

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

БІЗНЕС ПРОЕКТ СУШІ - БАРУ У МІСТІ КИЄВІ

Студент 2 курсу, 5 м групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Харчові технології та
бізнес»

Кролевець Вікторія
Андріївна

підпис студента

Науковий керівник
д.е.н., професор

Ведмідь
Надія Іванівна

підпис керівника

Науковий консультант:
д.т.н., професор

Кравченко Михайло
Федорович

підпис консультанта

Гарант освітньої
програми
д.т.н., проф.

Федорова
Діна Володимирівна

підпис

Київ 2020

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології та бізнес»

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” 2019 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студентові

Кролевець Вікторія Андріївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: **Бізнес проект суші-бару у місті Києві.**

Затверджена наказом ректора від “28” грудня 2019 р. № 4505

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до випускної кваліфікаційної роботи:

Мета випускного кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проекування об'єкта ресторанного бізнесу за визначеним форматом.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій ресторанного бізнесу у бізнес-проекуванні.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Кравченко М.Ф		

6.Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

1. Локація. Наймінг. Атмосфера
2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

- 2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції
- 2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності
- 2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту ресторану

- 3.1. Бюджет. Термін окупності
- 3.2. Програма розвитку

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.-01.12.2020 р.	18.11.2020 р.-01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	08.12.2020 р.

8. Дата видачі завдання: “28 ” грудня 2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи, к.е.н., доцент

Н.І. Ведмідь
(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Гарант освітньої програми, д.т.н., доцент

Д.В. Федорова
(прізвище, ініціали)

(підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

В.А. Кролевець
(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Кролевець В.А. виконала випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування суши-бару у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент.

У проекті було проведено маркетингові дослідження регіонального ринку послуг ресторанного господарства, розроблено неймінг, концепцію, дизайн та атмосферу ресторану формату суши-бар, також було розроблено концептуальне меню суши-бару, структуровано торговельно-виробничий процес, визначено площі приміщень та окреслено систему контролю якості та безпечності ресторанної продукції.

На основі розрахунків було розраховано операційні доходи, поточні витрати, операційний прибуток, оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог. Випускна кваліфікаційна робота є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

В.А. Кролевець
(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ ”

2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1	
КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	10
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера	10
1.2. Організаційний план.....	19
РОЗДІЛ 2	
ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	23
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	23
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	25
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції.....	37
РОЗДІЛ 3	
РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	43
3.1. Бюджет. Термін окупності.....	43
3.2. Програма розвитку.....	51
ВИСНОВКИ.....	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	56
ДОДАТКИ.....	58

ВСТУП

Гостинність є одним із фундаментальних понять людської цивілізації, яка в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне і ресторанне господарство. Ресторанне господарство, як специфічна галузь включає в себе підприємства різних форм власності, об'єднані за характером перероблюваної сировини і продукції, що випускається, за організацією виробництва і формами обслуговування населення, за послуги, що надаються.

Місія підприємств ресторанного господарства полягає в задоволенні потреб населення в організації харчування та дозвілля допомогою вироблених і покупних продукції та послуг.

Ресторанний бізнес в Україні зазнає великих змін. Якщо раніше відвідування ресторанів було прерогативою високооплачуваних верств населення, то сьогодні мало не кожен житель мегаполісу може вибрати для себе відповідне місце для проведення дозвілля. Ефективна діяльність будь-якого закладу ресторанного господарства складається з безлічі факторів. Це і ведення продуманої фінансової та маркетингової діяльності, і формування команди досвідчених професіоналів, і грамотне позиціонування закладу на ринку, і створення умов для успішного просування бренду.

У даний час ринок послуг ресторанного господарства постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Як сфера підприємницької діяльності, ресторанне господарство виконує соціальну (задоволення потреб споживачів) та економічну (підприємницька діяльність в обслуговуванні споживачів) функції.

Економічні функції сфери ресторанного господарства розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва й обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу певні переваги порівняно з іншими галузями народного господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидко оборотність вкладених коштів.

Метою цієї роботи є розкриття основних елементів управління проектом створення нового ресторану. Також метою написання випускної кваліфікаційної роботи є поглиблення теоретичних і практичних знань з ресторанного бізнесу, вироблення умінь застосовувати їх при вирішенні конкретних практичних завдань, сприяння розвитку пошуку сучасних наукових досягнень у сфері ресторанного бізнесу та уміння їх самостійно застосовувати при вирішенні прикладних проблем.

Предметом дослідження є процес управління проектом створення нового підприємства ресторанного бізнесу.

Об'єктом дослідження є проект створення суши-бару та його головні складові.

В ході дослідження будуть вирішені наступні **завдання**:

- визначення особливостей сучасного розвитку ресторанного бізнесу в Україні;
- розкриття специфічних рис управління в галузі ресторанного господарства;
- розгляд методологічних підходів до управління проектами в ресторанній галузі;
- встановлення цілей та завдань управління проектом створення ресторану, визначення шляхів його реалізації;
- розрахунок бюджету проекту та витрат на реалізацію окремих завдань, у тому числі у випадках затримок та перевищення витрат над плановим рівнем;
- узагальнення результатів створення проекту та формулювання висновків про доцільність його реалізації з позицій економічної ефективності та керованості на базі проектного підходу.

У дослідженні були використані наступні **методи та прийоми**: програмно-цільового управління; проектного аналізу; інвестиційного аналізу; діагностики; моделювання; графічної інтерпретації економічної та управлінської інформації, різні теоретичні, аналітичні та статистичні матеріали, закони України та інші нормативні документи з питань ресторанного та готель-

ного бізнесу, економічного та фінансового аналізу, бухгалтерського обліку та аудиту.

Головним результатом дослідження є розробка обґрунтованого проекту , створення нового підприємства ресторанного бізнесу із визначенням усіх основних елементів та компонентів управління його реалізацією.

Інформаційну базу дослідження становлять: публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, монографічна література, тематичні публікації в періодичних виданнях, статистичні матеріали, законодавчі та нормативно-правові акти. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік.

Апробація: результати досліджень були опубліковані у збірнику наукових праць студентів-магістрів КНТЕУ, 2020 (додаток А).

Обсяг і структура роботи: випускна кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Зміст роботи викладено на 76 сторінках з додатковими таблицями , рисунками та додатками.

РОЗДІЛ 1.

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1.Локація. Неймінг. Атмосфера

Головна мета проекту за поточним бізнес-планом - це відкрити суши-бар для надання населенню переліку послуг в галузі ресторанного господарства. Ресторанний бізнес завжди притягував мільйони підприємців. В даний час, особливою популярністю і попитом користуються ресторани японської кухні – суши бари. Відкриття суши-бару має свої переваги і недоліки. До перших відносять такі:

- продукція користується величезним попитом не тільки серед молоді, а й у людей у віці;
- високий рівень рентабельності;
- ніша вільна в невеликих містах, але навіть у великих незважаючи на величезну конкуренцію новачки зможуть зарекомендувати себе.

До недоліків відносять такі:

- під час кризи цей бізнес не є вигідним, оскільки середній чек в такого роду закладах вище, ніж середній ринковий;
- сезонність. Влітку попит на суши трохи падає;
- складність в підборі персоналу. Не так просто знайти кухаря, який би професійно готував суши.

Зростаюча популярність суши серед українських споживачів значно розширила сегмент суши-барів на вітчизняному ринку ресторанного господарства. Основними споживачами ринку японської кухні є люди середнього та високого доходу у віці від 16 до 37 років.

Як і всі ресторани, для японської кухні характерна деяка сезонність. У холодну пору року відвідувачів набагато більше, ніж влітку.

Звичайно, для такої специфічної кухні потрібні спеціальні продукти, які не виробляються в Україні. Нам буде потрібно спеціальний рис і правильна риба.

Все це можна придбати вже на території нашої країни через посередників та постачальників, або зайнятися самостійною покупкою та доставкою продукції (в цьому випадку ви можете бути впевнені в якості товару, а також отримати прибуток від продажу до інших ресторанів).

Якість продукції відіграє одну з найважливіших ролей в організації ресторанного бізнесу. Тому, вибираючи постачальника, слід орієнтуватися на його історію та репутацію. Крім того, кожен нову партію товару необхідно продегустувати, щоб уникнути розбіжностей між якістю та смаком.

Ще одна складова успіху японського ресторану - сервіс. Рівень обслуговування залежить від популярності і прибутковості підприємства. Для роботи в суши-барі потрібно найняти сушистів, офіціантів, кухарів та кухонних працівників. Вся робота кухні залежить від шеф-кухаря, він є ключовою ланкою.

Саме шеф-кухар ресторану приносить якість кухні на потрібний рівень, він стежить за новинками, смаками відвідувачів, персоналу. Коли такі ресторани тільки починали виходити на ринок, наймали лише азіатських кухарів. Зараз наші співвітчизники за майстерністю не поступаються іноземним.

Для вибору локації проектного ресторану проведемо дослідження закладів ресторанного господарства, які орієнтуються на подачу суши у місті Києві, дані наводимо у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика закладів ресторанного господарства, які орієнтуються на подачу суши

Назва	Характеристика				
	Місце розташування	Кількість місць	Кулінарне спрямування	Середній чек	Додаткові послуги
Loona Restaurant & Karaoke	вул. Велика Васильківська, 5	50 місць	Китайська, Японська, Суші, Азіатська, Морепродукти, Східно-європейська, Європейська	600 грн	Доставка японської кухні з високоякісних продуктів за короткий термін, Wi-Fi, підходить для вегетаріанців

Ресторан Fujiwara YOSHI	вул.Соломенська, 15А	60 місць	Морепродукти, Суші, Японська, Азіатська	700 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців, Безглутенові страви
Buddha-bar Kyiv	вул.Крещатик, 14	60 місць	Бар, Суші, Азіатська, Індійська, Японська кухня-ф'южн	1100 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців, Для веганів
Ikigai	вул.Пушкінська, 29	50 місць	Японська, Морепродукти, Суші, Азіатська	1300 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців, Для веганів, Безглутенові страви
Мураками ПОДОЛ	вул.Сагайдачного, 35	50 місць	Японська, Суші, Азіатська	1000 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців
Сушия	вул.Хмельницького, 10	70 місць	Японська, Суші, Азіатська	500 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців, Для веганів
Ресторан "Ронин"	вул.Зоологічна, 10	50 місць	Японська, Перуанська, Морепродукти, Суші, Азіатська	700 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців, Для веганів
Fish & Pussycat Sushi Bar	вул.Басейна, 5Б	50 місць	Японська, Морепродукти, Суші, Азіатська	1000 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців, Для веганів
Сан Тори	вул.Сагайдачного, 41	40 місць	Суші, Японська, Тайська	800 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців
Мураками	Проспект Ак. Глушкова, 13Б	70 місць	Японська, Суші, Азіатська	800 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців
Аригато	вул.Григоренко, 5А	40 місць	Японська, Суші, Супи	400 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців

Аналізуючи дані представлені у табл. 1.1 бачимо, що кількість закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні суші у Києві багато. Вони пропонують переважно страви японської, перуанської, та азіатської кухні. Щодо цінової політики, то вона досить різноманітна, найбільші ціни в «Ikigai» – 1300 грн., найнижчі у «Аригато» – 400 грн.

Усі заклади ресторанного господарства розміщені у центральних районах Києва, тому майбутньою локацією для проектування ресторану обираємо культурний, історичний та діловий район Києву – Подільський. Поділ – один

із найдавніших районів міста, на його території зосереджено близько 70% історичних пам'яток і пам'ятників архітектури. Вважається одним з найменших районів міста – площа всього 34,04 км². Кількість населення станом на 1 січня 2020 року становить 204744 особи.

