

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

**БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ «FAST FOOD» У
МІСТІ КИЄВІ**

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

підпис студента

Марандін
Олексій Миколайович

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Салімон
Ольга Миколаївна

Науковий консультант:
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Гніщевич
Вікторія Альбертівна

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

підпис

Федорова
Діна Володимирівна

Київ 2020

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2020 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студентів

Марандін Олексій Миколайович
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: Бізнес проект ресторану «Fast food» 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	Гніщевич Вікторія Альбертівна		

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

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

1.2. 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

Висновки

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>	<i>Відповідно до розкладу</i>

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

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

Салімон О.М.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

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

Д.В. Федорова

(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

О.М. Марандін

(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Марандін О.М. виконав випускний кваліфікаційний проєкт у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування підприємства ресторанного господарства формату «Fast food» у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент. У проєкті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт формату, розроблено функціональну схему виробничої та сервісної систем ресторану.

На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, доходів та прибутків; обґрунтовано період окупності інвестицій.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

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

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____ О.М. Салімон
(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента _____ О.М. Марандін
(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Д.В. Федорова

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

М.Г.Бойко

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА...	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера.....	9
1.2. Організаційний план.	9
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	19
2.1. Розробка концептуального меню. План випуску продукції.	19
2.2 Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	23
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	23
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ	19
3.1. Бюджет. Термін окупності.....	38
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	52
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Основне призначення ресторанного господарства – забезпечення населення кулінарною продукцією, надання високого рівня обслуговування відповідно до його потреб, організація відпочинку та дозвілля.

Визначальним критерієм вибору закладу ресторанного господарства споживачами є якість обслуговування та виготовленої продукції, тоді як престижність та зовнішній вигляд оздоблення відходять на другий план [22]. Основним засобом конкурентної боротьби 52% вважають ціну, 30% – якість продукції та асортимент, 15% – рекламу. В даному випадку ресторатори нехтують такими важливими чинниками, як якість обслуговування, інтер'єр, дотримання санітарно-гігієнічних норм, наявність кваліфікованого персоналу.

Тому підприємства ресторанного господарства вимушені впроваджувати найновітніші сучасні тенденції розвитку, методи та методики як на рівні управління закладом, так і на рівні обслуговування. Сучасні тенденції розвитку у закладах ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів.

Актуальним завданням на сьогодні є дослідження відкриття закладів ресторанного господарства в сучасних умовах економічної кризи та світової пандемії Covid-19.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних учених, серед яких особливої уваги заслуговують наукові праці: Г. П'ятницької, С.В. Мельниченко, Л.І. Гірняк, В. Найдюк, М. Гінди, В.А. Гросул, Т.П. Іванової, О. Бутенко, І. Воловельської, О. Борисової та ін.

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

Відповідно до мети випускної кваліфікаційної роботи поставлені завдання, які становлять конкретні послідовні шляхи вирішення проблеми і зазначені в завданні до проекту.

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи було використано такі *методи дослідження*:

- системного аналізу для визначення концепції ресторану, стратегії розвитку підприємства;
- економічного прогнозування аналізу для оцінки економічних передумов діяльності проєктованого закладу.

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

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

Інформаційну базу під час написання випускної кваліфікаційної роботи склали підручники, публікації у пресі, матеріали науково-практичних конференцій, статистичні дані, інтернет-ресурси та власні спостереження. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в наступному: випускна кваліфікаційна робота на основі осмислення концептуальних положень та сервісного управління, обґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування ресторану «Fast food» у м. Києва.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю закладів ресторанного господарства.

Структура випускної кваліфікаційної роботи визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 56 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 4 додатки.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Аналіз ринку ресторанного господарства передбачає необхідність проаналізувати основні фактори впливу на об'єкт, виходячи із загроз майбутнього бізнесу та переваг від його розміщення на дослідженій території з метою визначення концептуальних засад його функціонування.

При розробці бізнес-проекту враховується вплив на об'єкт проектування факторів зовнішнього середовища, починаючи з дослідження макросередовища, що формуються на базі загальноекономічних умов, тенденцій, соціальних і політичних норм тощо. Результати аналізу макросередовища закладу ресторанного господарства представлені в табл. 1.1 [17].

Таблиця 1.1

Аналіз факторів макросередовища проектного закладу ресторанного господарства

Сфера	Фактори	Характер впливу	Дії підприємства
Економічна	Ціна ресурсів, які використовує підприємство; фінансові можливості споживачів отримати послугу	Негативний: підвищення цін, погіршення фінансового становища населення/позитивний: зменшення цін, покращення фінансового становища населення	Слідкування за економічними тенденціями держави та світу; прийняття стратегічних рішень щодо розвитку цінової політики підприємства
Демографічна	Чисельність та зайнятість населення; демографічний показник	Позитивний: великий приріст населення, велика чисельність та зайнятість населення = великий попит/ негативний: занепад показників=нерентабельність підприємства	Пророховувати потреби різних слоїв населення, розширювати асортимент продукції
Політико-правова	Стабільність; позиція влади щодо розвитку бізнесу	Негативний/позитивний для залучення інвестицій	Моніторинг політичного стану в країні; врахування можливої протидії опозиції
Соціально-культурна	Прийняті у суспільстві норми та традиції; смаки, що склалися із досвідом	Прямий вплив на рентабельність підприємства через вподобання/не вподобання публікою	Врахування традицій та смаків населення міста при виборі архітектурного рішення, кухні та норм перебування в закладі ресторанного господарства

Київ — столиця України, місто-герой, одне з найбільших і найстаріших міст Європи. Політичний, соціально-економічний, транспортний та освітньо-науковий центр країни. Оскільки до Києва приїздить велика кількість туристів та відпочиваючих проєктований заклад ресторанного господарства планується розмістити в центральній частині міста, а саме Солом'янському районі.

Об'єкт дослідження - ринок послуг харчування у Солом'янському районі м. Києва. Площа території Солом'янського району становить 4,05 тис. га, в ньому мешкає 280,4 тисячі киян. Характерною рисою району є найбільші транспортні об'єкти столиці України - залізничні станції Київ-Пасажирський і Київ-Товарний, аеропорт «Київ» (Жуляни). Район має багатогалузевий потужний промисловий комплекс, який складається з 65 промислових підприємств, їхня частка в обсязі промислової продукції міста становить 7,2 %. На території району зосереджена велика частина наукового потенціалу міста – 54 науково-дослідних та проєктних інститутів, 6 вищих навчальних закладів.

Згідно статистичним даним Головного управління статистики м.Києва, у районі зареєстровано 18035 суб'єктів підприємницької діяльності (СПД) - юридичних осіб та 14444 СПД-фізичних осіб. Торгівельне обслуговування населення району здійснюють 817 підприємств торгівлі та ресторанного господарства.

Провідне місце в розвитку охорони здоров'я району та міста в цілому посідають всесвітньовідомі науково-дослідні медичні заклади: Інститут фтизіатрії і пульмонології ім. Ф.Г. Яновського, Український НДУ кардіології ім. М.Д. Стражеска, Київський НДУ епідеміології та інфекційних хвороб ім. Л.В. Громашевського, Інститут серцево-судинної хірургії АМН України, Центр мікрохірургії ока, Інститут клінічної та експериментальної хірургії АМН України.

У районі багато культурних закладів – 5 музичних шкіл, художня школа, 59 бібліотек різних систем і відомств, 3 кінотеатри, Палац творчості дітей та юнацтва, 8 відомчих палаців культури та 4 відомчі музеї, Центр молодіжного дозвілля «Колізей», український театр-студія та камерний театр-студія.

Освітнянська галузь району нараховує 48 дитячих дошкільних закладів, 32 середні загальноосвітні школи, 12 шкіл-дитячих садків, 2 гімназії, 7 ліцеїв, 2 вечірні школи, 3 школи-інтернати, 2 дитячо-юнацькі спортивні школи.

На території району функціонують 5 стадіонів, 9 басейнів, 136 спортмайданчиків, 89 спортивних залів, 13 стрілецьких тирів та інші споруди для занять спортом.

Проектований заклад планується будувати в Солом'янському районі міста Києва, за адресою просп. Повітрофлотський, 60 на розі з вулицею Волинська.

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

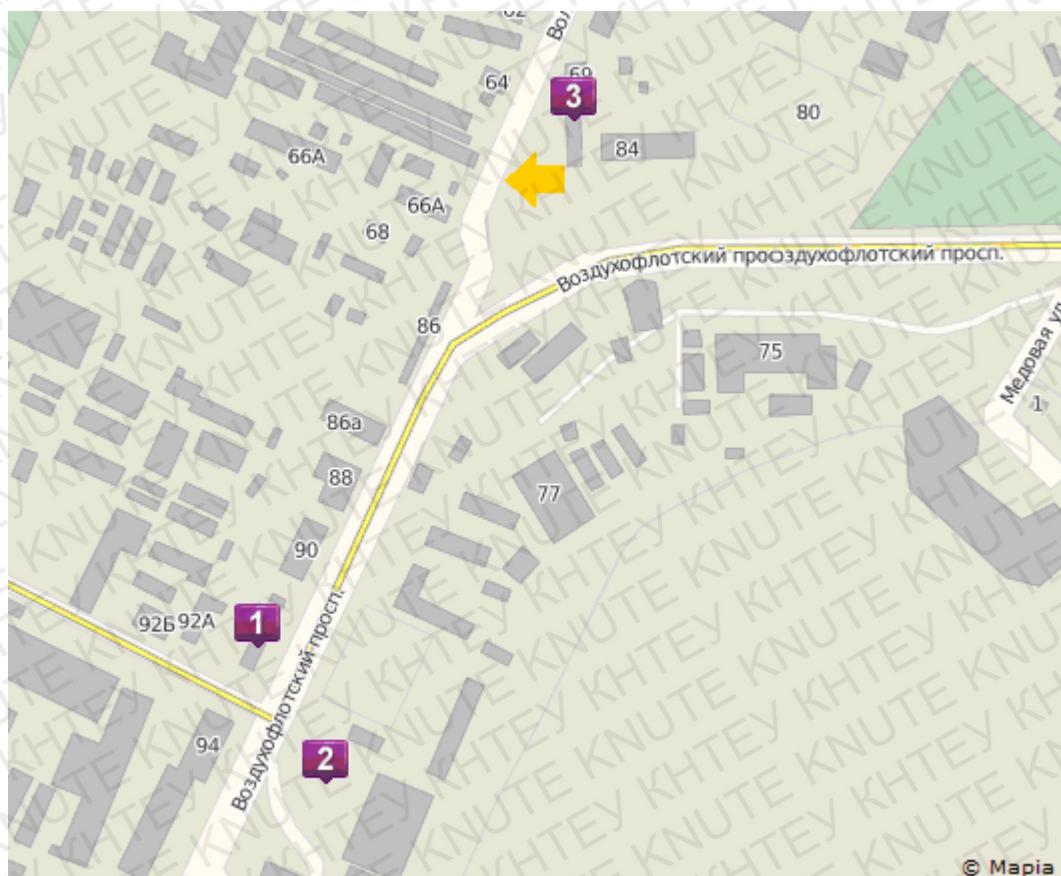


Рис. 1.1. Дислокація закладів конкурентів та проектного закладу ресторанного господарства

Умовні позначення на рисунку 1.1:

1. Кафе «Столичні зустрічі»;
2. Ресторан «АС Клуб»;
3. Кафе «Вираз»;

Жовтою стрілкою позначене місце для будівництва проектного закладу ресторанного господарства.

