «People's food» проводимо у табл. 1.11 та 1.12 [47].

Таблиця 1.11

**Підбір устаткування холодного цеху**

| Тип                        | Марка, модель     | Кіл-ть,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|----------------------------|-------------------|----------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                            |                   |                | довжина               | ширина |                          |
| Стіл виробничий            | Orest B-6         | 3              | 1200                  | 600    | 2,16                     |
| Ванна мийна                | Orest BM 1        | 1              | 800                   | 600    | 0,48                     |
| Слайсер                    | FROSTY HBS-300    | 1              | 540                   | 440    | -                        |
| Міксер                     | FROSTY FM-7       | 1              | 250                   | 410    | -                        |
| Блендер                    | Frosry FB-9003    | 1              | 230                   | 350    | -                        |
| Овочерізка                 | FROSTY HLC-300N   | 1              | 220                   | 580    | -                        |
| Вакуумна пакувальна машина | DMD GA-80P/N Plus | 1              | 317                   | 438    | -                        |
| Холодильна шафа            | Polair CV 110-S   | 1              | 1402                  | 620    | 0,84                     |
| Стіл холодильний           | Orest RTD-2/7     | 1              | 1500                  | 700    | 1,05                     |
| Ваги настільні порційні    | CAS SW-5          | 1              | 260                   | 287    | -                        |
| Полиця настінна            | Orest WSI-2       | 2              | 1000                  | 400    | -                        |
| Стелаж                     | Orest N           | 1              | 1200                  | 600    | 0,72                     |
| Рукомийник                 | Orest підвісний   | 1              | 400                   | 340    | 0,14                     |
| Бачок для відходів         | Orest SB          | 1              | 470                   | 400    | 0,18                     |
| Разом площа устаткування   |                   |                |                       |        | 5,57                     |

Площа холодного цеху гастро-кафе становить:  $S=5,57/0,35=15 \text{ м}^2$

Таблиця 1.12

**Підбір устаткування гарячого цеху**

| Тип                      | Марка, модель    | Кіл-ть,<br>шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа,<br>м <sup>2</sup> |
|--------------------------|------------------|----------------|-----------------------|--------|--------------------------|
|                          |                  |                | довжина               | ширина |                          |
| Стіл виробничий          | Orest B-6        | 4              | 1200                  | 600    | 2,88                     |
| Ванна мийна              | Orest BM 1       | 1              | 800                   | 600    | 0,48                     |
| Гриль-мангал (хоспер)    | MOVILFRIT BR45   | 1              | 680                   | 535    | 0,36                     |
| Апарат Sous-vide         | FROSTY SV250     | 1              | 568                   | 429    | -                        |
| Блендер                  | Frosry FB-9003   | 1              | 230                   | 350    | -                        |
| Пароконвектомат          | Rational CM61    | 1              | 847                   | 771    | 0,65                     |
| Плита електрична         | FROSTY TH TZ-4   | 2              | 800                   | 650    | 1,04                     |
| Фритюрниця               | FROSTY HEF-161   | 1              | 270                   | 230    | -                        |
| Гриль                    | FROSTY EG-22     | 1              | 430                   | 325    | 0,14                     |
| Стелаж                   | Orest N          | 1              | 1200                  | 600    | 0,72                     |
| Мікрохвильова піч        | EASY LINE ME1630 | 1              | 545                   | 460    | -                        |
| Холодильна шафа          | Polair CV 110-S  | 1              | 1402                  | 620    | 0,84                     |
| Ваги настільні порційні  | CAS SW-5         | 1              | 260                   | 287    | -                        |
| Полиця настінна          | Orest WSI-2      | 2              | 1000                  | 400    | -                        |
| Кип'ятильник             | FROSTY FWBD-08B  | 1              | 220                   | 300    | -                        |
| Рукомийник               | Orest підвісний  | 1              | 400                   | 340    | 0,14                     |
| Бачок для відходів       | Orest SB         | 1              | 470                   | 400    | 0,18                     |
| Разом площа устаткування |                  |                |                       |        | 7,43                     |

Площа гарячого цеху гастро-кафе становить:  $S_z=7,43/0,3=25 \text{ м}^2$ .

У табл. 1.13 та 1.14 наведено підбір устаткування мийної столового та кухонного посуду, сервізної [47].

Таблиця 1.13

### Підбір устаткування мийної кухонного посуду

| Тип                      | Марка, модель   | Кіл-ть, шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------|-----------------|-------------|-----------------------|--------|-----------------------|
|                          |                 |             | довжина               | ширина |                       |
| Ванна мийна 2-х секційна | Orest BM-2HS    | 1           | 1200                  | 600    | 0,72                  |
| Стелаж                   | Orest N         | 1           | 1200                  | 600    | 0,72                  |
| Стіл виробничий          | Orest B-6       | 1           | 1200                  | 600    | 0,72                  |
| Рукомийник               | Orest підвісний | 1           | 400                   | 340    | 0,14                  |
| Бачок для відходів       | Orest SB        | 1           | 470                   | 400    | 0,18                  |
| Разом площа устаткування |                 |             |                       |        | 2,48                  |

Площа мийної кухонного посуду гастро-кафе становить:  $S=2,48/0,35=7 \text{ м}^2$ .

Таблиця 1.14

### Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

| Тип                            | Марка, модель        | Кіл-ть, шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------------|----------------------|-------------|-----------------------|--------|-----------------------|
|                                |                      |             | довжина               | ширина |                       |
| Ванна мийна 2-х секційна       | Orest BM-2HS         | 2           | 1200                  | 600    | 1,44                  |
| Стіл для збирання залишків їжі | Ефес СПО             | 1           | 1200                  | 600    | 0,72                  |
| Виробничий стіл                | Orest B-6            | 1           | 1200                  | 600    | 0,72                  |
| Стелаж                         | Orest N              | 1           | 1200                  | 600    | 0,72                  |
| Посудомийна машина             | Modular HT 51        | 1           | 635                   | 715    | 0,45                  |
| Рукомийник                     | Orest підвісний      | 1           | 400                   | 340    | 0,14                  |
| Утилізатор відходів            | IN-SINK-ERATOR LC 50 | 1           | 203                   | 203    | -                     |
| Бачок для відходів             | Orest SB             | 1           | 470                   | 400    | 0,18                  |
| Шафа для посуду                | Orest SCSL-2C        | 1           | 1000                  | 600    | 0,6                   |
| Стелаж для посуду              | Orest SD-4           | 2           | 1200                  | 330    | 0,8                   |
| Разом площа устаткування       |                      |             |                       |        | 5,77                  |

Площа мийної столового посуду та сервізної гастро-кафе становить:  $S=5,77/0,35=16 \text{ м}^2$ . У табл. 1.15 наведено склад і площі складських та виробничих приміщень гастро-кафе.

Таблиця 1.15

### Склад і площі складських та виробничих приміщень гастро-кафе

| Найменування приміщень           | Площі, м <sup>2</sup> |
|----------------------------------|-----------------------|
| Завантажувальна                  | 8                     |
| Камера м'ясо-рибних н/ф          | 4                     |
| Камера овочевих та фруктових н/ф | 4                     |
| Комора сипучих продуктів         | 7                     |



| Найменування приміщень           | Площі, м <sup>2</sup> |
|----------------------------------|-----------------------|
| Комора вино-горілчаних напоїв    | 7                     |
| Комора інвентрю                  | 4                     |
| Мийна тари                       | 4                     |
| Доготівельний цех                | 21                    |
| Холодний цех                     | 15                    |
| Гарячий цех                      | 25                    |
| Цех обробки зелені               | 5                     |
| Мийна столового посуду, сервізна | 16                    |
| Мийна кухонного посуду           | 7                     |
| Роздавальня                      | 8                     |

#### 1.4. Сервіс

Схема просторового забезпечення сервісного процесу в гастро-кафе «People's food» наведено на рис. 1.10 [14].

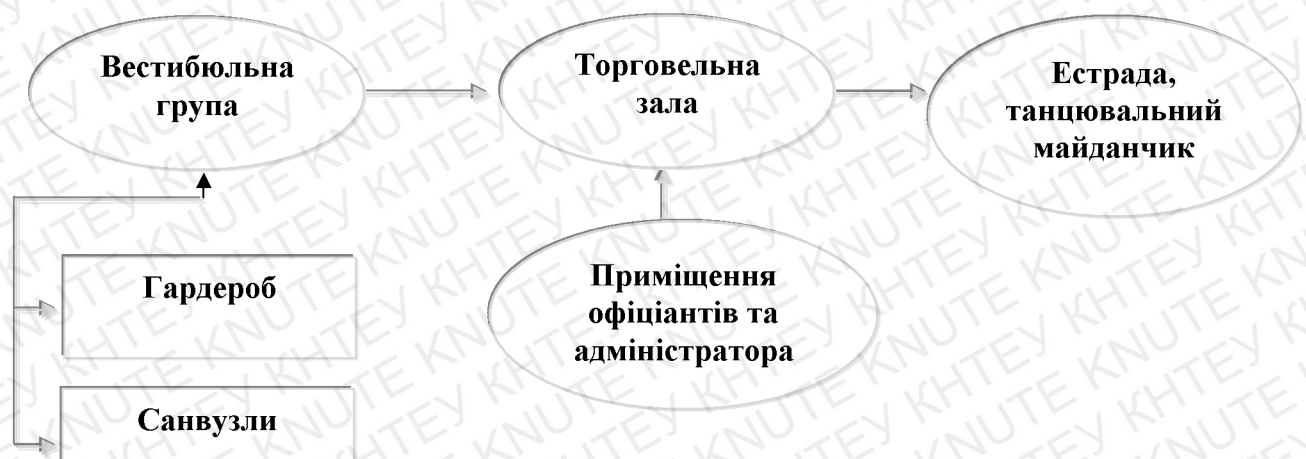


Рис.1.10. Просторове забезпечення сервісного процесу в гастро-кафе «People's food»

*Вестибюль* - це перше приміщення, куди потрапляють споживачі і де починається їх обслуговування. Площу вестибюль приймають з розрахунку 0,4 м<sup>2</sup> на одного споживача.

Площу гардероба визначаємо з розрахунку 0,1 м<sup>2</sup> на одного споживача в годину максимального завантаження.

*Санвузли* для відвідувачів розміщені поряд із гардеробом. Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 50 місць: тому приймаємо 4 унітази та 4 умивальники в жіночому та чоловічому санвузлі.

*Зали закладів ресторанного господарства* - це основні приміщення, в

яких обслуговують споживачів. Площа залів визначається за нормативом 1,6-2,2 м<sup>2</sup> на 1 місце в закладі. Розраховуємо площі проектного гастро-кафе «People's food» та заносимо їх у табл. 1.16 [9].

Таблиця 1.16

### Площі приміщень гастро-кафе «People's food»

| Назва приміщення             | Площа, м <sup>2</sup> |
|------------------------------|-----------------------|
| Вестибюль                    | 20                    |
| Гардероб                     | 5                     |
| Санвузли                     | 2x6                   |
| Торгівельна зала гастро-кафе | 118                   |
| Танцювальний майданчик       | 8                     |
| Естрада                      | 6                     |

Організація процесу обслуговування гостей в гастро-кафе «People's food» проводиться з урахуванням вимог та заноситься у додаток П.

Обслуговування в проектному гастро-кафе «People's food» на 50 місць відбуватиметься за допомогою офіціантів та бармена та наведено на рис. 1.11 [30].



Рис. 1.11. Процес обслуговування в гастро-кафе «People's food»

Підбір предметів сервірування наведено у дод. Р, для обслуговування використовуватиметься порцеляновий, скляний та металевий посуд.

Характеристика меблів торговельного залу гастро-кафе наведена у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

**Характеристика меблів торгової зали гастро-кафе «People's food»**

| Тип меблів          | Розміри, мм | Кількість, шт. |
|---------------------|-------------|----------------|
| Стіл шестимісний    | 800x1500    | 3              |
| Стіл чотиримісний   | 800x1200    | 7              |
| Стіл двомісний      | 800x800     | 2              |
| Стілець ресторанний | 400x500     | 25             |
| Крісло ресторанне   | 600x600     | 25             |
| Барна стійка        | 4 пог.м.    | 1              |
| Барні стільці       | Ø 400       | 6              |

У залі гастро-кафе «People's food» передбачено наявність барної зони, устаткування для неї наведено в табл. 1.18 [47].

Таблиця 1.18

**Підбір устаткування барної зони гастро-кафе «People's food»**

| Тип                                                        | Марка, модель                      | Кіл-ть, шт. | Габаритні розміри, мм |        | Площа, м <sup>2</sup> |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|-----------------------|--------|-----------------------|
|                                                            |                                    |             | довжина               | ширина |                       |
| Кавова машина                                              | HENDI 208 748 Atlantik Kompakt 2GR | 1           | 475                   | 563    | -                     |
| Барна стійка                                               | MebelStar                          | 1           | 3000                  | 400    | 1,2                   |
| Льодогенератор                                             | FROSTY ZB-20                       | 1           | 380                   | 480    | 0,18                  |
| Кавомолка                                                  | GGM Gastro MC1-GREY                | 1           | 285                   | 405    | -                     |
| Шафа холодильна для напоїв                                 | Desmon BEV PV60C                   | 1           | 780                   | 740    | 0,58                  |
| Ванна барна                                                | BT-106/20                          | 1           | 1000                  | 600    | 0,6                   |
| Сокоохолоджувач                                            | Ugolini 12/3                       | 1           | 470                   | 340    | -                     |
| Барний комбайн (льодо-подрібнювач, блендер, соковижималка) | Fimar TFA3P                        | 1           | 480                   | 380    | -                     |
| Соковитискач                                               | FROSTY JC-900                      | 1           | 220                   | 260    | -                     |
| POS-система                                                | R-keeper V6                        | 1           | 500                   | 400    | -                     |
| Винна шафа                                                 | FROSTY H80D                        | 1           | 595                   | 600    | 0,36                  |
| Рукомийник                                                 | Orest підвісний                    | 1           | 400                   | 340    | 0,14                  |
| Разом площа устаткування                                   |                                    |             |                       |        | 3,06                  |

Площа барної зони гастро-кафе становить:  $S=3,06/0,35=9$  м<sup>2</sup>.

У табл. 1.19 наведено кількість обслуговуючого персоналу гастро-кафе.

Таблиця 1.19

**Склад та кількість обслуговуючого персоналу гастро-кафе**

| Найменування посади | Кількість, осіб |
|---------------------|-----------------|
| Офіціант            | 10              |
| Менеджер            | 3               |
| Бармен              | 2               |
| Раннер              | 2               |
| Прибиральник залу   | 2               |



Оскільки режим роботи закладу складає 12 годин, офіціанти виходитимуть у 2 зміни: перша зміна з 10:30 до 20:30, друга зміна з 13:30 до 23:30, по 10 годин, така схема для того, щоб у час найбільшої завантаженості було достатньо офіціантів. На першу зміну в будні дні виходить 2 офіціанти, на другу виходять ще 3. Офіціанти будуть працювати за графіком 3/3, таким чином в місяць 15-18 змін. Для комфортної роботи закладу потрібно 10 офіціантів.

Менеджерів буде 3, режим роботи з 10:30 до 23:30 у будні дні, у вихідні працюють в 2 зміни, в час найбільшої завантаженості працюють удвох. Перший з 10:30 до 20:30, другий з 14:30 до 00:30. Відповідно від загрузки залу графік роботи менеджера змінюється [31].

Режим роботи барменів та ранерів такий, як в офіціантів, бармени виходять по 1 на зміну, в час завантаження працюють удвох. Схема роботи ранерів така ж, як у барменів, вони працюють по одному в зміні, 2 зміни на день, їх буде 4 особи.

### **Загальна площа приміщень гастро-кафе**

Згідно з нормативною документацією та визначенням площі всіх виробничих, складських приміщень та для відвідувачі, визначаємо корисну площу закладу та поверховість будівлі гастро-кафе «People's food». Результати розрахунків подані у додатку С.

Для розрахунку загальної площі закладу потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа гастро-кафе складає [41]:

$$S_p = 356 * 1,21 = 431 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа гастро-кафе «People's food» становить [41]:

$$S_s = 431 * 1,07 = 461 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Таким чином, виходячи із складу приміщень проектованого гастро-кафе, а також із проведених розрахунків, загальна площа закладу складає 461 м<sup>2</sup>. Плануємо, що гастро-кафе буде розміщено в окремо стоячій одноповерховій будівлі.

**Висновок за розділом 1.** Для проектування обрано вільну від будівництва ділянку, яка знаходиться по вулиці Велика Васильківська, 50. Така геолокація майбутнього закладу ресторанного господарства обрана за наступними

показниками: транспортна розв'язка, наявність зон ділової та можливість туристичної активності. Проведено дослідження існуючого ринку ресторанних послуг: конкуренція є достатньо високою, в ареалі діяльності функціонують 20 закладів ресторанного господарства з різним концептуальним спрямуванням.

Розроблено неймінг проектового гастро-кафе - «People's food». Для підприємства харчування розроблено логотип та фірмовий слоган. Складено концептуальне меню проектового гастро-кафе «People's food», основною якого будуть м'ясні страви та страви приготовлені за технологією sous vide, визначено концепцію та його конкурентні переваги.

Структуровано виробничий і сервісний процеси проектового гастро-кафе «People's food». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу, підібрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.

## 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

### 2.1. Архітектурні та ландшафтні рішення

Виходячи із складу приміщень проектного гастро-кафе «People's food» та проведених розрахунків, загальна площа закладу ресторанного господарства складає 461 м<sup>2</sup>. Плануємо, що гастро-кафе буде розміщено в окремо стоячій одноповерховій будівлі.

Гастро-кафе «People's food» на 50 місць вирішено розмістити у місті Києві, вулиця Велика Васильківська, 50 [46]. Обрана місцевість має достатньо високу аттрактивність, на досліджуваній території наявні такі об'єкти: кінотеатр «Батерфляй DeLuxe», Київський планетарій, НСК «Олімпійський».

Окрім того, є велика кількість зон ділової активності, а саме – багато банківських установ, державних установ (Конституційний суд та Укравтодор), навчальних закладів (Національний університет харчових технологій та КНУ ім. Тараса Шевченка), торгових центрів (ТЦ «Метроград», «Гулівер», «Олімпійський») [45].

На вулиці Велика Васильківська та поряд з нею одна з найбільших концентрацій закладів ресторанного господарства в Києві, тому рівень конкуренції підприємств дуже високий. Найближчими станціями метро є «Олімпійська» та «Льва Толстого». За 300 метрів від обраної локації розташована зупинка громадського транспорту, по якій курсують автобусні та тролейбусні маршрути.

Будівля гастро-кафе «People's food» запроектована в стилі модерн. Фасад закладу ресторанного господарства виділяється чіткістю ліній і правильністю форм. Під час будівництва підприємства плануємо використовувати природні, натуральні будівельні та оздоблювальні матеріали [49]. Для освітлення закладу застосовано панорамне скління, яке характерне для обраного стилю, вікна будуть кольору золотого дуба. Фасад оздоблений деревиною в поєднанні з натуральним каменем світлих та темних кольорів.

Вхідна зона представлена високими парадними дерев'яними дверима, які доповнені навісом прямокутної форми з заокругленими боками.



На території закладу передбачаємо автопарковку розраховану на 7 машиномісць, загальною площею 175 м<sup>2</sup>.

### **Зовнішня архітектурна композиція**

Рекламний біл-борд для проектового гастро-кафе (рис 2.1) матиме розміри 4х8 м. Буде підсвічуватись в темну пору доби.



*Рис. 2.1. Рекламний біл-борд проектового гастро-кафе «People's food» у Подільському районі*

Вивіска з назвою гастро-кафе, розміщена на фасаді буде виконана з металу та різьбленого дерева, в темну пору освітлюється кованим ліхтарем, а також буде встановлено вказівник біля в'їзду на територію закладу.

### **Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:**

- огороження території – жива огорожа з рядних посаджень самшиту;
- підходи до гастро-кафе вимощені плиткою «Старе місто» темно-сірого кольору, розмірами 120x180 мм, під'їзди вкриті асфальтом;
- озеленення створено за рахунок рядних посадок самшитів та туй вздовж доріжок;
- освітлення у нічний час забезпечено ліхтарями розсіяного освітлення із

циліндричними плафонами, що розміщені на висоті нижче 1,4м.

### **Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів**

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих світлих кольорах. Вестибюль оснащений дзеркалами, гардеробом, який відокремлений гардеробною стійкою.

Дизайн гастро-кафе «People's food» виконано у стилі модерн. В кафе проектується одна зала, розрахована на 50 місць, в якій будуть працювати відкриті бар та кухня. Відкрита частина кухні – це місце, де споживачі зможуть дивитися за робочим процесом приготування страв. Під час тематичних вечорів чи майстер-класів планується влаштовувати шоу та демонструвати частину процесів приготування відвідувачам. За потреби вікно відкритої кухні можна перелаштувати на екран та транслювати кіно або спортивні події.

Основний колір інтер'єру закладу – темно-бежевий, доповнюючі відтінки чорний та темно-зелений. У торгівельній залі кафе знаходитиметься велика кількість живих рослин, стіни прикрашатимуть портрети видатних людей (шеф-кухарів, акторів та музикантів). Вікна закладу будуть високими, виконані в чорному кольорі та виходитимуть на вул. В.Васильківська. Освітлення в залі виконано за рахунок стельових люстр з вітражними плафонами, для доповнення декору розміщено торшери та бра на стінах. Також плануються створити фальш-акваріуми в стінах з різними повітряними кольоровими прикрасами, які будуть ввечері вигравати яскравими кольорами, створюючи приємну атмосферу для відвідувачів.

Стіни матимуть темно-зелене та темно-бежеве забарвлення, із вставками облицьованими дерев'яними панелями. Одна зі стін буде вкрита бронзовим дзеркалом, для візуального збільшення простору кафе.

Оскільки у кафе буде частково відкрита кухня, в залі будуть встановлені шумопоглинаючі матеріали внизу столів. Для любителів потанцювати передбачено танцювальний майданчик та естраду, а також арт-стіну, де гості можуть розмістити свої фото у закладі.



## РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

### 3.1. Організаційний дизайн

Відповідно до законодавства України організаційно-правовий статус підприємства визначається власником. Проектоване гастро-кафе «People's food» на 50 місць планується оформити з організаційно-правовою формою господарювання - товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), форма власності була обрана за такими ознаками (табл. 3.1) [3].

Таблиця 3.1

#### Переваги та ризики товариства з обмеженою відповідальністю

| Назва організаційно-правової форми                              | Визначення                                                                    | Переваги                                                                                           | Ризики                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)<br>Юридична особа | Учасники володіють частками капіталу підприємства відповідно до їхніх внесків | Відповідальність учасників обмежується їхніми внесками до капіталу підприємства, швидка реєстрація | Можливі корпоративні конфлікти, складна процедура зміни власника, виходу із складу товариства |

Склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України наведений на рис. 3.1.

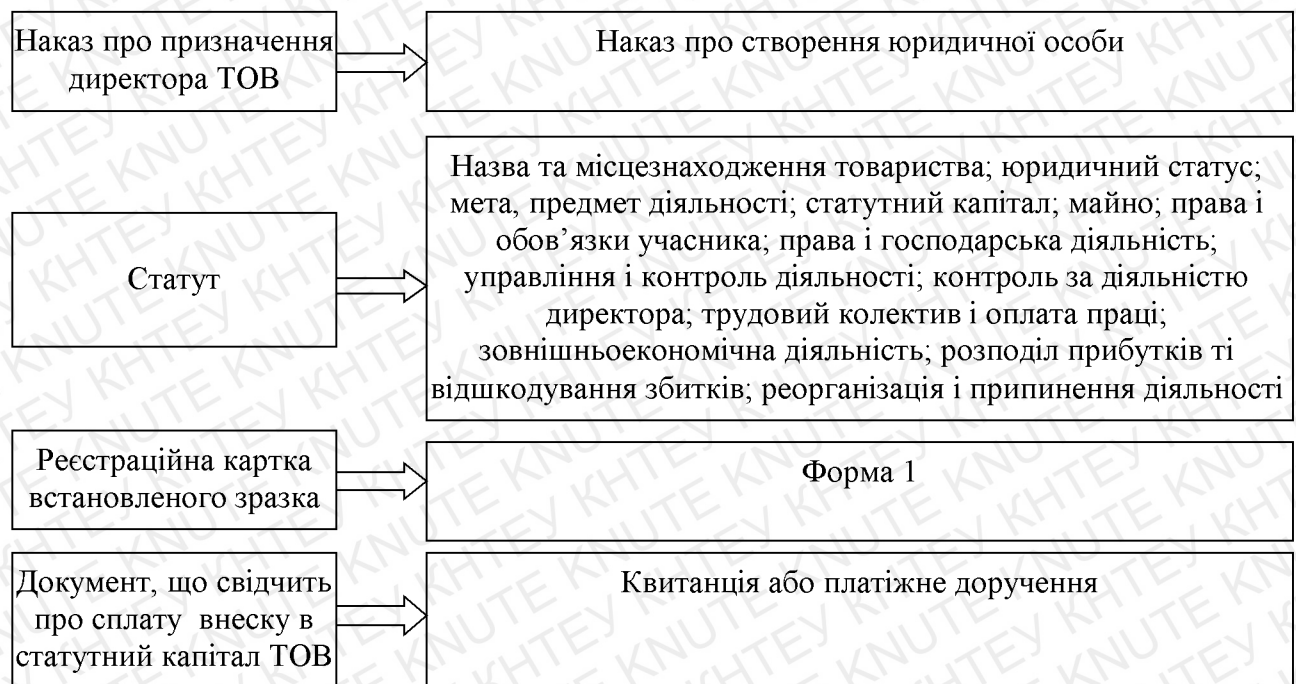


Рис.3.1.Склад пакетної документації для створення суб'єкта господарювання



Статутний капітал проектового гастро-кафе має складатись із грошових та матеріальних внесків засновників (табл.3.2).

Таблиця 3.2

### Статутний капітал гастро-кафе «People's food»

| Активи майно                             | Вартість, тис. грн | Питома вага, % |
|------------------------------------------|--------------------|----------------|
| Основні засоби та інші необоротні активи | 12531,8            | 98             |
| Оборотні активи                          | 255,8              | 2              |
| Разом                                    | 12787,6            | 100,0          |

Управління проектованим гастро-кафе «People's food» вирішено за лінійною структурою (рис. 3.1) [19]. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

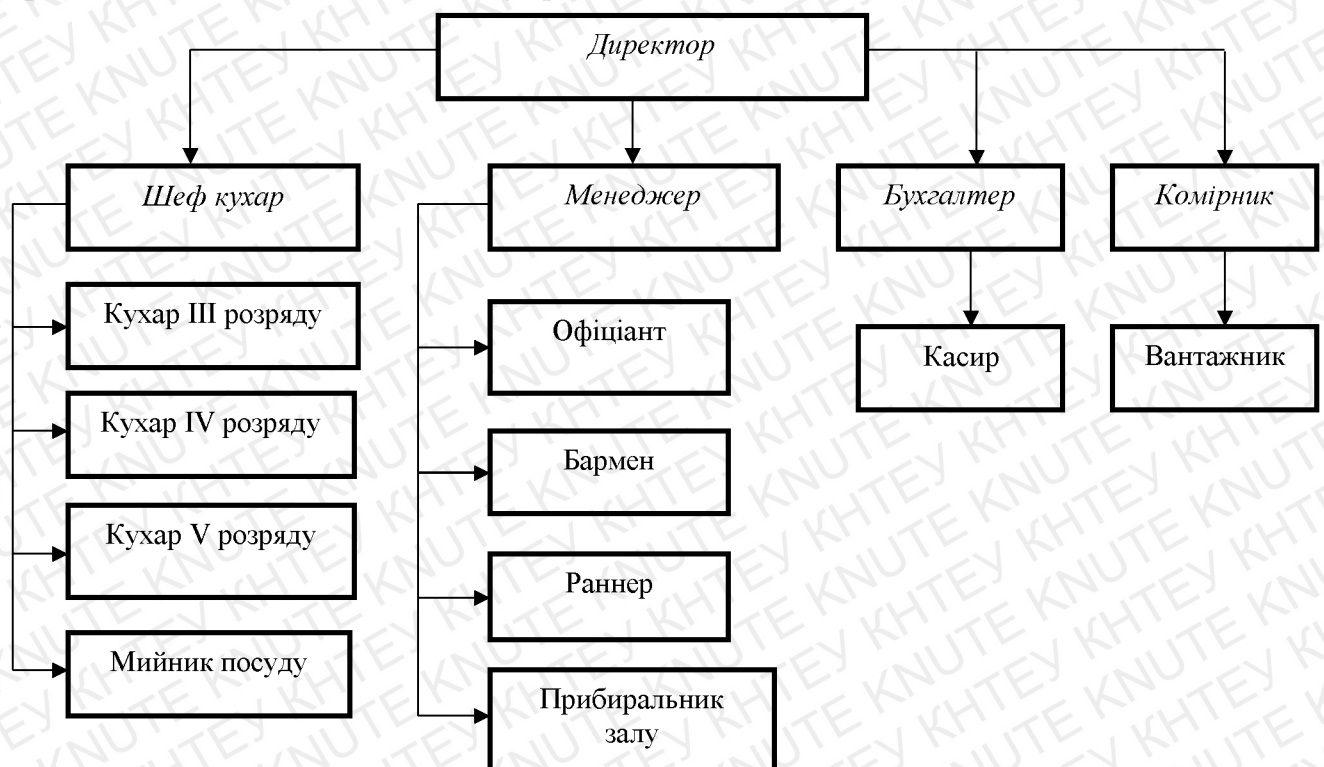


Рис. 3.1. Організаційно-управлінська структура гастро-кафе «People's food»

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

### 3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами гастро-кафе «People's food» будуть доходи від реалізації продукції та товарів [41]:

- власного виробництва;
- закупних (купівельних) товарів.

Для проектного гастро-кафе «People's food» обираємо націнку 150%, кількість днів роботи у періоді закладу ресторанного господарства складає 365 днів.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів гастро-кафе «People's food» зводимо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

#### Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів гастро-кафе «People's food»

| Найменування продукції та товарів        | Товарообіг за день |                                |                | Товарообіг за місяць |                |
|------------------------------------------|--------------------|--------------------------------|----------------|----------------------|----------------|
|                                          | Кількість порцій   | Роздрібна, продажна ціна, грн. | Сума, грн.     | Кількість страв      | Сума, грн.     |
| <i>1. Продукція власного виробництва</i> | <i>945</i>         |                                | <i>62255</i>   | <i>28350</i>         | <i>1867650</i> |
| Фірмові страви                           | 62                 | 130,00                         | 8060,0         | 1860                 | 241800         |
| Холодні закуски                          | 146                | 91,00                          | 13286,0        | 4380                 | 398580         |
| Гарячі закуски                           | 62                 | 100,00                         | 6200,0         | 1860                 | 186000         |
| Супи                                     | 104                | 35,00                          | 3640,0         | 3120                 | 109200         |
| Основні страви                           | 187                | 118,00                         | 22066,0        | 5610                 | 661980         |
| Гарніри                                  | 62                 | 30,00                          | 1860,0         | 1860                 | 55800          |
| Соуси                                    | 31                 | 20,00                          | 620,0          | 930                  | 18600          |
| Солодкі страви                           | 83                 | 36,00                          | 2988,0         | 2490                 | 89640          |
| Гарячі напої                             | 83                 | 20,00                          | 1660,0         | 2490                 | 49800          |
| Холодні напої                            | 125                | 15,00                          | 1875,0         | 3750                 | 56250          |
| <i>2. Закупні товари</i>                 | <i>275</i>         |                                | <i>8116</i>    | <i>8250</i>          | <i>243480</i>  |
| Крафтове пиво                            | 42                 | 30,00                          | 1260,00        | 1260                 | 37800          |
| Білі вина                                | 20                 | 45,00                          | 900,00         | 600                  | 27000          |
| Червоні вина                             | 20                 | 45,00                          | 900,00         | 600                  | 27000          |
| Сидр                                     | 42                 | 33,00                          | 1386,00        | 1260                 | 41580          |
| Алкогольні коктейлі                      | 45                 | 58,00                          | 2610,00        | 1350                 | 78300          |
| Хліб                                     | 106                | 10,00                          | 1060,00        | 3180                 | 31800          |
| <b>Разом</b>                             | <b>1220</b>        |                                | <b>70371,0</b> | <b>36600</b>         | <b>2111130</b> |

Планування річного обсягу товарообігу гастро-кафе «People's food» наводимо в табл. 3.4.

**Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів гастро-кафе «People's food» на 2020 рік**

| Найменування продукції та товарів     | Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн. | Обсяг товарообігу річний, тис. грн. |
|---------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
| Продукція власного виробництва        | 1867,7                                 | 22411,8                             |
| Купівельні товари                     | 243,5                                  | 2921,8                              |
| <b>Плановий роздрібний товарообіг</b> | <b>2111,1</b>                          | <b>25333,6</b>                      |

**Основні засоби**

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в таблиці 3.5 [28].

Таблиця 3.5

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів  
гастро-кафе «People's food» на 2020 рік**

| Вид основних засобів                             | Первісна вартість основних засобів, тис. грн. | Термін корисного використання, роки | Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн. |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. Споруди                                       | 9836,6                                        | 20                                  | 491,8                                              |
| 2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі | 2459,2                                        | 5                                   | 491,8                                              |
| 3. Інші                                          | 491,8                                         | 4                                   | 123,0                                              |
| <b>Разом</b>                                     | <b>12787,6</b>                                |                                     | <b>1106,6</b>                                      |

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами гастро-кафе «People's food» складає 1106,6 тис. грн. на рік.

**Персонал та оплата праці**

Діапазон посадових окладів працівників гастро-кафе передбачений Єдиною тарифною сіткою оплати праці. Механізм матеріального стимулювання діє через форми і системи оплати праці, які використовуються для різних категорій працівників, а також через систему компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок до посадових окладів, передбачених Законом України «Про оплату праці» [1].



Проект штатного розпису гастро-кафе «People's food» наведено у додатку У. Необхідна кількість персоналу для проектованого закладу ресторанного господарства склала 38 осіб.

Розробку плану з праці у гастро-кафе «People's food» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються. Планування фонду заробітної плати гастро-кафе представлено у додатку Ф.

У проекті плану з праці для гастро-кафе «People's food» передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

#### Планування преміального фонду гастро-кафе «People's food»

| Групи працівників                      | Плановий розмір ФОП, грн. | Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП. |              |
|----------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                        |                           | %                                                                   | грн.         |
| Адміністративно-управлінський персонал | 90400                     | 15                                                                  | 13560        |
| Виробничий                             | 178800                    | 20                                                                  | 35760        |
| Допоміжний персонал                    | 25700                     | 10                                                                  | 2570         |
| <b>Разом</b>                           | <b>294900</b>             |                                                                     | <b>51890</b> |

Розрахунок планового фонду оплати праці гастро-кафе «People's food» наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

#### Розрахунок фонду оплати праці гастро-кафе «People's food» на 2020 рік

| Показники                                 | Фонд заробітної плати, тис. грн. |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| Місячний фонд основної заробітної плати   | 294,9                            |
| Місячний фонд додаткової заробітної плати | 51,9                             |
| Разом місячний фонд оплати праці          | 346,8                            |
| Річний фонд основної заробітної плати     | 3538,8                           |
| Річний фонд додаткової заробітної плати   | 622,7                            |
| <b>Разом річний фонд оплати праці</b>     | <b>4161,5</b>                    |

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для гастро-кафе «People's food» зводимо у таблиці 3.8 [41].

**План з праці гастро-кафе «People's food» на 2020 рік**

| Показники                                                  | У розрахунку на 2020 рік |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Планова чисельність працівників, усього, осіб              | 38                       |
| ➤ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб     | 7                        |
| ➤ основний операційний персонал, осіб                      | 26                       |
| ➤ допоміжний персонал, осіб                                | 5                        |
| Фонд основної заробітної плати, тис. грн                   | 3538,8                   |
| ➤ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн | 1084,8                   |
| ➤ основний операційний персонал, тис. грн                  | 2145,6                   |
| ➤ допоміжний персонал, тис. грн                            | 308,4                    |
| Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн                 | 622,7                    |
| <b>Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн</b>       | <b>4161,5</b>            |
| Структура фонду оплати праці:                              |                          |
| ➤ основна заробітна плата, %                               | 85                       |
| ➤ додаткова заробітна плата, %                             | 15                       |

Загальний фонд оплати праці гастро-кафе «People's food» склав 4161,5 тис. грн. на 2020 рік.

**Поточні витрати**

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення [41].

Проектуючи гастро-кафе «People's food» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

*Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів.* Розрахунок собівартості реалізованої продукції гастро-кафе «People's food» на 2020 рік наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

**Собівартість реалізованої продукції гастро-кафе «People's food» на 2020 рік**

| Найменування продукції         | Товарообіг тис. грн. | Торговельна націнка, % | Сума націнки ЗРГ, тис. грн. | Собівартість реалізованих товарів, тис. грн. |
|--------------------------------|----------------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------|
| Продукція власного виробництва | 22411,8              | 150                    | 13447,1                     | 8964,7                                       |
| Закупні товари                 | 2921,8               | 150                    | 1753,1                      | 1168,7                                       |
| <b>Разом</b>                   | <b>25333,6</b>       |                        |                             | <b>10133,4</b>                               |

Стаття 2. Витрати на оплату праці складають 4161,5 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок складає 22% - 915,5 тис. грн. та 1,5% військовий збір – 62,4 тис. грн. від планового фонду на оплату праці. Загальні витрати за статтею склали 977,9 тис.грн. [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів становлять 1106,6 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Планування поточних витрат на експлуатацію гастро-кафе «People's food» на 2020 рік наведено у таблиці 3.10 [5].

Таблиця 3.10

**Планування поточних витрат на експлуатацію гастро-кафе «People's food»**

| Витрат                           | Обсяг витрат у натуральних показниках | Тарифи за умовну одиницю, грн. | Поточні витрати за рік, тис.грн |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Витрати електроенергії, кВт      | 18925                                 | 2,13                           | 40,3                            |
| Витрати на опалення, Гкал        | 63                                    | 1864,63                        | 117,5                           |
| Витрати холодної води, м³        | 1379                                  | 21,75                          | 30,0                            |
| Витрати гарячої води, м³         | 73                                    | 98,65                          | 7,2                             |
| Відрахування до ремонтного фонду | 0,8% від товарообороту                |                                | 202,7                           |
| Разом                            |                                       |                                | 397,6                           |

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

Таблиця 3.11

**Сума зносу спеціального одягу гастро-кафе «People's food» на 2020 рік**

| Група робітників    | Кількість персоналу за штатним розкладом, осіб | Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 особу на рік | Вартість одиниці комплекту одягу, грн. | Сума зносу, тис. грн. |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| Адміністрація       | 7                                              | 1                                                                | 1500                                   | 10,5                  |
| Виробничий персонал | 26                                             | 2                                                                | 1000                                   | 52,0                  |
| <b>Разом</b>        |                                                |                                                                  |                                        | <b>62,5</b>           |



Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів гастро-кафе «People's food» на 2020 рік визначена у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

**Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів гастро-кафе**

| Предмети столової білизни, посуду, наборів | Кількість місць у закладі | Норма оснащення | Об'ємний показник, од. | Вартість одиниці, грн. | Сума зносу, тис. грн. |
|--------------------------------------------|---------------------------|-----------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| Порцеляновий та фарфоровий посуд           | 50                        | 3               | 150                    | 47,5                   | 7,1                   |
| Столові набори                             | 50                        | 2               | 100                    | 40,2                   | 4,0                   |
| Скляний посуд                              | 50                        | 3               | 150                    | 51,6                   | 7,7                   |
| Металеві набори                            | 50                        | 1               | 50                     | 31,0                   | 1,6                   |
| <b>Разом</b>                               |                           |                 |                        |                        | <b>20,4</b>           |

Загальні витрати за статтею 6 становлять 82,9 тис. грн.

*Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються, оскільки у нас нове будівництво.*

*Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі:*

- 8000 грн. на рік – ліцензія на алкогольні напої;
- 3600 грн. – фіскальний апарат;
- 4800 грн. на рік – плата за торговельний патент.

Отже, витрати за даною статтею становлять 16,4 тис. грн.

*Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 12,7 тис. грн.*

*Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачаємо.*

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

*Стаття 12. Інші поточні витрати:*

- витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 6% від собівартості реалізованої продукції – 608,0 тис. грн.;
- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 253,3 тис. грн.;

Загальні витрати за статтею склали 861,3 тис. грн.

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

Склад поточних витрат проектного гастро-кафе «People's food» зводимо у додатку Х.

### Прибутки

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості [41].

Розрахунки основних показників результатів гастро-кафе «People's food» зводимо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

### Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності гастро-кафе «People's food» на 2020 рік

| Показники                                                          | Алгоритм розрахунків                                 | Розрахунок |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------|
| 1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн. |                                                      | 20266,8    |
| 2. Рівень націнки ЗРГ, %                                           |                                                      | 150        |
| 3. Змінні витрати, у тому числі                                    |                                                      | 10146,1    |
| 3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.                         |                                                      | 10133,4    |
| 3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.                                |                                                      | 12,7       |
| 4. Маржинальний прибуток, тис. грн.                                | ст. 1 - ст. 3                                        | 10120,8    |
| 5. Постійні витрати, тис. грн.                                     |                                                      | 7607,4     |
| 6. Чистий прибуток, тис. грн.                                      | ст. 4 - ст. 5                                        | 2513,4     |
| 7. Рівень змінних витрат, %                                        | $(\text{ст. 3} / \text{ст. 1}) * 100$                | 50,1       |
| 8. Точка беззбитковості, тис. грн.                                 | $\text{ст. 5} * 100 / (\text{ст. 2} - \text{ст. 7})$ | 7612,2     |
| 9. Маржинальний запас стійкості, %                                 | $(\text{ст. 1} - \text{ст. 8}) * 100 / \text{ст. 8}$ | 166,2      |
| 10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %     | $\text{ст. 6} * 100 / \text{ст. 1}$                  | 9,9        |

Аналізуючи таблицю 3.13 бачимо, що проектоване гастро-кафе «People's food» досягло точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності гастро-кафе «People's food» визначений у таблиці 3.14. При цьому враховували, що податок на прибуток станом на 2020 рік складає 18%.

**Планування основних результатів діяльності гастро-кафе  
«People's food» на 2020 рік**

| Показники                                                                    | Разом за рік, тис. грн. |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ                 | 20266,8                 |
| Собівартість реалізованої продукції                                          | 10133,4                 |
| Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції) | 7620,1                  |
| Фінансовий результат від операційної діяльності до оподаткування             | 2513,4                  |
| Фінансові витрати                                                            | -                       |
| Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування               | 2513,4                  |
| Податок на прибуток                                                          | 452,4                   |
| Чистий прибуток – можливий                                                   | 2060,9                  |
| Рентабельність операційної діяльності, %                                     | 10,2                    |
| Чистий прибуток – цільовий                                                   | 2026,7                  |
| Чистий прибуток – плановий                                                   | 2060,9                  |

**Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу  
ресторанного господарства**

Для визначення ефективності операційної діяльності необхідно розрахувати відносні показники рентабельності у відсотках до чистого доходу, рентабельності задіяних ресурсів закладу ресторанного господарства та рентабельності капітальних вкладень. Розрахунок основних показників рентабельності на перший рік функціонування гастро-кафе «People's food» проводимо у таблиці 3.15 [41].