Основними місцями туристичної аттракції Подільського району є наступні об'єкти: місця паломництва (церква Різдва Христового, Покровська церква, Церква Успіння Богородиці Пирогощо, Воскресенська церква, Свято-Іллінська церква, Андріївська церква), Андріївський узвіз, оглядовий майданчик з видом на Поділ і лівий берег, фунікулер, пішохідний міст, музеї (музей-аптека, музей «Однієї вулиці», літературно-меморіальний музей Михайла Булгакова), театри (музичний театр, театр на подолі, театр «Колесо», Київський музичний театр для дітей та юнацтва, Мала сцена муніципального театру «Київ»), заком Річарда, фонтан «Самсон», концерт-хол «FREEDOM».

Для проектування суши-бару обираємо вільну від забудови територію біля Андріївського узвозу, за адресою Андріївський узвіз, 3. У пішої доступності станції метро Конtrakтова та Поштова площа. Також у нашому закладі буде передбачений комфортний паркінг з охороною та паркувальником.

Вважаю, що це буде доречним саме в цьому місці, тому що до культурних пам'яток нашого міста приїджають багато туристів і кожен з них може поласувати і спробувати інтерпритації страв які вони звикли куштувати кожного дня.

Поблизу нашої локації лише три заклади, де можна поїсти страви японської кухні. Більш конкретні дані, що відносяться до нашої локації наведені у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Назва	Характеристика				
	Місце розташування	Кількість місць	Кулінарне спрямування	Середній чек	Додаткові послуги
Мураками ПОДОЛ	вул.Сагайдачного, 35	50 місць	Японська, Суші, Азіатська	1000 грн	Wi-Fi, підходить для вегетаріанців
Сан Торі	вул.Сагайдачного, 41	40 місць	Тайська, Японська	1200 грн	Доставка, парковка, Wi-Fi
Рибку З'їсти	вул.Сагайдачного, 41	15 місць	Японська	500 грн	Доставка, Wi-Fi

Необхідна кількість місць в мережі закладу ресторанного господарства району визначаємо по формулі (1.1) та коефіцієнту міграції (формула 1.2)

(1.1)

$$P = \frac{N \times Q \times n}{1000}$$

$$N = \frac{N_1 - (N_2 + N_3) \times q}{N_1} \quad (1.2)$$

де N_1 – кількість населення мікрорайону, осіб (розрахувати за площею мікрорайону та щільністю населення);

N_2 – кількість людей, що виїзять на роботу до інших районів міста, осіб;

N_3 – кількість людей, що приїзять до району, осіб;

q – коефіцієнт, що характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення, у середньому він становить 0,6-0,65;

n – норматив місць на 1000 мешканців, осіб. Норматив кількості закладів ресторанного господарства мережі суши-бар на 1000 мешканців приймають – 20.

$$N = (204744 - (42620 + 22780) \times 0,6) / 204744 = 0,41$$

$$P = (204744 \times 0,41 \times 20) / 1000 = 1679$$

За попередніми розрахунками робимо висновок, що сектор ресторанного господарства достатньо розвинений, однак є можливість у відкритті нового ресторану. Місткість проектного підприємства заплануємо на 70 осіб.

Послуги суши-бару зорієнтовані на людей:

- з рівнем доходів вище середнього та сегменти середній-плюс;
- які віддають перевагу японським стравам;
- які мають високі вимоги до сервісу та високі очікування від відпочинку.

Щоб перевершити заклади-конкуренти у майбутньому, в ресторані планується:

- надання послуг на високому рівні;
- розроблення конкурентоспроможного меню з широким асортиментом страв;
- надання послуг з організації та проведення святкових заходів;
- проведення майстер-класів із приготування суши;
- замовлення столиків в режимі онлайн через сайт в інтернеті, через мобільний додаток або за телефоном.
- найсвіжіші морепродукти і якісні продукти.

Неймінг

Неймінгом для проектного ресторану формату обрано «Ryu» - поєднання традиційних для японської культури екологічних трендів і модного індустріального шику.

Для кращого запам'ятовування та просування послуг ресторану «Ryu» розроблено власний фірмовий стиль. У набір елементів фірмового стилю підприємства входять: фірмове найменування, логотип, фірмові кольори, слогани, комплект шрифтів.

Особливу роль у системі фірмового стилю виконує уніформа персоналу. Яка представлена у чорному брючному костюмі по «фігурі», а доповнювати його буде темно-зелений фартух з натуральної тканини з логотипом закладу.

Фірмові кольори закладу – чорний, сірий, темно-зелений, білий, бежевий.



Рис. 1.1. Фірмовий логотип суші- бару «Рyu»

Атмосфера

Інтер'єр - це перше, на що клієнт звертає увагу, коли заходить у приміщення. Кольори закладу будуть м'якими, які зроби́ють сам заклад просторим. Його площа може становити від 100 до 300 квадратних метрів.

Дизайнери мають створити оригінальний сучасний простір, в якому традиційні елементи японського дизайну (любов до екології і натуральним матеріалам, мінімалізм, трепетне ставлення до дерева і ручної роботи) поєднується з модною брутальністю - лофт. Також у додатку Б наведений інтер'єр проєктованого суші-бару «Ryu».



Рис. 1.2. Інтер'єр проєктованого суші-бару «Ryu»

За лофтовий look тут відповідають бетонні стіни і стелі, відкриті комунікації, пофарбовані в сріблястий колір, грубі металеві світильники і облицьована сірим вуличним каменем центральна стійка. Все це гармонійно поєднується з дерев'яними меблями ручної роботи: м'якими шкіряними банкетками з обробкою з синього оксамиту уздовж вікон, масивними стільцями з поворотним механізмом, що нагадують скульптури художників-кубістів та дерев'яними стіновими панелями. Додаються до цього живі рослини, що прикрашають зал і вікна в стелі, - і з'являється ідеальний синтез естетики і функціональності, японської «чуттєвості», екологічності та любові до природи і міського індустріального шику.

У суші-барі «Руї» передбачена відкрита кухня, як частина гастрономічного перформансу для шеф-кухаря. Також тут передбачена стійка, за якою зручно розміститися, якщо гості бажають спостерігати за процесом приготування суші.

Увечері з панорамних вікон відкривається вид на освітлену вогнями центральну вулицю міста.

У меню ресторану представлені страви та напої японської кухні: свіжі морепродукти, фірмові суші-сети, нігірі, ролли, сашімі, салати, холодні та гарячі закуски, супи, десерти.

На рис. 1.3 представлені страви з меню суші-бару «Руї». Також додаткові зображення меню знаходяться у додатку Г.

Основним каналом збуту готової продукції буде торговельна зала ресторану, передбачаємо додатковий дохід через реалізацію продукції на замовлення споживачів за рахунок сайту підприємства та спеціально розробленого додатку для телефону для зручності клієнтів. Заклад також пропонуватиме доставку по місту у найкоротший час.



Рис. 1.3. Страви з меню суші- бару «Ryū»

Програма лояльності суші-бару «Ryū» - це накопичувальна програма лояльності, яка дозволяє постійним гостям отримувати кешбек у вигляді 10% на бонусну карту і використовувати його на покупку улюблених страв на доставку чи самовивіз, а також персональні повідомлення про майбутні події у нашому закладі.

Для того, щоб визначити доцільність будівництва підприємства необхідно визначити слабкі та сильні сторони проєктованого ресторану та спрогнозувати подальшу динаміку конкурентної боротьби на основі оцінки внутрішнього потенціалу засобу розміщення. Аналіз даних наведений у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

SWOT-аналіз суши бару «Ryū»

СИЛЬНІ СТОРОНИ	СЛАБКІ СТОРОНИ
Висока репутація франчайзера в зв'язку з великим досвідом роботи.	Націленість на вузьке коло споживачів.
Управління персоналом побудоване на мотиваційних факторах.	Неможливість оперативного зміни умов франчайзингу.

Відпрацьована система навчання співробітників.	Висока собівартість продукції.
Хороші взаємини між керівництвом і співробітниками.	Велика кількість конкурентів.
Традиційно висока якість обслуговування.	
Високе співвідношення ціна-якість.	
Згладжування і усунення конфліктних ситуацій з клієнтами.	
<i>МОЖЛИВОСТІ</i>	<i>ЗАГРОЗИ</i>
Хороші перспективи для нової продукції.	Широке коло впливу франчайзера (мережі).
Відкриття служби доставки.	Зростаюче конкурентний тиск.
Розвиток економіки країни.	Підвищення цін на сировину.
Розширення послуг для задоволення потреб споживачів.	Інфляційні процеси.
	Виникнення труднощів під час «завоювання» ринку.
	Негативні демографічні зміни.

Суші-бар «Руї» має значну кількість сильних сторін, а також порівняно невелику кількість слабких сторін.

1.2. Організаційний план

Для того, щоб відкрити суші-бар «Руї» на 70 місць планується оформити його з організаційно-правовою формою господарювання - товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), також потрібно вирішити ряд організаційних питань: підписатись, отримати необхідні сертифікати, дозволи тощо.

Документи, які потрібно буде відкрити: реєстрація суб'єкта господарювання та вибір податкової системи, договір оренди, дозвіл на пожежу та дозвіли на СЕС.

Оснащуючи приміщення необхідним технологічним обладнанням, суб'єкт підприємницької діяльності повинен дотримуватись умов охорони праці та охорони праці, пожежної безпеки, санітарних норм тощо.

У табл. 1.4 наводимо характеристику форми власності і функціонування новоствореного суші - бару.

Таблиця 1.4

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

Характеристики форми власності суші-бару «Ryù»

Таким чином, алгоритм державної реєстрації товариства з обмеженою відповідальністю такий:

- підписання статуту;
- реєстрація в районній державній адміністрації;
- включення підприємства до Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ);
- реєстрація підприємства в районній адміністрації Пенсійного фонду України;
- реєстрація платників податків у районній державній податковій інспекції;
- відкриття поточного банківського рахунку в компанії.

Також ми повинні визначити та затвердити такі пункти:

- найменування юридичної особи. Він повинен бути затверджений як у повному, так і у скороченому вигляді;
- інформація про бенефіціарного власника (якщо така є) або обґрунтування причини її відсутності;
- місцезнаходження ТОВ;
- інформація про кожного із засновників;
- види планової діяльності підприємства з подальшим їх відображенням у кодах КВЕД;
- розмір статутного капіталу із зазначенням точної частки кожного учасника ТОВ;
- контактна інформація юридичної особи;
- установчий документ (положення, статuti тощо), який визначатиме подальші кроки реєстрації ТОВ;
- найменування керівного органу (фіксується протоколом зборів засновників).

Державний реєстратор в день державної реєстрації юридичної особи зобов'язаний передати відповідним органам статистики, Державній податковій службі, Пенсійному фонду України інформацію з реєстраційної картки для державної реєстрації юридичної особи сутність.

Управління проектованим суші-баром вирішено зробити за лінійною структурою (рис. 1.4).