Основні місця скупчення потенційних споживачів закладів ресторанного господарства в даному мікрорайоні наведені у Додатку Б.

В даному мікрорайоні кількість працюючого населення складає 4560 осіб, а кількість потенційних споживачів, які можуть скористатися послугами закладів ресторанного господарства даного мікрорайону – 2520 осіб.

У результаті проведених робіт розроблено проект закладу ресторанного господарства у Солом'янському районі м. Києва. Ресторан “Закусочна Mada”, розрахований на 50 місць. Заклад буде запроваджено по просп. Повітрофлотському, 60.

Неймінг закладу

За результатами маркетингових досліджень проєктований заклад ресторанного господарства має конкурентні переваги, які пов'язані з його локацією у районі зі значними потоками потенційних споживачів. Майбутній заклад орієнтований на широке коло споживачів. Для молоді (18-25 років) головною метою відвідування закладу є відпочинок. Для споживачів у віці 26-38 років це місце буде мати зручний інтер'єр, вишукану кухню та якісне обслуговування. Музика, бар, караоке, парковка, виїзне обслуговування, кейтеринг.

Неймінг (англ. *product naming* – найменування продуктів) – підбір назви для продукту чи бренду. Завдання назви ідентифікувати певну фірму, корпорацію, товар або послугу на ринку попиту, підкреслюючи їхні переваги та новизну, подаючи головні особливості та виокремлюючи серед конкурентів. Процес неймінгу включає в себе не тільки підбір або створення назви, а ще й перевірку майбутньої назви на співзвучність, легкість для вимови та запам'ятовування, комплексне дослідження її сприйняття цільовою аудиторією, визначення патентної чистоти фонетики назви, а також реєстрацію та правовий захист.



Рис. 1.2. Неймінг ресторану «Mada»

Ресторан має назву “Mada”, що з грузинської означає апетит, оскільки вона надає можливість потенційному споживачу одразу спробувати смачні страви і втамувати спрагу.

Для здійснення аналізу конкурентного середовища необхідно визначити заклади ресторанного господарства, які працюють в Солом’янському районі, неподалік проектного ресторану. Перелік закладів ресторанного господарства, що функціонують в радіусі 2 км від місця запланованої забудови представлено в табл. 1.2 [40].

Таблиця 1.2

Характеристика ринку ресторанного господарства Солом’янського району

Діючі заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи, год.	Метод обслуговування
Кафе «Carbonella»	Вокзальна площа, 2	70	07.00-23.00	Офіціантами
Варенична «Катюша»	Вокзальна площа, 2	65	07.00-24.00	Часткове обслуговування
ЗШО «Пузата хата»	вул. Георгія Кірпи, 3	60	11.00-23.00	Самообслуговування

Продовження табл.1.2

Діючі заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи, год.	Метод обслуговування
ЗШО «KFC»	вул. Ползунова, 1	80	05.00-01.00	Самообслуговування
ЗШО «Олів'є»	вул. Ползунова, 6	70	05.00-23.00	Самообслуговування
Ресторан «Semifreddo»	вул. Георгія кірпи, 5Б	50	08.00-24.00	Офіціантами
ЗШО «Дрова»	Платформа №2	70	05.00-23.00	Самообслуговування
Діючі заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи, год.	Метод обслуговування
Піцерія «Челентано»	Вокзальна площа, 2	40	07.00-23.00	Часткове обслуговування
Піцерія «Папа Джон»	Вокзальна площа, 1	25	Цілодобово	Часткове обслуговування
ЗШО «McDonald's»	Вокзальна площа, 2	80	05.00-23.50	Самообслуговування
Ресторан «Mon Cher»	вул. Жилянська, 124	60	10.00-02.00	Офіціантами
Кафе «Рідна хата»	вул. Жилянська, 126/23	90	10.00-22.00	Офіціантами
Ресторан «Оазис»	вул. Кудряшова	80	10.00-23.00	Офіціантами
Ресторан «Гудман»	вул. Жилянська, 75	70	12.00-24.00	Офіціантами
Кафе «МамаМанана»	вул. Георгія Кірпи, 5Б	60	09.00-23.00	Офіціантами
Кафе «3B Republic»	вул. Георгія Кірпи, 5Б	70	12.00-05.00	Офіціантами
Всього		8200		

Як бачимо з табл. 1.2 в Солом'янському районі достатньо висока концентрація закладів ресторанного господарства, перевага надається закладам швидкого обслуговування та кафе. Такі підприємства харчування мають досить високу оборотність місця та не вимагають значних капітальних вкладів. Найбільша кількість закладів працює з 05.00 або 07.00 години ранку і до 24.00 години вечора.

Вивчення контингенту потенційних споживачів

З метою покращення організації проектного закладу ресторанного господарства, визначення попиту на ту чи іншу продукцію та послуги проводимо сегментацію населення, яке проживає в данному мікрорайоні.

Як видно з додатку В загальна кількість населення мікрорайону становить 56500 осіб, з них 27120 - чоловіки, 29380 - жінки. 80 % населення - це люди віком від 16 – 55 років.

На рис. 1.3. зображений розподіл населення за видом діяльності мікрорайону.

Для постановки досліджень і отримання достовірних і відтворюваних результатів за формулою 1, визначаємо репрезентативну вибірку з кількості населення, що перебуває в мікрорайоні з урахуванням щільності населення і коефіцієнту міграції.

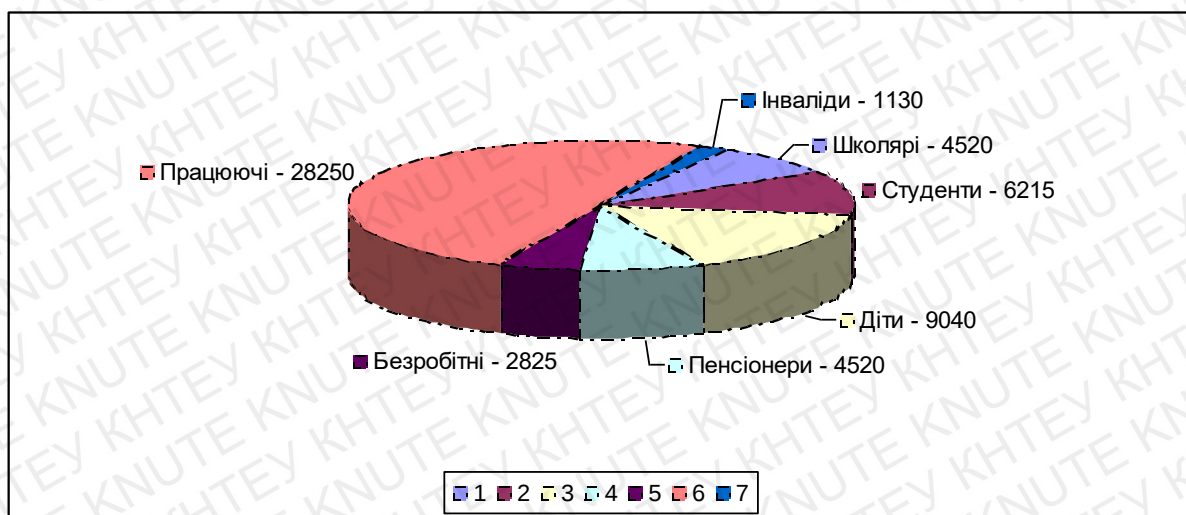


Рис. 1.3. Розподіл населення за видом діяльності у мікрорайоні

Для вивчення запитів, мотивів поведінки і побажань клієнтів, своєчасного визначення змін у потребах та їх прогнозування було проведено анкетування серед населення досліджуваного мікрорайону і проаналізовано анкети (додаток В), на основі яких визначено, який заклад доцільніше проектувати і на якого споживача орієнтуватися.

Загальні параметри ринку споживачів продукції ресторанного господарства були визначені завдяки проведеному анкетуванню.

Для 65 % опитуваних має значення місцезнаходження закладу ресторанного господарства. Незадоволеність співвідношенням ціна - якість страв і напоїв у закладах сягає 45%. Половина опитаних надає перевагу відвідувати закладу ресторанного господарства ввечері. 35 % опитаних схильються до закусочних. 1-2

рази на тиждень користуються послугами закладів ресторанного господарства 35 % опитаних.

Отже, проектування нового закладу ресторанного господарства у складі ресторану “Закусочна Mada”, на 50 місць за адресою просп. Повітрофлотський, 60 є доцільним, оскільки попит на продукцію та послуги ресторанного господарства достатньо високий.

Атмосфера

Інтер'єр ресторану “Закусочна Mada” виконаний в кращих традиціях лофт дизайну (стиль в архітектурі XX-XXI століття; верхня частина будівлі промислового призначення (фабрики, заводи, складу), яку переобладнали під щось інше) з високими стелями, трубами, пофарбованими в чорний колір і металевими перегородками [37]. Дизайн ресторану наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Дизайн ресторану “Mada”

У дизайні переважають темні стримані відтінки, оригінальна дизайнерська меблі зі світлого дерева і чорного металу, шкіряні диванчики, металеві стелажі з декором, підвісні лампочки на довгих проводах, великі панорамні вікна та відкритий бар. Меню ресторану “Mada” представлено на великій чорній дошці, списаній крейдою.

1.2. Організаційний план

Відповідно до законодавства України організаційно-правовий статус підприємства визначається власником. Підприємництвом можуть займатися окремі громадяни, колективи (підприємство), а також держава.

На вибір організаційної форми підприємницької діяльності впливають такі чинники як складність створення, оподаткування, відповідальність, контроль, доступ до фінансових ринків, зміни власника тощо.