Таблиця 3.15

**Розрахунок основних показників рентабельності**

| Назва показника                                       | Алгоритм розрахунку       | Умовні позначення                                                                                                | Розрахунки                                 |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Рентабельність реалізованої продукції ( $P_{РП}$ , %) | $P_{РП} = П_p / ЧД * 100$ | $П_p$ – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.;<br>$ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн. | $P_{РП} = 2060,9 / 20266,8 * 100 = 10,2\%$ |
| Рентабельність поточних витрат ( $P_{ПВ}$ , %)        | $P_{ПВ} = П_p / ПВ * 100$ | $ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.                                                                          | $P_{ПВ} = 2060,9 / 17753,5 * 100 = 11,6\%$ |
| Рентабельність операційних витрат ( $P_{ОВ}$ , %)     | $P_{ОВ} = П_o / ОВ * 100$ | $П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.;<br>$ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.                  | $P_{ОВ} = 2060,9 / 12787,6 * 100 = 16,1\%$ |



### 3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання [40]. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 12%.

Планування основних результатів діяльності гастро-кафе «People's food» на перші п'ять років зведено у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

#### Планування основних результатів діяльності гастро-кафе «People's food» на перші п'ять років

| Роки         | Плановий товарообіг |                           | Чистий прибуток |                           | Амортизаційні відрахування, тис. грн. | Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань |
|--------------|---------------------|---------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|              | Тис. грн.           | Середньорічні темпи росту | Тис. грн        | Рівень рентабельності, %. |                                       |                                                     |
| 1-й рік      | 25333,6             | 8                         | 2060,9          | 12                        | 1106,6                                | 3167,6                                              |
| 2-й рік      | 27360,2             | 8                         | 3283,2          | 12                        | 1051,3                                | 4334,5                                              |
| 3-й рік      | 29549,1             | 8                         | 3545,9          | 12                        | 998,7                                 | 4544,6                                              |
| 4-й рік      | 31913,0             | 8                         | 3829,6          | 12                        | 948,8                                 | 4778,3                                              |
| 5-й рік      | 34466,0             | 8                         | 4135,9          | 12                        | 901,3                                 | 5037,3                                              |
| <b>Разом</b> | <b>148621,9</b>     |                           | <b>16855,5</b>  |                           | <b>5006,8</b>                         | <b>21862,3</b>                                      |

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками:

- чистий приведений дохід;
- індекс доходності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту гастро-кафе «People's food» наводимо в таблиці 3.17.

**Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом**

| Роки         | Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис.грн. | Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн. | Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн. | Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн. | Чистий приведений дохід. тис. грн. |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1-й рік      | 12787,6                                                                                     | 3167,6                                                                        | 3167,6                                             | 3045,7                                              |                                    |
| 2-й рік      |                                                                                             | 4334,5                                                                        | 7502,1                                             | 7213,5                                              |                                    |
| 3-й рік      |                                                                                             | 4544,6                                                                        | 12046,7                                            | 11583,4                                             |                                    |
| 4-й рік      |                                                                                             | 4778,3                                                                        | 16825,0                                            | 16177,9                                             |                                    |
| 5-й рік      |                                                                                             | 5037,3                                                                        | 21862,3                                            | 21021,4                                             |                                    |
| <b>Разом</b> | <b>12787,6</b>                                                                              | <b>21862,3</b>                                                                |                                                    | <b>21225,5</b>                                      | <b>8438,0</b>                      |

Індекс доходності за інвестиційним проектом визначаємо за формулою 3.9 [41]:

$$ID=21225,5/12787,6= 1,65$$

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

Визначення індексу рентабельності здійснюється за формулою 3.10 [41]:

$$ЧП=16855,5/5=3371,1 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = 3371,1/12787,6= 26,4 \%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 26,4%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3. 11 [41]:

$$ПО=12787,6/(21225,5/5)= 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту «People's food» становить 3,0 роки, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

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

## РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Для проектування кафе обрано вільну від будівництва ділянку, яка знаходиться по вулиці Велика Васильківська, 50 у Голосіївському районі міста Києва. Така геолокація майбутнього закладу ресторанного господарства обрана за наступними показниками: транспортна розв'язка, наявність зон ділової та можливість туристичної активності. Проведено дослідження існуючого ринку ресторанних послуг: конкуренція є достатньо високою, в ареалі діяльності функціонують 20 закладів ресторанного господарства з різним концептуальним спрямуванням.

Цільовим сегментом ринку споживачів для проектного кафе є люди віком 18-45 років, переважно молодь.

Розроблено неймінг проектного гастро-кафе - «People's food». Для підприємства харчування розроблено логотип та фірмовий слоган. Складено концептуальне меню проектного гастро-кафе «People's food», основною якого будуть м'ясні страви та страви приготовлені за технологією sous vide, визначено концепцію та його конкурентні переваги. Дизайн гастро-кафе «People's food» виконано у стилі модерн.

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту розроблено рецептуру галантину за технологією sous-vide з начинкою із адигейського сиру, шпинату та спіруліни, яка вигідно відрізняються за органолептичними показниками та хімічним складом від традиційної технології приготування. Галантин за технологією sous-vide містить підвищений вміст кальцію, калію, заліза, йоду, фосфору та вітамінів групи В, що свідчить про доцільність розробленої технології та потенційну можливість запровадження м'ясних страв у раціони оздоровчого та лікувально-профілактичного харчування різних груп населення та в закладах ресторанного господарства.

Структуровано виробничий і сервісний процеси проектного гастро-кафе «People's food». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість



виробничого та обслуговуючого персоналу, підібрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.

Визначено склад та площу приміщень проектного гастро-кафе «People's food», загальна площа закладу ресторанного господарства склала 461 м<sup>2</sup>.

Вартість загально будівельних робіт гастро-кафе «People's food» склала 9836,60 тис. грн.

Підібрано форму власності проектного гастро-кафе у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. Розроблено організаційно-управлінську структуру закладу ресторанного господарства, яка матиме лінійний тип. Проаналізовано та обґрунтовано систему матеріального стимулювання персоналу закладів, який окрім основної оплати праці також отримуватиме преміальні нарахунки в залежності від виконання виробничої програми.

Визначено необоротні активи, основні фонди проектного гастро-кафе «People's food». Розраховано основні економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства:

- фонд оплати праці - 4161,5 тис. грн.;
- роздрібний товарооборот – 25333,6 тис. грн.;
- амортизаційні відрахування – 1106,6 тис. грн.;
- поточні витрати - 17753,5 тис. грн.;
- чистий річний дохід – 2060,9 тис. грн.;
- рівень рентабельності – 10,2.

Період окупності розробленого проекту «People's food» становить 3,0 роки, що свідчить про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

Отже, можна зробити висновок, що будівництво гастро-кафе «People's food» на 50 місць у Голосіївському районі міста Києва за своєю концептуальністю і впровадженням новітніх технологій має право на існування і перспективи для майбутнього розвитку.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92\*\*. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Арпуль О.В., В.В. Удовиський / «Sous Vide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів // Програма і матер. другої міжнар. наук.-тех. конф. "Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей", 20 –21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013р.
14. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
15. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородин. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.

16. Ботштейн Б.Б. «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. – Опорний конспект лекцій. – Х. : ХДУХТ, 2017. - 120 с.

17. Бреславець Т.В. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням вакуумного пакування під час теплового оброблення / Т.В. Бреславець, С.Л. Юрченко, М.Б. Колеснікова // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2012. – Вип. 28. – С. 181-187

18. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

19. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.

20. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

21. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності // Економіка і суспільство. - 2018. – Вип. 14. – С.597-600

22. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.

23. Кулінка Ю.С. Технологія м'ясних січених страв для студентського харчування / Ю.С. Кулінка // «Молодий вчений». – 2016. – № 12 (39). – С. 46-50.

24. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с

25. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

26. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.



27. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
28. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
29. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
30. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
31. Організація послуг харчування: підручник / А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
32. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. - К. КНЕУ, 2003.-246 с.
33. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
34. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
35. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / М., 1981. – 660 с
36. Скурихин И.М. , Волгарев М.Н. Химический состав пищевых продуктов: Справочник . – М.: Агропроиздат . – 1987. – 224 с.
37. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.: КНТЕУ, 2010
38. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко та ін. — [2-ге вид., переробл. і доп.]. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. — 1116 с.
39. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.

40. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
41. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
42. Jason Logsdone. Sous vide. Help for the busy cook [Text]. – Wolcott: Primolicious LLC, 2011. – 174 p
43. Головне управління статистики у місті Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.ukrstat.gov.ua/p.php3?c=2697&lang=1>
44. Голосіївський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
45. Голосіївська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://golos.kyivcity.gov.ua/>
46. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
47. Професійне торговельне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://torgoborud.com.ua/>
48. Ресторани Голосіївського району [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cf.ua/catalog/restaurants/district-golosiivskyi>
49. Стиль модерн в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://samdizajner.com.ua/modern.html>
50. Що таке су-вид і як його обрати [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ixbt.com/home/sous-vide-buyers-guide-2018.html>

# ДОДАТКИ



## Концептуальне меню гастро-кафе «People's food»

| Найменування страви                                                                                                         | Вихід, г   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Фірмові страви</b>                                                                                                       |            |
| Салат з куркою Sous-vide і локшиною в китайському стилі                                                                     | 200        |
| Галантин приготовлений за технологією sous-vide                                                                             | 150        |
| Дві піти з телятиною Sous-vide (соус песто, томати-гриль, руккола)                                                          | 270        |
| Окрошка з куркою Sous-vide (на айрані чи квасі на вибір)                                                                    | 300        |
| Телячі щічки Sous-vide з пюре із цвітної капусти та селери з естрагоном, бланшированою морквою та соусом «Деміглас»         | 150/80/15  |
| Куряча грудка «Sous-vide» в тайському стилі (рис басматі на пару)                                                           | 170/100    |
| Куряче стегно «Теріякі»                                                                                                     | 190        |
| Панна котта з маракуєю і чорною смородиною                                                                                  | 100        |
| <b>Холодні закуски</b>                                                                                                      |            |
| Тар-тар з лосося та авокадо з васабі соусом                                                                                 | 130/30     |
| Салат з копченим вугром, насінням сезаму і імбирно-цитрусовим соусом                                                        | 200        |
| Салат з креветками, кіноа та манго сальсою                                                                                  | 190        |
| Салат зі смаженою курячою печінкою та печерицями                                                                            | 220        |
| Салат з качиним філе та яйцем пашот                                                                                         | 190        |
| Салат з кіноа (насіння льону, проростки гречки, сушена журавлина, авокадо, зелень, варене яйце та яблучний крем з куркумою) | 210        |
| Салат з сиром ДорБлю, овочами та мигдальними пластівцями                                                                    | 200        |
| Курячий паштет з цибулевим карамельним мармеладом та вишневим соусом                                                        | 120/20/20  |
| Карпаччо з яловичини з кедровими горіхами, оливками і руколою                                                               | 160        |
| Хумус (з томатною сальсою, часниковою олією та спеціями) подається з овочевими палочками                                    | 120/40     |
| Найсмачніший гуакамоле (з чилі, кінзою та м'яким перцем) подається з начос                                                  | 120/20     |
| Дві піти з сулугуні (волоський горіх, печений перець та томат, зелень)                                                      | 260        |
| Сендвіч з пастроми                                                                                                          | 280        |
| <b>Гарячі закуски</b>                                                                                                       |            |
| Тигрові креветки смажені з перцем, апельсином і заправкою з йогурту і куркуми                                               | 120/40     |
| Гребінці з яблучним мармеладом і соусом з лемонграсу                                                                        | 100/20/20  |
| Млинці з лососем та шпинатом із вершковим соусом                                                                            | 80/20      |
| Крильця курячі в азійському соусі                                                                                           | 140/30     |
| Сир Чеддер в паніровці з чатні та базиліком                                                                                 | 130        |
| <b>Супи</b>                                                                                                                 |            |
| Консьоме з перепілкою                                                                                                       | 250        |
| Суп з морепродуктами та овочами                                                                                             | 250        |
| Український борщ зі сметанкою (подається з часниковими тостами з салом, маринованим огірком та цибулею)                     | 250/30/40  |
| <b>Основні страви</b>                                                                                                       |            |
| Щучі котлетки (з картопляно-сирною пюре та вершково-вустричним соусом)                                                      | 130/100/30 |
| Лосось Sous-vide з шпинатним салатом та авокадо                                                                             | 120/120    |
| Стейк з лосося з печеними овочами і йогуртом з шафраном                                                                     | 150/100/30 |
| Смажене в хоспері філе тунця з вершковим соусом                                                                             | 140/30     |

|                                                                                                            |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Філе сібаса Sous-vide (у сумасі з тонкою пастою в персидських та марокканських лимонах) подаємо з йогуртом | 140/100/30         |
| Свинні ребра в американському стилі (плюс домашній барбекю)                                                | 250/40             |
| Стейк Рібай по-українськи                                                                                  | 250                |
| Соковита свинна вирізка в беконі з ароматним трюфельним кремом                                             | 200/40             |
| Яловичі медальйони (подаються з картопляним пюре та соусом Демі глас)                                      | 140/100/30         |
| Печінка яловича гриль у гранатовому маринаді                                                               | 150                |
| Куряча грудка, фарширована шпинатом, на грилі у перцевому соусі                                            | 160/30             |
| Томлена перепілка з картоплею і грибами шиїтаке                                                            | 140/90/40          |
| Ніжки кролика по-прованськи з трюфелем                                                                     | 160/40             |
| Плов з куркою та мигдалем                                                                                  | 200                |
| <b>Соуси</b>                                                                                               |                    |
| Песто                                                                                                      | 40                 |
| Барбекю                                                                                                    | 40                 |
| Тартар                                                                                                     | 40                 |
| Вершковий                                                                                                  | 40                 |
| <b>Гарніри</b>                                                                                             |                    |
| Картопля смажена з грибами та червоною цибулею                                                             | 150                |
| Картопля фрі                                                                                               | 150                |
| Овочі гриль із часниковим фрешем (баклажан, болгарський перець, помідор, цибуля червона, цукіні )          | 50/50/50/<br>20/50 |
| Рис тушкований зі шпинатом у вершках з пармезаном                                                          | 150                |
| <b>Солодкі страви</b>                                                                                      |                    |
| Сирники з полунично-м'ятним конфітюром та сметаною                                                         | 130/25/25          |
| Медовик з волоським горіхом та халвою                                                                      | 120                |
| Тропічний мус з кокосовим бісквітом та глясажем маракуя                                                    | 100                |
| Хенд-мейд круасан з ягідним конфітюром                                                                     | 120                |
| Макаруни за оригінальним французьким рецептом                                                              | 30                 |
| Десерт Павлова з полуницею                                                                                 | 70                 |
| Панна котта з ягідним сорбетом                                                                             | 100/30             |
| Шоколадне суфле з морозивом                                                                                | 120/30             |
| Морозиво в асортименті                                                                                     | 150                |
| <b>Хлібний кошик</b>                                                                                       |                    |
| Хліб білий                                                                                                 | 50                 |
| Хліб чорний                                                                                                | 50                 |
| Хліб зерновий                                                                                              | 50                 |
| Піта з овочевою сальсою                                                                                    | 80                 |
| <b>Гарячі напої</b>                                                                                        |                    |
| <b>Чай</b>                                                                                                 |                    |
| Чорний чай із лічі                                                                                         | 400                |
| Чорний чай із цедрою бергамота                                                                             | 400                |
| Імператорський чай (зелений)                                                                               | 400                |
| Зелений із жасмином                                                                                        | 400                |
| Трав'яний збір із зеленим чаєм                                                                             | 400                |
| Чай «Золота квітка з молочним ароматом»                                                                    | 400                |
| Улун із Маракуйєю                                                                                          | 400                |
| Женьшеневий улун                                                                                           | 400                |
| Трав'яний з ягодами годжі                                                                                  | 400                |
| Мароканський з імбиром                                                                                     | 400                |
| Ананасовий з м'ятою                                                                                        | 400                |

|                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------|----------|
| <b>Кава</b>                                               |          |
| Еспресо                                                   | 30       |
| Доппіо                                                    | 60       |
| Американо                                                 | 100      |
| Латте макіато                                             | 200      |
| Латте                                                     | 200      |
| Капучіно                                                  | 150      |
| Матча Латте                                               | 250      |
| Флет Вайт                                                 | 160      |
| Орчата Раф                                                | 220      |
| Какао                                                     | 250      |
| <b>Холодні напої</b>                                      |          |
| <b>Фреші</b>                                              |          |
| Ананасовий                                                | 150      |
| Яблучний                                                  | 150      |
| Грейпфрутовий                                             | 150      |
| Морквяний                                                 | 150      |
| Апельсиновий                                              | 150      |
| Яблучно-морквяний                                         | 150      |
| <b>Напої власного виробництва</b>                         |          |
| Лимонад класичний                                         | 250      |
| Лимонад полуничний                                        | 250      |
| Лимонад ягідний                                           | 250      |
| Лимонад базиліковий                                       | 250      |
| Фруктовий пунш                                            | 250      |
| Молочний шейк (банановий, полуничний, шоколадний)         | 250      |
| Смузі банановий з м'ятою                                  | 325      |
| Смузі полунично-банановий                                 | 325      |
| Мохіто (біттер, на вибір - содова або Sprite)             | 300      |
| <b>Мінеральні води</b>                                    |          |
| Евіан негазована                                          | 330      |
| Боржомі скло                                              | 330      |
| Моршинська не газ./слабо газ.                             | 330      |
| Шаянська не газ./сильн газ.                               | 330      |
| <b>Солодка вода, сік</b>                                  |          |
| Кока-кола                                                 | 250      |
| Спрайт                                                    | 250      |
| Швепс                                                     | 250      |
| Сік RICH                                                  | 250/1000 |
| <b>Алкогольні напої</b>                                   |          |
| <b>Пиво (КРАФТ в асортименті)</b>                         |          |
| ПІББ Бочкове (світле лагер)                               | 330/500  |
| Полтава Диканські вечори (темний лагер)                   | 330/500  |
| Oettinger WeissS (ліц., пшеничне нефільтроване)           | 330/500  |
| Krusovice Svelte (ліц., світлий лагер)                    | 330/500  |
| Krusovice Cerne (ліц., темний лагер, пляшка)              | 330/500  |
| <b>Німеччина</b>                                          |          |
| Weihenstephaner Vitus (пшеничний бок) alc 7,7%, pl 16,5%  | 330/500  |
| <b>Чехія</b>                                              |          |
| Ferdinand Svetly Lezak (світлий лагер) alc 4,7%, pl 11,0% | 330/500  |



|                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ferdinand Twamy Lezak (темний лагер) alc 4,5%, pl 11,0%                                                           | 330/500 |
| <b>Шотландія</b>                                                                                                  |         |
| Belhaven Black (стаут, пляшка) alc 5,0%, pl 12,0%                                                                 | 500     |
| <b>Бельгія</b>                                                                                                    |         |
| Blanche de Bruxelles (біле пшеничне пиво) alc 4,5%, pl 10,5%                                                      | 500     |
| <b>Ірландія</b>                                                                                                   |         |
| Guinness Stout (стаут, пляшка) alc 5,0%, pl 12,3%                                                                 | 500     |
| <b>Безалкогольне</b>                                                                                              |         |
| Warsteiner                                                                                                        | 330     |
| Paulaner                                                                                                          | 500     |
| <b>Сидр</b>                                                                                                       |         |
| Яблучний сидр                                                                                                     | 500     |
| Вишневий сидр                                                                                                     | 500     |
| Грушевий сидр                                                                                                     | 500     |
| Медовий сидр                                                                                                      | 500     |
| Смородиновий сидр                                                                                                 | 500     |
| Полуничний сидр                                                                                                   | 500     |
| Журавлиновий сидр                                                                                                 | 500     |
| Royal Apple Demi-sec                                                                                              | 500     |
| Royal Apricot Demi-sec                                                                                            | 500     |
| Royal Cranberry Demi-sec                                                                                          | 500     |
| <b>Вино біле</b>                                                                                                  |         |
| Branco «Estreia», Vinho Verde, Portugal                                                                           | 150/750 |
| Pinot Grigio Verneto » Collezione » Sensi, Italy                                                                  | 150/750 |
| Sauvignon Blanc, Lownmower, New Zealand                                                                           | 150/750 |
| Шардоне резерв Шабо, Україна                                                                                      | 150/750 |
| Рислінг князя П.М.Трубецького, Україна                                                                            | 150/750 |
| Інкерман Совінйон Кримський, Україна                                                                              | 150/750 |
| Інкерман Старий нектар, Україна                                                                                   | 150/750 |
| <b>Вино червоне</b>                                                                                               |         |
| Cabernet, Maison du Sud, France                                                                                   | 150/750 |
| Merlot, Louis Eschenauer, France                                                                                  | 150/750 |
| Chianti, Marca Blu, Melini, Italy                                                                                 | 150/750 |
| Гранд Крю Шабо, Україна                                                                                           |         |
| Каберне Витримане Князя П.М.Трубецького, Україна                                                                  | 150/750 |
| Золота амфора Сапераві, Україна                                                                                   | 150/750 |
| Інкерман Таємниця Херсонесу, Україна                                                                              | 150/750 |
| <b>Алкогільні коктейлі</b>                                                                                        |         |
| <b>Лонги</b>                                                                                                      |         |
| «Текіла санрайз» (текіла «Ольмека», апельсиновий сік, гренадін)                                                   | 170     |
| «Блакитні очі» («Тріно Бьянко», джин «Біфітер», лікер «Блю Курасау», лимонний фреш)                               | 210     |
| «Джин-фіз» (джин «Гордонс», лимонний сік, цукровий сироп, «Спрайт»)                                               | 200     |
| «Гірський коктейль» («Мартіні Бьянко», вермут «Чензано Екстра Драй», лимонний сік, ячний білок, віски «Джим Бім») | 100     |
| «Мохіто» (ром «Капітан Морган», тростинний цукор, сік лайма, м'ята, «Спрайт»)                                     | 240     |
| «Піна Колада» (ром «Капітан Морган», ананасовий сік, консервований ананас, кокосовий сироп, вершки)               | 250     |
| «Дайкірі лайм» (лікер «Тріпел сек», ром «Капітан Морган», лимонний фреш)                                          | 240     |

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| «Мулін Руж» (коньяк «Алекс», ананасовий сік, шампанське «Моет Шандон»)            | 240 |
| <b>Шоти</b>                                                                       |     |
| «Зелений мексиканець» (банановий лікер «Пізанг», лимонний фреш, текіла «Ольмека») | 60  |
| «Рідлі» (текіла «Ольмека», джин «Фінсбері», лікер «Гальяно»)                      | 60  |
| «Хіросіма» («Самбука», лікер «Бейліс», «Абсент», гренадін)                        | 50  |
| «Міцні обійми» («Абсент», джин «Біфітер», віски «Джим Бім»)                       | 60  |
| «Ар анд Бі» (ром «Капітан Морган», «Ред Бул», лимонний сік)                       | 50  |
| «Біла леді» (лікер «Куантро», джин «Біфітер», лимонний сік)                       | 50  |
| «Б-52» (лікер «Калуа», лікер «Бейліс», лікер «Куантро»)                           | 60  |
| «Лондон» (лікер «Калуа», лікер «Гальяно», лікер «Амарето», вершки)                | 60  |

## Додаток Б – ксерокопія статті із збірника рецептур



КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Керівник підприємства

\_\_\_\_\_

(підпис) (П.І.Б.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.  
М.П.