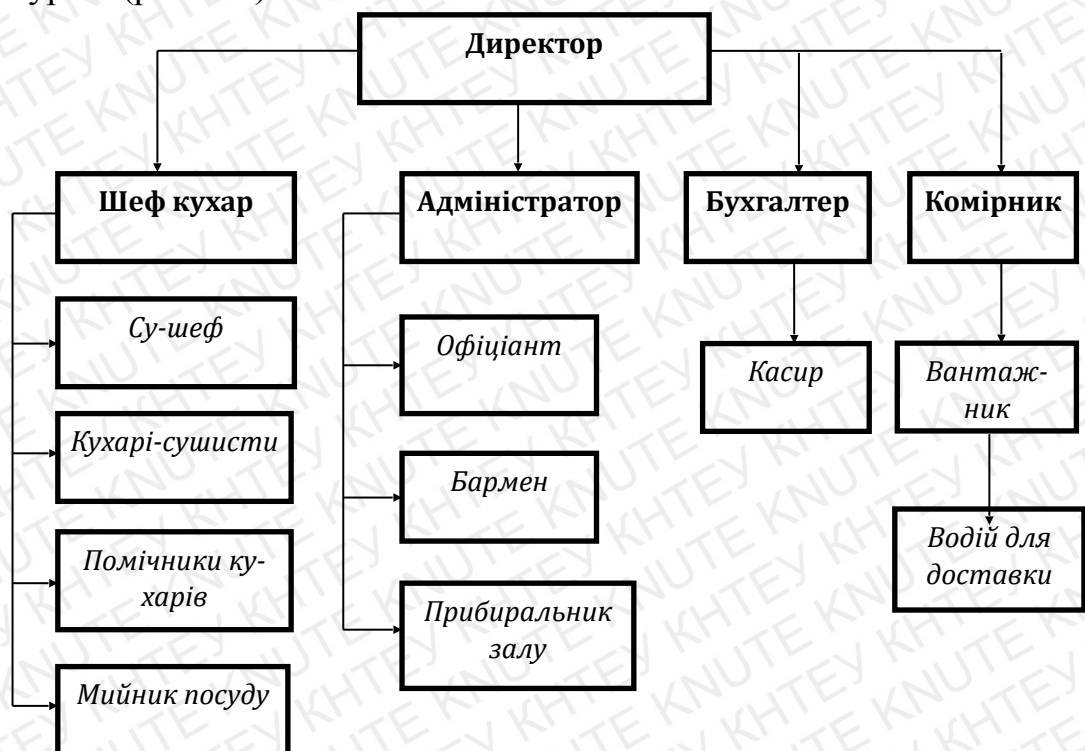


Рис. 1.4. Організаційно-управлінська структура суші-бару «Руї»

Лінійна структура управління базується на зосередженні всіх виробничих та управлінських функцій в руках одного керівника. Тут усі повноваження є прямими (лінійними) й виходять від вищої ланки управління.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

У меню ресторану представлені страви та напої японської кухні: свіжі морепродукти, фірмові суші-сети, ролли, сашімі, салати, закуски, супи, десерти. Меню надає перевагу натуральним, мінімально обробленим продуктам, широким застосуванням морепродуктів, сезонністю, специфічними правилами оформлення страв та сервіровкою. Найбільш популярні приправи - соєвий соус і васабі. З традиційних напоїв воліють зелений чай, авторське пиво і саке. Винна карта суші-бару представлена винами Франції, Іспанії, Італії та Чилі. Із десертів - моти - традиційні японські солодощі (маленькі кекси з великим об'ємом начинки і тоненьким шаром рисового тіста). Концептуальне меню ресторану наведено у додатку В.

У додатку Г представлені страви з меню проектного суші-бару «Ruù».

Суші-бар «Ruù» напругу працюватиме з постачальниками, які транспортують найсвіжіші морепродукти з Норвегії протягом 12 годин після їх вилучення. Овочі - переважна кількість будуть локальні, з теплиць України, якісні та без ГМО, таким чином ми будемо підтримувати українського виробника.

Прогнозування динаміки попиту на послуги суші-бару

Для прогнозування динаміки попиту на послуги за день вивчали досвід роботи закладів аналогічного типу. Ґрунтуючись на рекомендованих значеннях коефіцієнтів оборотності місця для ресторану та враховуючи досвід основних конкурентів, розроблено графік прогнозованої добової динаміки попиту на послуги суші-бару «Ruù» на 70 місць та визначено середню кількість споживачів закладу за день (табл. 2.1).

Погодинна кількість споживачів у торгівельному залі ресторану визначається за формулою : $n = \eta * k * N$.

де N - кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;
 η – оборотність місця за 1 годину, раз;
 k - коефіцієнт заповнення залу.

Прогнозована добова динаміка попиту суші-барі «Руї»

Таблиця 2.1

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
12:00-13:00	60	1,0	0,1	7
13:00-14:00	60	1,0	0,2	14
14:00-15:00	60	1,0	0,4	28
15:00-16:00	90	0,7	0,5	25
16:00-17:00	90	0,7	0,2	10
17:00-18:00	90	0,7	0,2	10
18:00-19:00	60	1,0	0,5	35
19:00-20:00	90	0,7	0,7	34
20:00-21:00	90	0,7	0,9	44
21:00-22:00	120	0,5	0,6	21
22:00-23:00	120	0,5	0,4	14
23:00-24:00	60	1,0	0,1	7
Всього відвідувачів				249

Всього відвідувачів за день – 249 осіб. Оборотно́сть місця за день становить:

$$\eta = 249/90 = 2,8 \text{ рази}$$

За даними таблиці 2.1 бачимо, що найбільш завантажені години в обід з 13:00 до 15:00 та ввечері з 18:00 до 22:00.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Для суші-бару «Руї» розроблена схема виробничо-торгівельної структури за допомогою якої визначено послідовність етапів виробництва продукції (рис. 2.1).



Рис. 2.1 Схема виробничо-торгівельної структури суші-бару «Руї»

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпускання включає:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпускання сировини, напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Задля запобігання зниження якості товарних запасів впроваджуються наступні попереджувальні заходи: оцінка якості придбаних товарних запасів (сировини, напівфабрикатів, купівельних товарів) та перевірка наявності відповідних супровідних документів; перевірка дотримання товарного сусідства та температурного режиму під час зберігання товарних запасів; проведення лабораторного контролю за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками; контроль відповідності виробничого процесу вимогам нормативної та технологічної документації; інспектування ефективності санітарно-протиепідемічних заходів та дотримання санітарних правил і норм здійснення навчання працівників щодо санітарних правил та проведення контролю дотримання встановлених вимог тощо.

Для ефективного функціонування складського господарства суші-бару «Руї» необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”. На вихідних обов'язки зав. складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів.

Процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення наведено у додатку Д.

Користуючись даними прогнозованої динаміки завантаженості зали проводимо моделювання виробничого процесу. Визначаємо прогнозовану кількість страв для закладу ресторанного господарства, яке проектується. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали. Структуру меню суші-бару «Руї», що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції суші-бару «Руї»

Група страв	Споживана кількість страв за одне відвідування закладу, порцій/шт.	Кількість, порцій
Фірмові роли, сашімі, нігірі, гункани	1,9	473
Холодні страви і закуски	0,5	125
Гарячі закуски	0,2	50
Супи	0,2	50
Страви з риби	0,3	75
Овочеві страви	0,1	25
Десерти	0,2	50
Гарячі напої :	0,6	149
Чай	0,6	90
Кава	0,4	60
Холодні напої :	0,7	174
Соки-фреш	0,2	52
Вода солодка газована	0,1	52
Вода мінеральна	0,1	70
Пиво	0,2	50
Алкогольні напої	0,4	75

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було зроблено денну виробничу програму суші-бару , яку наведено у дод. Є.

Враховуючі дані виробничої програми суші-бару на розрахунковий день та діючі норми часу на виготовлення одиниці продукції розраховано чисельність виробничого персоналу (дод. Е). Спискова чисельність працівників становить 4 особи. Розподіл по цехах наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Розподіл виробничих працівників суші-бару «Руї» по цехах

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех (20%)	1
Холодний цех (60%)	2
Гарячий цех (20%)	1

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних становить:

$$N_{\text{заг.}} = 4 * 1,58 = 6 \text{ осіб}$$

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого та холодного цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 1 годину до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу, отже робота цехів проходитиме з 11:00-23:00 год.

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Підбір устаткування доготівельного цеху суші-бару «Руї»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для обробки овочів	АРТЕ-Н ПРОФІ СПП-800	1	1200	800	0,96
Стіл виробничий з мийною ванною	Hendi, TEXHO 2	1	1800	800	1,3
Ванна мийна	Orest BM-1.1H	2	600	600	0,72
Стелаж	Orest N	1	1000	600	0,6
Рукомийник	AISI 304	1	500	500	0,25
Шафа холодильна	APACH F700TN	2	710	800	1,14
Ваги настільні порційні	VIS 6BП1	2	270	210	-
Бачок для відходів	Orest SB	1	479	500	0,24

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для обробки овочів	АРТЕ-Н ПРОФІ СПП-800	1	1200	800	0,96
Стіл виробничий з мийною ванною	Hendi, TEXHO 2	1	1800	800	1,3
Ванна мийна	Orest BM-1.1H	2	600	600	0,72
Полички настінні	Orest WSI-1	2	1000	400	-
Кухонний процесор (овочерізка і кутер)	ROBOT COUPE R 502	1	380	350	-
М'ясорубка	Everest TC 8	1	270	270	-
Вакуумний пакувальник	EUROMATIC CVE	1	360	400	-
Разом площа устаткування, м²					5,21
Площа доготівельного цеху, м²					15

Розрахункова площа доготівельного цеху суші-бару «Руї» становить 15 м².

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

- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної та загальної площ гарячого та холодного цехів.

Використання сучасного технологічного устаткування дозволяє реалізувати виробничу програму суші-бару «Руї» при максимальній економії матеріальних та енергетичних ресурсів, використанні мінімального числа працівників і раціональному використанні виробничих площ.

Основою для підбору устаткування є :

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Устаткування гарячого цеху суші-бару «Руї» та розрахунок площі цеху наведено в таблиці 2.5

Таблиця 2.5

Підбір устаткування гарячого цеху суші-бару «Руї»

№	Назва	Марка, модель	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл виробничий	Orest B-9	1	1000	600	0,6
2	Стіл виробничий з мийною ванною	Hendi, TEXHO 2	1	1800	800	1,3
3	Ванна односекційна	КИЙ-В МВ-III-4-1С	1	600	600	0,36
4	Гриль	HENDI 264607	1	480	520	-
5	Фритюрниця	SARO PROFRI 4	1	170	410	-
6	Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,48
7	Рукомийник	ITERMA ВЦ-15/400/310	1	400	310	0,12
8	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	1	350	300	-
9	Бак для відходів	-	1	400	400	-
10	Холодильна шафа	AMITEK AKL650TN	1	830	740	0,61
11	Пароконвектомат	Unox XEVC0621EPR	1	860	1120	0,96
12	Блендер	ROBOT COUP-MINI MP170 34400	1	-	-	-
13	Плита електрична	SKVARA, SIF 6.21	1	1090	750	0,82
14	Полички навісні	Стандарт AISA	1	600	600	-
Площа, яку займає устаткування м²						5,25

Площа гарячого цеху розраховується за формулою [5]:

$$S=5,25/0,4=13 \text{ м}^2.$$

Виходячи з того, які технологічні лінії виділяються у холодному цеху, а також беручи до уваги виконані розрахунки, здійснено підбір обладнання в табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Підбір устаткування для холодного цеху суші-бару «Ryū»

№	Назва	Марка, модель	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл з охолоджувальною поверхнею	Модерн-Экспо, NRABAA	1	1400	700	0,98
2	Стіл виробничий	Orest B-9	2	1000	600	1,2
3	Ванна односекційна	КИЙ-В МВ-III-4-1С	1	600	600	0,36
4	Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,48
5	Рукомийник	ITERMA ВЦ-15/400/310	1	400	310	0,12
6	Холодильна шафа	FREEZERLINE, PECC140TN	1	1440	815	1,16
7	Полиця навісна	Стандарт AISA	1	600	600	-
8	Кухонний комбайн	Kenwood KVC 5100 T Chef Sense	1	300	410	-
9	Машина для нарізання гастрономії	Lusso 22 GS	1	450	360	0,16
10	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	2	350	300	-
11	Бачок для відходів	-	1	400		-
13	Блендер	ROBOT COUP-MINI MP170 34400	1	-		-
Площа, яку займає устаткування м ²						4,46

Площа холодного цеху становить: $S=4,46/0,4=11 \text{ м}^2$.

Проектування мийної кухонного та столового посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	ELFRAMO BE 50 DD	1	500	500	0,25
Ванна мийна	Камік ВМ-1	2	600	600	0,72
Стелаж виробничий	STELLAR-002	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Україна АСП00	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 3	1	300	300	0,09
Площа, яку займає устаткування, м ²					2,6

Площа мийної кухонного посуду становить: $S = 2,6 / 0,4 = 6,5 \text{ м}^2$.

У таблиці 2.8 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду.