Ресторан “Mada” на 50 місць буде засновано на основі колективної форми власності. Організаційно-правовий статус – товариство з обмеженою відповідальністю “Mada” [5]. Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю будуть фізичні особи. Установчим документом ТОВ “Закусочна Mada” є рішення про його утворення та Статут [23].

В ТОВ “Mada” буде застосована лінійно-функціональна структура управління, що зображена на рис. 1.5, вказана структура управління вибрана оскільки є ряд переваг: висока компетентність фахівців, які відповідають за виконання конкретних функцій; вивільнення лінійних менеджерів від вирішення спец питань; стандартизація, формалізація та програмування [36].

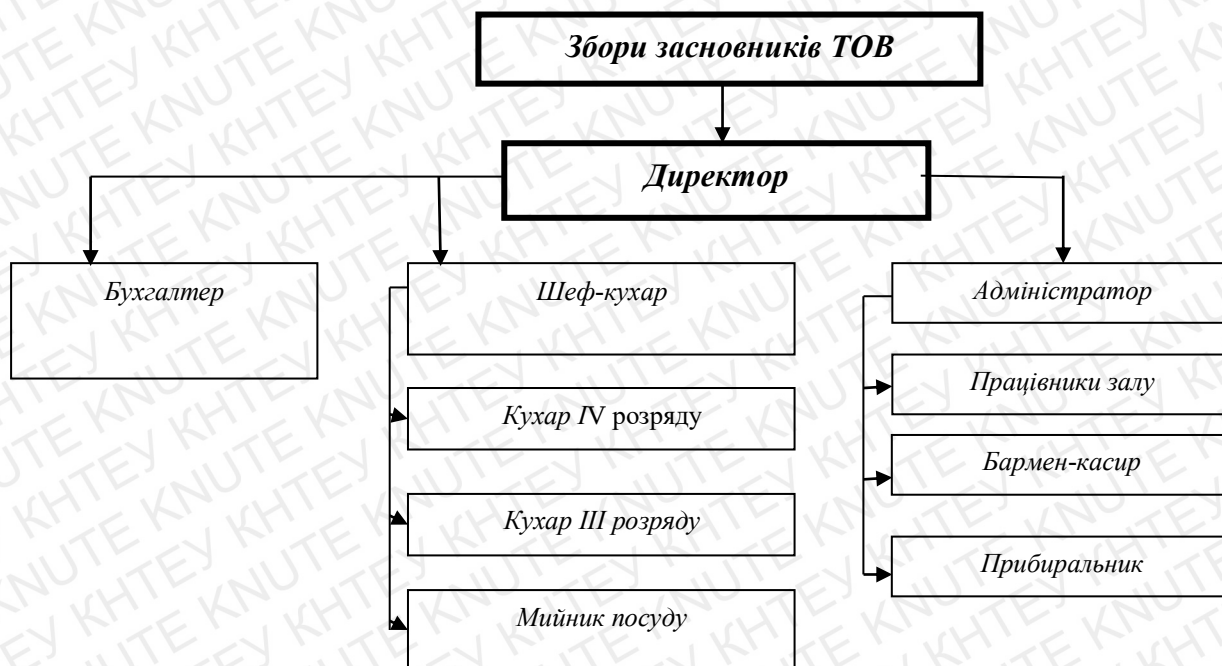


Рис. 1.5. Організаційна система управління ТОВ “Mada”

Вищий рівень управління закладом представлений директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. Він здійснює оперативне управління закладом, йому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства. Керівник надає накази керуючим відділами.

Учасники товариства відповідають за його зобов'язаннями виключно у межах своїх внесків. Вищим органом ТОВ є Збори учасників, які правомочні приймати рішення щодо затвердження фінансового плану, балансу, структури та штатів, розподілу прибутку, призначення (звільнення) виконавчого органу (директора), внесення змін до Статуту, припинення діяльності та ліквідації товариства. У разі відсутності конфліктів учасники ТОВ спроможні здійснювати ефективний контроль за діяльністю товариства.

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків (часток, акцій за номінальною вартістю, пайових внесків) засновників (учасників) підприємства та реєструється у відповідних органах.

Розмір статутного капіталу використовують як основу для розрахунку економічних коефіцієнтів, що характеризують насамперед автономність бізнесу, а також дають змогу оцінити загальний фінансовий стан підприємства. Статутний капітал проектного ресторану “Mada” становить: 2 млн. грн.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розробка концептуального меню. План випуску продукції

Невід'ємною складовою концепції ресторану є розробка меню. Меню закладу включатиме різні види бургерів, у тому числі вегетаріанські, з рибою, куркою та м'ясом, серед салатів – «Грецький», «Цезар», «Нептун», з індичкою, до складу гарячих закусок входять курячі нагетси, фіш енд чіпс, цибулеві кільця та сирні кульки. Обов'язковою стравою кухні буде картопля фрі та різні види соусів. Концептуальне меню наведено у додатку Б.

Для найбільшого відображення формату, до меню закладу включено такі страви: олів'є з мідіями, рибний мус, устриці, морепродукти на грилі, шпинатові млинці з лососем та сиром, суп сирний з креветками, парова форель з зеленою спаржею та соусом дор-блю, медальйони з дорадо з сирним соусом, шашличок якіторі з тунця, риба на вибір приготовлена на грилі, ризотто з сьомгою та вином. Солодкі страви представлені шоколадним фонданом, ягідною панна-коттою, яблучним штруделем, сорбетом та морозивом з різними смаками.

До барної карти ресторану «Mada» включені найкращі чай та кава, безалкогольні напої (мінеральна та солодка вода, смузі, фреші, класичний лимонад) та алкогольні напої.

При розробці меню також враховується контингент споживачів, попит, сезонність і структуру виробничого процесу закладу. Основний принцип, якого дотримуються у ресторані «Mada» - ніяких консервантів, барвників і підсилювачів смаку, тільки натуральні продукти, в тому числі свіжі овочі та фрукти.

У закладі багато уваги приділено якості закупленої сировини, для цього близько 40% продуктів для ресторану імпортується з-за кордону (Іспанія, Європа, Азія), а 60 % - це локальна сировина (риба, овочі, фрукти, молочні продукти). Фірмами постачальниками проектного закладу будуть: компанія «Верона» та

«Faro de Andalucia», ТОВ «Морський світ», фермерське господарство «ФЕрмерГрін» та «Своє свіже».

На рис. 2.1 представлено приклад подачі страв із концептуального меню ресторану «Mada».



Рис. 2.1. Приклад подачі страв із концептуального меню ресторану «Mada»

Для подачі страв у ресторані «Mada» використовуватимуть керамічний та металевий посуд, дерев'яні дощечки; для напоїв – керамічну посуд для кави та чаю, скляні чайники, скляні чашки та скляний посуд для коктейлів і напоїв [29].

Для прогнозування динаміки попиту на послуги ресторану 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 ресторану «Mada» на 50 місць та визначено середню кількість

споживачів закладу за день (табл. 2.1). Погодинна кількість споживачів у торговельному залі визначається за формулою [33].

Таблиця 2.1

**Прогнозована добова динаміка попиту у ресторані «Mada»
на 50 місць**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
10-11	40	1,5	0,2	18
11-12	40	1,5	0,4	36
12-13	60	1	0,4	24
13-14	60	1	0,6	36
14-15	60	1	0,7	42
15-16	60	1	0,8	48
16-17	80	0,75	0,7	31,5
17-18	80	0,75	0,6	27
18-19	80	0,75	0,4	18
19-20	60	1	0,2	12
Всього відвідувачів за день				293
Оборотність				4,88

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування закусочної, визначили, що всього відвідувачів за день – 348 осіб, денна оборотність місця – 4,88 рази. Для закладу така оборотність місця є оптимальною.

За результатами досліджень встановлюємо оптимальний режим роботи з 10.00 до 20.00.

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у ресторані, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами, які визначені шляхом досліджень у закладах ресторанного господарства спорідненого типу, з урахуванням прогнозованої кількості споживачів, що відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня.

Для закладу загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв [33].

Розрахунок прогнозованої кількості страв для ресторану «Mada» зводимо в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Прогнозована кількість страв за групами у ресторані «Mada»

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,3	80
Холодні закуски	1,9	451
Гарячі закуски	0,5	133
Супи	0,18	48
Основні страви	1,2	318
Гарніри	0,2	53
Солодкі страви	0,3	80
Гарячі напої:	0,5	133
- чай	0,6	80
- кава	0,4	53
Холодні напої:	0,4	106
- соки-фреш	0,3	32
- мінеральні води	0,1	11
- напої власного виробництва	0,4	42
- фруктові води	0,2	21
Разом страв і напоїв		1638
Хлібобулочні вироби, кг	0,05	13
Алкогільні напої, л		
- пиво	0,1	27
- міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	0,05	13
- вино, шампанське	0,1	27
Всього алкогільних напоїв, л		66

На основі отриманих даних і меню закладу складено денну виробничу програму ресторану «Mada» (додаток В).

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) ресторану «Mada» на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності працівників наводимо в додатку В [33].

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми розраховуємо за формулою [32]:

$$N_{\text{яв}} = 1348 \cdot 100 / 3600 \cdot 8 \cdot 1,14 = 4$$

Загальну чисельність працівників з урахуванням режиму роботи закладу та можливої відсутності кухарів визначаємо за формулою:

$$N_2 = 4 \cdot 1,58 = 6 \text{ осіб}$$

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.2.3).

Таблиця 2.3

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 30%	1
Холодний цех – 10%	2
Гарячий цех – 60%	3

2.2 Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Для отримання якісних та свіжих страв сировина та напівфабрикати ресторану «Mada» будуть поповнюватись в середньому 1 раз на два дні. При цьому стратегією управління запасами закладу обираємо оперативне управління. Постачальниками проєктованого ресторану будуть:

- м'ясо та птиця: еко-ферма «Зелений гай»;
- риба та морепродукти: торгова компанія «Верона»;
- молочна продукція: еко-ферма «Mother house»;
- овочі та фрукти: «ФермерГрін».

У проєктованому ресторані «Mada» передбачаємо складські приміщення двох видів (рис. 2.2) [32].



Рис.2.2. Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів ресторану «Mada»

При проектуванні складської групи приміщень передбачали раціональні умови зберігання для сировини кожної групи з обов'язковим дотриманням умов товарного сусідства. Робота складу розпочинається о сьомій годині з видачі продуктів у виробничі цехи для виконання денної виробничої програми згідно з меню.

Проектування процесу складування і зберігання продуктів у ресторані «Mada» наведено у додатку Г.