**АКТ  
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

замовник ресторан « \_\_\_\_\_ », директор \_\_\_\_\_  
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Використання технології  
Sous-vide як перспективний спосіб розширення асортименту  
гарячих м'ясних страв»  
(найменування теми)

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

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур  
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології);  
функціонування (систем)
2. Форма впровадження: галантин за технологією sous-vide з начинкою із  
адигейського сиру, шпинату та спіруліни
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нову  
рецептуру і технологію виробництва галантину з додаванням адигейського  
сиру, шпинату, спіруліни

Галантин за технологією sous-vide з начинкою із адигейського сиру,  
шпинату та спіруліни  
(модифікація, модернізація старих розробок)

4. Дослідно-промислова перевірка: №3-6 в ресторані « \_\_\_\_\_ »  
20.09.2019 р. по 29.09.2019 року  
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес  
діяльності гарячого цеху ресторану « \_\_\_\_\_ »  
(ділянка, цех (цехи), процес)

6. Ефективність впровадження результатів: розширення асортименту м'ясних страв
7. Соціальний і науково-технічний ефект: можливість запровадження м'ясних страв з підвищеною поживною цінністю у раціони оздоровчого та лікувально-профілактичного харчування різних груп населення та в закладах ресторанного господарства.

**Від КНТЕУ**

Керівник випускового  
кваліфікаційного проекту  
Федорова Д.В.

(підпис)

Магістрант  
Савенко Ю.А.

(підпис)

**Від підприємства**

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПІБ)

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний

Керівник

Лікар

/найменування суб'єкта господарювання  
у закладі ресторанного господарства/

/назва адміністративної території/

/прізвище, ім'я по батькові/

/прізвище, ім'я по батькові/

« » 2019 р.

(підпис)

« » 2019 р.

М.П.

М.П.

(підпис)

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1 НА НОВУ ФІРМОВУ СТРАВУ (ВИРІБ)

**Галантин за технологією sous-vide з начинкою із адигейського сиру,  
шпинату та спіруліни**

/найменування страви /

| № з/п | Найменування сировини   | Маса сировини, г |       | Технологічні вимоги до якості сировини                               |
|-------|-------------------------|------------------|-------|----------------------------------------------------------------------|
|       |                         | На 1 порцію      |       |                                                                      |
|       |                         | брутто           | нетто |                                                                      |
| 1     | Курка                   | 57               | 54    | Сировина відповідає вимогам нормативно - технологічної документації. |
| 2     | Свинина                 | 26               | 23    |                                                                      |
| 3     | Шпик                    | 18               | 15    |                                                                      |
| 4     | Яйця                    | 12               | 10    |                                                                      |
| 5     | Адигейський сир         | 8                | 8     |                                                                      |
| 6     | Шпинат                  | 6                | 4     |                                                                      |
| 7     | Спіруліна               | 4                | 4     |                                                                      |
| 8     | Молоко                  | 5                | 5     |                                                                      |
| 9     | Мускатний горіх         | 0,1              | 0,1   |                                                                      |
| 10    | Сіль                    | 0,5              | 0,5   |                                                                      |
| 11    | Перець чорний молотий   | 0,1              | 0,1   |                                                                      |
|       | Вихід виробу або страви |                  | 100   |                                                                      |

#### ТЕХНОЛОГІЯ

Курку розрізати вздовж по спинці, вийняти кістки, розділити на шкіру та куряче філе. Свинину помити та подрібнити на м'ясорубці разом з курячим філе. До м'ясної сировини додати мускатний горіх, сіль, чорний молотий перець та добре перемішати.



Шпинат вимити, нарізати, з'єднати з спіруліною, адигейським сиром та яйцями, додати до м'ясної сировини. На шкірку від курки викласти отриманий фарш. сформувати виріб, провести вакуумне пакування продукту та приготувати при температурі 65°C, протягом 1,5 год у sous-vide. Галантин вийняти з плівки та нарізати шматочками.

### **ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ**

Зовнішній вигляд — виріб має овальну форму, без сторонніх включень, рівномірно приготовлену.

Смак та запах — приємний, без сторонніх присмаків та запахів.

Колір — бежевий з білими та зеленими включеннями.

Консистенція — м'яка, соковита.

### **Мікробіологічні показники для даного виду страви**

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

### **Фізико-хімічні показники готової страви**

Вологість, % - 88,14.

Вміст білку, г – 18,9.

Вміст жиру, г – 34,4.

**Розробив:** Савенко Ю.А.

**Перевірила:** Федорова Д.В.

## Виробнича програма гастро-кафе «People's food»

| Найменування страви                                                                                                         | Вихід, г  | Кількість виробів, шт. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|
| <b>Фірмові страви</b>                                                                                                       |           |                        |
| Салат з куркою Sous-vide і локшиною в китайському стилі                                                                     | 200       | 6                      |
| Галантин приготовлений за технологією sous-vide                                                                             | 150       | 11                     |
| Дві піти з телятиною Sous-vide (соус песто, томати-гриль, руккола)                                                          | 270       | 9                      |
| Окрошка з куркою Sous-vide (на айрані чи квасі на вибір)                                                                    | 300       | 7                      |
| Телячі щічки Sous-vide з пюре із цвітної капусти та селери з естрагоном, бланшированою морквою та соусом «Деміглас»         | 150/80/15 | 10                     |
| Куряча грудка «Sous-vide» в тайському стилі (рис басматі на пару)                                                           | 170/100   | 6                      |
| Куряче стегно «Теріякі»                                                                                                     | 190       | 8                      |
| Панна котта з маракуєю і чорною смородиною                                                                                  | 100       | 5                      |
| <b>Холодні закуски</b>                                                                                                      |           |                        |
| Тар-тар з лосося та авокадо з васабі соусом                                                                                 | 130/30    | 14                     |
| Салат з копченим вугром, насінням сезаму і імбирно-цитрусовим соусом                                                        | 200       | 7                      |
| Салат з креветками, кіноа та манго сальсою                                                                                  | 190       | 11                     |
| Салат зі смаженою курячою печінкою та печерицями                                                                            | 220       | 8                      |
| Салат з качиним філе та яйцем пашот                                                                                         | 190       | 15                     |
| Салат з кіноа (насіння льону, проростки гречки, сушена журавлина, авокадо, зелень, варене яйце та яблучний крем з куркумою) | 210       | 13                     |
| Салат з сиром ДорБлю, овочами та мигдальними пластівцями                                                                    | 200       | 9                      |
| Курячий паштет з цибулевим карамельним мармеладом та вишневим соусом                                                        | 120/20/20 | 10                     |
| Карпаччо з яловичини з кедровими горіхами, оливками і руколою                                                               | 160       | 7                      |
| Хумус (з томатною сальсою, часниковою олією та спеціями) подається з овочевими палочками                                    | 120/40    | 11                     |
| Найсмачніший гуакамоле (з чилі, кінзою та м'яким перцем) подається з начос                                                  | 120/20    | 16                     |
| Дві піти з сулугуні (волоський горіх, печений перець та томат, зелень)                                                      | 260       | 13                     |
| Сендвіч з пастрамі                                                                                                          | 280       | 12                     |
| <b>Гарячі закуски</b>                                                                                                       |           |                        |
| Тигрові креветки смажені з перцем, апельсином і заправкою з йогурту і куркуми                                               | 120/40    | 13                     |
| Гребінці з яблучним мармеладом і соусом з лемонграсу                                                                        | 100/20/20 | 10                     |
| Млинці з лососем та шпинатом із вершковим соусом                                                                            | 80/20     | 15                     |
| Крильця курячі в азійському соусі                                                                                           | 140/30    | 13                     |
| Сир Чеддер в паніровці з чатні та базиліком                                                                                 | 130       | 11                     |
| <b>Супи</b>                                                                                                                 |           |                        |
| Консому з перепілкою                                                                                                        | 250       | 34                     |
| Суп з морепродуктами та овочами                                                                                             | 250       | 27                     |
| Український борщ зі сметанкою (подається з часниковими тостами з салом, маринованим огірком та цибулею)                     | 250/30/40 | 43                     |

|                                                                                                            |                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----|
| <b>Основні страви</b>                                                                                      |                    |    |
| Щучі котлетки (з картопляно-сирною пюре та вершково-вустричним соусом)                                     | 130/100/30         | 12 |
| Лосось Sous-vide з шпинатним салатом та авокадо                                                            | 120/120            | 14 |
| Стейк з лосося з печеними овочами і йогуртом з шафраном                                                    | 150/100/30         | 16 |
| Смажене в хоспері філе тунця з вершковим соусом                                                            | 140/30             | 13 |
| Філе сібаса Sous-vide (у сумасі з тонкою пастою в персидських та марокканських лимонах) подаємо з йогуртом | 140/100/30         | 15 |
| Свинні ребра в американському стилі (плюс домашній барбекю)                                                | 250/40             | 21 |
| Стейк Рібай по-українськи                                                                                  | 250                | 9  |
| Соковита свинна вирізка в беконі з ароматним трюфельним кремом                                             | 200/40             | 11 |
| Яловичі медальйони (подаються з картопляним пюре та соусом Демі глас)                                      | 140/100/30         | 16 |
| Печінка яловича гриль у гранатовому маринаді                                                               | 150                | 14 |
| Куряча грудка, фарширована шпинатом, на грилі у перцевому соусі                                            | 160/30             | 10 |
| Томлена перепілка з картоплею і грибами шиїтаке                                                            | 140/90/40          | 15 |
| Ніжки кролика по-прованськи з трюфелем                                                                     | 160/40             | 12 |
| Плов з куркою та мигдалем                                                                                  | 200                | 9  |
| <b>Соуси</b>                                                                                               |                    |    |
| Песто                                                                                                      | 40                 | 8  |
| Барбекю                                                                                                    | 40                 | 7  |
| Тартар                                                                                                     | 40                 | 9  |
| Вершковий                                                                                                  | 40                 | 7  |
| <b>Гарніри</b>                                                                                             |                    |    |
| Картопля смажена з грибами та червоною цибулею                                                             | 150                | 18 |
| Картопля фрі                                                                                               | 150                | 15 |
| Овочі гриль із часниковим фрешем (баклажан, болгарський перець, помідор, цибуля червона, цукіні )          | 50/50/50/<br>20/50 | 14 |
| Рис тушкований зі шпинатом у вершках з пармезаном                                                          | 150                | 15 |
| <b>Солодкі страви</b>                                                                                      |                    |    |
| Сирники з полунично-м'ятним конфітюром та сметаною                                                         | 130/25/25          | 13 |
| Медовик з волоським горіхом та халвою                                                                      | 120                | 10 |
| Тропічний мус з кокосовим бісквітом та глясажем маракуя                                                    | 100                | 7  |
| Хенд-мейд круасан з ягідним конфітюром                                                                     | 120                | 9  |
| Макарони за оригінальним французьким рецептом                                                              | 30                 | 10 |
| Десерт Павлова з полуницею                                                                                 | 70                 | 8  |
| Панна котта з ягідним сорбетом                                                                             | 100/30             | 6  |
| Шоколадне суфле з морозивом                                                                                | 120/30             | 11 |
| Морозиво в асортименті                                                                                     | 150                | 9  |
| <b>Хлібний кошик</b>                                                                                       |                    |    |
| Хліб білий                                                                                                 | 50                 | 54 |
| Хліб чорний                                                                                                | 50                 | 48 |
| Хліб зерновий                                                                                              | 50                 | 52 |
| Піта з овочевою сальсою                                                                                    | 80                 | 60 |
| <b>Гарячі напої</b>                                                                                        |                    |    |
| <b>Чай</b>                                                                                                 |                    |    |
| Чорний чай із лічі                                                                                         | 400                | 4  |
| Чорний чай із цедрою бергамота                                                                             | 400                | 7  |



|                                                   |          |    |
|---------------------------------------------------|----------|----|
| Імператорський чай (зелений)                      | 400      | 5  |
| Зелений із жасмином                               | 400      | 7  |
| Трав'яний збір із зеленим чаєм                    | 400      | 3  |
| Чай «Золота квітка з молочним ароматом»           | 400      | 4  |
| Улун із Маракуйєю                                 | 400      | 2  |
| Женьшеневий улун                                  | 400      | 5  |
| Трав'яний з ягодами годжі                         | 400      | 4  |
| Мароканський з імбиром                            | 400      | 6  |
| Ананасовий з м'ятою                               | 400      | 3  |
| <b>Кава</b>                                       |          |    |
| Еспресо                                           | 30       | 4  |
| Доппіо                                            | 60       | 2  |
| Американо                                         | 100      | 6  |
| Латте макіато                                     | 200      | 2  |
| Латте                                             | 200      | 3  |
| Капучіно                                          | 150      | 5  |
| Матча Латте                                       | 250      | 2  |
| Флет Вайт                                         | 160      | 3  |
| Орчата Раф                                        | 220      | 4  |
| Какао                                             | 250      | 2  |
| <b>Холодні напої</b>                              |          |    |
| <b>Фреші</b>                                      |          |    |
| Ананасовий                                        | 150      | 4  |
| Яблучний                                          | 150      | 7  |
| Грейпфрутовий                                     | 150      | 5  |
| Морквяний                                         | 150      | 4  |
| Апельсиновий                                      | 150      | 13 |
| Яблучно-морквяний                                 | 150      | 5  |
| <b>Напої власного виробництва</b>                 |          |    |
| Лимонад класичний                                 | 250      | 6  |
| Лимонад полуничний                                | 250      | 4  |
| Лимонад ягідний                                   | 250      | 5  |
| Лимонад базиліковий                               | 250      | 5  |
| Фруктовий пунш                                    | 250      | 8  |
| Молочний шейк (банановий, полуничний, шоколадний) | 250      | 4  |
| Смузі банановий з м'ятою                          | 325      | 6  |
| Смузі полунично-банановий                         | 325      | 5  |
| Мохіто (біттер, на вибір - содова або Sprite)     | 300      | 7  |
| <b>Мінеральні води</b>                            |          |    |
| Евіан негазована                                  | 330      | 1  |
| Боржомі скло                                      | 330      | 3  |
| Моршинська не газ./слабо газ.                     | 330      | 8  |
| Шаянська не газ./сильн газ.                       | 330      | 2  |
| <b>Солодка вода, сік</b>                          |          |    |
| Кока-кола                                         | 250      | 5  |
| Спрайт                                            | 250      | 2  |
| Швепс                                             | 250      | 3  |
| Сік RICH                                          | 250/1000 | 15 |

**Добова потреба в сировині, продуктах за товарними групами для  
гастро-кафе «People's food»**

| Товарна група               | Найменування сировини, продукту, напівфабрикату | Гатунок, термічний стан | Кількість, кг |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|---------------|
| М'ясо, птиця, субпродукти   | Телятина вирізка                                | охолоджена              | 8,9           |
|                             | Яловичина вирізка                               | охолоджена              | 6,9           |
|                             | Свинина вирізка                                 | охолоджена              | 2,0           |
|                             | Свинина на кістці                               | охолоджена              | 1,8           |
|                             | Свинні ребра                                    | охолоджена              | 5,2           |
|                             | Куряче філе                                     | охолоджене              | 5,8           |
|                             | Качина грудка                                   | охолоджена              | 2,4           |
|                             | Курка                                           | охолоджена              | 1,0           |
|                             | Підчеревок                                      | охолоджений             | 0,3           |
|                             | Телячі щічки                                    | охолоджені              | 1,2           |
|                             | Печінка яловича                                 | охолоджена              | 2,4           |
|                             | Ніжка кролика                                   | охолоджена              | 3,4           |
|                             | Куряче стегно                                   | охолоджене              | 3,7           |
|                             | Куряча печінка                                  | охолоджена              | 2,5           |
|                             | Курячі крильця                                  | охолоджені              | 2,1           |
|                             | Перепілка                                       | охолоджена              | 3,0           |
| Риба та морепродукти        | Креветки тигрові                                | охолоджені              | 2,8           |
|                             | Мідії                                           | охолоджені              | 0,9           |
|                             | Морські гребінці                                | охолоджені              | 2,0           |
|                             | Лосось філе                                     | охолоджений             | 9,3           |
|                             | Щука філе                                       | охолоджена              | 2,4           |
|                             | Сібас філе                                      | охолоджений             | 3,0           |
|                             | Тунець філе                                     | охолоджений             | 2,7           |
|                             | Спіруліна                                       | охолоджена              | 0,6           |
| М'ясна та рибна гастрономія | Бекон                                           | варений                 | 0,3           |
|                             | Лосось                                          | слабо солений           | 0,8           |
|                             | Балик                                           | копчений                | 0,4           |
|                             | Пастрамі                                        | копчений                | 1,4           |
|                             | Вугор                                           | копчений                | 1,2           |
| Молочно-жирові продукти     | Сир кисломолочний                               | охолоджений             | 1,7           |
|                             | Пармезан                                        | охолоджений             | 1,2           |
|                             | Дор Блю                                         | охолоджений             | 1,2           |
|                             | Чеддер                                          | охолоджений             | 1,5           |
|                             | Вершки                                          | охолоджені              | 4,0           |
|                             | Масло вершкове                                  | охолоджене              | 1,9           |
|                             | Молоко                                          | охолоджене              | 6,6           |
|                             | Морозиво                                        | заморожене              | 3,7           |
|                             | Адигейський сир                                 | охолоджений             | 0,7           |
|                             | Айран                                           | охолоджений             | 1,0           |
|                             | Йогурт                                          | охолоджений             | 0,8           |
|                             | Сметана                                         | охолоджена              | 1,1           |
|                             | Камамбер                                        | охолоджений             | 0,4           |
|                             | Яйця курячі                                     | І гатунку               | 32 шт.        |

|                  |                     |                   |      |
|------------------|---------------------|-------------------|------|
| Овочі та зелень  | Баклажани           | свіжий            | 1,0  |
|                  | Селера              | свіжа             | 0,4  |
|                  | Цвітна капуста      | свіжа             | 1,5  |
|                  | Базилік             | свіжий            | 0,8  |
|                  | Салат латук         | свіжий            | 1,2  |
|                  | Авокадо             | свіже             | 5,7  |
|                  | Помідори            | свіжі             | 8,0  |
|                  | Печериці            | свіжі             | 1,8  |
|                  | Цибуля червона      | свіжа             | 1,1  |
|                  | Кріп                | свіжий            | 0,5  |
|                  | Картопля            | свіжа             | 11,4 |
|                  | Петрушка            | свіжа             | 0,4  |
|                  | Чилі                | свіжий            | 0,05 |
|                  | Кінза               | свіжа             | 0,1  |
|                  | Перець болгарський  | свіжий            | 4,9  |
|                  | Перець халопеньо    | свіжий            | 0,05 |
|                  | Білі гриби          | свіжі             | 0,8  |
|                  | Цукіні              | свіжі             | 1,0  |
|                  | Морква              | свіжа             | 6,3  |
|                  | Цибуля              | свіжа             | 5,2  |
|                  | Буряк               | свіжий            | 1,0  |
|                  | Капуста білокачанна | свіжа             | 1,5  |
|                  | Рукола              | свіжа             | 0,9  |
|                  | Огірки              | свіжі             | 3,0  |
|                  | Шпинат              | свіжий            | 4,4  |
|                  | Зелена цибуля       | свіжа             | 0,3  |
|                  | Імбир               | свіжий            | 0,1  |
|                  | Проростки гречки    | свіжі             | 0,4  |
|                  | Гриби шийтакі       | свіжі             | 0,8  |
|                  | Часник              | свіжий            | 0,3  |
|                  | Трюфель             | свіжий            | 0,4  |
| Фрукти та ягоди  | Маракуя             | свіжа             | 1,0  |
|                  | Грейпфрут           | свіжий            | 2,3  |
|                  | Банан               | свіжий            | 1,0  |
|                  | Гранат              | свіжа             | 0,4  |
|                  | Ананас              | свіжий            | 1,0  |
|                  | Журавлина           | свіжа             | 0,3  |
|                  | Лимон               | свіжий            | 1,2  |
|                  | Яблуко              | свіже             | 3,4  |
|                  | Полуниця            | свіжа             | 1,0  |
|                  | Вишня               | свіжа             | 0,8  |
|                  | Манго               | свіже             | 1,2  |
|                  | Апельсин            | свіжий            | 6,0  |
|                  | Кокос               | свіжий            | 0,5  |
|                  | М'ята               | свіжа             | 0,1  |
|                  | Чорна смородина     | свіжа             | 0,5  |
|                  | Лайм                | свіжий            | 0,3  |
| Бакалійні товари | Фундук              | очищений          | 0,2  |
|                  | Оцет                | пласт. пляшка     | 0,05 |
|                  | Олія оливкова       | першого холодного | 1,5  |



|                     |                     |      |
|---------------------|---------------------|------|
|                     | віджиму             |      |
| Олія рослинна       | рафінована          | 2,0  |
| Яблучний конфітур   | скляна банка        | 0,4  |
| Кокосове молоко     | герметична упаковка | 0,3  |
| Рисова локшина      | фасована            | 1,7  |
| Панірувальні сухарі | фасовані            | 0,2  |
| Борошно пшеничне    | I гатунку           | 7,2  |
| Кус-кус             | фасований           | 1,3  |
| Рис                 | фасований           | 3,4  |
| Рис Басматі         | фасоване            | 1,0  |
| Оливки              | ж/б банка           | 0,5  |
| Васабі              | пластикова банка    | 0,1  |
| Сезам               | фасований           | 0,3  |
| Кіноа               | фасоване            | 0,2  |
| Насіння льону       | фасоване            | 0,3  |
| Куркума             | фасована            | 0,05 |
| Журавлина           | сушена              | 0,3  |
| Мигдальні пластівці | фасовані            | 0,2  |
| Соус пастроми       | скляна банка        | 0,1  |
| Квасоля             | суха                | 0,6  |
| Шафран              | фасований           | 0,05 |
| Мигдаль             | сухий               | 0,4  |
| Мигдальне борошно   | фасоване            | 1,8  |
| Цукрова пудра       | фасована            | 0,3  |
| Кукурудзяне борошно | фасоване            | 1,6  |
| Кедрові горішки     | фасовані            | 0,3  |
| Гірчиця             | фасована            | 0,2  |
| Естрагон            | фасований           | 0,05 |
| Мускатний горіх     | фасований           | 0,05 |
| Чорний шоколад      | плитка              | 0,7  |
| Желатин             | фасований           | 0,02 |
| Ванільний цукор     | фасований           | 0,01 |
| Цукор               | сухий               | 5,5  |
| Нут                 | фасований           | 1,2  |
| Сіль                | фасована            | 0,15 |