Таблиця 2.8

Підбір устаткування мийної столового посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675	675	0,5
Стіл виробничий	КИЙ-ВМ-3	1	1200	600	0,72
Стіл для збору відходів	Камік СБО	1	400	280	-

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	Камік ВМ 2	2	1400	700	2,0
Утилізатор відходів	Hendi У-1432	1	640	450	0,29
Полички настінні	Фудмебель ПК2	2	700	250	–
Рукомийник	Україна С/С – 3	1	390	380	0,1
Шафа для зберігання посуду	УХЛ-МАШ	2	1200	600	1,4
Площа, яку займає устаткування, м ²					3,61

Проектування сервісних процесів

Організація процесу обслуговування в суші-барі «Руї» починається з розроблення фірмового сервісу відповідно до вибраної концепції, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- модель процесу обслуговування;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у суші-барі «Руї» наведено у вигляді схеми (рис. 2.2)



Рис. 2.2 Просторове забезпечення сервісного процесу суші-бару «Руї»

До вестибюльної групи приміщень відносять: вестибюль та торговельну залу. Вестибюль – вхідна частина закладу. Передбачено розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю приймають з розрахунку 0,34 м² на одного споживача. Гардероб – зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Площу гардеробу визначаємо з розрахунку 0,11 м² на одне місце в закладі. Фронт видачі одягу – 1,2 м, прохід між вішалками в гардеробі – 0,8 м. Санвузли: до структури цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень, комірка для прибиральників. Для закладу ресторанного господарства окремо передбачено чоловічу та жіночу туалетну кімнату. Входи в туалети для відвідувачів передбачено з вестибюля. Туалетні кімнати згідно норм оснащення обладнанням туалетних кімнат закладів ресторанного господарства, будуть оснащені наступним обладнанням: унітази та умивальники сучасних форм, пісуар (підлоговий) для чоловічого туалету, тримач туалетного паперу, набір для санітарної обробки туалету, бачок з кришкою для використаного паперу, диспенсери рідкого мила, тримач паперових рушників, дзеркала на рівні 1,25 м від підлоги.

Торговельний зал суші-бару «Руї» – основне приміщення, в якому обслуговують споживачів і який є центром архітектурно-планувального рішення. Організацію процесу обслуговування наведено у табл. 2.9 з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 2.9

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в суші-барі

Зона	Е л е м е н т и процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	вестибুলь; гардероб;	гардеробна стійка; санітарні прилади; стійка адміністратора; м'які меблі	Адміністратор

Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торговельна зала;	меблі та обладнання торговельного залу; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру	Адміністратор Офіціант Бармен, Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	торговельна зала; роздавальна; сервізна; мийна столового посуду; приміщення офіціантів; приміщення менеджера з продажів;	торговельно-технологічне устаткування;	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

У таблиці 2.10 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування в суши-барі «Ryū».

Таблиця 2.10

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в суши-барі «Ryū»

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	24
Гардероб	7
Туалетні кімнати	24
Торговельна зала	140
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10

Основним видами меблів у залі є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Характеристика меблів для суши-бару «Ryū»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двоохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	7
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		11

Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Стільці	600×600	Для сидіння гостей	70
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	1

При повсякденному сервіруванні столів суши-бару використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу.

Для обслуговування споживачів біля барної стійки, розраховано барну зону (табл. 2.12).

Таблиця 2.12

Устаткування для барної зони суши-бару «Ryū»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість	Габаритні розміри, мм		Площа м2
			довжина	ширина	
Барна стійка	Україна	1	4000	800	3,2
Барний комбайн (блендер, соковижималка, подрібнювач для льоду)	BLENDARO 2200 D SARO	1	265	440	-
Льодогенератор	EB 26 SARO	1	420	585	0,24
Кавомашина	Nuova Simonelli NSIM-APPIA S	1	400	545	-
Рукомийник	Україна	1	265	400	0,1
Бачок для відходів	БО	1	300	300	0,09

Шафа винна	Dunavox dab-42.117db	1	600	700	0,42
Комп'ютерно-касовий термінал R-Keeper	V6	1	350	350	-
Разом (корисна площа барної зони)					3,9
Коефіцієнт використання площі					0,4
Площа барної зони					10

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу (табл. 2.13).

Таблиця 2.13

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	14
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Касир		2

У суші-барі «Ru» передбачено повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом: $No_{\phi} = 70/10 = 7$.

Для суші-бару «Ru» на 70 місць кількість офіціантів у зміну складає 7 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 14 чоловік.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Контроль – це перевірка відповідності об'єкта встановленим вимогам. Його об'єктами є продукція, технологічні процеси і операції, устаткування.

Отже, контроль є невід'ємною складовою різних технологічних систем та методом забезпечення якості й безпечності продукції [6].

Традиційно контроль забезпечують за альтернативною ознакою, встановлюючи факт відповідності параметра нормативно встановленим вимогам. Якщо виявляється невідповідність фактичних даних технічним вимогам, то здійснюють управлінську дію на об'єкт контролю з метою усунення виявленого відхилення від технічних вимог.

Контроль якості можна класифікувати за низкою ознак, деякі з них наведено на рис. 2.1.



Рис.2.1. Класифікація видів контролю якості

Процес забезпечення якості продукції, як єдиний об'єкт управління складається із взаємопов'язаних етапів і операцій, адже одна неякісно виконана операція в технологічному процесі може звести нанівець попередні якісно виконані прийоми, що в підсумку унеможливить одержання продукції запланованої якості. Тому необхідно чітко дотримуватись технологічних норм, ретельно контролювати якість виконання як основних, так і допоміжних технологічних операцій.

Діяльність закладів ресторанного господарства потребує щоденного виконання контролю виготовлення кулінарної продукції.

Відповідно до технологічних процесів виробництва кулінарної продукції доцільно виконувати вхідний, операційний та приймальний контроль з чітким розподілом функцій та відповідальності за якість харчування у закла-

дах. Для цього зі складу працівників, відповідно до штатного розпису та потужності підприємства, можна сформувати спеціальну комісію із працівників таких посад: завідувача комори (або складу), інспектора з постачання, завідувача виробництва, інженера-технолога або кухаря-бригадира. Операційний і приймальний контроль у комплексних підприємствах харчування буде здійснювати однакова за складом комісія.

Сировина, що надходить у заклади ресторанного господарства, буде підлягати контролю за кількісними та якісними показниками. Цей контроль має бути суцільним, а відповідно до засобу вимірювання – візуальним, реєстраційним та вимірювальним (рис.2.2).

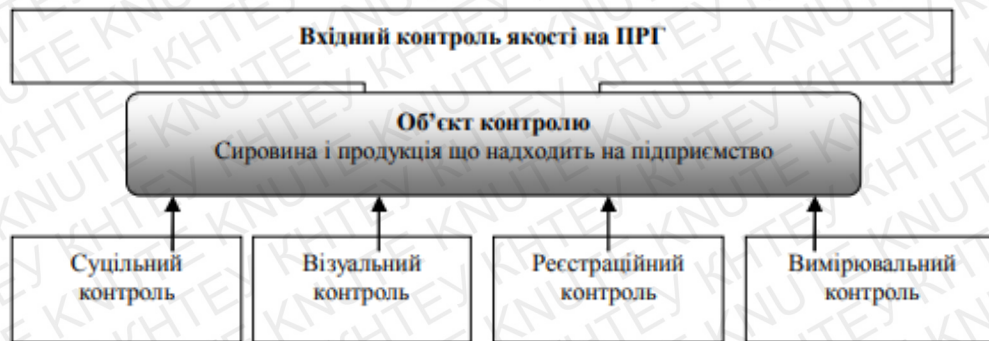


Рис.2.2. Види вхідного контролю якості сировини і продукції на підприємствах ресторанного господарства (ППГ)

Якщо товар надійшов у несправній тарі, окрім перевірки ваги бруutto, підприємство має право відкрити тару і перевірити якість продукту та масу нетто. У разі розбіжності фактичної маси або відхилень якісних показників отримання сировини оформляють акт про відхилення за кількістю та якістю.

Вхідний реєстраційний контроль передбачає реєстрацію результатів у журналі контролю за якістю закупівельної сировини та продуктів, де зазначають дату отримання, асортимент продукції, номер накладної, сертифікат або свідоцтво якості, термін зберігання, оцінку якісних показників. Результати вхідного контролю за певний виробничий період доцільно опрацьовувати методами статистичного контролю якості, такими як: діаграма Парето, гістограми, методи контрольних карт.

Вхідний вимірювальний контроль сировини будемо виконувати за допомогою метрологічних засобів та приладів: ваги, гігрометри, овоскопи, мірні стакани.

Операційний контроль технологічних операцій передбачає контролювання: послідовності операцій, дотримання умов та режимів технологічного оброблення сировини, правил оформлення і відпуску готових страв. Цей вид контролю істотно залежить від технологічної документації, тобто від чіткості та детальності опису технології, зазначення кількісних параметрів (температура, час, спосіб оброблення). Сьогодні прогресивні заклади, розробляючи рецептури страв або вдосконалюючи відомі, застосовують експертні методи аналізу [7].

Поряд з контролем технологічних операцій, будемо простежувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до виробничих потужностей та персоналу [8]. Добре організований операційний контроль дає змогу запобігти можливим порушенням норм на окремих етапах виготовлення кулінарної продукції, забезпечивши цим якість готової страви.

Операційний контроль технологічних операцій залежно від засобу вимірювання може бути візуальним, органолептичним та вимірювальним (рис. 2.3).

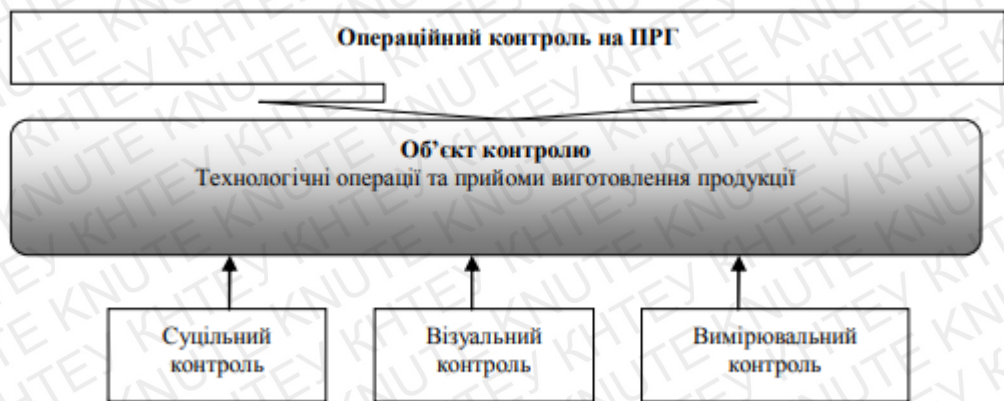


Рис.2.3. Види операційного технологічного контролю якості

Результати, що виявляють порушення норм технологічного процесу, будемо фіксувати у журналі контролю для подальшого їх опрацювання і недопущення систематичних помилок.

Для виконання приймального контролю якості готової продукції у закладах ресторанного господарства створюють бракеражну комісію.

Оцінюючи зовнішній вигляд виробу, ми будемо звертати увагу на якісні показники: цілість поверхні, правильність збереження форми після нарізання, теплової обробки; зовнішній вигляд на зламі або розрізі, естетичність оформлення страв.

Під час органолептичного контролю застосовуємо 5-бальну або іншу шкалу оцінювання. Члени бракеражної комісії будуть оцінювати кожний показник страви, результатом є середньоарифметична оцінка.

Результати приймального контролю якості готової продукції будемо реєструвати у бракеражному журналі, потім їх будуть завіряти своїми підписами члени комісії. У журналі вкажемо назви страви, час приготування та проведення бракеражу, масу виходу (порції чи партії), оцінки органолептичних показників страв (запах, аромат, смак, консистенція, структура на зламі), результати відхилень. Форма бракеражного журналу може бути довільною і визначається внутрішнім розпорядком відповідальних посад. Для прикладу наводимо типовий взірець форми бракеражного журналу з результатами приймального контролю готових страв (табл.2.3).

Таблиця 2.3

Форма бракеражного журналу

Номер за- мовлення	Страва, напій (виріб)	Час (год:хв)		Відхилен- ня за якістю, кількістю	Оцінка страв (виробів) , балів	ППП, пра- цівника який приго- тував стра- ву
		Виготовлен- ня	Проведен- ня браке- ражу			
065	Кунсей	9:30	9:37	Вага мен- ша на 1 г	3	Мартиник О.