При виборі устаткування ми керувалися наступними факторами: устаткування повинне бути універсальним та багатофункціональним, відповідати технологічним потребам та сучасному рівню техніки, бути високопродуктивним, зручним та безпечним в експлуатації. Устаткування у виробничих цехах розміщують з урахуванням забезпечення зручності для роботи, припустимих відстаней між робітниками.

На основі виробничої програми та процесів, які відбуваються у доготівельному цеху, підбираємо відповідне устаткування (табл. 2.5) [42, 44].

Таблиця 2.5

Підбір устаткування доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	<u>Tehma</u> CT Н	3	1200	600	2,16
Ванна мийна	<u>Tehma</u> BMC2	3	600	600	0,6
Овочерізка	VC 65 MS Frosty	1	250	610	-
Ваги порційні	Certus CBCм-3/6-1/2	1	390	390	-
Стелаж виробничий	<u>Tehma</u> CT4П	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	Samaref Debatter DB 700M TN PV	2	700	830	0,58
Полиці навісні	<u>Tehma</u> 400x400	2	400	400	-
М'ясорубка	FROSTY TC22I Unger	1	250	515	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	0,09
Раковина для миття рук	Атесі BPH-600	1	500	600	0,3
Разом					4,09

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану проводимо за формулою 1.11. Площа доготівельного цеху складає: $S_{д.ц}=4,09/0,35=12 \text{ м}^2$.

Підбір устаткування гарячого цеху здійснюємо в табл. 2.6 [42, 44].

Таблиця 2.6

Підбір устаткування гарячого цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	Tehma CT Н	4	1200	600	3,6
Стіл з ванною	Tehma BMC2	1	1200	600	0,6
Прес для бургерів	FROSTY HF-100	1	320	250	-
Гриль електричний	Hendi 155103	1	640	335	0,21
Плита електрична	Кий-В ПЕ-4КР	1	680	830	0,56
Пароконвектомат	APACH AP7QD	1	920	840	0,77
Фритюрниця	FROSTY BT-350Z8C	1	288	478	-
Блендер	CEADO B209	1	210	180	-
Ваги порційні	Certus CBCм-3/6-1/2	1	390	390	-
Стелаж виробничий	Tehma CT4П	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	Samaref Debatter DB 700M TN PV	1	700	830	0,58
Полиці навісні	Tehma 400x400	2	400	400	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	0,09
Раковина для миття рук	Атесі BPH-600	1	500	600	0,3
Разом					8,1

Розрахунок площі гарячого цеху: $S_{г.ц}=8,1/0,3=27 \text{ м}^2$.

У табл. 2.7 наведено підбір устаткування мийної кухонного посуду [42, 44].

Таблиця 2.7

Підбір устаткування холодного цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	Tehma CT H	2	1200	600	1,44
Стіл охолоджуваною поверхнею	Tehma BMC2	1	1300	600	0,8
Універсальний кухонний комбайн	CEADO B209	1	210	180	-
Ваги порційні	Certus CBCM-3/6-1/2	1	390	390	-
Стелаж виробничий	Tehma CT4П	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	Samaref Debatter DB 700M TN PV	2	700	830	1,16
Полиці навісні	Tehma 400x400	2	400	400	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	0,09
Раковина для миття рук	Атесі ВРН-600	1	500	600	0,3
Разом					4,2

Розрахунок площі холодного цеху: $S_{c.ц} = 4,2/0,3 = 14 \text{ м}^2$.

Таблиця 2.8

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна 2-х секційна	Tehma BMC2	2	1000	600	1,2
Стелаж виробничий	Tehma CT4П	2	600	600	0,36
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	0,09
Рукомийник	Атесі ВРН-600	1	500	600	0,3
Разом					2,98

Площу мийної кухонного посуду становить: $S_{м.к.п} = 2,67/0,35 = 8 \text{ м}^2$.

У табл. 2.10 наведено підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної [42, 44].

Таблиця 2.9

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Tehma BMC2	5	600	600	1,2
Посудомийна машина	COMPAK X150E	1	720	770	0,55
Стелаж виробничий	Tehma CT4П	2	600	600	0,72
Стіл виробничий	Tehma CT Н	2	1200	600	1,44
Утилізатор харчових відходів	Hurakan HKN-FWD450A	1	235	235	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	0,09
Рукомийник	Атесі ВРН-600	1	500	600	0,3
Шафа для зберігання посуду	Атесі ШЗК-С-1400.600-02-К	2	1400	600	1,68
Разом					5,98

Площа мийної столового посуду мийної та сервізної становить $S=5,98/0,35=16 \text{ м}^2$.

Таблиця 2.10

Площі складських та виробничих приміщень ресторану «Mada»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Складські приміщення	
Завантажувальна	8
Охолоджувальні камери	
М'ясо-рибних н/ф	5
Молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
Овочевих н/ф, фруктів і зелені	5
Неохолоджувальні комори	
Бакалійних товарів та напоїв	8
Комора алкогольних напоїв	6
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	12
Гарячий цех	27
Холодний цех	14
Мийна кухонного посуду	8
Мийна столового посуду та сервізна	16

Процес обслуговування в закладі ресторанного господарства

Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Mada» представлено на рис.2.3 [30].

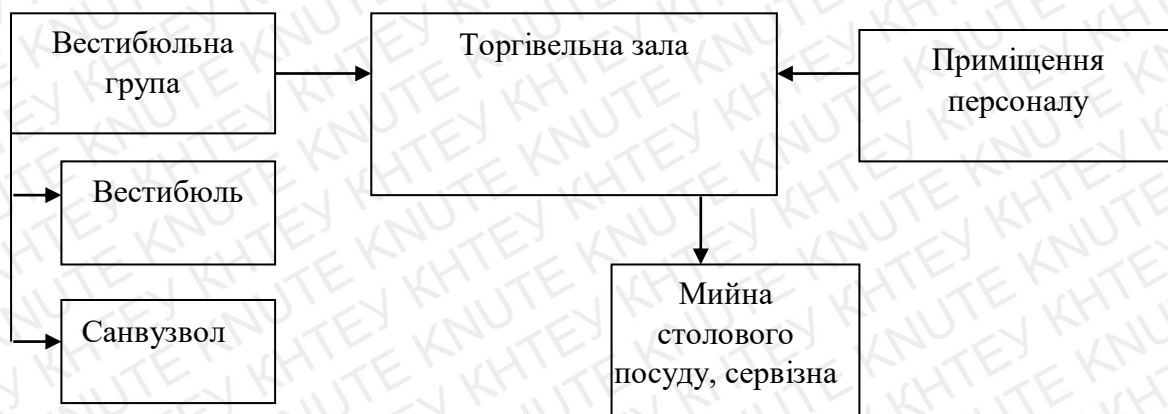


Рис 2.3. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Mada»

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляє відвідувач і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, передбачається розміщення санвузлів для відвідувачів. Вестибюль приймаємо з розрахунку $0,4 \text{ м}^2$ на одного споживача.

Передбачаємо окремі санвузли для чоловіків та жінок, площею по 6 м^2 .

Згідно затверджених норм, площа торгівельної зали для споживачів становить $2,0 \text{ м}^2$ на одне місце. Площі приміщень для відвідувачів ресторану «Mada» зведені у табл. 2.11 [9].

Таблиця 2.11

Площі приміщень для відвідувачів ресторану «Mada»

Найменування приміщення	Площа, м^2
Вестибюль	20
Санвузли	2x6
Торговельна зала на 50 місць	100

Моделювання процесу обслуговування ресторану «Mada» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування (табл. 2.12) [19].

Таблиця 2.12

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- Вестибюль; -санітарний вузол	- стійка адміністратора;	-Адміністратор; - відвідувач
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	-Торговельна зала; - барна стійка	- Меблі та обладнання торговельної зали; - столовий посуд, набори; - столова білизна	- Адміністратор; - офіціант; - бармен; - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	-Торговельна зала; -мийна столового посуду, сервізна; -приміщення персоналу	-Торговельно-технологічне устаткування;	- Адміністратор; - офіціант; - відвідувач
Дозвілля	Музика Інтернет wi-fi	- торговельна зала; - вестибюль	-Матеріально-технічні; - інтернет обладнання	-Адміністратор; -відвідувач

Методами обслуговування у ресторані «Mada» на 50 місць буде часткове обслуговування офіціантами, яке складається з наступних етапів:

- приймання замовлення;
- виконання замовлення;
- розрахунок із відвідувачем;
- прибирання столу.

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Mada» наведено у таблиці 2.13 [23].

Таблиця 2.13

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор		2
Працівник залу	3-5	4
Бармен-касир	4-5	2
Прибиральник		2

Обслуговуючий персонал ресторану «Mada» працюватиме позмінно: два через два дні. До складу кожної зміни входить адміністратор, два працівники залу, бармен-касир та прибиральник залу.

2.3. Система контролю якості та безпеки ресторанної продукції

Для закладів ресторанного господарства важливе значення має безпека продукту, що має забезпечуватись на всіх етапах його виробництва. Саме тут з'являється система НАССР (з англ. Hazard Analysis and Critical Control Points), що є системою аналізу ризиків і критичних точок контролю (КТК). Ця система спрямована на виявлення всіх критичних точок і чинників, що можуть вплинути на безпеку кінцевого продукту, усунення загроз та постійний контроль. Національний стандарт України ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) встановлює вимоги до системи управління безпекою харчових продуктів, що поєднує: інтерактивне інформування, системне керування, програми-передумови та безпосередньо принципи НАССР.

У проєктованому ресторані «Mada» буде впроваджено систему НАССР для систематизації численних санітарних та технологічних норм і правил виробництва, полегшуючи при цьому поточний контроль [6].

Застосування принципів НАССР передбачає виконання низки завдань (рис. 2.4) [26].

Застосуємо логічну послідовність застосування системи НАССР для проєктованого ресторану «Mada», розглянувши окремо кожний етап схеми.

1. До складу команди НАССР в ресторані «Mada» входить директор, шеф-кухар та адміністратор. Вони володітимуть необхідними спеціальними знаннями та досвідом для розробки ефективного НАССР плану. Затверджена команда узгодить план НАССР, в якому будуть описані усі етапи харчового ланцюга з ідентифікацією відповідних небезпек.

2. Команда НАССР відповідно до структур та концепції підприємства складає повний опис продуктів та страв, включаючи відповідну інформацію про

його безпечність, таку як: склад, фізико-хімічна структура, методи обробки (термічна обробка, заморожування, насичення, паління тощо), пакування, термін придатності, умови зберігання та способи розповсюдження продукту.