## Характеристика постачання у гастро-кафе «People's food»

| Товарна група                      | Постачальники                 | Умови постачання           |                   |                  |                |                                                        |                         |
|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------|------------------|----------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                    |                               | Вид постачальника          | Спосіб доставки   | Форма постачання | Маршрут заводу | Вид тари, умов повернення                              | Метод закупівлі, оплата |
| М'ясо, птиця, субпродукти          | ТОВ Свіже м'ясо               | вітчизняний виробник       | централізований   | транзитна        | кільцевий      | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |
|                                    | Еко-ферма                     | оптова фірма (посередники) | централізований   | складська        | маятниковий    | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |
| Риба                               | ТОВ «Fish-Ukraine»            | оптова фірма (посередники) | централізований   | складська        | кільцевий      | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |
| М'ясна гастрономія                 | Компанія «Рікон»              | оптові фірми (посередники) | централізований   | складська        | маятниковий    | поліетиленова герметична упаковка, підлягає утилізації | оптовий, безготівкова   |
| Яйця                               | ЧП «Лелека-92»                | вітчизняний виробник       | централізована    | складська        | кільцевий      | картонні коробки, підлягають поверненню                | оптовий, безготівкова   |
| Морозиво                           | ТМ «Рудь»                     | вітчизняний виробник       | централізована    | складська        | кільцевий      | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |
| Молоко, молочні та жирові продукти | Органічна ферма ПАФ Тарасівка | вітчизняний виробник       | централізований   | транзитна        | кільцевий      | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |
|                                    | ЧП «Добра ферма»              | вітчизняний виробник       | централізований   | складська        | кільцевий      | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |
| Овочі та зелень                    | ТОВ «Фермер-грін»             | оптові фірми (посередники) | децентралізований | складська        | маятниковий    | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |
| Фрукти та ягоди                    | ТОВ «Фермер-грін»             | оптові фірми (посередники) | централізований   | транзитна        | кільцевий      | пластмасові ящики, підлягають поверненню               | оптовий, безготівкова   |

|                                  |                      |                            |                   |           |             |                                                |                       |
|----------------------------------|----------------------|----------------------------|-------------------|-----------|-------------|------------------------------------------------|-----------------------|
| Бакалійні товари                 | ТОВ «Натур Фудс»     | оптові фірми (посередники) | децентралізований | складська | маятниковий | поліетиленова та картонна, підлягає утилізації | оптовий, готівкова    |
| Сипучі продукти                  | ТОВ «Натур Фудс»     | вітчизняний виробник       | децентралізована  | складська | маятниковий | поліетиленова та картонна, підлягає утилізації | оптовий, безготівкова |
| Напої безалкогольні та пиво      | «Моршинська», «Rich» | оптові фірми (посередники) | централізований   | складська | кільцевий   | пластмасові ящики, підлягають поверненню       | оптовий, безготівкова |
| Борошняні та кондитерські вироби | ЧП «Здорова лавка»   | вітчизняний виробник       | децентралізована  | складська | маятниковий | поліетиленова та картонна, підлягає утилізації | оптовий, безготівкова |



## Організація роботи складського господарства

| Заходи                                                              |                            | Характеристика                                                                                                | Термін виконання                                                | Час виконання                                                                     | Виконавець                            |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Приймання продовольчих товарів                                      |                            | Розвантажування                                                                                               | Відповідно до умов діяльності закладу                           | Відповідно до графіка постачання виробничої необхідності                          | Комірник, вантажник                   |
|                                                                     |                            | Приймання за кількістю і якістю                                                                               |                                                                 |                                                                                   |                                       |
|                                                                     |                            | Транспортування до комор                                                                                      |                                                                 |                                                                                   |                                       |
| Складування                                                         |                            | Складування продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм | Відповідно до умов діяльності закладу                           | Відповідно до графіка постачання виробничої необхідності                          | Комірник                              |
|                                                                     |                            |                                                                                                               |                                                                 |                                                                                   | Вантажник                             |
| Відпускання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення |                            | Відпускання продовольчих товарів за групами; відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення        | Відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування | Відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів | Комірник                              |
| Санітарне оброблення приміщень                                      | Щоденне                    | Миття складського устаткування та інвентарю                                                                   | Робочий день                                                    | Відповідно з виробничою доцільністю, наприкінці робочого дня                      | Прибиральник,                         |
|                                                                     |                            | Миття стін                                                                                                    | Відповідно до обсягів тари і виробничої доцільності             |                                                                                   | Комірник,                             |
|                                                                     |                            | Підмітання та миття підлоги                                                                                   |                                                                 |                                                                                   | Вантажник                             |
|                                                                     | Щотижневе                  | Миття дверей; миття опалювальних приладів                                                                     | Відповідно до виробничої доцільності                            | Відповідно з виробничою доцільністю, наприкінці дня                               | Прибиральник,                         |
|                                                                     |                            | Миття освітлювальних приладів. Протирання немеханічного складського устаткування і підлоги під ним            |                                                                 |                                                                                   | Комірник, вантажник                   |
|                                                                     | Щомісячний санітарний день |                                                                                                               | Дезінфекція                                                     | Відповідно до виробничої доцільності                                              | Відповідно до режиму роботи персоналу |
| Дезінсекція                                                         |                            |                                                                                                               |                                                                 |                                                                                   |                                       |
| Дератизація                                                         |                            |                                                                                                               |                                                                 |                                                                                   |                                       |
| Моніторинг постачальників                                           |                            | Моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод постачання        | Відповідно до виробничої доцільності                            | Відповідно до виробничої доцільності                                              | Комірник                              |

## Виробнича програма доготівельного цеху гастро-кафе

| Найменування сировини                 | Добова потреба, кг | % відходів | Вихід, кг | Технологічна обробка                                      | Призначення                                               |
|---------------------------------------|--------------------|------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| М'ясо-рибне відділення                |                    |            |           |                                                           |                                                           |
| Телятина вирізка                      | 8,9                | 2          | 8,7       | Зачищення, миття, нарізання                               | Для холодних закусок, фірмових та основних страв, салатів |
| Яловичина вирізка                     | 6,9                | 2          | 6,8       |                                                           | Для основних страв, холодних закусок                      |
| Свинина вирізка                       | 2,0                | 2          | 2,0       |                                                           | Для закусок та основних страв                             |
| Свинина на кістці                     | 1,8                | 5          | 1,7       | Зачищення, миття, нарізання                               | Для супів                                                 |
| Свинні ребра                          | 5,2                | 5          | 4,9       |                                                           | Для основних страв                                        |
| Куряче філе                           | 5,8                | 2          | 5,7       | Миття, нарізання                                          | Для холодних закусок та основних страв                    |
| Качина грудка                         | 2,4                | 2          | 2,4       |                                                           | Для основних страв                                        |
| Курка                                 | 1,0                | 20         | 0,8       | Розбирання, видалення кісток, зачищення, миття, нарізання | Для холодних закусок                                      |
| Перепілка                             | 3,0                | 18         | 2,5       |                                                           | Для супів                                                 |
| Телячі щічки                          | 1,2                | 5          | 1,1       | Зачищення, миття, нарізання                               | Для фірмових страв                                        |
| Ніжка кролика                         | 3,4                | 5          | 3,2       |                                                           | Для основних страв                                        |
| Куряче стегно                         | 3,7                | 5          | 3,5       |                                                           | Для основних страв                                        |
| Курячі крильця                        | 2,1                | 5          | 2,0       |                                                           | Для гарячих закусок                                       |
| Підчеревок                            | 0,3                | 2          | 0,3       |                                                           | Для холодних закусок                                      |
| Куряча печінка                        | 2,5                | 8          | 2,3       |                                                           | Миття, видалення сполучної тканини, нарізання             |
| Печінка яловича                       | 2,4                | 8          | 2,2       | Для основних страв                                        |                                                           |
| Креветки тигрові                      | 2,8                | 12         | 2,5       | Розморожування, зачищення, миття, нарізання               | Для салатів, гарячих закусок, супів                       |
| Мідії                                 | 0,9                | 12         | 0,8       |                                                           | Для супів                                                 |
| Морські гребінці                      | 2,0                | 12         | 1,8       |                                                           | Для гарячих закусок, супів                                |
| Лосось філе                           | 9,3                | 2          | 9,1       | Миття, нарізання                                          | Для фірмових та основних страв, холодних закусок          |
| Щука філе                             | 2,4                | 2          | 2,4       |                                                           | Для основних страв                                        |
| Сібас філе                            | 3,0                | 2          | 2,9       |                                                           | Для основних страв                                        |
| Тунець філе                           | 2,7                | 2          | 2,6       |                                                           | Для основних страв                                        |
| Овочева та фруктово-ягідне відділення |                    |            |           |                                                           |                                                           |
| Баклажани                             | 1,0                | 20         | 0,8       | Миття, чищення, нарізання                                 | Для гарнірів                                              |
| Селера                                | 0,4                | 10         | 0,4       | Миття, нарізання                                          | Для салатів                                               |

|                     |      |    |     |                                     |                                                           |
|---------------------|------|----|-----|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Цвітна капуста      | 1,5  | 27 | 1,1 | Миття, розбирання на суцвіття       | Для фірмових страв                                        |
| Базилік             | 0,8  | 18 | 0,7 | Миття, нарізання                    | Для холодних закусок, соусів, напоїв                      |
| Салат латук         | 1,2  | 28 | 0,9 | Перебирання, миття, нарізання       | Для салатів                                               |
| Авокадо             | 5,7  | 38 | 3,5 | Чищення, видалення кістки           | Для фірмових та основних страв, салатів                   |
| Помідори            | 8,0  | 2  | 7,8 | Миття, нарізання                    | Для холодних та гарячих закусок, основних страв, гарнірів |
| Печериці            | 1,8  | 24 | 1,4 | Доочищення, миття, нарізання        | Для фірмових страв, холодних закусок                      |
| Цибуля червона      | 1,1  | 16 | 0,9 | Чищення, миття                      | Для салатів, основних страв                               |
| Кріп                | 0,5  | 26 | 0,4 | Перебирання, миття, нарізання       | Для салатів                                               |
| Картопля            | 11,4 | 20 | 9,1 | Миття, чищення, нарізання           | Для фірмових та основних страв, супів, гарнірів           |
| Петрушка            | 0,4  | 26 | 0,3 | Перебирання, миття, нарізання       | Для салатів, основних страв                               |
| Чилі                | 0,05 | 23 | 0,0 | Миття, видалення насіння            | Для основних страв                                        |
| Кінза               | 0,1  | 8  | 0,1 | Миття, нарізання                    | Для основних страв                                        |
| Перець болгарський  | 4,9  | 25 | 3,7 | Миття, видалення насіння, нарізання | Для холодних закусок, основних страв, гарнірів            |
| Перець халопеньо    | 0,05 | 21 | 0,0 | Миття, видалення насіння, нарізання | Підготовлений для соусів                                  |
| Білі гриби          | 0,8  | 24 | 0,6 | Доочищення, миття, нарізання        | Для основних страв                                        |
| Цукіні              | 1,0  | 20 | 0,8 | Миття, чищення, нарізання           | Для гарнірів                                              |
| Морква              | 6,3  | 20 | 5,0 | Миття, чищення, нарізання           | Для салатів, супів, основних страв, фрешів                |
| Цибуля              | 5,2  | 16 | 4,4 | Чищення, миття                      | Для салатів, супів, основних страв                        |
| Буряк               | 1,0  | 20 | 0,8 | Миття, чищення, нарізання           | Для супів                                                 |
| Капуста білокачанна | 1,5  | 28 | 1,1 | Миття, видалення качана, шинкування | Для супів                                                 |
| Рукола              | 0,9  | 28 | 0,6 | Перебирання, миття, нарізання       | Для салатів                                               |
| Огірки              | 3,0  | 2  | 2,9 | Миття, нарізання                    | Для салатів, супів                                        |



|                     |     |    |     |                                       |                                            |
|---------------------|-----|----|-----|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| Шпинат              | 4,4 | 26 | 3,3 | Перебирання,<br>миття                 | Для фірмових та<br>основних страв, салатів |
| Зелена цибуля       | 0,3 | 8  | 0,3 | Миття,<br>перебирання                 | Для холодних закусок                       |
| Імбир               | 0,1 | 26 | 0,1 | Миття, чищення,<br>нарізання          | Для фірмових страв,<br>соусів              |
| Проростки<br>гречки | 0,4 | 2  | 0,4 | Миття                                 | Для салатів                                |
| Часник              | 0,3 | 15 | 0,3 | Чищення,<br>подрібнення               | Для соусів, основних<br>страв, гарнірів    |
| Гриби шийтакі       | 0,8 | 24 | 0,6 | Доочищення,<br>миття, нарізання       | Для основних страв                         |
| Трюфель             | 0,4 | 16 | 0,3 | Миття, чищення,<br>нарізання          | Для соусів                                 |
| Маракуя             | 1,0 | 20 | 0,8 | Очищення,<br>нарізання                | Для салатів                                |
| Грейпфрут           | 2,3 | 33 | 1,5 | Миття, чищення                        | Для фрешів                                 |
| Банан               | 1,0 | 23 | 0,8 | Чищення,<br>нарізання                 | Для солодких страв                         |
| Гранат              | 0,4 | 40 | 0,2 | Розбирання                            | Для соусів                                 |
| Ананас              | 1,0 | 40 | 0,6 | Чищення,<br>нарізання                 | Для фрешів                                 |
| Журавлина           | 0,3 | 6  | 0,3 | Миття,<br>перебирання                 | Для напоїв власного<br>приготування        |
| Лимон               | 1,2 | 2  | 1,2 | Миття                                 | Для холодних закусок,<br>соусів, напоїв    |
| Яблуко              | 3,4 | 20 | 2,7 | Чищення, миття,<br>нарізання          | Для солодких страв,<br>фрешів              |
| Полуниця            | 1,0 | 6  | 0,9 | Миття, видалення<br>плодоніжки        | Для солодких страв,<br>напоїв              |
| Вишня               | 0,8 | 12 | 0,7 | Миття, видалення<br>кістки            | Для солодких страв                         |
| Манго               | 1,2 | 30 | 0,8 | Миття, видалення<br>кістки, нарізання | Для холодних закусок                       |
| Апельсин            | 6,0 | 33 | 4,0 | Миття, чищення                        | Для солодких страв,<br>фрешів              |
| Кокос               | 0,5 | 50 | 0,3 | Видалення<br>шкаралупи                | Для солодких страв                         |
| М'ята               | 0,1 | 12 | 0,1 | Миття                                 | Для напоїв власного<br>приготування        |
| Чорна<br>смородина  | 0,5 | 6  | 0,5 | Миття,<br>перебирання                 | Для напоїв власного<br>приготування        |
| Лайм                | 0,3 | 2  | 0,3 | Миття                                 | Для напоїв власного<br>приготування        |

## Виробнича програма гарячого цеху

| Назва виробу, страви                                                                                                | Кіл-ть порцій, шт. | Кіл-ть людино-хвилин | Загальні витрати часу |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Дві піти з телятиною Sous-vide (соус песто, томати-гриль, руккола)                                                  | 9                  | 1,1                  | 9,9                   |
| Окрошка з куркою Sous-vide (на айрані чи квасі на вибір)                                                            | 7                  | 1,2                  | 8,4                   |
| Телячі щічки Sous-vide з пюре із цвітної капусти та селери з естрагоном, бланшированою морквою та соусом «Деміглас» | 10                 | 1,2                  | 12,0                  |
| Куряча грудка «Sous-vide» в тайському стилі (рис басматі на пару)                                                   | 6                  | 1,1                  | 6,6                   |
| Куряче стегно «Теріякі»                                                                                             | 8                  | 1,1                  | 8,8                   |
| Тигрові креветки смажені з перцем, апельсином і заправкою з йогурту і куркуми                                       | 13                 | 1,0                  | 13,0                  |
| Гребінці з яблучним мармеладом і соусом з лемонграсу                                                                | 10                 | 1,0                  | 10,0                  |
| Млинці з лососем та шпинатом із вершковим соусом                                                                    | 15                 | 1,2                  | 18,0                  |
| Крильця курячі в азіатському соусі                                                                                  | 13                 | 1,2                  | 15,6                  |
| Сир Чеддер в паніровці з чатні та базиліком                                                                         | 11                 | 1,1                  | 12,1                  |
| Консоме з перепілкою                                                                                                | 34                 | 1,2                  | 40,8                  |
| Суп з морепродуктами та овочами                                                                                     | 27                 | 1,1                  | 29,7                  |
| Український борщ зі сметанкою (подається з часниковими тостами з салом, маринованим огірком та цибулею)             | 43                 | 1,1                  | 47,3                  |
| Щучі котлетки (з картопляно-сирною пюре та вершковувустричним соусом)                                               | 12                 | 1,3                  | 15,6                  |
| Лосось Sous-vide з шпинатним салатом та авокадо                                                                     | 14                 | 1,2                  | 16,8                  |
| Стейк з лосося з печеними овочами і йогуртом з шафраном                                                             | 16                 | 1,1                  | 17,6                  |
| Смажене в хоспері філе тунця з вершковим соусом                                                                     | 13                 | 1,2                  | 15,6                  |
| Філе сібаса Sous-vide (у сумасі з тонкою пастою в персидських та марокканських лимонах) подаємо з йогуртом          | 15                 | 1,1                  | 16,5                  |
| Свинні ребра в американському стилі (плюс домашній барбекю)                                                         | 21                 | 1,2                  | 25,2                  |
| Стейк Рібай по-українськи                                                                                           | 9                  | 1,3                  | 11,7                  |
| Соковита свинна вирізка в беконі з ароматним трюфельним кремом                                                      | 11                 | 1,1                  | 12,1                  |
| Яловичі медальйони (подаються з картопляним пюре та соусом Демі глас)                                               | 16                 | 1,2                  | 19,2                  |
| Печінка яловича гриль у гранатовому маринаді                                                                        | 14                 | 1,2                  | 16,8                  |
| Куряча грудка, фарширована шпинатом, на грилі у перцевому соусі                                                     | 10                 | 1,2                  | 12,0                  |
| Томлена перепілка з картоплею і грибами шиїтаке                                                                     | 15                 | 1,1                  | 16,5                  |
| Ніжки кролика по-прованськи з трюфелем                                                                              | 12                 | 1,1                  | 13,2                  |
| Плов з куркою та мигдалем                                                                                           | 9                  | 1,3                  | 11,7                  |
| Вершковий соус                                                                                                      | 7                  | 1,1                  | 7,7                   |
| Картопля смажена з грибами та червоною цибулею                                                                      | 18                 | 1,1                  | 19,8                  |
| Картопля фрі                                                                                                        | 15                 | 0,9                  | 13,5                  |

| Назва виробу, страви                                                                              | Кіл-ть порцій, шт. | Кіл-ть людино-хвилин | Загальні витрати часу |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Овочі гриль із часниковим фрешем (баклажан, болгарський перець, помідор, цибуля червона, цукіні ) | 14                 | 1,0                  | 14,0                  |
| Рис тушкований зі шпинатом у вершках з пармезаном                                                 | 15                 | 1,1                  | 16,5                  |
| Сирники з полунично-м'ятним конфітюром та сметаною                                                | 13                 | 1,1                  | 14,3                  |
| Медовик з волоським горіхом та халвою                                                             | 10                 | 1,3                  | 13,0                  |
| Тропічний мус з кокосовим бісквітом та глясажем маракуя                                           | 7                  | 1,3                  | 9,1                   |
| Хенд-мейд круасан з ягідним конфітюром                                                            | 9                  | 1,3                  | 11,7                  |
| Макарони за оригінальним французьким рецептом                                                     | 10                 | 1,2                  | 12,0                  |
| Десерт Павлова з полуницею                                                                        | 8                  | 1,1                  | 8,8                   |
| Шоколадне суфле з морозивом                                                                       | 11                 | 1,0                  | 11,0                  |
| <i>Разом</i>                                                                                      |                    |                      | <i>604,1</i>          |