068	Червоний дракон	12:10	12:15	Відсутні спеції	4	Онишко К.
070	Суматорі	9:40	9:45	Надто кислий смак	5	Фісун
Шеф-кухар _____						
Керівник підприємства _____						

Результати бракеражного контролю щоденно у кінці робочого дня потрібно аналізувати, визначати наявність систематичних порушень, причини їх появи і на підставі цього приймати рішення які унеможливають появу надалі однорідних причин порушення якості страв. Причини помилок не завжди очевидні, проте потрібно намагатися виявити їх. Це стосується і помилок з вини виконавців, що іноді виникають випадково, але, як правило, зумовлені конкретними чинниками.

Таким чином, якість і безпека страв є першочерговими критеріями харчування, тому наш заклад ресторанного господарства повинен щоденно практикувати безперервний контроль виконуваних процесів з виготовлення продукції та надання послуг. Це допоможе нам забезпечити належний рівень якості страв, а аналіз результатів операцій контролю може визначати шляхи підвищення якості продукції.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Алгоритм відкриття проекту передбачає наступні етапи: зареєструвати бізнес як ТОВ, сформувати базу даних, запустити рекламне просування, підібрати приміщення, закупити необхідне обладнання, найняти працівників.

1) Формування бази даних. Цей етап є найбільш важливим і трудомістким етапом. Через велику базу даних залежить ефективність і якість ресторанних послуг. При формуванні бази даних необхідно враховувати наступні рекомендації: база даних накопичується підбором моніторингу різних сайтів оголошень з пошуком підходящих резюме і вакансій і внесенням інформації в програму; використання програмного забезпечення, розробленого для роботи з базами даними кадрових агентств. На даний момент існує безліч програм, що дозволяють працювати з такими базами даних: E-Staff Рекрутер, Experium, 1C: Кадрове агентство, EFSOL: Кадрове агентство, Asper, OrangeHRM і інші. В роботі суши-бару дуже важливо ведення документації, що також дозволяє вести базу даних. У таблиці 3.1 наведена основна документація, яка використовується.

Таблиця 3.1

Базові документи суши-бару

Документи	Зміст
Договір на надання послуг з підбору персоналу	Договір регулює відносини агентства і замовника. Окремо повинні бути прописані питання гарантій і відповідальності, а також конфіденційності та врегулювання суперечок. Чим докладніше буде розписана процедура взаємини сторін, тим менше ризик виникнення суперечок. Шаблон договору рекомендується показати юристу, щоб переконатися в правильності складання документа.

Заявка на підбір	У цьому документі прописуються вимоги замовника до кандидата і загальні умови його роботи. Заявка - такий же повноцінний документ, який потрібно скріплювати печатками і підписами сторін. Зручніше підписувати один договір, до якого потім як додатки підкріплюються заявки.
Анкета для здобувача	На випадок, якщо у претендента немає резюме, агентство повинне мати шаблон анкети, яку здобувач може заповнити. Ці анкети обробляються і пізніше вносяться в базу даних.
Форми звітності менеджерів кадрового агентства	Звітність менеджерів дозволяє відстежити структуру їх роботи і оцінити ефективність роботи по вакансіях.
Управлінська звітність по діяльності кадрового агентства	Управлінська звітність дозволяє систематизувати роботу і включає: щомісячне звітування менеджерів; щомісячна звітність по вакансіях, які перебувають в роботі; щомісячна фінансова звітність. Ведення цих звітів дозволить контролювати всі процеси роботи
Трудовий договір з менеджером кадрового агентства	Стандартний договір між роботодавцем і працівником
Посадова інструкція менеджера з підбору персоналу	В інструкції прописуються всі функції, які виконують працівники
Стандарт резюме	Агентство повинно мати стандартну форму резюме, яка направляється замовнику. Тому все резюме підходящих кандидатів повинні бути переоформлені відповідно до цього шаблоном і оброблені (зокрема, потрібно прибрати контактні дані здобувача)
Структура висновку за результатами співбесіди	Деякі замовники запитують не тільки резюме кандидата, а резюме з докладним висновком від кадрового агентства. У висновку повинні бути прописано, чому кандидат схвалений агентством, чому воно рекомендує кандидата і т.д. Для такого висновку також буде потрібно шаблон.

2) Пошук приміщення. Для реалізації проекту передбачається орендувати приміщення площею біля 200 кв. м., розташоване у фасадному приміщенні за нашою адресою .

3) Придбання обладнання. Для забезпечення діяльності суші-бару необхідно закупити обладнання. Для цього буде потрібно мінімальний набір

меблів в офісний кабінет, комп'ютери, телефони та виробниче обладнання.
Набір обладнання знаходиться у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Обладнання для суші-бару

Приміщення	Найменування обладнання	Кількість, шт.	Ціна, грн/шт.	Сума, грн
Зал	Столи прямокутні	10	1400	14 000
	Столи круглі	7	1320	9 240
	Стільці	70	700	47 600
	Кондиціонер	2	5700	11 400
	Вішалки	3	500	1 500
	Всього			83 740
Виробничий цех	Технологічне обладнання для механічної та теплової обробки продуктів харчування	3	25000	75 000
	Устаткування для опалення, вентиляції та кондиціонування повітря	5	12400	62 000
	Обладнання для роботи водо-проводу та каналізації	5	5900	29 500
	Освітлювальні прилади	10	150	15 000
	Холодильне обладнання	3	14000	42 000
	Всього			223 500
Кабінет бухгалтера та адміністратора	Персональний комп'ютер з ПО	2	12000	24 000
	Принтер струминний HP	2	5500	11 000
	Стіл офісний	2	3500	7 500
	Стілець офісний	5	1150	5 750
	Офісна шафа	2	7400	14 800
	Радіотелефон	2	1380	2 760
	Всього			54 810
Гардероб для персоналу	Шафи для одягу	3	1060	3 180
	Лавка	1	1140	1 140

	Уніформа робоча	18	1200	21 600
	Всього			25 920
РАЗОМ	-	-	-	387 970

4) Підбір персоналу. На початковому етапі бізнесу для функціонування суши-бару буде достатньо мати в штаті 21 співробітників. Добре, якщо співробітники будуть універсалами, оскільки при роботі з кадрами знадобляться професійні якості.

При виборі співробітників слід орієнтуватися на наступні вимоги: вища освіта, розвинені навички продажів, досвід роботи з масивом інформації, впевнене володіння комп'ютером, знання основ підбору персоналу, комунікабельність, грамотна усна і письмова мова, активність, ініціативність. Порахуємо заробітну плату персоналу у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок заробітної плати персоналу

Персонал	Кількість персоналу	Місячний оклад	Загальна сума
Директор	1	18000	18000
Адміністратор	2	12000	24000
Бухгалтер	2	12500	25000
Кухарі-сушисти	2	10000	20000
Помічники кухаря	2	8500	17000
Офіціанти	4	8500	34000
Бармен	2	8500	17000
Приймальник замовлень	2	7000	14000
Водії	2	8000	16000
Прибиральниці	2	6000	12000
Всього	21		197 000

Для запуску проекту необхідно розрахувати обсяг стартових вкладень. Для цього потрібно визначитися з витратами на придбання обладнання і про-

грамного забезпечення, рекламу і формування оборотних коштів на покриття збитків початкових періодів (таблиця 3.4).

Таблиця 3.4

Інвестиційні витрати

№	Найменування витрат	Сума, грн.
1	Аренда приміщення	50 000,0
2	Обладнання для офісу	387 970,0
3	Рекламна кампанія	20 000,0
4	Регістрація бізнесу	5 000,0
5	Оборотні засоби	70 000,0
	Всього	532 970,0

Витрати включають орендну плату, рекламу, амортизаційні відрахування, фонд оплати праці та інші витрати (табл.3.5).

Таблиця 3.5

Постійні витрати

№	Найменування витрат	Сума, грн.
1	Оренда	50 000
2	Реклама	20 000
3	Амортизація	7 500,0
4	Заробітна плата	197 000,0
5	Комунальні платежі	13 000,0
6	Інші	20 000
	Всього	307 500,0

Розмір амортизаційних відрахувань визначається лінійним методом, виходячи з терміну корисного використання основних фондів в 5 років. До постійних витрат також відносяться податкові відрахування, але в таблиці вони

не враховуються, оскільки їх розмір не фіксований і залежить від розміру виручки (таблиця 3.6).

Таблиця 3.6

Прогнозний розмір доходу від реалізації ресторанних послуг

Показник	2021	2022	2023
Виручка від реалізації, тис.грн	1800,0	2564,0	3500,0

Виходячи з наших розрахунків капітальні витрати складатимуть 532,97 тис.грн., так дохід за 2021 рік буде дорівнювати 1800 тис.грн., прибуток за 2022 рік – 2564 тис.грн., і такий же за 2023 рік – 3500 тис.грн

Витрати включають орендну плату, рекламу, амортизаційні відрахування, фонд оплати праці та інші витрати (таблиця 3.7).

Таблиця 3.7

План доходів та витрат

Показники	Квартал				Всього за 1 рік, тис.грн.	Всього за 2 рік, тис.грн.	Всього за 3 рік, тис.грн.
	1	2	3	4			
1	2	3	4	5	6	7	8
А. Загальний обсяг товарів	450	450	450	450	1800	2564	3500
Б. Собівартість проданих товарів — усього,	57	57	57	57	228	242	290
зокрема:							
матеріальні витрати;	9	9	9	9	36	42	50
прямі витрати праці.	48	48	48	48	192	200	240
В. Валовий прибуток	393	393	393	393	1572	2322	3210
Г. Операційні витрати — усього,	339,05	339,05	339,05	339,05	1356,2	1505,9	1633,6
зокрема:							

заробітна плата персоналу (за винятком прямих витрат праці);	49,25	49,25	49,25	49,25	197,0	236,4	272,0
нарахування на заробітну плату;	18,3	18,30	18,3	18,3	73,2	87,5	100,6
рентні платежі;	150,0	150,0	150,0	150,0	600,0	650,0	700,0
комунальні послуги;	39,0	39,0	39,0	39,0	156,0	162,0	171,0
витрати на утримання приміщення;							
витрати на відрядження;							
реклама;	60,0	60,0	60,0	60,0	240,0	280,0	300,0
страхові платежі;							
послуги зовнішніх конкурентів;							
інші операційні витрати.	22,5	22,5	22,5	22,5	90,0	90,0	90,0
Д. Операційний прибуток	53,95	53,95	53,95	53,95	215,8	816,1	1576,4
Е. Сплата відсотків за кредит	-	-	-	-	-	-	-
Є. Чистий прибуток до сплати податків	53,95	53,95	53,95	53,95	215,8	816,1	1576,4
Ж. Податок з прибутку	9,7	9,7	9,7	9,7	38,8	146,9	283,7
З. Чистий прибуток	44,27	44,27	44,27	44,27	177,08	669,2	1292,7

Таблиця 3.8

План грошових надходжень та виплат

Показники	Квартал, грн.				Всього за 1 рік, тис.грн.	Всього за 2 рік, тис.-грн.	Всього за 3 рік, тис.-грн.
	1	2	3	4			
1	2	3	4	5	6	7	8
А. Готівкові кошти на початок кварталу	185,3	-189,22	-175,77	-152,32	185,3	-138,87	477,23

Б. Грошові надходження — усього,	450	450	450	450	1800	2564	3500
зокрема:							
виторг від продажу;	450	450	450	450	1800	2564	3500
інші надходження.							
В. Грошові платежі на сторону — усього,	824,52	436,55	436,55	436,55	2134,17	1947,9	2143,6
зокрема:							
купівля товарів;	90,0	90,0	90,0	90,0	360,0	432,0	500,0
заробітна плата;	49,25	49,25	49,25	49,25	197,0	236,4	272,0
нарахування та податки на заробітну плату;	18,3	18,30	18,3	18,3	73,2	87,5	100,6
рентні платежі;	150,0	150,0	150,0	150,0	600,0	650,0	700,0
платежі за комунальні послуги;	39,0	39,0	39,0	39,0	156,0	162,0	171,0
рекламні витрати;	60	60	60	60	240	250	260
страхові платежі;							
купівля машин та устаткування;	387,97				387,97		
виплата боргу та процентів;							
інші платежі;	30	30	30	30	120	130	140
гроші, що взяті на потреби власника бізнесу.							
Г. Чистий потік готівки	-374,52	13,45	13,45	13,45	-334,7	616,1	1356,4
Д. Готівкові кошти на кінець місяця	-189,22	-175,77	-152,32	-138,87	-138,87	477,23	1833,63

Термін окупності: Цей показник не є в прямому сенсі характеристикою ефективності проекту, він характеризує швидкість обороту капіталу в проекті

і дорівнює тривалості періоду, по закінченню якого кумулятивний приріст доходу підприємства в результаті здійснення інвестиційного проекту стає рівним величині інвестицій:

$$T_v = K / (\text{ЧП} + \text{АО}) \leq T_n,$$

де T_n - показник терміну окупності, який керівництво підприємства вважає за доцільне (таблиця 3.9).