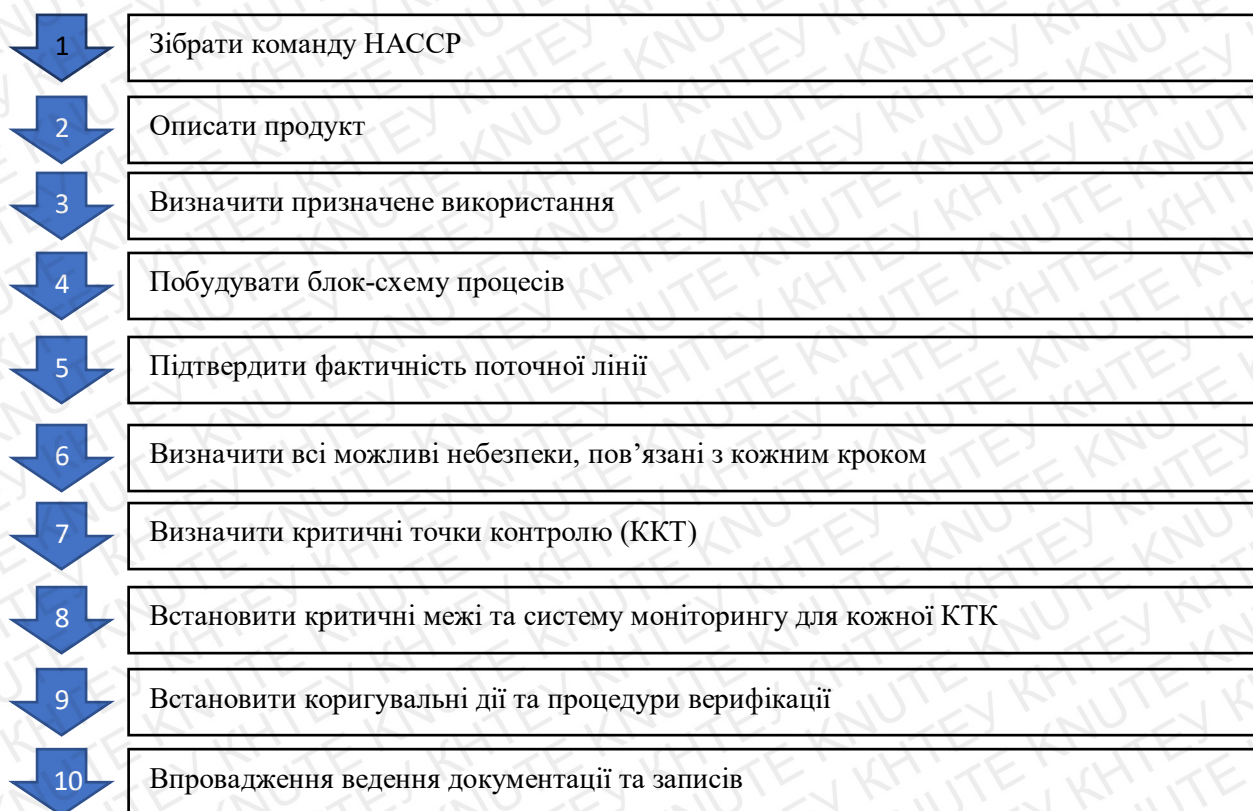


Рис. 2.4 Логічна послідовність застосування системи НАССР

3. Визначити заплановане використання продуктів, яке базується на очікуваних цілях використання страв кінцевим споживачем.

4. На рис. 2.4 побудовано блок-схему процесів застосування НАССР, яка охоплюватиме всі етапи роботи, включаючи ті, що передують кожній окремій операції, та ті, що наступують після неї [44].

5. Команді НАССР необхідно підтвердити фактичну поточну схему, яка повинна підтвердити фактичний хід процесу виробництва кожного виду продукції згідно зі схемою та за необхідності внести до неї відповідні зміни.

6. Провести аналіз небезпек та розглянути будь-які заходи контролю виявлених небезпек:

1) визначити всі можливі небезпеки, що, імовірно, можуть виникнути на кожному етапі: від виробництва та доставки до точки споживання.

2) Аналіз ризиків для виробництва безпечної їжі, а саме: імовірність виникнення небезпек та ступінь їхніх несприятливих наслідків для здоров'я; якісну та / або кількісну оцінку наявності небезпек; вірогідність виживання або розмноження мікроорганізмів, що викликають небезпеки; імовірність появи або стійкості токсинів, хімікатів

3) Визначити заходи контролю, за наявності, які можуть застосовуватися для кожної небезпеки.

7. Використовуючи базову блок-схему виділяємо критичні контрольні точки для контролю і забезпечення безпечності в ресторані «Mada» формату Fast food [35]:

- ККТ 1 – отримання продуктів (сировини);
- ККТ 2 – зберігання сировини;
- ККТ 3 – кулінарна обробка сировини;
- ККТ 4 – реалізація кулінарної продукції або її тимчасове зберігання.

8. Критичні межі повинні бути визначені та затверджені для кожної критичної точки контролю. У деяких випадках на певному етапі може бути розроблено більше однієї критичної межі. Критерії, що використовуються для критичних меж, можуть включати, наприклад, вимірювання температури, часу, рівня вологості та сенсорних параметрів, таких як візуальний вигляд і структура.

Моніторинг - це заплановане вимірювання або спостереження КТК відносно їхніх критичних меж. Процедури моніторингу повинні бути спрямовані на виявлення потенційного виходу КТК за критичні межі. Крім того, моніторинг має виявляти таку ймовірність вчасно, щоб дати можливість внесення коректив для забезпечення контролю над процесом та запобігти виходу небезпечного фактору за критичні межі. За можливості, слід скорегувати процес, якщо результати моніторингу свідчать про тенденцію до втрати контролю в КТК. Коригування процесу слід вжити до того, як відбудеться вихід за критичні межі. Дані, отримані від моніторингу, повинні оцінюватися призначеною особою, яка володіє знаннями та повноваженнями для проведення коригувальних дій. Якщо моніторинг не є

безперервним, то кількість або частота моніторингу повинна бути достатньою, щоб забезпечити контроль над КТК [44]. Більшість процедур моніторингу КТК потрібно буде зробити швидко, оскільки вони пов'язані з поточними процесами, і час для тривалого аналітичного тестування відсутній. Усі записи та документи, пов'язані з моніторингом КТК, повинні бути підписані особою, яка здійснює моніторинг, і відповідальним офіційним представником компанії.

9. Методи верифікації та випробування, включаючи вибіркові зразки та аналізи, можуть бути використані для визначення правильності роботи системи НАССР. Частота верифікацій повинна бути достатньою, щоб підтвердити, що система НАССР працює ефективно.

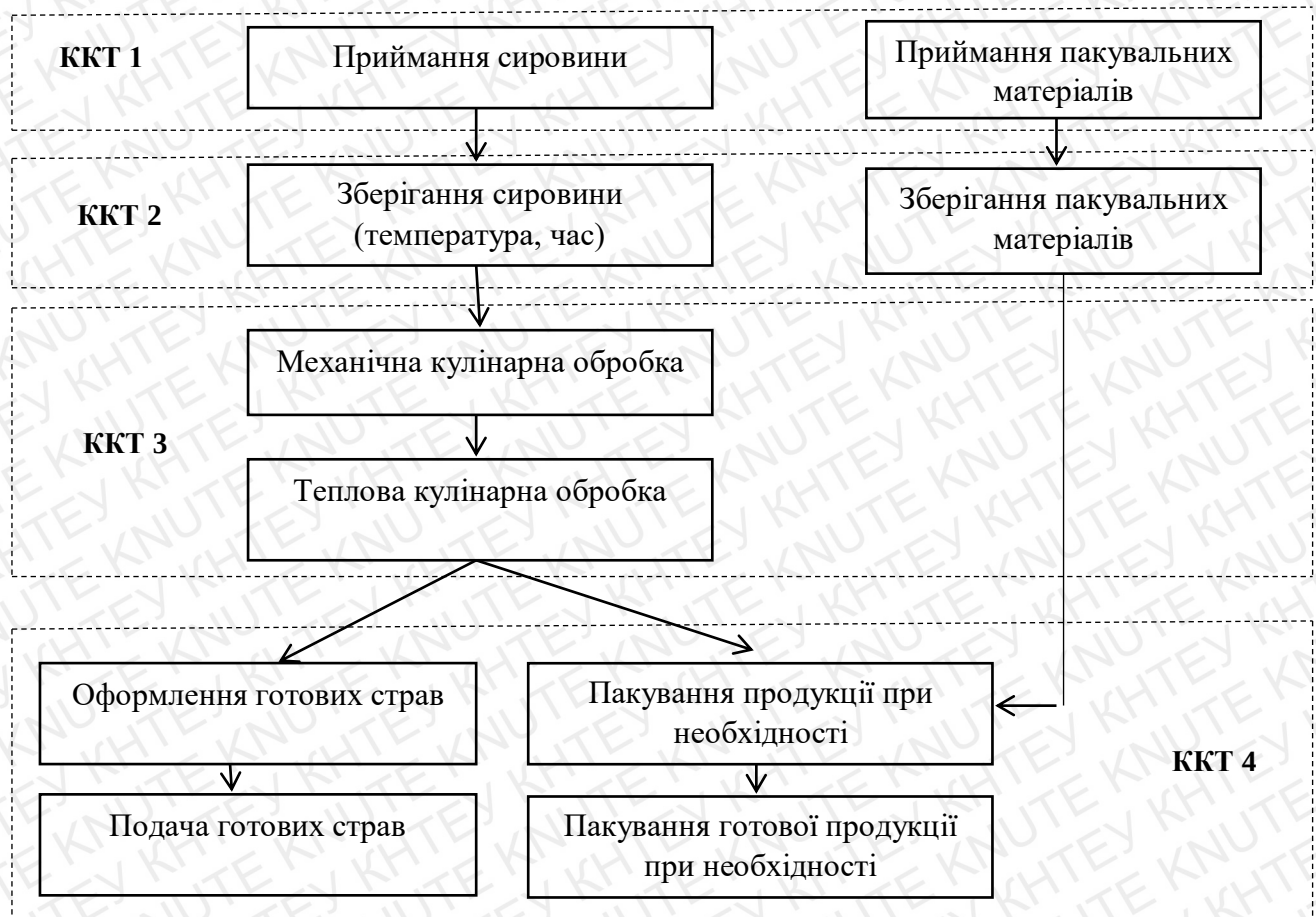


Рис. 2.5. Базова блок-схема технологічного процесу ресторану «Mada»

У ресторані «Mada» будуть використані такі методи верифікації та випробування:

- аналіз системи НАССР та її записів;

- аналіз відхилень;
- аналіз того, чи залишаються КТК під контролем.