## Графік погодинної реалізації страв у гастро-кафе

| Години роботи                               | Кількість порцій, шт. | 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 16-17 | 17-18 | 18-19 | 19-20 | 20-21 | 21-22 | 22-23 |
|---------------------------------------------|-----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Назва страви                                |                       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
| Кількість споживачів у години роботи        |                       | 8     | 15    | 38    | 15    | 10    | 5     | 15    | 21    | 32    | 18    | 18    | 15    |
| Коефіцієнт перерахунку                      |                       | 0,04  | 0,07  | 0,18  | 0,07  | 0,05  | 0,02  | 0,07  | 0,10  | 0,15  | 0,09  | 0,09  | 0,07  |
| Салат з куркою Sous-vide                    | 6                     |       | 1     | 1     |       |       |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     |       |
| Галантин за технологією sous-vide           | 11                    |       | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Дві піти з телятиною Sous-vide              | 9                     |       | 1     | 2     | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Окрошка з куркою Sous-vide                  | 7                     |       | 1     | 1     | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Телячі щічки Sous-vide                      | 10                    |       | 1     | 2     | 1     |       |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Куряча грудка «Sous-vide» в тайському стилі | 6                     |       | 1     | 1     |       |       |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     |       |
| Куряче стегно «Теріякі»                     | 8                     |       | 1     | 1     | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Панна котта з маракуєю                      | 5                     |       |       | 1     |       |       | 1     |       | 1     | 1     | 1     |       |       |
| Тар-тар з лосося та авокадо з васабі соусом | 14                    | 1     | 1     | 3     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Салат з копченим вугром, насінням сезаму    | 7                     |       | 1     | 1     | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Салат з креветками, кіноа та манго сальсою  | 11                    |       | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Салат зі смаженою курячою печінкою          | 8                     |       | 1     | 1     | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Салат з качиним філе та яйцем пашот         | 15                    | 1     | 1     | 3     | 1     | 1     |       | 1     | 2     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Салат з кіноа                               | 13                    | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Салат з сиром ДорБлю, овочами               | 9                     |       | 1     | 2     | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Курячий паштет                              | 10                    |       | 1     | 2     | 1     |       |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Карпаччо з яловичини                        | 7                     |       | 1     | 1     | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Хумус                                       | 11                    |       | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Найсмачніший гуакамолє                      | 16                    | 1     | 1     | 3     | 1     | 1     |       | 1     | 2     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Дві піти з сулугуні                         | 13                    | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Сендвіч з пастромі                          | 12                    |       | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Тигрові креветки смажені з перцем           | 13                    | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Гребінці з яблучним мармеладом              | 10                    |       | 1     | 2     | 1     |       |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Млинці з лососем та шпинатом                | 15                    | 1     | 1     | 3     | 1     | 1     |       | 1     | 2     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Крильця курячі                              | 13                    | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Сир Чеддер в паніровці                      | 11                    |       | 1     | 2     | 1     | 1     |       | 1     | 1     | 2     | 1     | 1     | 1     |
| Консоме з перепілкою                        | 34                    | 1     | 2     | 6     | 2     | 2     | 1     | 2     | 3     | 5     | 3     | 3     | 2     |
| Суп з морепродуктами та                     | 27                    | 1     | 2     | 5     | 2     | 1     | 1     | 2     | 3     | 4     | 2     | 2     | 2     |

|                                        |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------------------|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| овочами                                |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Український борщ зі сметанкою          | 43 | 2 | 3 | 8 | 3 | 2 | 1 | 3 | 4 | 7 | 4 | 4 | 3 |
| Щучі котлетки                          | 12 |   | 1 | 2 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Лосось Sous-vide з шпинатним салатом   | 14 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Стейк з лосося з печеними овочами      | 16 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Смажене в хоспері філе тунця           | 13 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Філе сібаса Sous-vide                  | 15 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Свинні ребра в американському стилі    | 21 | 1 | 2 | 4 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Стейк Рібай по-українськи              | 9  |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Соковита свинна вирізка в беконі       | 11 |   | 1 | 2 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Яловичі медальйони                     | 16 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Печінка яловича гриль                  | 14 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Куряча грудка, фарширована шпинатом    | 10 |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Томлена перепілка з картоплею          | 15 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Ніжки кролика по-прованськи            | 12 |   | 1 | 2 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Плов з куркою                          | 9  |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Песто                                  | 8  |   | 1 | 1 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Барбекю                                | 7  |   | 1 | 1 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Тартар                                 | 9  |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Вершковий                              | 7  |   | 1 | 1 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Картопля смажена з грибами             | 18 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 |
| Картопля фрі                           | 15 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Овочі гриль із часниковим фрешем       | 14 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Рис тушкований зі шпинатом             | 15 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 |   | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Сирники з полунично-м'ятним конфітюром | 13 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Медовик з волоським горіхом та халвою  | 10 |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Тропічний мус з кокосовим бісквітом    | 7  |   | 1 | 1 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Хенд-мейд круасан                      | 9  |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Макаруни                               | 10 |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Десерт Павлова з полуницею             | 8  |   | 1 | 1 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Шоколадне суфле з морозивом            | 11 |   | 1 | 2 | 1 | 1 |   | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Панна котта з ягідним сорбетом         | 6  |   |   | 1 |   |   |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 |   |
| Морозиво в асортименті                 | 9  |   | 1 | 2 | 1 |   |   | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

## Структурно-технологічна схема процесу обслуговування

| Зона                           | Елемент процесу                                                         | Засоби забезпечення процесу                                                                                                   |                                                                                                                         | Учасник                                          |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                                |                                                                         | Просторові                                                                                                                    | Матеріально-технічні                                                                                                    |                                                  |
| Передпродажного обслуговування | -надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг) | -вестибюль;<br>- гардероб;<br>-камера схову;<br>-санвузли                                                                     | -сейф; полиця для зберігання засобів гігієни;<br>-санітарні прилади;<br>-м'які меблі                                    | -менеджер;<br>-гості.                            |
| Послуг харчування              | -а-ля карта<br>-бенкетне обслуговування                                 | - основна зала<br>гастро-кафе на 50 місць                                                                                     | - меблі та обладнання торговельного залу;<br>-столовий посуд, набори, білизна;<br>-елементи інтер'єру;<br>-барна стійка | -менеджер;<br>-офіціанти;<br>-бармен;<br>-гості. |
| Допоміжна                      | -забезпечення процесу обслуговування                                    | -роздавальня;<br>-сервізна;<br>-мийна столового та кухонного посуду;<br>-гарячий та холодний цехи;<br>-приміщення офіціантів. | -торговельно-технологічне устаткування;<br>- меблі;                                                                     | -менеджер;<br>-офіціанти;<br>-бармен;<br>-гості. |
| Дозвілля                       | -жива та естрадна музика                                                | Просторові                                                                                                                    |                                                                                                                         | - музиканти;<br>- гості.                         |
|                                |                                                                         | -танцювальна площадка                                                                                                         | -естрада;                                                                                                               |                                                  |



**Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для гастро-кафе  
«People's food»**

| Найменування                           | Розміри, мм,<br>місткість,<br>см <sup>3</sup> , порцій | Призначення                                                                                                               | Кількість, шт. |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1                                      | 2                                                      | 3                                                                                                                         | 4              |
| <b>Порцеляно-фаянсовий</b>             |                                                        |                                                                                                                           |                |
| Тарілка піріжкова                      | Ø 175                                                  | Для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні                                                                    | 200            |
| Тарілка закусочна                      | Ø 200                                                  | Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під однопорційні салатники                  | 200            |
| Салатник                               |                                                        | Для подавання салатів, маринадів, кваснини, натуральних овочів тощо.                                                      | 85             |
| Блюдо кругле                           | Ø 350 мм                                               | При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе | 10             |
| Блюдо овальне                          | 350×200 мм                                             | Для закусок із риби та рибної гастрономії, м'ясних страв, тощо                                                            | 8              |
| Чашка бульйонна з блюдцем              |                                                        | З двома ручками – для подавання бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю.                                           | 50             |
| Тарілка столова глибока                | Ø 240                                                  | Для супів повними порціями                                                                                                | 100            |
| Тарілка столова мілка                  | Ø 240                                                  | Для подавання індивідуально оформлених других страв                                                                       | 200            |
| Тарілка десертна мілка                 | Ø 200                                                  | Для мусів, желе, пудингів, самбуків, яблук в тісті смажених, індивідуально порціонованих фруктів                          | 150            |
| Ваза “плато” на низькій ніжці          | Ø 300                                                  | Для тістечок та порційних і традиційних тортів круглої форми.                                                             | 4              |
| Ваза трьох'ярусна                      |                                                        | Для подавання тістечок в асортименті.                                                                                     | 4              |
| Чайник для заварювання чаю             |                                                        | Для заварювання і подавання чаю.                                                                                          | 5              |
| Чайник для заварювання і подавання чаю |                                                        | Для заварювання і подавання зеленого чаю                                                                                  | 8              |
| Чашка чайна з блюдцем                  |                                                        | Для подавання чаю, кави з молоком, какао                                                                                  | 35             |
| Вершківники (відкриті)                 |                                                        | Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні                                                  | 4              |
| Розетки – блюдця                       | Ø 85                                                   | Для варення, джему, конфітуру, повидла, меду, цукру – піску при індивідуальному обслуговуванні.                           | 25             |
| Сільничка                              |                                                        | Для солі “Екстра”                                                                                                         | 15             |
| Перечниця                              |                                                        | Для молотого перцю.                                                                                                       | 15             |
| Соусники                               | 1-порційні                                             | Для холодних соусів чи сметани                                                                                            | 21             |
| Ваза для квітів                        |                                                        | Для однієї квітки чи композицій з квітів                                                                                  | 13             |
| Ваза для серветок                      |                                                        | Використовується у денний час при обслуговуванні організованих гуртів споживачів, туристів                                | 9              |

| 1                                               | 2                                            | 3                                                                                                    | 4   |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Металевий посуд</b>                          |                                              |                                                                                                      |     |
| Порційна мельхіорова сковорідка з двома ручками | Ø 140; 170; 190; 210                         | Для приготування гарячих закусок і основних порційних страв з яєць, крупи, риби, овочів тощо.        | 18  |
| Кокотниця                                       | Ø 60-90 (90, 100, 125, 150 см <sup>3</sup> ) | Для приготування і подавання гарячих закусок з м'яса, субпродуктів, птиці, овочів, грибів із соусами | 50  |
| <b>Набори</b>                                   |                                              |                                                                                                      |     |
| Столовий                                        |                                              | Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв                  | 100 |
| Закусочний                                      |                                              | Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок    | 100 |
| Десертний                                       |                                              | Для сервірування столу при подаванні солодких страв                                                  | 25  |
| Фруктовий                                       |                                              | Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних                                             | 13  |
| Чайна ложка                                     |                                              | Для сервірування чаю                                                                                 | 100 |
| Кавова ложка                                    |                                              | Для сервірування кави                                                                                | 100 |
| Ложка для морозива                              |                                              | Для сервірування та подавання морозива                                                               | 20  |
| Ложка для салатів                               |                                              | Для розкладання салатів                                                                              | 6   |
| Лопатка кондитерська                            |                                              | Використовується для розкладання тістечок, тортів                                                    | 13  |
| Щипці кондитерські: великі та малі              |                                              | Призначені для розкладання печених виробів. Для розкладання цукру- рафінаду, шоколадного асорті      | 3   |
| <b>Скляний (кришталевий) посуд</b>              |                                              |                                                                                                      |     |
| Скляна креманка                                 | Ø 90                                         | Для подавання свіжих ягід, фруктів в сиропі, фруктових салатів та драглистих солодких страв.         | 75  |
| Фужери                                          | 200-240 мл                                   | Для безалкогольних напоїв, сидру та пива                                                             | 70  |
| Стакани конічні високі з потовщеним дном        | 250 - 300 мл                                 | Для подавання вершкових, молочних, фруктових-ягідних коктейлів, кави-глясе                           | 35  |
| Стакани конічні                                 | 125 мл                                       | Для соків                                                                                            | 100 |
| Стакани чайні                                   | 250 мл                                       | Для подавання чаю, глінтвейну та інших гарячих напоїв                                                | 35  |
| Чарка мадерна                                   | 75 мл                                        | Для міцних та десертних вин                                                                          | 50  |
| Чарка рейнвейна                                 | 100 мл                                       | Для білих сухих та напівсухих столових вин                                                           | 50  |
| Чарка лафітна                                   | 125 мл                                       | Для червоних столових вин                                                                            | 50  |
| Пивні кухлі                                     | 330-500                                      | Для пива на розлив                                                                                   | 70  |

## Площі приміщень гастро-кафе «People's food»

| Назва приміщення                              | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------------------|-----------------------|
| <i>Приміщення для відвідувачів</i>            |                       |
| Вестибюль                                     | 20                    |
| Гардероб                                      | 5                     |
| Санвузли                                      | 2х6                   |
| Торгівельна зала гастро-кафе                  | 118                   |
| Танцювальний майданчик                        | 8                     |
| Естрада                                       | 6                     |
| <i>Виробничі приміщення</i>                   |                       |
| Доготівельний цех                             | 21                    |
| Холодний цех                                  | 15                    |
| Гарячий цех                                   | 25                    |
| Мийна столового посуду, сервізна              | 16                    |
| Мийна кухонного посуду                        | 7                     |
| Цех обробки зелені                            | 5                     |
| Роздавальня                                   | 8                     |
| Кабінет шеф-кухаря                            | 5                     |
| <i>Складські приміщення</i>                   |                       |
| Завантажувальна                               | 8                     |
| Камера м'ясо-рибних н/ф                       | 4                     |
| Камера овочевих та фруктових н/ф              | 4                     |
| Комора сипучих продуктів                      | 7                     |
| Комора інвентрю                               | 4                     |
| Мийна тари                                    | 4                     |
| <i>Адміністративні та побутові приміщення</i> |                       |
| Контора                                       | 8                     |
| Приміщення для офіціантів та адміністратора   | 12                    |
| Гардероб для персоналу з душевими             | 14                    |
| Приміщення для персоналу                      | 8                     |
| Санвузли для персоналу                        | 6                     |
| Білизняна                                     | 6                     |
| <i>Технічні приміщення</i>                    |                       |
| Теплопункт                                    | 6                     |
| <b>Разом площа приміщень гастро-кафе</b>      | <b>362</b>            |
| <b>Корисна площа приміщень гастро-кафе</b>    | <b>356</b>            |



## Зведений кошторис

| № розділ                                                                                             | Витрати                                                                                    | Орієнтоване співвідношення | Сума, тис. грн. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|
| <b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>                                                        |                                                                                            |                            |                 |
| 1                                                                                                    | Підготовка території будівництва.                                                          | 1% по гл. 2                | 55,42           |
| 2                                                                                                    | Основні об'єкти будівництва, у т.ч.                                                        | з них:                     |                 |
| 2.1                                                                                                  | Загальнобудівельні роботи                                                                  | 60%                        | 3324,93         |
| 2.2                                                                                                  | Електротехнічні                                                                            | 6%                         | 277,08          |
| 2.3                                                                                                  | Сантехнічні                                                                                | 5%                         | 332,49          |
| 2.4                                                                                                  | Зв'язок та сигналізація.                                                                   | 2%                         | 110,83          |
| 2.5                                                                                                  | Устаткування, меблі та інвентар.                                                           | 27%                        | 1496,22         |
|                                                                                                      | <b>Разом за главою 2.</b>                                                                  |                            | <b>5541,55</b>  |
| 3                                                                                                    | Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.                                          | 2% гл.2                    | 110,83          |
| 4                                                                                                    | Об'єкти енергетичного господарства.                                                        | 0,3% гл.2                  | 16,62           |
| 5                                                                                                    | Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.                                             | 0,2% гл.2                  | 11,08           |
| 6                                                                                                    | Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання. | 2% гл. 2                   | 110,83          |
| 7                                                                                                    | Благоустрій і озеленення території.                                                        | 1% гл. 2                   | 55,42           |
|                                                                                                      | <b>Разом за главами 1-7.</b>                                                               |                            | <b>5901,75</b>  |
| 8                                                                                                    | Тимчасові будівлі та споруди.                                                              | 0,5% гл.1-7                | 29,51           |
| 9                                                                                                    | Інші роботи та витрати.                                                                    | 3,7% гл.1-7                | 218,36          |
|                                                                                                      | <b>Разом за главами 1-9.</b>                                                               |                            | <b>6149,62</b>  |
| 10                                                                                                   | Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.                            | 2% за гл. 1-7              | 118,04          |
| 11                                                                                                   | Підготовка експлуатаційних кадрів.                                                         | 0,4% гл.1-9                | 24,60           |
| 12                                                                                                   | Проектні та вишукувальні роботи.                                                           | 2,5% гл.1-7                | 147,54          |
|                                                                                                      | <b>Усього. Базисна вартість будівництва.</b>                                               |                            | <b>6439,80</b>  |
| <b>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</b> |                                                                                            |                            |                 |
| 1                                                                                                    | Обов'язкові платежі (податки та збори).                                                    | 50% гл.1-9                 | 3074,81         |
| 2                                                                                                    | Резервний компенсаційний фонд замовника.                                                   | 5% від базисної вартості   | 321,99          |
|                                                                                                      | <b>Всього по розділу Б</b>                                                                 |                            | <b>3396,80</b>  |
|                                                                                                      | <b>Разом вартість будівництва</b>                                                          |                            | <b>9836,60</b>  |

**Посадова структура зі штатного розпису по гастро-кафе  
«People's food» на 2020 рік**

| Посада                                        | Кількість посадових<br>одиниць |
|-----------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Адміністративно-управлінський персонал</b> |                                |
| Директор                                      | 1                              |
| Бухгалтер                                     | 1                              |
| Касир                                         | 1                              |
| Шеф-кухар                                     | 1                              |
| Менеджер                                      | 3                              |
| <b>Всього</b>                                 | <b>7</b>                       |
| <b>Виробничий персонал</b>                    |                                |
| Кухар III розряду                             | 4                              |
| Кухар IV розряду                              | 4                              |
| Кухар V розряду                               | 3                              |
| Офіціант                                      | 10                             |
| Бармен                                        | 2                              |
| Раннер                                        | 2                              |
| Комірник                                      | 1                              |
| <b>Всього</b>                                 | <b>26</b>                      |
| <b>Допоміжний персонал</b>                    |                                |
| Мийник посуду                                 | 2                              |
| Прибиральник залу                             | 2                              |
| Вантажник                                     | 1                              |
| <b>Всього</b>                                 | <b>5</b>                       |
| <b>Разом</b>                                  | <b>38</b>                      |

**Планування фонду заробітної плати гастро-кафе «People's food»  
на 2020 рік**

| Найменування посад                            | Кількість штатних одиниць | Посадовий оклад, грн | Доплати та надбавки, грн |             |            | Заробітна плата, грн. | Фонд заробітної плати, місячний, грн. |
|-----------------------------------------------|---------------------------|----------------------|--------------------------|-------------|------------|-----------------------|---------------------------------------|
|                                               |                           |                      | категорії                | звання      | інше       |                       |                                       |
| <i>Адміністративно-управлінський персонал</i> |                           |                      |                          |             |            |                       |                                       |
| Директор                                      | 1                         | 23000                | 1000                     | 1000        |            | 25000                 | 25000                                 |
| Бухгалтер                                     | 1                         | 11000                | 500                      | 500         |            | 12000                 | 12000                                 |
| Касир                                         | 1                         | 8000                 |                          |             |            | 8000                  | 8000                                  |
| Шеф-кухар                                     | 1                         | 15000                | 500                      | 500         |            | 16000                 | 16000                                 |
| Менеджер                                      | 3                         | 9500                 |                          |             | 300        | 9800                  | 29400                                 |
| <b>Всього</b>                                 | <b>7</b>                  | <b>66500</b>         | <b>2000</b>              | <b>2000</b> | <b>300</b> | <b>70800</b>          | <b>90400</b>                          |
| <i>Виробничий персонал</i>                    |                           |                      |                          |             |            |                       |                                       |
| Кухар III розряду                             | 4                         | 8000                 |                          |             |            | 8000                  | 32000                                 |
| Кухар IV розряду                              | 4                         | 9000                 |                          |             |            | 9000                  | 36000                                 |
| Кухар V розряду                               | 3                         | 10000                |                          |             |            | 10000                 | 30000                                 |
| Офіціант                                      | 10                        | 5000                 |                          |             |            | 5000                  | 50000                                 |
| Бармен                                        | 2                         | 6000                 |                          |             |            | 6000                  | 12000                                 |
| Раннер                                        | 2                         | 5000                 |                          |             |            | 5000                  | 10000                                 |
| Комірник                                      | 1                         | 8500                 |                          |             | 300        | 8800                  | 8800                                  |
| <b>Всього</b>                                 | <b>26</b>                 | <b>51500</b>         |                          |             | <b>300</b> | <b>51800</b>          | <b>178800</b>                         |
| <i>Допоміжний персонал</i>                    |                           |                      |                          |             |            |                       |                                       |
| Мийник посуду                                 | 2                         | 5000                 |                          |             |            | 5000                  | 10000                                 |
| Прибиральник залу                             | 2                         | 5000                 |                          |             |            | 5000                  | 10000                                 |
| Вантажник                                     | 1                         | 5500                 |                          |             | 200        | 5700                  | 5700                                  |
| <b>Всього</b>                                 | <b>5</b>                  | <b>15500</b>         |                          |             | <b>200</b> | <b>15700</b>          | <b>25700</b>                          |
| <b>Разом</b>                                  | <b>38</b>                 | <b>133500</b>        | <b>2000</b>              | <b>2000</b> | <b>800</b> | <b>138300</b>         | <b>294900</b>                         |