Таблиця 3.9

Показники ефективності інвестицій

Показник	Значення
Період проекту (років)	2,86 р.
Приведена вартість проекту	1833,63 тис. грн.

Аналіз показників ефективності інвестицій вказує на те, що об'єкт є привабливим для інвестування - чиста приведена вартість проекту 1833,63 тис. грн., прибуток за проектом дозволяє повернути інвестиції.

3.2.Програма розвитку

Розвиток нашого суші-бару має торкнутися поняття «точна доставка». На сьогоднішній день послуга доставки від суші-бару має бути доступна не лише в містах присутності мережі, але також в передмістях (поки що в майбутньому). До існуючих каналів замовлення доставки суші тобто - за допомогою офіційного сайту, мобільного додатку і call-центру – має додатися можливість замовлення через мобільний додаток для онлайн-банкінгу Приват24. Для цього планується скласти угоду між нашим закладом і банком , аби користування цією опцією було доступним всім бажаючим , аналізуючи інформацію та зробивши опитування - онлайн-банкінгом користується 75% населення.

В рамках постійного підвищення стандартів мережі в партнерстві з «Міжнародною фінансовою корпорацією» (IFC) – членом Групи Світового банку і найбільшим глобальним інститутом розвитку – наш суші-бар перший

серед ресторанів України запустить комплексну піврічну програму підготовки з харчової безпеки. У рамках цього проекту експерти міжнародного рівня проводять комплексну діагностичну оцінку мережі та закладів, перевіряють безпеку ресторану виготовлення суші і внесуть рекомендації щодо удосконалення системи контролю харчової безпеки. По закінченні проекту наступним кроком стане міжнародна сертифікація FSSC 22000.

Компанія також буде продовжувати працювати над розвитком системи логістики та власного імпорту, які дозволять забезпечити найвищу якість.

Суші-бару постійно необхідно розширювати своє меню, пропонуючи гостям не тільки улюблені страви класичної японської кухні, які користуються незмінним попитом, а й креативні сезонні пропозиції.

Прагнучи власноруч вирішувати проблему відсутності кваліфікованого персоналу ресторанної галузі, компанія буде інвестувати у власну програму підготовки кадрів, також в професійний розвиток співробітників, буде забезпечувати їм комфортні умови праці та соціальні гарантії.

Вважаючи своїм обов'язком не лише стабільно розвивати бізнес, підвищувати стандарти ресторанної справи в Україні, вирощувати професійні кадри, забезпечувати робочі місця і надходження до бюджету країни за рахунок сплати податків, компанія також бачить свою місію в підтримці суспільства та різних соціальних проектів.

ВИСНОВКИ

У даний час ринок послуг ресторанного господарства постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Економічні функції сфери ресторанного господарства розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва й обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу певні переваги порівняно з іншими галузями народного господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оборотність вкладених коштів.

Головна мета проекту за поточним бізнес-планом - це відкрити суши-бар для надання населенню переліку послуг в галузі ресторанного бізнесу.

Аналізуючи дані представлені у роботі бачимо, що кількість закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні суши у Києві багато. Щодо цінової політики, то вона досить різноманітна, найбільші ціни в «Ikigai» – 1300 грн., найнижчі у «Аригато» – 400 грн. Усі заклади ресторанного господарства розміщені у центральних районах Києва, тому майбутньою локацією для проектування ресторану обираємо в культурний, історичний та діловий район Києву – Подільський.

Для проектування суши-бару обираємо вільну від забудови територію біля Андріївського узвозу, Поділ. У пішої доступності станції метро Конtrakтова та Поштова площа. Дана земельна ділянка характеризується зручним географічним розташування, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

Неймінгом для проектованого ресторану формату обрано «Ru» - поєднання традиційних для японської культури екологічних трендів і модного індустріального шику.

Дизайнери мають створити оригінальний сучасний простір, в якому традиційні елементи японського дизайну (любов до екології і натуральним

матеріалам, мінімалізм, трепетне ставлення до дерева і ручної роботи) поєднується з модною брутальністю лофт.

У суші-барі «Ru» передбачена відкрита кухня, як частина гастрономічного перформансу для шеф-кухаря. Також тут передбачена стійка, за якою зручно розміститися, якщо гості бажають спостерігати за процесом приготування суші. Увечері з панорамних вікон відкривається вид на освітлену вогнями центральну вулицю міста.

Програма лояльності суші-бару «Ru» - це накопичувальна програма лояльності, яка дозволяє постійним гостям отримувати кешбек у вигляді 10% на бонусну карту і використовувати його на покупку улюблених страв на доставку і на самовивезення. Окреслено контингент споживачів проектованого ресторану, який представлений відвідувачами з рівнем доходів вище середнього.

Для того, щоб відкрити суші-бар «Ru», потрібно вирішити ряд організаційних питань: підписатись, отримати необхідні сертифікати, дозволи тощо. Документи, які потрібно буде відкрити: реєстрація суб'єкта господарювання та вибір податкової системи; договір оренди; дозвіл на пожежу та дозволи на СЕС. Оснащуючи приміщення необхідним технологічним обладнанням, суб'єкт підприємницької діяльності повинен дотримуватись умов охорони праці та охорони праці, пожежної безпеки, санітарних норм тощо. Дозвіл на розміщення агентства не потрібно у випадку оренди чи іншої тимчасової оренди приміщень за умови збереження діяльності та стану цих приміщень. Дозвіл органу пожежної безпеки.

Завдяки е-Menu в нашому закладі ресторанного господарства відкриваються нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд за допомогою системи електронного меню. Практично усуваються причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення. Відкриваються нові можливості й для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти програмами лояльності.

Фінансовий план враховує всі доходи і витрати суші-бару, термін окупності складає 3 роки. Передбачається, що по закінченню цього періоду потрібно розширити бізнес. Аналіз показників ефективності інвестицій вказує на те, що об'єкт є привабливим для інвестування - чиста приведена вартість проекту 1833,63 тис. грн., прибуток за проектом дозволяє повернути інвестиції за відносно короткий час.

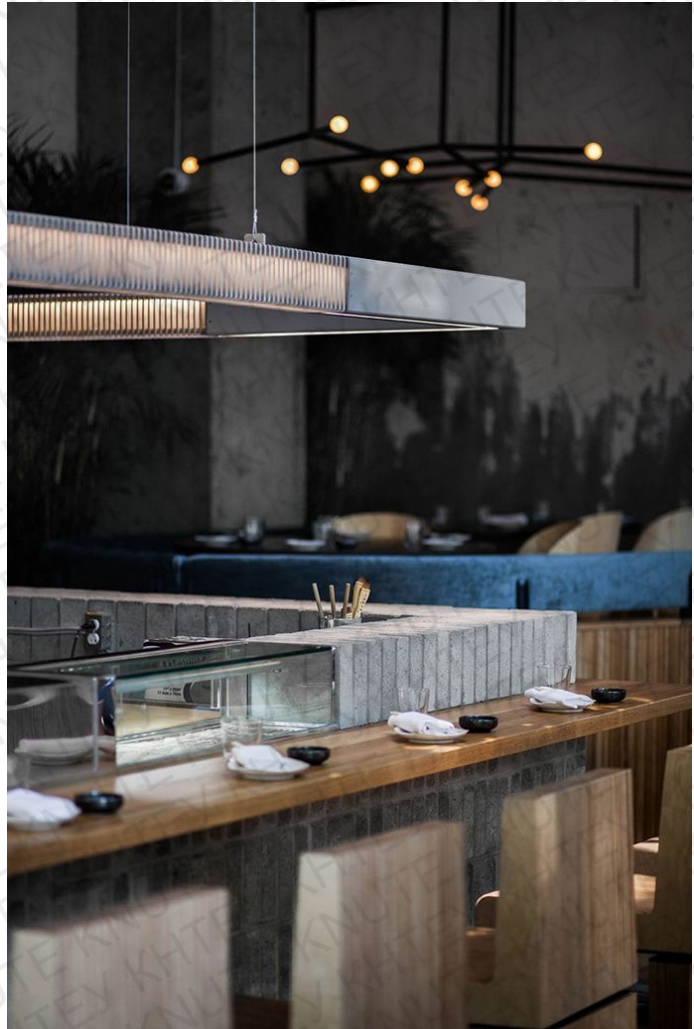
Ми подбаємо про нашу цінову політику, яка приверне і залучить клієнтів; про атмосферу та сервіс завдяки гідному рівню обслуговування ; про якість і органолептичну оцінку нашої продукції , котра не залишить нікого байдужим ; про сильну маркетингову стратегію - яка дозволить охопити якомога більше потенційних споживачів і задовольнити потреби населення в нашій ніші ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / [В.В. Архіпов, В.А. Русавська]. – К.: Центр учбової літератури, 2019. – 342 с
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: [навч. посіб.] / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури фірма “Інкос”, 2017 – С. 341–356.
3. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. Випуск 18. С. 71–78.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
5. Іжевський В.В. Економічна суть інноваційної діяльності підприємств торгівлі та ресторанного господарства URL: <http://intkonf.org/izhevskiy-vv-ekonomichna-sut-innovatsiynoyi-diyalnosti-pidpriemstvorgivli-ta-restorannogo-gospodarstva/>
6. Кирніс Н. Інновації у сфері підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги. Economic and law paradigm of modern society. 2017. № 1. URL: <https://studlib.org.ua/index.php/eprs/article/view/105/102> (дата звернення: 19.03.2019).
7. Лисенко А.Ю. Застосування сучасних інформаційних технологій - майбутнє ресторанного бізнесу. Молодий вчений № 1 (53). Січень, 2018. С. 917–920.
8. Малюта Л.Я. Дослідження впливу управлінських чинників на рівень конкурентоспроможності вітчизняних закладів сфери готельно-ресторанного бізнесу на сучасному етапі / Л.Я. Малюта, Г.С.Нагорняк, Р.П.Шерстюк // Економіка і управління. – 2018. – №3 (71). – С. 77-86.

9. Малюта Л.Я. Організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті / Л.Я. Малюта, Л.М. Мельник, Г.С.Нагорняк, Р.П.Шерстюк // Соціально-економічні проблеми і держава. – 2017. – Вип. 1(16). – С. 148-158.
10. Науменко М.О. Управління якістю обслуговування споживачів в підприємствах ресторанного господарства / М.О.Науменко, О.І. Бляшенко Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2018. – № 33. – С. 121–213.
11. П'ятницька Г.Т. Менеджмент громадського харчування: [підручн. для вузів] [Текст] / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // – К.: КНТЕУ, 2001. – 655 с.
12. Прилепа Н.В. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу / [Н.В. Прилепа, Г.О. Соколюк]. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2016. – № 4, т. 2. – С. 162-164.
13. Пятницька Г. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні. / [Г. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк]. // Товари та ринки. – 2013. – № 2. – С. 29-43
14. Топольник В.Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищих навч. закл. / В.Г. Топольник; Донецький національний ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2017. – 174 с.
15. Шупрудько Н.В. Перспективи розвитку інноваційних ідей у ресторанному бізнесі: Збірник тез наукових робіт VII Міжнародної науково-практичної конференції. 2016. С.24-26.