10. Для контролю системи якості ресторанної продукції відповідно системи НАССР у ресторані «Mada» вестимуться інструкції, методики та журнали, їх перелік наведений на рис. 2.5.

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу відповідно системи НАССР у ресторані наведені у додатку Г [28].

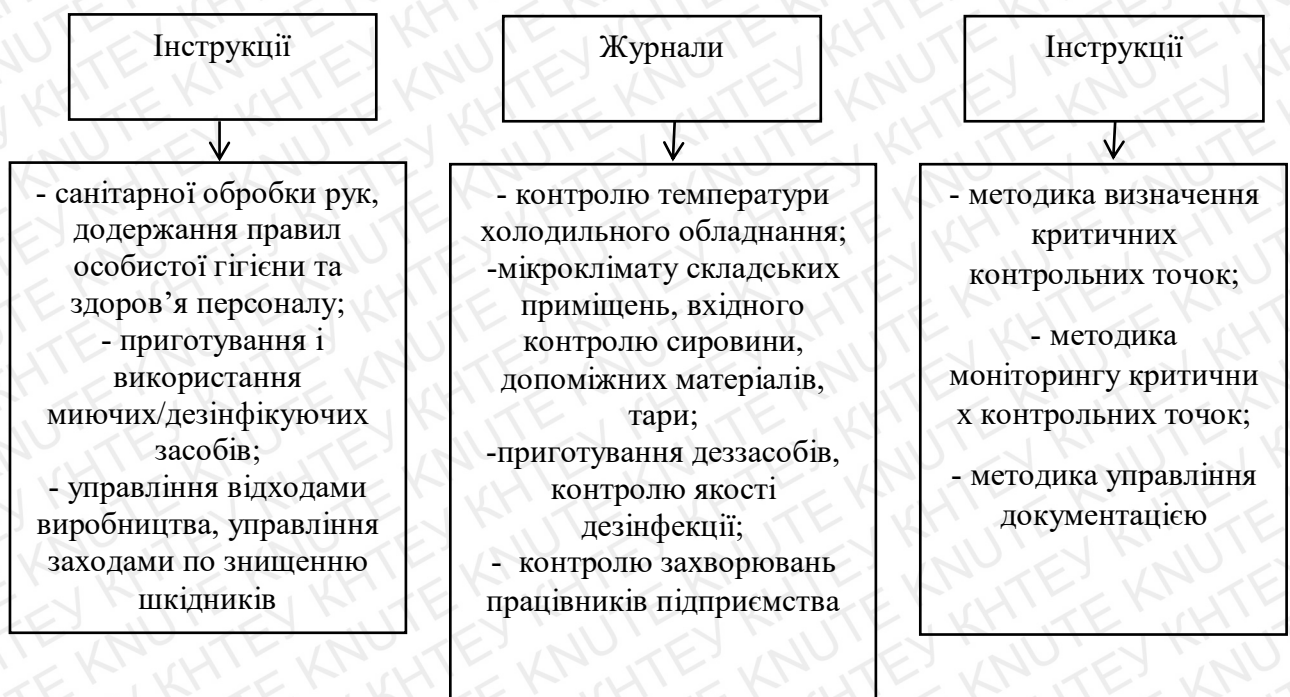


Рис. 2.6. Документація для контролю якості ресторанної продукції відповідно до вимог НАССР

Усі працівники ресторані «Mada» будуть проходити медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображатимуться в їх особових медичних книжках. Особова медична книжка буде пред'являтися для контролю на вимогу представників установ державної санітарно-епідеміологічної служби.

Працівники, які будуть забезпечувати виробництво та реалізацією продукції і обслуговуванням відвідувачів будуть мати професійну спеціальну освіту. В

проектовану ресторані «Mada» будуть дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог, визначених у чинних нормативних документах.

Заклад буде безкоштовно надавати для лабораторного контролю зразки сировини та готової продукції в кількості, передбаченій нормативно-правовими актами. За порушення санітарного законодавства або реалізацію недоброякісної продукції керівництво закладу несе відповідальність згідно із законодавством.

Відповідно вимог НАССР у ресторані «Mada» проводитиметься дезінсекція та дератизація приміщень спеціальними службами. Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації наведено в табл. 2.14 [21].

Таблиця 2.14

Заходи щодо проведення роботи з дезінсекції та дератизації в ресторані

Приміщення	Види роботи	Характер роботи	Відповідальний
Складська група приміщень	Дезінсекція	Комплекс профілактичних і винищувальних заходів для знищення комах. Застосування хімічних засобів: розчинів хлоро-, карбо-, метафосу.	Комірник
	Дератизація	Фізичний спосіб: 1 раз на місяць	Комірник
Виробнича група приміщень	Дезінсекція	Застосування механічних способів дезінсекції	Зав.виробництвом
	Дератизація	Фізичний спосіб: 1 раз на місяць	Зав.виробництвом
Торговельна група приміщень	Дезінсекція	Застосування механічних і хімічних способів дезінсекції 1 раз на 3 місяці	Адміністратор

Для підтримання торговельних і виробничих приміщень в ідеальному стані ресторан «Mada» застосовуватиме послуги клінінгу. Для клінінгових операцій використовуватиметься тільки безпечні, екологічні та сертифіковані миючі засоби, професійна техніка.

Види та характеристику клінінгу проектового ресторану «Mada» зводимо у табл. 2.15 [18].

Таблиця 2.15

Види та характеристика клінінгу в ресторані «Mada»

Види клінінгу	Назва підрозділу, приміщення, об'єкта клінінгу	Дата і термін виконання	Характер робіт
Після будівництва			
Після будівництва ресторану	Всі приміщення ресторану	До відкриття ресторану	- Прибирання та вивезення великогабаритного будівельного сміття; - Прибирання пилу зі стелі, стін, плінтусів методом сухого вакуумного очищення; - Миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь; очищення та миття підвіконь; - Вологе прибирання підлоги за допомогою сервісного візка та професійної хімії; - Видалення зайвих залишків клею, фарби, скотчу, цементу тощо на плитці, вікнах; - Очищення кахельної плитки та швів; - Видалення пилу з труб, батарей, з дверних блоків, наличників та фурнітури; з вимикачів та розеток; протирання люстр, бра, торшерів; чищення та полірування дзеркальних та скляних та інших поверхонь; - Знепилювання вбудованих меблів тощо; - Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат та вбиралень тощо.
Клінінг прилеглої до ресторану території	Прилегла територія до ресторану та його господарських будівель	До відкриття ресторану	Незалежно від пори року: - прибирання сміття після ремонту з використанням ручного устаткування тощо; - чищення вуличних попілниць та урн для сміття, прибирання сміття; Залежно від пори року: поливання прилеглої території два рази на день, стрижка газонів, кущів, підмітання; прибирання снігу, льоду, посипання доріжок піском.
Після введення ресторану в дію			
Генеральний клінінг	Складські приміщення	1 раз на місяць	- хімічне та машинне чищення поверхонь; - хімічне чищення килимових покриттів і м'яких поверхонь; - видалення пилу і забруднень з верхніх частин перегородок, вентиляції; - миття дверних блоків, миття та полірування скляних поверхонь; - чищення раковин, сантехніки, унітазів, урн; - протирання пилу та видалення забруднень з усіх горизонтальних та вертикальних поверхонь; миття вітрин, вікон, фасадів.
	Виробничі приміщення		
	Зали ЗРГ		

Щоденне та щотижневе прибирання ресторану «Mada» проводитиметься працівниками ресторану. Щоденний клінінг включає відповідно до санітарних правил ретельне прибирання: підмітання вологим способом та миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь, миття та дезінфекцію раковин та унітазів. Стіни щоденно притирають ганчірками, змоченими в розчині кальцієвої соди.

Щотижневий клінінг включає миття за допомогою миючих засобів стін, освітлювальної арматури, очищення скла від пилу та кіптяви.

Для проведення генеральних прибирань у ресторані «Mada» формату Fast food залучатиметься професійна клінінгова компанія «CleanMaster».

РОЗДІЛ 3

РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування товарообороту ресторану «Mada» проводимо у розрахунку на день та місяць (30 днів) [18]. Обсяги реалізації закладу, що проектується, обчислюємо на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню, у якому зазначено асортимент страв, що реалізуються, та їх ціна. Середній процент націнки для ресторану складатиме 115%.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та товарів наведений у табл. 3.1 [2].

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів бургерної

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва					
Бургери	353	86,20	30428,6	10590	912858
Салати	177	44,70	7911,9	5310	237357
Гарячі закуски	141	70,90	9996,9	4230	299907
Гарніри	141	25,50	3595,5	4230	107865
Соуси	71	14,30	1015,3	2130	30459
Солодкі страви	106	27,10	2872,6	3180	86178
Гарячі напої	169	17,40	2940,6	5070	88218
Разом	1158		58761,4	34740	1762842
2. Закупні товари					
Холодні напої	184	18,10	3330,4	5520	99912
Разом	184		3330,4	5520	99912
Обсяги реалізації продукції	1342		62091,8	40260,0	1862754,0

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів проектного ресторану «Mada» на 50 місць узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів ресторану «Mada» на 2021 рік

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
Продукція власного виробництва	1762,8	21154,1
Закупні товари	99,9	1198,9
Плановий роздрібний товарообіг	1862,8	22353,0

Плановий роздрібний товарооборот ресторану «Mada» на 2021 рік склав 22353,0 тис. грн.

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом [17].

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів ресторані «Mada» узагальнені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Склад та вартість основних засобів ресторану «Mada»

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	8012,7
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1041,7
2.1. Холодильне обладнання	260,4
2.2. Механічне обладнання	312,5
2.3. Теплове обладнання	364,6
2.4. Торговельне обладнання	52,1
2.5. Вимірювальні прилади	52,1
3. Меблі, інше офісне обладнання	280,4
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	80,1
5. Телефони	40,1
Разом	9455,0

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 табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
ресторану «Mada» на 2021 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	8012,7	20	400,6
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1041,7	5	208,3
3. Інші	400,6	4	100,2
Разом	9455,0		709,1

Отже, сума амортизаційних відрахувань за основними засобами бургерної складає 709,1 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснюється за такими категоріями [37]:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал, у т.ч. виробничий персонал та торговий персонал;
- допоміжний персонал.

Проект штатного розпису ресторані «Mada» на 50 місць представлено у додатку Д.

На основі штатного розпису персоналу бургерної розраховано фонд оплати праці працівників закладу, який зведено у табл.3.5 [1].