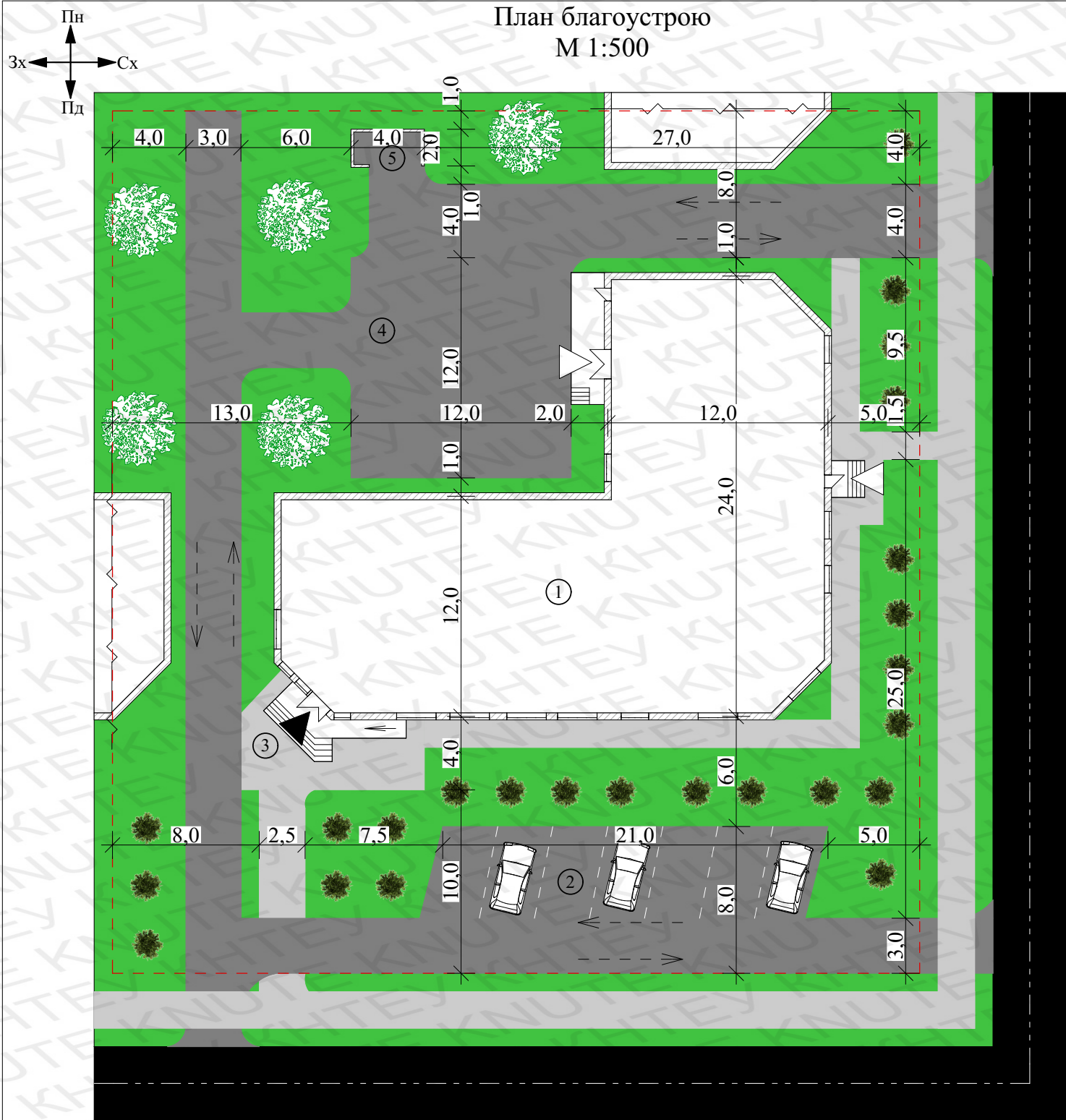


**Планування поточних витрат гастро-кафе «People's food»  
на 2020 рік**

| № п.п      | Калькуляційні статті витрат                                                               | Поточні витрати, тис. грн. |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Стаття 1.  | Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)                      | 10133,4                    |
| Стаття 2.  | Витрати на оплату праці (ПВ)                                                              | 4161,5                     |
| Стаття 3.  | Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)                              | 977,9                      |
| Стаття 4.  | Амортизаційні відрахування (ПВ)                                                           | 1106,6                     |
| Стаття 5.  | Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)                     | 397,6                      |
| Стаття 6.  | Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів (ПВ)                         | 82,9                       |
| Стаття 7.  | Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)                        | -                          |
| Стаття 8.  | Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)                  | 16,4                       |
| Стаття 9.  | Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції (ЗВ) | 12,7                       |
| Стаття 10. | Витрати на транспортування (ЗВ)                                                           | -                          |
| Стаття 11. | Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)                                                               | 3,0                        |
| Стаття 12. | Інші поточні витрати діяльності (ПВ)                                                      | 861,3                      |
| Стаття 13. | Фінансові витрати (ПВ)                                                                    | -                          |
|            | <b>Разом поточні витрати, у т. ч.</b>                                                     | <b>17753,5</b>             |
|            | ➤ умовно змінні витрати                                                                   | <b>10146,1</b>             |
|            | ➤ умовно постійні витрати                                                                 | <b>7607,4</b>              |

# ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

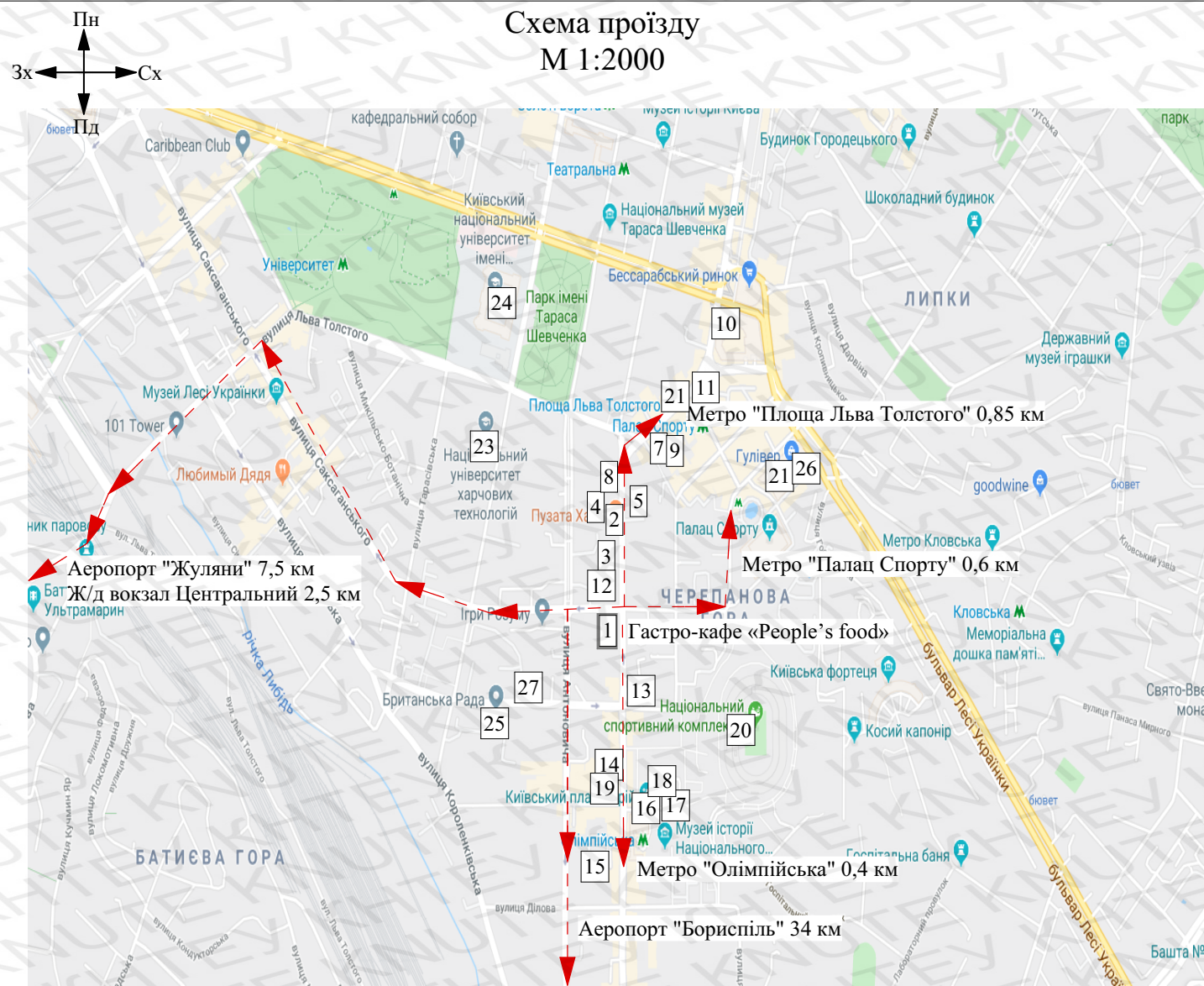




Експлікація на плані благоустрою

| № пор. | Назва об'єкта                           | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------|-----------------------------------------|-----------------------|
| 1      | Ділянка під забудову закладу            | 461                   |
| 2      | Стоянка для автомобілів - 7 машиномісць | 170                   |
| 3      | Майданчик перед закладом                | 20                    |
| 4      | Розворотний майданчик                   | 144                   |
| 5      | Господарські та технічні приміщення     | 8                     |

Умовні позначення на плані благоустрою



Експлікація об'єктів на схемі проїзду

| № пор. | Назва об'єкта                            | Примітка                       | № пор. | Назва об'єкта                                            | Примітка                        |
|--------|------------------------------------------|--------------------------------|--------|----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1      | Об'єкт що проектується                   | вул. Велика Васильківська, 50  | 15     | Ресторан «Himalai»                                       | вул. Велика Васильківська, 80   |
| 2      | Потенційні конкуренти                    | вул. Велика Васильківська, 36  | 16     | Ресторан «Мураками»                                      | вул. Велика Васильківська, 57/3 |
| 3      | Хачапуриная «Мама Манана»                | вул. Велика Васильківська, 44  | 17     | Ресторан «Хачапури та Вино»                              | вул. Велика Васильківська, 57/3 |
| 4      | Ресторан «GEORGIAN HOUSE»                | вул. Велика Васильківська, 36  | 18     | Місія зосередження потенційних клієнтів                  | вул. Велика Васильківська, 57/3 |
| 5      | Ресторан «Adele»                         | вул. Велика Васильківська, 29  | 19     | Київський планетарій                                     | вул. Велика Васильківська, 72   |
| 6      | Ресторан «Under Wonder»                  | вул. Велика Васильківська, 21  | 20     | ТЦ «Олімпійський»                                        | вул. Фізкультури, 1             |
| 7      | Ресторан «Рішельє»                       | вул. Велика Васильківська, 23А | 21     | НСК «Олімпійський»                                       | Спортивна Площа, 1              |
| 8      | Ресторан «Sprezzo»                       | вул. Велика Васильківська, 32  | 22     | ТЦ «Метроград»                                           | Бесарабська Площа, 1            |
| 9      | Ресторан «Сейф»                          | вул. Велика Васильківська, 23А | 23     | Національний університет харчових технологій             | вул. Володимирська, 68          |
| 10     | Ресторан «Коуа»                          | вул. Велика Васильківська, 1-3 | 24     | Київський національний університет імені Тараса Шевченка | вул. Володимирська, 60          |
| 11     | Ресторан «Famous»                        | вул. Велика Васильківська, 5   | 25     | Баттерфляй DeLuxe                                        | вул. Антоновича, 50             |
| 12     | Ресторан «Nam Modern Vietnamese Cuisine» | вул. Велика Васильківська, 48  | 26     | Постачальники сировини та товарів                        | Спортивна Площа, 1              |
| 13     | Ресторан «Al Faro»                       | вул. Велика Васильківська, 49А | 27     | Маркет Сільпо                                            | вул. Антоновича, 50             |
| 14     | Моно-ресторан «Rooster Grill»            | вул. Велика Васильківська, 68  |        | МегаМаркет                                               |                                 |

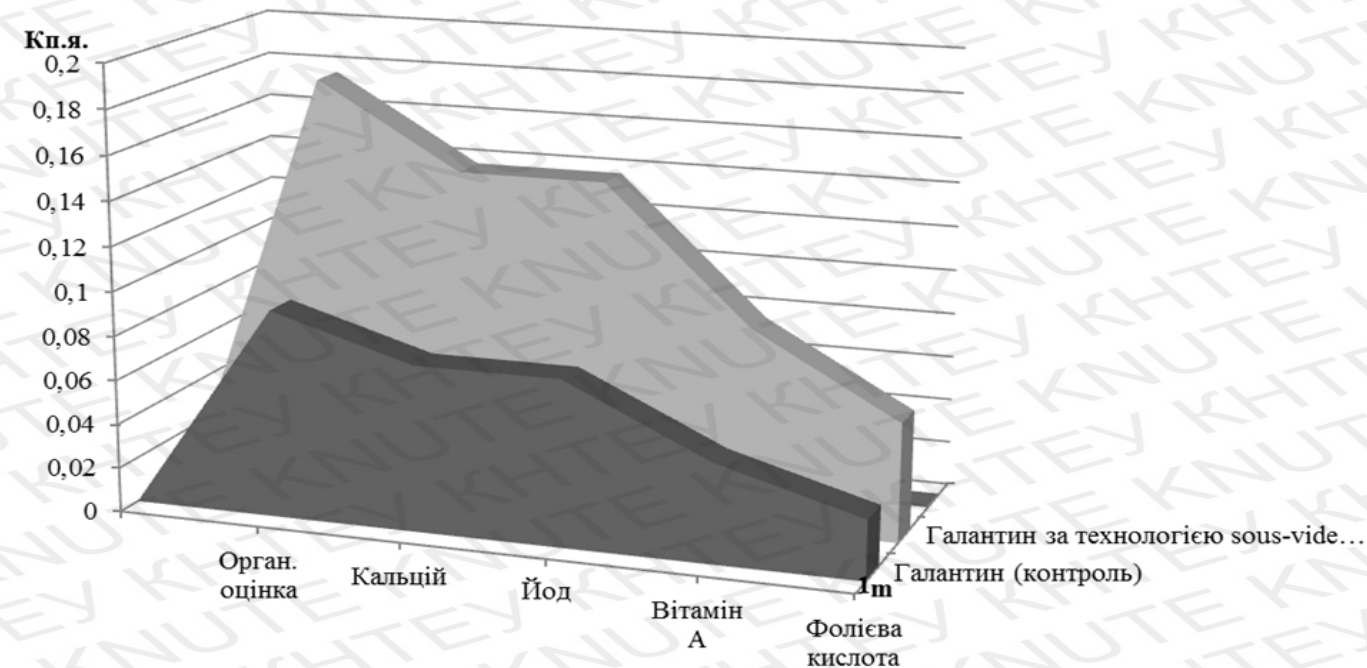
|             |       |                |        |        |      |                                                              |                                                                                                                     |       |         |
|-------------|-------|----------------|--------|--------|------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|             |       |                |        |        |      | КНТЕУ 181.19 15-08м з.ф.н ВКП ГЧ                             |                                                                                                                     |       |         |
|             |       |                |        |        |      |                                                              |                                                                                                                     |       |         |
|             |       |                |        |        |      |                                                              |                                                                                                                     |       |         |
|             |       |                |        |        |      | Проект кафе на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва     |                                                                                                                     |       |         |
| Зм.         | К-сть | Арк.           | № док. | Підпис | Дата | Гастро-кафе "People's food" на 50 місць                      | Стадія                                                                                                              | Аркуш | Аркушів |
| Зав.кафедри |       | Кравченко М.Ф. |        |        |      |                                                              | Н                                                                                                                   | 1     | 4       |
| Керівник    |       | Федорова Д.В.  |        |        |      |                                                              |                                                                                                                     |       |         |
| Консультант |       | Мазур Л.М.     |        |        |      | План благоустрою М 1:500 та схема проїзду до готелю М 1:2000 | Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства |       |         |
| Розробив    |       | Савенко Ю.А.   |        |        |      |                                                              |                                                                                                                     |       |         |
|             |       |                |        |        |      |                                                              |                                                                                                                     |       |         |



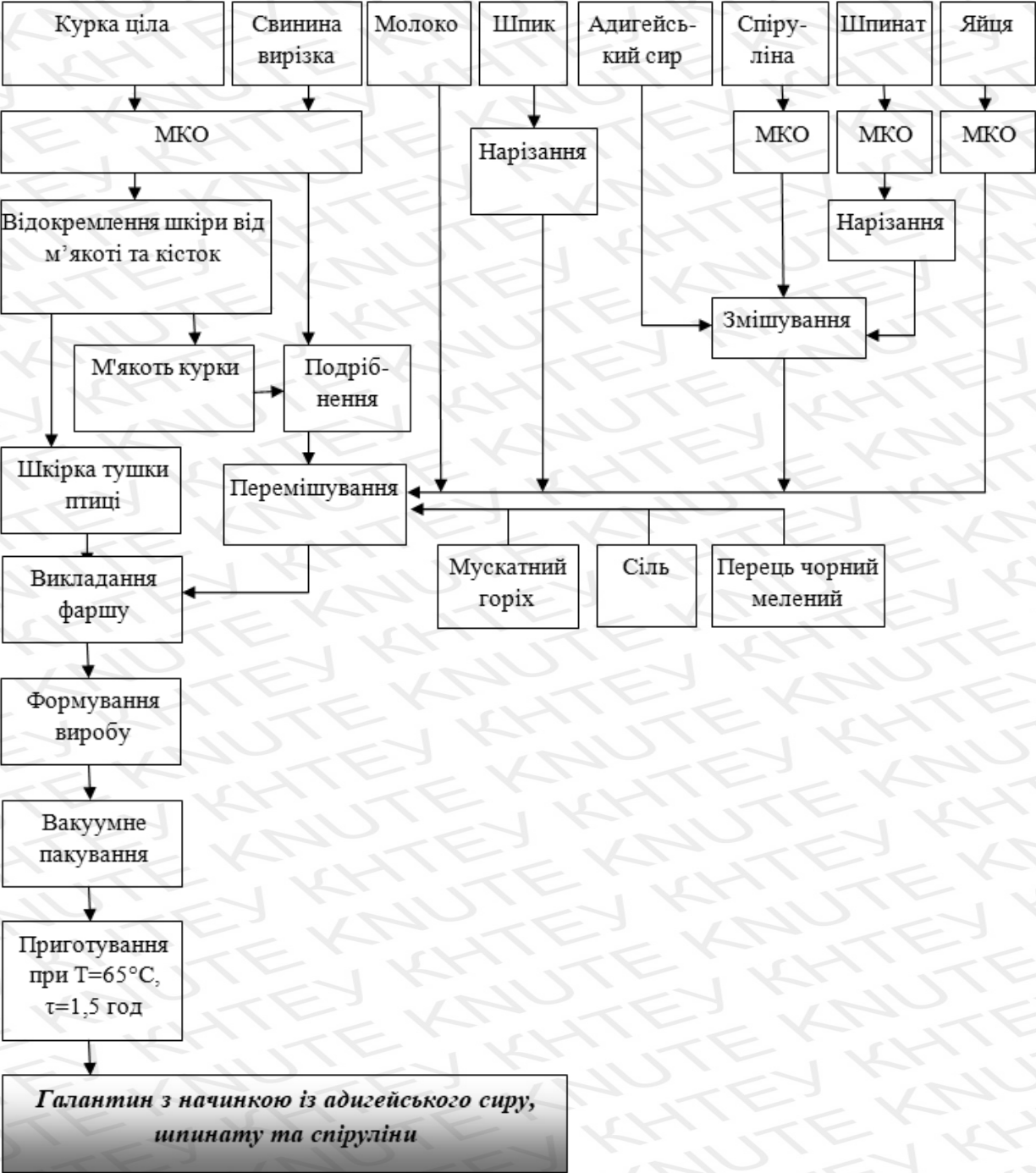
Поживна цінність галантину з начинкою із адигейського сиру, шпинату та спіруліни за технологією sous-vide, у розрахунку на 100 г виробу

| Найменування показника                    | Одиниці виміру | Контроль | Дослід | Різниця % | % добової потреби |        |
|-------------------------------------------|----------------|----------|--------|-----------|-------------------|--------|
|                                           |                |          |        |           | Контроль          | Дослід |
| Білки                                     | г              | 14       | 18,9   | 35        | 17,47             | 23,58  |
| Жири                                      | г              | 28,6     | 34,4   | 20,1      | 35,81             | 43,03  |
| Вуглеводи                                 | г              | 0,5      | 1,3    | 146,2     | 0,15              | 0,37   |
| Харчові волокна                           | г              | 0,1      | 0,3    | 126,4     | 0,72              | 1,63   |
| Енергетична цінність                      | ккал           | 279      | 343,2  | 23        | 16,8              | 20,67  |
| Макро- та мікроелементи                   |                |          |        |           |                   |        |
| Кальцій                                   | мг             | 22,1     | 72,5   | 228,8     | 2,76              | 9,06   |
| Калій                                     | мг             | 178      | 277,3  | 55,7      | 5,09              | 7,92   |
| Натрій                                    | мг             | 79,4     | 106,4  | 33,9      | 6,11              | 8,18   |
| Магній                                    | мг             | 17,3     | 29,6   | 71,1      | 4,33              | 7,4    |
| Фосфор                                    | мг             | 142,9    | 190,8  | 33,5      | 14,29             | 19,08  |
| Залізо                                    | мг             | 1,3      | 3,1    | 137,2     | 8,83              | 20,93  |
| Селен                                     | мкг            | 4,1      | 5,1    | 26,1      | 5,82              | 7,34   |
| Йод                                       | мкг            | 4,2      | 69,8   | 1545,7    | 2,83              | 46,56  |
| Цинк                                      | мг             | 1,8      | 2,3    | 31,4      | 11,75             | 15,44  |
| Вітаміни                                  |                |          |        |           |                   |        |
| Вітамін А                                 | мкг            | 39       | 104,9  | 169,1     | 4,33              | 11,66  |
| Тіамін (вітамін В <sub>1</sub> )          | мг             | 0,1      | 0,3    | 109,5     | 9,43              | 19,75  |
| Рибофлавін (вітамін В <sub>2</sub> )      | мг             | 0,1      | 0,3    | 142,7     | 7,18              | 17,42  |
| Пиридоксин (вітамін В <sub>6</sub> )      | мг             | 0,3      | 0,4    | 26,9      | 15,07             | 19,13  |
| Фолієва кислота (вітамін В <sub>9</sub> ) | мкг            | 8,5      | 16,7   | 96,8      | 4,24              | 8,35   |
| Ніацин (вітамін РР)                       | мг             | 6,3      | 9,3    | 47        | 28,75             | 42,26  |
| Токоферол (вітамін Е)                     | мг             | 1        | 1,6    | 51,2      | 6,93              | 10,47  |
| Аскорбінова кислота (вітамін С)           | мг             | 0,1      | 3,8    | 3704      | 0,11              | 4,23   |