ДОДАТКИ



Інтер'єр проектованого суші-бару «Руї»

Меню суші-бару «Ryū»

Найменування страви	Вихід, г
<i>Севіче</i>	
СЕВІЧЕ З ЧЕРВОНОГО ОКУНЯ З СОУСОМ LECHE DE TIGRE	170/30
СЕВІЧЕ З МОРСЬКОГО ОКУНЯ З ТОМАТНИМ LECHE DE TIGRE	170/30
<i>Тако</i>	
ЛОСОСЬ/ 3 шт	150
ТУНЕЦЬ/ 3 шт	150
<i>Тартар</i>	
ТАРТАР З ЛОСОСЯ	170
ТАРТАР З ЛАНГУСТИНА	200
ТАРТАР З ТУНЦЯ З ЧОРНОЮ ІКРОЮ ТА АВОКАДО	80/20/50
ТАР-ТАР З ВУГРОМ, СВІЖИМ ОГІРКОМ ТА СОУСОМ ПОНЗУ	170/20
ТАР-ТАР З КРАБОМ, ОГІРКОМ ТА ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ	150/30/20
<i>Сашимі</i>	
ЛОСОСЬ	110
ТУНЕЦЬ	110
СІБАС	130
<i>Нігірі</i>	
З ОКУНЕМ, ФУА-ГРА ТА ЧОРНОЮ ІКРОЮ	70
З ЛОСОСЕМ ТА ТАТАКІ ТУНЦЕМ	70
<i>Гункани у новому стилі , 2 шт</i>	
З ГОСТРИМ ТУНЦЕМ ТА БОНІТО	120
З ЛОСОСЕМ ТА ВАСАБІ	115
З ГРЕБІНЦЕМ ТА ТОБІКО	90
<i>Роли</i>	
РОЛ ФІЛАДЕЛЬФІЯ З ЛОСОСЕМ ТА КІЗАМІ ВАСАБІ	250
РОЛ З ТУНЦЕМ В КУНЖУТІ	200
РОЛ РАЙДУГА У НОВОМУ СТИЛІ	240

ФІРМОВИЙ РОЛ З КРАБОМ, ЛОСОСЕМ, ЛАКЕДРОЮ	190
РОЛ ЗІ СПАЙСІ ТАРТАРОМ З ТУНЦЯ ТА СИРОМ ФІЛАДЕЛЬФІЯ	200
РОЛ ЗОЛОТИЙ ДРАКОН З КРЕВЕТКОЮ ТЕМПУРА	220
<i>Теплі ролі</i>	
ЗАПЕЧЕНИЙ РОЛ З КРАБОМ	250
РОЛ ТЕМПУРА З КРЕВЕТКОЮ ТА АВОКАДО	250
РОЛ ТЕМПУРА З ВУГРЕМ, ЛОСОСЕМ І СОУСОМ УНАГІ	250
<i>Холодні закуски</i>	
КАРПАЧО З МОРСЬКОГО ОКУНЯ	175
ГУАКАМОЛЕ З ЧІПСАМИ ІЗ ЗЕЛЕНОГО БАНАНА	150
ЛОСОСЬ ТАТАКІ В РАМЕН СОУСІ	120
ІКРА ЧОРНА	15
ІКРА ЩУКИ	80
<i>Салати</i>	
САЛАТ З ТУНЦЕМ ТА СІВІД САЛАТОМ	250
САЛАТ ЦЕЗАР В АЗІАТСЬКОМУ СТИЛІ З КРАБОМ	250
САЛАТ З ТУНЦЕМ ТАТАКІ ТА СОУСОМ МАЦУХІСА	250
ФРЕШ-САЛАТ З ЛОСОСЕМ ТА ІКРОЮ ТОБІКО	180
ТЕПЛІЙ САЛАТ З ВОСЬМИНОГА З ТОМАТАМИ ТА КАРТОПЛЕЮ	220
<i>Гарячі закуски</i>	
ДІМ САМ З КРАБОМ ТА ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ	220
ГЕДЗА З ЧОРНОЮ ТРІСКОЮ ТА СІБАСОМ	150
ПОПКОРН З КРЕВЕТОК ЗІ СПАЙСІ СОУСОМ	220
ШАУРМА З КРАБОМ ТА КРЕВЕТКАМИ	270
<i>Супи</i>	
СУП З ЖОВТИХ ТОМАТІВ ТА КРАБА	250
ОКРОШКА З КРЕВЕТКАМИ ТА ВАСАБІ	230
ТОМ ЯМ З МОРЕПРОДУКТАМИ І КОКОСОВИМ МОЛОКОМ	290
<i>Свіжа риба та морепродукти на льоду</i>	
ГРЕБІНЕЦЬ	Від 100

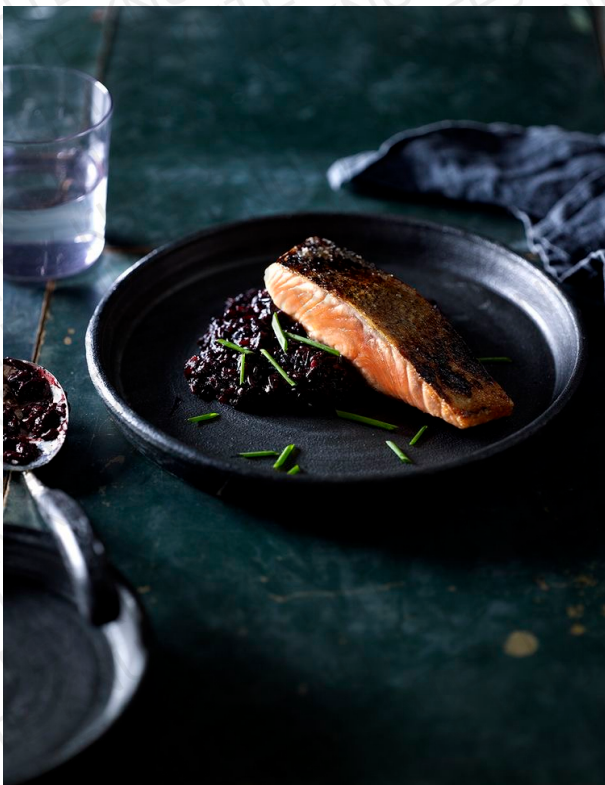
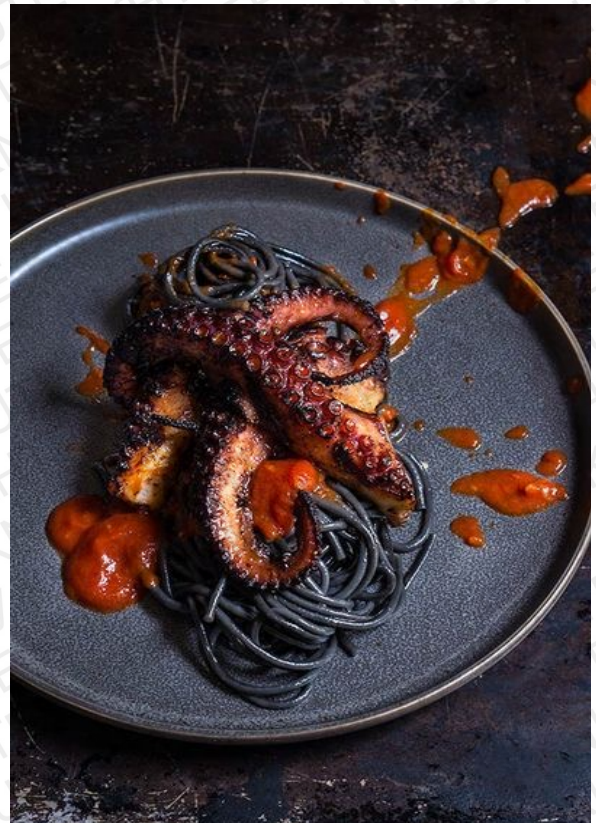
ЧОРНА ТРИСКА	Від 100
ЧИЛІЙСЬКИЙ СІБАС	Від 100
ТУНЕЦЬ	Від 100
МОРСЬКИЙ ОКУНЬ	Від 100
<i>Соус на вибір</i>	
ТОМАТНИЙ ДАТЕРІНІ	50
ЮДЗУ-УСТРИЧНИЙ	50
<i>Страви з риби</i>	
ФІЛЕ МОРСЬКОГО ОКУНЯ НА ПАРУ З СОСВО-ІМБИРНИМ СО-УСОМ	300
ТУНЕЦЬ З АВОКАДО ТА ВАСАБІ КРЕМОМ	250/20
ВЕЛИКИЙ КАЛЬМАР ГРИЛЬ З РІЗОТТО НЕРО	300/150
РІЗОТТО З ВУГРОМ І ПАРМЕЗАНОВОЮ ЕСПУМОЮ	220
КОТЛЕТИ З КРАБОМ І ТРЮФЕЛЬНИМ ПЮРЕ	250/120
ЧИЛІЙСЬКИЙ СІБАС З ДИКИМ МЕДОМ	250
ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕНИЙ НА БАМБУКОВІЙ ДОШЦІ З ТРЮФЕЛЬНИМ САЛАТОМ	250/70
<i>Овочі</i>	
КАРТОПЛЯ ФРІ З ТРЮФЕЛЬНОЮ ПАСТОЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ	150
ПЮРЕ З ТРЮФЕЛЕМ	150
ОВОЧІ ГРИЛЬ З СОУСОМ ПЕСТО ТА КОРІАНДРОМ	230
<i>Десерти</i>	
МОЧІ З ВАНІЛЬНИМ МАНГО ТА ЮЗУ МОРОЗИВОМ	180
ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН З МОРОЗИВОМ	150
ЧІЗ-КЕЙК З СОРБЕТОМ МАНГО-БУЗИНА	190
ФОНДАН З ЗЕЛЕНИМ ЧАЄМ ТА МАЛИНОЮ	140
<i>Non Alco</i>	
Мінеральна вода Acqua Panna	500
Мінеральна вода San Pellegrino	500
Borjomi	330
<i>Газовані напої</i>	

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	330
Schweppes (Indian Tonic)	330
<i>Свіжовичавлені соки</i>	
Апельсиновий	150
Грейпфрутовий	150
Ананасовий	150
Яблучний	150
<i>Чай зі свіжими ягодами та фруктами</i>	
Імбирний з лимоном та м'ятою	200
Обліпиха з чебрецем	200
Ягідний мікс	200
<i>Чайна колекція</i>	
SPA Blend	500
English Breakfast	500
Lapsang Souchong	500
Premium Pu Erh	500
Milk Oolong	500
<i>Кава</i>	
Рістрето	30
Еспресо	60
Еспресо допіо	120
Американо	120
Капучино	150
Латте	210
Какао	200
Раф-кава	210
<i>BEER</i>	
Corona extra	50
Gonzo APA	50
<i>JAPANESE WHISKY</i>	

Nikka From The Barrel	50
Nikka Super	50
Nikka Yoichi	50
<i>Віскі</i>	
Гленфіддік 12 р.	50
Краганмор 12 р.	50
Макаллан 12 р.	50
Балантайнс 3 р.	50
Чівас Рігал 18 р.	50
Джонні Уокер Ред Лейбл	50
Джеймсон	50
Бушмільс Сінг Молт 10р.	50
Джек Деніелс медовий	50
<i>Коньяк</i>	
Мартель VS	50
Ремі Мартен VS Superior	50
Хеннесі VS	50
Мартель VSOP	50
Ремі Мартен VSOP	50
Курвуазьє VSOP	50
Хеннесі VSOP	50
<i>Настоянки та біттери</i>	
Єгермайстер	50
Бехеровка	50
Лікер в асортименті	50
Мартіні Біттер	50
Апероль	50
Бейліс	50
Абсент Туйон	50
Самбука Італіка	50