Таблиця 3.5

Планування фонду заробітної плати ресторану «Mada»

Структурний підрозділ	Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
				категорії	звання	інше		
Адміністративний-в-управлінськ	Директор	1	20600	450	400		21450	21450
	Бухгалтер	1	15000	400	350		15750	15750
	Шеф-кухар	1	13200	400	400		14000	14000
	Адміністратор	2	8000				8000	16000
	Всього	5	56800	1250	1150		59200	67200
Виробничий	Кухар III розряду	3	6900			300	7200	21600
	Кухар IV розряду	3	7400			400	7800	23400
	Працівник зали	4	6000				6000	24000
	Бармен-касир	2	6200				6200	12400
	Всього	12	26500			700	27200	81400
Допоміжний	Мийник посуду	2	6000				6000	12000
	Прибиральник	2	6000				6000	12000
	Всього	4	12000				12000	24000
	Разом по закладу	21	95300	1250	1150	700	98400	172600

У проекті плану з праці для новостворюваного закладу ресторанного господарства передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку.

Розрахунок преміального фонду оплати праці у ресторані «Mada» представлено в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду ресторану «Mada»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	67200	15	10080
Виробничий персонал	81400	20	16280
Допоміжний персонал	24000	10	2400
Разом	172600		28760

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом ресторану «Mada», дані зведено у табл. 3.7 [37].

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Mada» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	172,6
Місячний фонд додаткової заробітної плати	28,8
Разом місячний фонд оплати праці	201,4
Річний фонд основної заробітної плати	2071,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	345,1
Разом річний фонд оплати праці	2416,3

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

Таблиця 3.8

План з праці ресторану «Mada» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	21
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
❖ основний операційний персонал, осіб	12
❖ допоміжний персонал, осіб	4
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2071,2
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	806,4
❖ основний операційний персонал, тис. грн	976,8
❖ допоміжний персонал, тис. грн	288,0
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	345,1
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	2416,3
Структура фонду оплати праці:	
❖ основна заробітна плата, %	86
❖ додаткова заробітна плата, %	14

У ресторані «Mada» працюватиме 21 особа, загальний фонд оплати праці складає 2416,3 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за

напрямами діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи заклад ресторанного господарства, припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредитних коштів не має.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «Mada» представлений у табл. 3.9 [37].

Таблиця 3.9

Планування собівартості реалізованої продукції

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	21154,1	115	11315,0	9839,1
Закупні товари	1198,9	115	641,3	557,6
Разом за рік	22353,0			10396,8

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять - 3168,36 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок представлено в таблиці 3.10 [4].

Таблиця 3.10

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи ресторану «Mada» на плановий рік

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Пенсійний фонд	22	531,6
Військовий збір	1,5	36,2
Разом		567,8

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 709,1 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. Розрахунки проведені у табл. 3.11 [5].

Таблиця 3.11

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	18797	2,77	52,1
2.Витрати на опалення, Гкал	61	1654,41	100,9
Витрати води, м ³			
Холодна	819	22,99	18,8
Гаряча	70	98,65	6,9
Разом			178,8

За цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 0,8% від роздрібного товарообороту – 178,8 тис. грн. Сума по даній статі становить 357,7 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу бургерної на рік здійснюється у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1280	6,4
Виробничий та допоміжний персонал	16	2	1000	32,0
Разом				38,4

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2021 рік проводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2021 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	150	44,6	6,7
Столові набори	100	79,8	8,0
Скляний посуд	150	41,5	6,2
Металеві набори	50	62,1	3,1
Разом			24,0

Сума витрат по даній статті склала 62,4 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 3600 грн – фіскальний апарат; плату за торговельний патент – 5148 грн на рік. Витрати за даною статтею становлять 8,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту, тобто 11,2 тис.грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачені.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 3,1 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати визначаємо в обсязі 5 % від собівартості реалізованої продукції та витрати на інкасацію виручки, що становлять 1% від роздрібного товарообороту. Загальні витрати за статтею складають 743,4 тис. грн.

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

Склад та порядок планування поточних витрат представлений у додатку Д. Поточні витрати ресторану «Mada» на 2021 рік дорівнюють 15276,5 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit) [13].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2021 рік

Показники	Розрахунки, тис. грн.
Плановий товарообіг без ПДВ	17882,4
Середній процент торговельної націнки	115%
Змінні витрати, у тому числі	10407,9
❖ собівартість продукції,	10396,8
❖ інші непрямі змінні витрати	11,2
Маржинальний дохід	7474,5
Постійні витрати	4868,5
Прибуток	2606,0
Рівень змінних витрат	58,2 %
Поріг рентабельності, точка беззбитковості	8571,6
Маржинальний запас стійкості	108,6 %
Рентабельність товарообігу	11,7 %

З таблиці 3.14 бачимо, що проектований ресторан «Mada» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності ресторану «Mada»

№ пор.	Показники	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	17882,4
2	Собівартість реалізованої продукції	10396,8
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	4879,7
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	2606,0
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	2606,0
7	Податок на прибуток	469,1
8	Чистий прибуток – можливий	2136,9
9	Рентабельність операційної діяльності	11,9
10	Чистий прибуток – цільовий	1788,2
11	Чистий прибуток – плановий	2136,9

Рентабельність розробленого проекту вже в перший рік функціонування майже 12%, що свідчить про можливість досягнення цільових показників прибутку.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

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

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Mada». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в табл. 3.16 [37].

Таблиця 3.16

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}$, %)	11,9
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	13,9
3.	Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	22,6

Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 11,9 %.

Планові показники діяльності основних результатів проектного ресторану «Mada» на 50 місць на перші п'ять років подано у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

**Планування основних результатів діяльності бургерної
ресторану «Mada» на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності,%.	
2021 рік	22353,0	8	2136,9	11,9	709,1
2022 рік	24141,3	8	2655,5	11,9	673,7
2023 рік	26072,6	8	2868,0	11,9	640,0
2024 рік	28158,4	8	3097,4	11,9	608,0
2025 рік	30411,1	8	3345,2	11,9	577,6
Разом	131136,4		14121,1		3212,3

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

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в табл. 3.18.

Таблиця 3.18

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
ресторану «Mada»**

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.	Дисконтова ний грошовий потік за проектом, тис.грн.	Чистий приведений дохід, тис.грн.
2021 рік	9460,0	2846,0	2846,0	2736,6	
2022 рік		3329,2	6175,2	5937,7	
2023 рік		3508,0	9683,2	9310,8	
2024 рік		3705,4	13388,6	12873,7	
2025 рік		3922,8	17311,4	16645,6	
Разом	9460,0	17311,4		16807,2	7352,2

Отже, чистий приведений дохід за п'ять років експлуатації проекту становив 7352,2 тис. грн.

Індекс доходності дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом.

Індекс (коефіцієнт) доходності складає [37]:

$$ID = 16807,2/9460,0 = 1,73$$

Індекс доходності розроблюваного бізнес-проекту складає 1,73, що свідчить про ефективність його реалізації та можливість отримання додаткового доходу. Отже, інвестиційний проект може бути прийнятий до реалізації.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок здійснюємо за формулою [37]:

$$ЧП = (2136,9 + 2655,5 + 2868,0 + 3097,4 + 3345,2) / 5 = 2824,8 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = 2820,6 / 9460,0 * 100 = 29,8\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 29,8 %.

Період окупності проекту визначаємо [37]:

$$ПО = 9460,0 / (16807,2 / 5) = 2,9 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 2,9 роки. Отже, проект ресторану «Mada» є ефективним і рекомендується до впровадження.

ВИСНОВКИ

У рамках написання випускної кваліфікаційної роботи, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект ресторану «Fast food» у м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано місце проектування ресторану «Fast food» в Соломянському районі. Перевагами цього місце знаходження є: близьке розташування 4 великих навчальних закладів, торгово-розважального центру, салонів краси, пошти, банків та офісів, гарна транспортна розв'язка.

2. Майбутній заклад буде розраховано на 50 посадкових місць, матиме один зал для обслуговування споживачів. Графік роботи ресторану: з понеділка по четвер 10:00 – 23:00; з п'ятниці по неділю 10:00 – 02:00. Цінова політика послуг планується в середньому сегменті, для відвідувачів з середнім рівнем доходів. Середній чек на одну особу 200 – 300 грн.

3. Досліджено регіональний ринок послуг ресторанного господарства в Соломянському районі м. Києві, виявлено, що в радіусі 10 км діяльності майбутнього закладу функціонують: 5 закладів-конкурентів. Однак серед них немає підприємств, які б спеціалізувались на стравах швидкого приготування з грузинською кухнею.

4. Наймінгом для майбутнього закладу ресторанного господарства обираємо – «Mada», що несе за собою заклик до того, що в ресторані подаються страви з риби, м'яса, салати («Грецький», «Цезар», «Нептун», з індичкою) та гарячі закуски (курячі нагетси, фіш енд чіпс, цибулеві кільця та сирні кульки). морепродуктів та страви середземноморської кухні, та готуються із продуктів, які дістаються з морів та океанів.

5. Дизайн ресторану «Mada» буде виконано у стилі мінімалізм. На протязі дня у залі закладу гратиме легка та спокійна музика.

6. Обґрунтовано організаційно-правовий статус ресторану «Mada», який створено у формі товариства з обмеженою відповідальністю, матиме одного власника – розпорядника всіх засобів та капіталу закладу.

7. Розроблено просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Mada» на 50 місць. Необхідна кількість для обслуговування гостей закладу ресторанного господарства склала дві бригади по 5 осіб.

8. Відповідно до законодавства у проектованому ресторані буде впроваджено систему управління якістю НАССР. Для контролю системи НАССР у закладу створено робочу групу, у складі директора, завідувача виробництвом та головного бухгалтера. Розроблено блок-схема виробничого процесу ресторану та визначено критичні контрольні точки закладу ресторанного господарства.

9. Обґрунтовано плановий роздрібний товарооборот ресторану «Mada» на 2021 рік склав 22353,0 тис. грн. Розраховано штатний розклад та визначено необхідну кількість персоналу – 21 особу. Загальний фонд оплати праці ресторану «Mada» склав 2416,3 тис. грн. Сплановано поточні витрати закладу ресторанного господарства, їх вартість на плановий рік 15276,5 тис. грн.

10. Сформовано операційний прибуток у першому році функціонування закладу, який складає 2136,9 тис. грн., рівень рентабельності при цьому складає 11,9%. Сплановано основні економічні показники діяльності на перші п'ять років, оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту бургерної, який склав 2,9 роки. Отже, у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

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. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
9. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
12. Боженьова І. М. Особливості структури та управління товарооборотом закладів ресторанного господарства / І. М. Боженьова, В. В. Троян, Т.М. Молодовець. – Ст., 2013. – 2 с.
13. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
14. 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.
15. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» ден. фор. навч./Т.Є. Литвиненко. – К.: НУХТ, 2014. – 120 с.