Модель якості галантину з начинкою із адигейського сиру, шпинату та спіруліни за технологією sous-vide

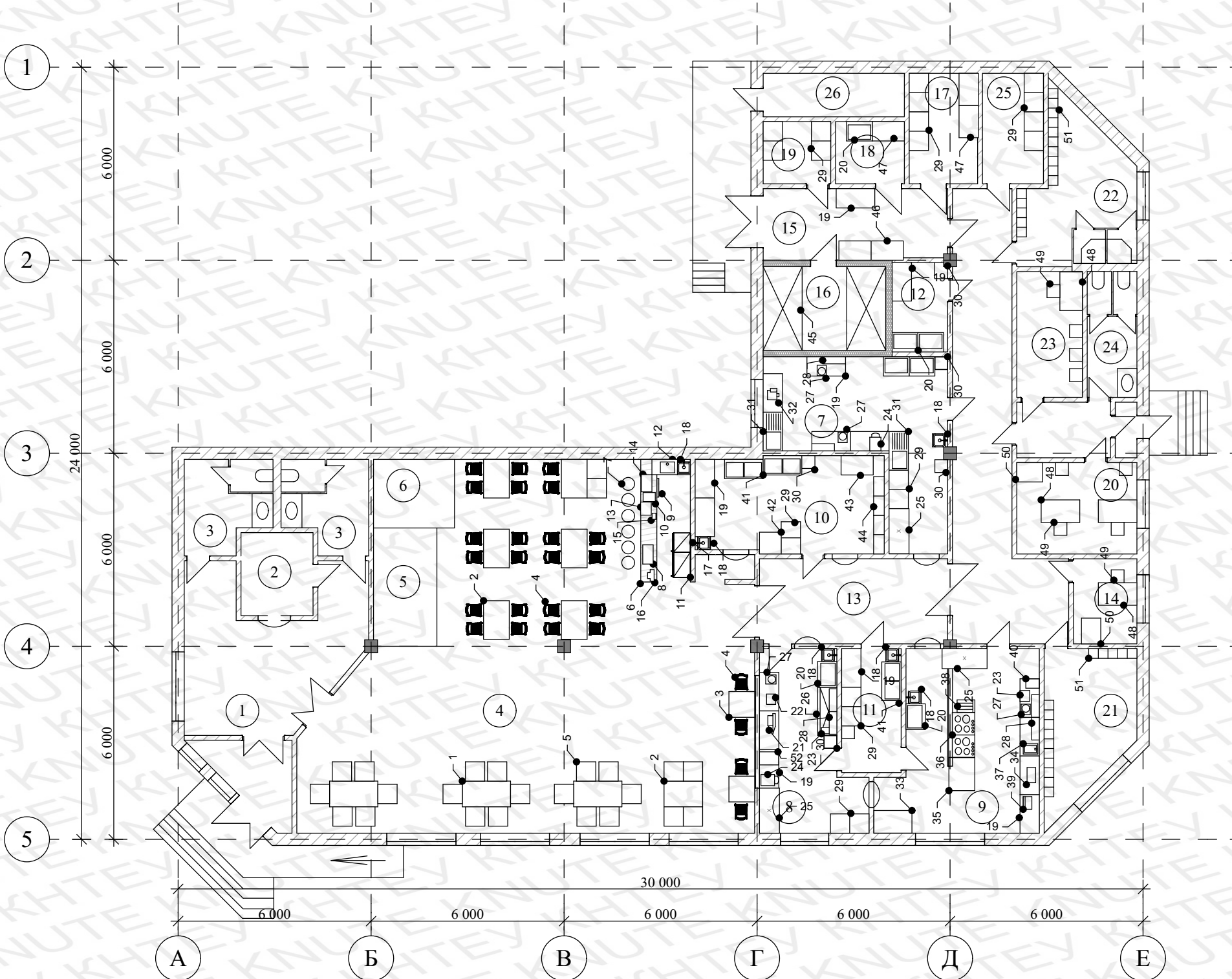


Технологічна схема виробництва галантину з начинкою із адигейського сиру, шпинату та спіруліни за технологією sous-vide



|             |       |                |        |        |      |                                                          |                                                                                                                     |       |         |
|-------------|-------|----------------|--------|--------|------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|             |       |                |        |        |      | КНТЕУ 181.19 15-08м з.ф.н ВКП ГЧ                         |                                                                                                                     |       |         |
|             |       |                |        |        |      | Проект кафе на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва |                                                                                                                     |       |         |
| Зм.         | К-сть | Арк.           | № док. | Підпис | Дата | Гастро-кафе "People's food" на 50 місць                  | Стадія                                                                                                              | Аркуш | Аркушів |
| Зав.кафедри |       | Кравченко М.Ф. |        |        |      |                                                          | Н                                                                                                                   | 2     | 4       |
| Керівник    |       | Федорова Д.В.  |        |        |      |                                                          |                                                                                                                     |       |         |
| Консультант |       |                |        |        |      | Графічні матеріали за результатами наукових досліджень   | Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства |       |         |
| Розробив    |       | Савенко Ю.А.   |        |        |      |                                                          |                                                                                                                     |       |         |
|             |       |                |        |        |      |                                                          |                                                                                                                     |       |         |

План на відмітці 0.000  
М 1:150



## Експлікація приміщень

| №  | Назва приміщення                   | Площа, м <sup>2</sup> | №  | Назва приміщення                              | Площа, м <sup>2</sup> |
|----|------------------------------------|-----------------------|----|-----------------------------------------------|-----------------------|
|    | <i>Приміщення для відвідувачів</i> |                       |    | <i>Складські приміщення</i>                   |                       |
| 1  | Вестибюль                          | 20                    | 15 | Завантажувальна                               | 8                     |
| 2  | Гардероб                           | 5                     | 16 | Камера зберігання напівфабрикатів             | 8                     |
| 3  | Санвузли                           | 2х6                   | 17 | Комора сипучих продуктів                      | 7                     |
| 4  | Торгівельна зала гастро-кафе       | 118                   | 18 | Комора інвентарю                              | 4                     |
| 5  | Танцювальний майданчик             | 8                     | 19 | Мийна тари                                    | 4                     |
| 6  | Естрада                            | 6                     |    | <i>Адміністративні та побутові приміщення</i> |                       |
|    | <i>Виробничі приміщення</i>        |                       | 20 | Контора                                       | 8                     |
| 7  | Доготівельний цех                  | 21                    | 21 | Приміщення для офіціантів та адміністратора   | 12                    |
| 8  | Холодний цех                       | 15                    | 22 | Гардероб для персоналу з душевими             | 14                    |
| 9  | Гарячий цех                        | 25                    | 23 | Приміщення для персоналу                      | 8                     |
| 10 | Мийна столового посуду, сервіза    | 16                    | 24 | Санвузли для персоналу                        | 6                     |
| 11 | Мийна кухонного посуду             | 7                     | 25 | Білизняна                                     | 6                     |
| 12 | Цех обробки зелені                 | 5                     |    | <i>Технічні приміщення</i>                    |                       |
| 13 | Роздавальня                        | 8                     | 26 | Теплопункт                                    | 6                     |
| 14 | Кабінет шеф-кухаря                 | 5                     |    | <b>Разом площа приміщень гастро-кафе</b>      | <b>362</b>            |

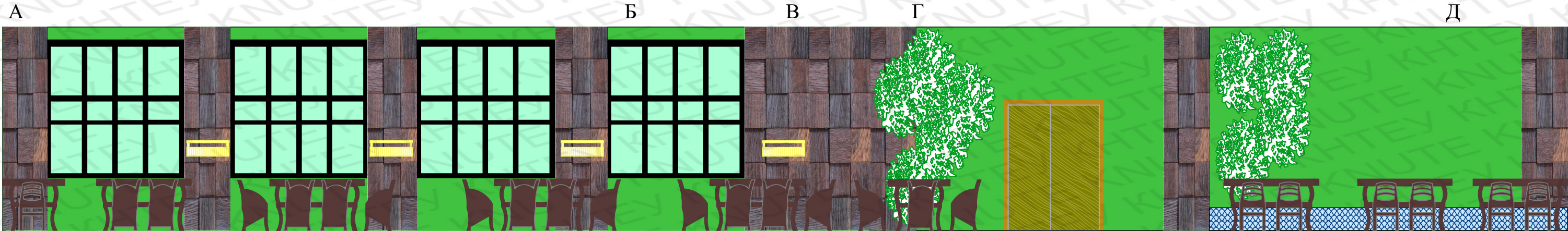
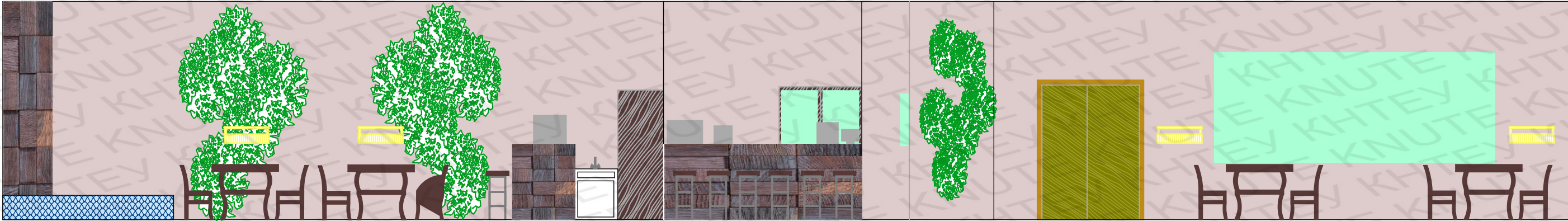
## Специфікація обладнання

| №  | Тип                                 | Марка, модель                      | Габаритні розміри, мм |        | Кіл-ть, шт. |
|----|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------|-------------|
|    |                                     |                                    | довжина               | ширина |             |
| 1  | Стіл шестимісний                    | MebelStar                          | 800                   | 1500   | 3           |
| 2  | Стіл чотиримісний                   | MebelStar                          | 800                   | 1200   | 7           |
| 3  | Стіл двомісний                      | MebelStar                          | 800                   | 800    | 2           |
| 4  | Стілець ресторанний                 | MebelStar                          | 400                   | 500    | 26          |
| 5  | Крісло ресторанне                   | MebelStar                          | 600                   | 600    | 24          |
| 6  | Барна стійка                        | MebelStar                          | 4 пог.м.              |        | 1           |
| 7  | Барні стільці                       | MebelStar                          | О 400                 |        | 6           |
| 8  | Кавава машина                       | HENDI 208 748 Atlantik Compact 2GR | 475                   | 563    | 1           |
| 9  | Льодогенератор                      | FROSTY ZB-20                       | 380                   | 480    | 1           |
| 10 | Льодонодрібновач                    | FROSTY HI-6                        | 210                   | 400    | 1           |
| 11 | Шафа холодильна для напоїв          | Desmon BEV PV60C                   | 780                   | 740    | 1           |
| 12 | Ванна барна                         | BT-106/20                          | 1000                  | 600    | 1           |
| 13 | Сокоохолоджувач                     | Ugolini 12/3                       | 470                   | 340    | 1           |
| 14 | Барний комбайн                      | Fimar TFA3P                        | 480                   | 380    | 1           |
| 15 | Соковитискач                        | FROSTY JC-900                      | 220                   | 260    | 1           |
| 16 | POS-система                         | R-keeper V6                        | 500                   | 400    | 1           |
| 17 | Винна шафа                          | FROSTY H80D                        | 595                   | 600    | 1           |
| 18 | Рухомий ніж                         | Orest підвісний                    | 400                   | 340    | 6           |
| 19 | Стіл виробничий                     | Orest B-6                          | 1200                  | 600    | 17          |
| 20 | Ванна мийна                         | Orest BM 1                         | 800                   | 600    | 7           |
| 21 | Слайсер                             | FROSTY HBS-300                     | 540                   | 440    | 1           |
| 22 | Міксер                              | FROSTY FM-7                        | 250                   | 410    | 1           |
| 23 | Блендер                             | Frosry FB-9003                     | 230                   | 350    | 1           |
| 24 | Овочерізка                          | FROSTY HLC-300N                    | 220                   | 580    | 2           |
| 25 | Холодильна шафа                     | Polair CV 110-S                    | 1402                  | 620    | 3           |
| 26 | Стіл холодильний                    | Orest RTD-2/7                      | 1500                  | 700    | 1           |
| 27 | Ваги настільні порційні             | CAS SW-5                           | 335                   | 320    | 4           |
| 28 | Поліція настінна                    | Orest WSI-2                        | 1000                  | 400    | 6           |
| 29 | Стелаж                              | Orest N                            | 1200                  | 600    | 11          |
| 30 | Бачок для відходів                  | Orest SB                           | 470                   | 400    | 6           |
| 31 | Стіл виробничий з мийною ванною     | Orest TWSI-1                       | 1200                  | 600    | 2           |
| 32 | М'ясорубка                          | Fama TS 8 (FTSM 101E)              | 270                   | 260    | 1           |
| 33 | Гриль-мангал (хоспер)               | MOVILFRIT BR45                     | 680                   | 535    | 1           |
| 34 | Апарат Sous-vide                    | FROSTY SV250                       | 568                   | 429    | 1           |
| 35 | Пароконвектомат                     | Rational CM61                      | 847                   | 771    | 1           |
| 36 | Плита електрична                    | FROSTY TH TZ-4                     | 800                   | 650    | 2           |
| 37 | Фритюрниця                          | FROSTY HEF-161                     | 270                   | 230    | 1           |
| 38 | Гриль                               | FROSTY EG-22                       | 430                   | 325    | 1           |
| 39 | Мікрохвильова піч                   | EASY LINE ME1630                   | 545                   | 460    | 1           |
| 40 | Кип'ятильник                        | FROSTY FWBD-08B                    | 220                   | 300    | 1           |
| 41 | Ванна мийна                         | Orest BM-2HS                       | 1200                  | 600    | 3           |
| 42 | Посудомийна машина                  | Modular HT 51                      | 635                   | 715    | 1           |
| 43 | Шафа для посуду                     | Orest SCSL-2C                      | 1000                  | 600    | 1           |
| 44 | Стелаж для посуду                   | Orest SD-4                         | 1200                  | 330    | 2           |
| 45 | Середньо-температурна збірна камера | Polair KXH-2,94                    | 1360                  | 2600   | 2           |
| 46 | Візок вантажний                     | Україна ПИТ-009Н - 200 М           | 600                   | 1000   | 2           |
| 47 | Підтоварники                        | КНІЙ-В                             | 1000                  | 500    | 5           |
| 48 | Стіл офісний                        | MebelStar                          | 1200                  | 500    | 4           |
| 49 | Стілець офісний                     | MebelStar                          | 400                   | 400    | 9           |
| 50 | Шафа офісна                         | MebelStar                          | 800                   | 600    | 2           |
| 51 | Шафа для одягу                      | MebelStar                          | 1500                  | 450    | 6           |
| 52 | Вакуумна пакувальна машина          | DMD GA-80P/N Plus                  | 317                   | 438    | 1           |

|                                                                                                         |       |      |        |        |      |                                                                                                             |                                                                                                                     |       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|--------|--------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|                                                                                                         |       |      |        |        |      | КНТЕУ 181.19 15-08м з.ф.н ВКП ГЧ                                                                            |                                                                                                                     |       |         |
|                                                                                                         |       |      |        |        |      |                                                                                                             |                                                                                                                     |       |         |
| Зм.                                                                                                     | К-сть | Арк. | № док. | Підпис | Дата | Проект кафе на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва                                                    |                                                                                                                     |       |         |
|                                                                                                         |       |      |        |        |      | Гастро-кафе "People's food" на 50 місць                                                                     | Сталія                                                                                                              | Аркуш | Аркушів |
| Зав.кафедри Кравченко М.Ф.<br>Керівник Федорова Д.В.<br>Консультант Мазур Л.М.<br>Розробив Савенко Ю.А. |       |      |        |        |      |                                                                                                             | Н                                                                                                                   | 3     | 4       |
|                                                                                                         |       |      |        |        |      | План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання<br>М 1:150 | Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технологій і організації ресторанного господарства |       |         |



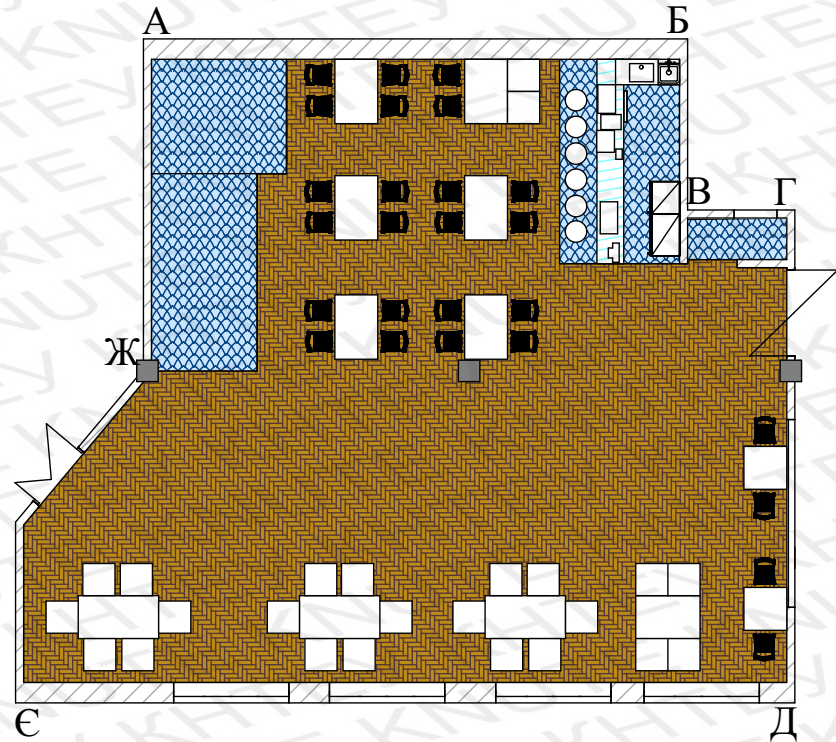
Дизайнерське рішення торговельної зали  
М 1:100



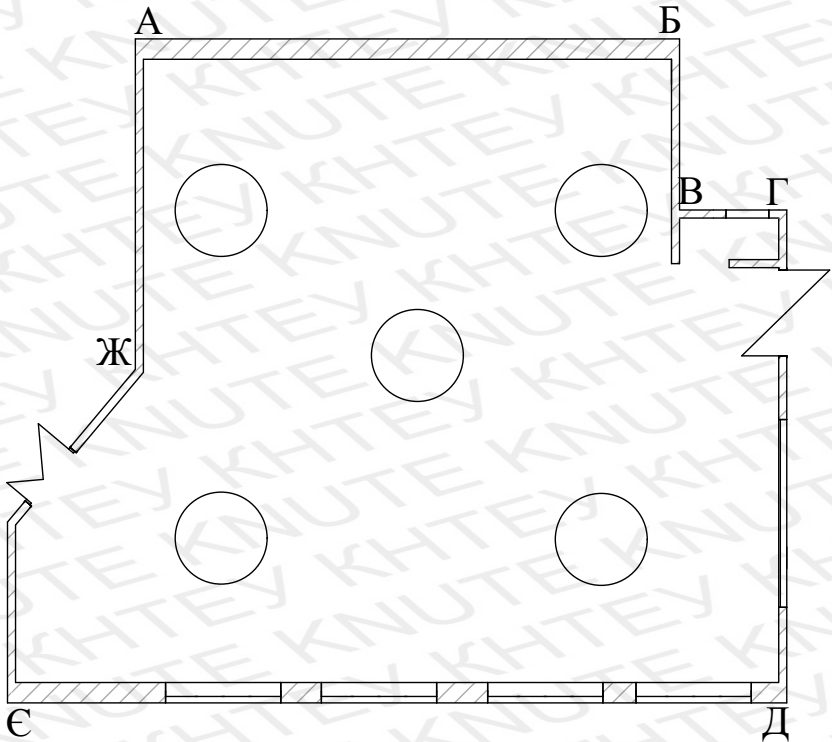
Паспорт оздоблення

|          |               |  |       |                  |  |
|----------|---------------|--|-------|------------------|--|
| Стеля    | Фарба (біла)  |  | Стіни | Дерево (дуб)     |  |
|          | Підлога       |  |       | Фарба (коралова) |  |
| Пристрої | Паркет (дуб)  |  | Меблі | Фарба (зелена)   |  |
|          | Кафель        |  |       | Дерево (ясень)   |  |
| Меблі    | Пластик сірий |  | Скло  | Дерево (дуб)     |  |
|          | Дерево (дуб)  |  |       | Скло             |  |
|          | Дерево (дуб)  |  |       |                  |  |
|          |               |  |       |                  |  |

Дизайнерське рішення підлоги  
М 1:200



Дизайнерське рішення стелі торговельної зали  
М 1:200



|             |                |      |        |        |      |                                                          |        |                                                                                                                     |         |
|-------------|----------------|------|--------|--------|------|----------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|             |                |      |        |        |      | КНТЕУ 181.19 15-08м з.ф.н ВКП ГЧ                         |        |                                                                                                                     |         |
|             |                |      |        |        |      | Проект кафе на 50 місць у Голосіївському районі м. Києва |        |                                                                                                                     |         |
| Зм.         | К-сть          | Арк. | № док. | Підпис | Дата | Гастро-кафе "People's food" на 50 місць                  | Стадія | Аркуш                                                                                                               | Аркушів |
| Зав.кафедри | Кравченко М.Ф. |      |        |        |      |                                                          | Н      | 4                                                                                                                   | 4       |
| Керівник    | Федорова Д.В.  |      |        |        |      |                                                          |        |                                                                                                                     |         |
| Консультант | Мазур Л.М.     |      |        |        |      |                                                          |        |                                                                                                                     |         |
| Розробив    | Савенко Ю.А.   |      |        |        |      | Дизайнерське рішення інтер'єру торговельного залу        |        | Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства |         |