Малібу	50
<i>Бренді</i>	
Метакса 5 р	50
Метакса 7 р.	50
Сандеман Імперіал 6 міс в хересній діжці	50
<i>Текіла</i>	
Ель Хімадор Бланко 100% агава	50
Ель Хімадор Репосадо 100% агава	50
<i>Ром</i>	
Бакарді Окхарт 35%	50
Баккарді Суперіор 40%	50
Баккарді Голд 40%	50
Баккарді блек 40%	50
Баккарді 8 р. 40%	50
<i>Джин</i>	
Тенкері Лондон Драй	50
Бомбей Сапфір	50
<i>Вермут</i>	
Вермут Мартіні Бьянко	50
Вермут Мартіні Россо	50
Вермут Мартіні Екстра Драй	50
<i>Ігристі вина</i>	
Фрізантіно Требіано дель Рубіконе сухе, Італія	750
Кава Брют, Італія	750
Мартіні Асті солодке Італія	750
Просекко Екстра Драй , Італія	750
<i>Вино біле</i>	
Резерв де л'Об Пер Ансельм, сухе Франція	150/750
Рислінг Резерв, сухе Франція	150/750
Піно Гріджио, сухе Італія	150/750

Гаві Валентіно, сухе Італія	150/750
Совіньон Блан Мальборо Сан, Нова Зеландія	150/750
Мірафлора, напівсолодке Чилі	150/750
Вердехо Пасо А Пасо, сухе Іспанія	150/750
Шардоне Сомельє, сухе Україна	150/750
<i>Вино червоне</i>	
Резерв де л'Об Пер Ансельм, сухе Франція	150/750
Гевюрцтрамінер Резерв, сухе Франція	150/750
К'янті, сухе Італія	150/750
Бардоліно Суперіоре Классіко, сухе Італія	150/750
Мірафлора, напівсолодке Чилі	150/750
Оноро Вера, сухе Іспанія	150/750
<i>Cocktails</i>	
MEZCALINI	180
NY MARGO	220
PORT STAR	200
THE MOST TENDER MARY	250
YUZU PENICILIN	200
LEMON PIE	150
<i>Sake</i>	
Dassai 39 Junmai Daiginjo	40
Hokkan Mizakura Daiginjo 50%	40
Junmai Bijito	40



Страви з меню суші-бару «Руй»

**Проектування процесу складування та зберігання сировинних за-
пасів суші-бару «Ryū»**

№ з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа м²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні DB-II-300 (0,5-150,0 кг)	2	700	600	0,9
		Стіл виробничий ТЕНМА-9	1	1000	600	0,6
		Ваги настільні VIS 6ВП1 (0,04-10,0 кг)	1	385	265	-
		Візок вантажний (50 кг) Козак 4ZH93	1	1220	610	0,7
	Площа, яку займає устаткування, м²					3,4
	Площа завантажувальної, м²				9	
	2	Охолоджувальна камера рибних напівфабрикатів	Стелаж ТЕНМА	2	1000	600
Підтоварник AISI 304			1	1000	400	0,4
Площа, яку займає устаткування, м²					1,6	
	Площа камери рибних напівфабрикатів, м²					5
3	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	Стелаж ТЕНМА	2	1000	600	1,2
		Підтоварник AISI 304	1	1000	400	0,4
	Площа, яку займає устаткування, м²					1,6
	Площа камери, м²					5
4	Охолоджувальна камера овочевих напівфабрикатів та фруктів	Стелаж ТЕНМА	2	1000	600	1,2
		Підтоварник AISI 304	1	1000	400	0,4

5	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,6
	Площа камери, м ²					5
	Комора сухих продуктів та на-поїв	Стелаж ТЕНМА	3	1000	600	1,8
		Підтоварник AISI 304	1	1000	400	0,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					6

Виробнича програма суші-бару «Ryū»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
<i>Севіче</i>		
Севіче з червоного окуня з соусом leche de tigre	170/30	12
Севіче з морського окуня з томатним leche de tigre	170/30	18
<i>Тако</i>		
ЛОСОСЬ/ 3 шт	150	2
ТУНЕЦЬ/ 3 шт	150	4
<i>Тартар</i>		
Тартар з лосося	170	10
Тартар з лангустина	200	10
Тартар з тунця з чорною ікрою та авокадо	80/20/50	8
Тар-тар з вугром, свіжим огірком та соусом понзу	170/20	12
Тар-тар з крабом, огірком та червоною ікрою	150/30/20	10
<i>Сашимі</i>		
Лосось	110	32
Тунець	110	46
Сібас	130	51
<i>Нігірі</i>		
З окунем, фуа-гра та чорною ікрою	70	15
З лососем та татакі тунцем	70	24
<i>Гункани у новому стилі</i>		
З гострим тунцем та боніто	120	26
З лососем та васабі	115	38
З гребінцем та тобіко	90	45
<i>Роли</i>		
Рол філадельфія з лососем та кізамі васабі	250	16
Рол з тунцем в кунжуті	200	22
Рол райдуга у новому стилі	240	15

Фірмовий рол з крабом, лососем, лакедрою	190	19
Рол зі спайсі тартаром з тунця та сиром філадельфія	200	36
Рол золотий дракон з креветкою темпура	220	11
<i>Теплі ролі</i>		
Запечений рол з крабом	250	12
Рол темпура з креветкою та авокадо	250	10
Рол темпура з вугрем, лососем і соусом унагі	250	10
<i>Холодні закуски</i>		
Карпачо з морського окуня	175	6
Гуакамолє з чіпсами із зеленого банана	150	4
Лосось татакі в рамен соусі	120	5
Ікра чорна	15	2
Ікра шуки	80	3
<i>Салати</i>		
Салат з тунцем та сівід салатом	250	8
Салат цезар в азіатському стилі з крабом	250	2
Салат з тунцем татакі та соусом мацухіса	250	6
Фреш-салат з лососем та ікрою тобіко	180	3
Теплий салат з восьминога з томатами та картоплею	220	6
<i>Гарячі закуски</i>		
Дім сам з крабом та трюфельним соусом	220	14
Гедза з чорною тріскою та сібасом	150	8
Попкорн з креветок зі спайсі соусом	220	12
Шаурма з крабом та креветками	270	10
<i>Супи</i>		
Суп з жовтих томатів та краба	250	15
Окрошка з креветками та васабі	230	11
Том ям з морепродуктами і кокосовим молоком	290	14
<i>Свіжа риба та морепродукти на льоду</i>		
Гребінець	Від 100	8
Чорна тріска	Від 100	12

Чилійський сібас	Від 100	11
Тунець	Від 100	9
Морський окунь	Від 100	5
<i>Страви з риби</i>		
Філе морського окуня на пару з соєво-імбирним соусом	300	5
Тунець з авокадо та васабі кремом	250/20	15
Великий кальмар гриль з ризотто неро	300/150	5
Ризотто з вугром і пармезановою еспумою	220	5
Котлети з крабом і трюфельним пюре	250/120	10
Чилійський сібас з диким медом	250	10
Лосось, запечений на бамбуковій дошці з трюфельним салатом	250/70	25
<i>Овочі</i>		
Картопля фрі з трюфельною пастою та пармезаном	150	7
Пюре з трюфелем	150	10
Овочі гриль з соусом песто та коріандром	230	8
<i>Десерти</i>		
Мочі з ванільним манго та юзу морозивом	180	11
Шоколадний фондан з морозивом	150	16
Чіз-кейк з сорбетом манго-бузина	190	10
Фондан з зеленим чаєм та малиною	140	13

Чисельність виробничих працівників суши-бару «Ryu»

Назва страви, виробу	К-сть, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
<i>Севіче</i>			
Севіче з червоного окуня з соусом leche de tigre	12	1,5	0,050
Севіче з морського окуня з томатним leche de tigre	18	1,6	0,080
<i>Тако</i>			
Лосось/ 3 шт	2	1,5	0,008
Тунець/ 3 шт	4	1,5	0,017
<i>Тартар</i>			
Тартар з лосося	10	1,6	0,044
Тартар з лангустина	10	1,6	0,044
Тартар з тунця з чорною ікрою та авокадо	8	1,5	0,033
Тар-тар з вугром, свіжим огірком та соусом понзу	12	1,6	0,053
Тар-тар з крабом, огірком та червоною ікрою	10	1,4	0,039
<i>Сашимі</i>			0,000
Лосось	32	1,6	0,142
Тунець	46	1,6	0,204
Сібас	51	1,6	0,227
<i>Нігірі</i>			
З окунем, фуа-гра та чорною ікрою	15	1,6	0,067
З лососем та татакі тунцем	24	1,6	0,107
<i>Гункани у новому стилі</i>			
З гострим тунцем та боніто	26	1,6	0,116

З лососем та васабі	38	1,6	0,169
З гребінцем та тобіко	45	1,6	0,200
<i>Ролі</i>			
Рол філадельфія з лососем та кізамі васабі	16	1,6	0,071
Рол з тунцем в кунжуті	22	1,6	0,098
Рол райдуга у новому стилі	15	1,6	0,067
Фірмовий рол з крабом, лососем, лакедрою	19	1,5	0,079
Рол зі спайсі тартаром з тунця та сиром філадельфія	36	1,6	0,160
Рол золотий дракон з креветкою темпура	11	1,6	0,049
<i>Теплі ролі</i>			0,000
Запечений рол з крабом	12	1,3	0,043
Рол темпура з креветкою та авокадо	10	1,3	0,036
Рол темпура з вугрем, лососем і соусом уна-гі	10	1,3	0,036
<i>Холодні закуски</i>			0,000
Карпачо з морського окуня	6	1,4	0,023
Гуакамолє з чіпсами із зеленого банана	4	1,1	0,012
Лосось татакі в рамен соусі	5	1,1	0,015
Ікра чорна	2	0,5	0,003
Ікра щуки	3	0,5	0,004
<i>Салати</i>			0,000
Салат з тунцем та сівід салатом	8	0,9	0,020
Салат цезар в азіатському стилі з крабом	2	1,1	0,006
Салат з тунцем татакі та соусом мацухіса	6	1,1	0,018
Фреш-салат з лососем та ікрою тобіко	3	0,9	0,008
Теплий салат з восьминога з томатами та картоплею	6	1,1	0,018
<i>Гарячі закуски</i>			0,000
Дім сам з крабом та трюфельним соусом	14	1,5	0,058
Гедза з чорною тріскою та сібасом	8	1,6	0,036

Попкорн з креветок зі спайсі соусом	12	1,1	0,037
Шаурма з крабом та креветками	10	1,6	0,044
<i>Супи</i>			0,000
Суп з жовтих томатів та краба	15	1,6	0,067
Окрошка з креветками та васабі	11	1,6	0,049
Том ям з морепродуктами і кокосовим молоком	14	1,2	0,047
<i>Свіжа риба та морепродукти на льоду</i>			0,000
Гребінець	8	0,9	0,020
Чорна тріска	12	0,9	0,030
Чилійський сібас	11	0,9	0,028
Тунець	9	0,9	0,023
Морський окунь	5	0,9	0,013
<i>Страви з риби</i>			0,000
Філе морського окуня на пару з соєво-імбирним соусом	5	1,3	0,018
Тунець з авокадо та васабі кремом	15	1,2	0,050
Великий кальмар гриль з різотто неро	5	1,2	0,017
Різотто з вугром і пармезановою еспумою	5	1,5	0,021
Котлети з крабом і трюфельним пюре	10	1,2	0,033
Чилійський сібас з диким медом	10	1,2	0,033
Лосось, запечений на бамбуковій дошці з трюфельним салатом	25	1,1	0,076
<i>Овочі</i>			0,000
Картопля фрі з трюфельною пастою та пармезаном	7	1,1	0,021
Пюре з трюфелем	10	1,1	0,031
Овочі гриль з соусом песто та коріандром	8	0,9	0,020
<i>Десерти</i>			0,000
Мочі з ванільним манго та юзу морозивом	11	1,6	0,049
Шоколадний фондан з морозивом	16	1,6	0,071

Чіз-кейк з сорбетом манго-бузина	10	1,2	0,033
Фондан з зеленим чаєм та малиною	13	1,5	0,054
Всього			4