16. 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
17. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
18. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
19. 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.
20. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
21. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
22. 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.
23. 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.
24. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2016. - 320 с
25. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
26. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. - К. КНЕУ, 2003 - 246 с.

27. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 304 с.

28. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2016. - 352 с.

29. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..

30. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010

31. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2015.-566 с.

32.Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2012. – 496 с.

33.NoReCa: 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.

34.Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com/maps/>

35.Впровадження НАССР в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.061.ua/news/2165696/vprovadzenna-nassr-u-zakladah-gromadskogo-harcuvanna>

36.Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>

37.Мінімалізм в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://news.24tv.ua/minimalizm_v_dizayni_interyeru_osoblivosti_stilyu_minimalizm_yak_zrobiti_n1137224

38.Неймінг як маркетингова стратегія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ni.biz.ua/13-10/45365.html>

39.Обладнання для ресторанів та кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://maresto.ua/>

40.Офіційний сайт вікіпедія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

41.Офіційний сайт Голосіївської районної в місті Києві Державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://golos.kievcity.gov.ua/>

42.Ресторани в Голосіївському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kiev>

43.Середземноморська кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://klopotenko.com/uk/cuisine/seredzemnomorska/>

44.Щодо запровадження НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nvppoint.com/uk/shhodo-zaprovadzhennya-nassr-u-zakladah-gromadskogo-harchuvannya/>

ДОДАТКИ

ДОДАТОК Б

Меню ресторану «Mada»

Найменування страви	Вихід, г
<i>Фірмові страви</i>	
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в коньяці	100
Крем-суп капуцино з шампіньонів з соусом дор блю	250
Стейк Рибай з запеченою картоплею під соусом «Рокфор»	200/100/30
Яловича вирізка фламбована коньяком, подається з соусом	170/30
Лимонний чізкейк	100
<i>Холодні закуски</i>	
Слабосолона сьомга з сиром Філадельфія	80/40
Карпачо з сьомги з каперсами	100/30
Тар-тар із лосося з каперсами, маринованим огірком та листям салату	80/20/20/10
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	200
Стейк-салат (листя салатів із мрамуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	170
Салат з телятиною дорблю та мигдалем	180
Салат «Цезар» з куркою під анчоусовим соусом	220
Салат з качиною філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	180
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	180
Салат грецький з в'яленими томатами та сиром фета	220
М'ясна дошка власного приготування (буженина су-від, м'ясний терін з фісташками, рулет курячий з омлетом та курагою)	250
Паштет з курячої печінки з цибульним мармеладом	100/20
Тартар з копченої оленини з вишневим соусом	120/30
Антипасті (прошутто, ковбаса сир-в'ялена власного виробництва, томат в'ялений, оливки)	150
Овочеве плато (помідори, огірки, болгарський перець, маслини)	60/60/60/20
Сирне плато (Грана Падано, Дор Блю, Камамбер, Пармезан)	240
<i>Гарячі закуски</i>	
Бургер з куркою та беконом	200
Бургер з Портобелло	200
Бургер з телячою котлетою та огірком	200
Курячі крильця з сирним соусом	130/30
Смажені на грилі мисливські ковбаски	140
<i>Супи</i>	
Томатний суп з мусом із сьомги	250
Український борщ з копченою підчеревиною	250
Сирний суп «Чаудер» з куркою та беконом	250
Гарбузовий суп з трюфельним маслом	250
<i>Основні страви</i>	
Ніжне філе лосося, томлене в соусі теріякі з хрусткою спаржею на пару	150/50
Смажене філе судака з кабачковими оладками та грибним соусом	150/80/30
Скумбрія-гриль з грибним соусом	160/30
Мідії запечені з соусом песто	120/30

Стейк Ті-бон (товстий і тонкий край яловичини з розділовою кісткою у вигляді літери «Г»)	300
Стейк Рібай (товстий край яловичини)	250
Стейк Антрекот (відбивна котлета з міжреберної частини яловичини)	250
Стейк Піканья (ростбіф із верхньої частини стегна, запечений на низькій температурі з травами на грилі)	250
Стейк Міньйон (центральна частина філейної вирізки)	250
Бараняча гомілка замаринована в суміші спецій, запечена	180/250
Шматочки яловичої вирізки тушковані з овочами	120/60
Теляче каре замариноване в винно-часниковому маринаді, гриль	200
Свинячі реберця з картоплею і лимоном	220
Медальйони із телятини в коньячно-перцевому соусі та зеленим ароматним маслом	150/50/15
Куряча гомілка на грилі (подається з овочами гриль: шампіньйони, цукіні, баклажани)	150/100
Кролик тушкований у білому вині з грибами	170
Качине філе на гарбузово-манговому пюре з журавлинним соусом	150/80/30
<i>Соуси</i>	
Фруктовий чатні	50
Винний соус з травами	50
Дзадзики	50
Імбирний соус	50
BBQ	50
<i>Гарніри</i>	
Картопляне пюре	200
Картопля смажена з білими грибами	200
Овочі гриль (цукіні, баклажани, паприка, томати)	250
Полента з пармезаном та зеленню	180
Різотто з пармезаном та вершками	200
Паста Феттучіні з копченим лососем	220
Паста Болоньез	200
<i>Солодкі страви</i>	
Шоколадний фондант (бісквітне тістечко з гарячою шоколадною начинкою і кулькою ванільного морозива)	110
Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	120
Чізкейк шоколадний	130
Наполеон класичний	140
Яблучний струдель з ванільним соусом	150
Торт «Лімончелло» з обліпиховим сорбетом	150
Мільфей з полуницею	110
Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	140
Фруктово-ягідне плато (ананас, виноград, ківі, яблуко)	60/50/50/50
Морозиво в асортименті: шоколад, ваніль, полуниця, карамель, фісташка	150
<i>Гарячі напої</i>	
<i>Кава</i>	
Рістрето	30
Еспресо	60
Еспресо допіо	120
Американо	120

Капучино	150
Латте	210
Мокко	210
Кава Раф	210
<i>Чай</i>	
Асам	200/400
Вишуканий бергамот	200/400
Чорний байховий з чебрецем	200/400
Ароматний жасмин	200/400
Ройбуш класичний	200/400
Журавлина з м'ятою	200/400
<i>Холодні напої</i>	
<i>Фреші</i>	
Апельсиновий	150
Грейпфрутовий	150
Ананасовий	150
Яблучний	150
Морквяний	150
<i>Безалкогольні напої</i>	
Лимонад мандариновий	200
Лимонад обліпиховий	200
Мохіто безалкогольний	200
Молочні коктейлі (класичний, шоколадний, полуничний, банановий)	200
Вода «Боржомі»	330
Вода «Моршинська» без/газ, слаб/газ	500
Вода «Perrier»	330
Вода «Coca-cola», «Fanta», «Sprite»	500
Сік «Сандора» в асортименті (вишневий, апельсиновий, яблучний, виноградний, персиковий, грейпфрутовий, ананасовий)	200/1000
<i>Алкогольні напої</i>	
<i>Горілка</i>	
Львівський стандарт	50
Немирів лайт	50
Немирів медова з перцем	50
Немирів Лекс	50
Фінляндія Класична	50
Фінляндія Журавлина	50
Грей Гуз	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>	
Закарпатський	50
Тиса	50
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>	
Баккарді 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
Ламбруско дель'Емілія напівсолодке, Італія	750
Мартіні Асті солодке Італія	750
Артемівське: бріут, напівсолодке біле, червоне	750
<i>Вино біле</i>	
Резерв де л'Об Пер Ансельм, сухе Франція	150/750
Рислінг Резерв, сухе Франція	150/750
Піно Гріджіо, 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
Цинандалі Тальяні Велі, сухе Грузія	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
Сапераві Тальяні Велі, сухе Грузія	150/750
Каберне Совіньон Сомельє, сухе Україна	150/750
<i>Пиво</i>	
Полтава Диканські вечори (темний лагер)	330/500
Oettinger WeissS (ліц., пшеничне нефільтроване)	330/500
Krusovice Svelte (ліц., світлий лагер)	330/500
Чернігівське світле	330/500
Чернігівське не фільтроване	330/500
Хайнекен темне	330/500
Хугарден Блонд	330
Корона світле	330
Крушовіце	330
Стелла Артуа безалкогольне	500

ДОДАТОК В**Денна виробнича програма ресторану «Mada»**

Найменування страви	Вихід, г	Кількість страв, шт.
<i>Фірмові страви</i>		
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в коньяці	100	15
Крем-суп капуцино з шампінйонів з соусом дор блю	250	11
Стейк Рибай з запеченою картоплею під соусом «Рокфор»	200/100/30	12
Яловича вирізка фламбована коньяком, подається з соусом	170/30	10
Лимонний чізкейк	100	13
<i>Холодні закуски</i>		
Слабосолона сьомга з сиром Філадельфія	80/40	30
Карпачо з сьомги з каперсами	100/30	32
Тар-тар із лосося з каперсами, маринованим огірком та листям салату	80/20/20/10	25
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	200	31
Стейк-салат (листя салатів із мармуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	170	34
Салат з телятиною дорблю та мигдалем	180	38
Салат «Цезар» з куркою під анчоусовим соусом	220	41
Салат з качиною філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	180	39
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	180	33
Салат грецький з в'яленими томатами та сиром фета	220	40
М'ясна дошка власного приготування (буженина су-від, м'ясний терін з фісташками, рулет курячий з омлетом та курагою)	250	27
Паштет з курячої печінки з цибульним мармеладом	100/20	22
Тартар з копченої оленини з вишневим соусом	120/30	38
Антипасті (прошутто, ковбаса сиро-в'ялена власного виробництва, томат в'ялений, оливки)	150	35
Овочеve плато (помідори, огірки, болгарський перець, маслини)	60/60/60/20	29
Сирне плато (Грана Падано, Дор Блю, Камамбер, Пармезан)	240	26
<i>Гарячі закуски</i>		
Бургер з куркою та беконом	200	31
Бургер з Портобелло	200	24
Бургер з телячою котлетою та огірком	200	32
Курячі крильця з сирним соусом	130/30	27
Смажені на грилі мисливські ковбаски	140	39
<i>Супи</i>		
Томатний суп з мусом із сьомги	250	11
Український борщ з копченою підчервиною	250	16

Сирний суп «Чаудер» з куркою та беконом	250	13
Гарбузовий суп з трюфельним маслом	250	15
<i>Основні страви</i>		
Ніжне філе лосося, томлене в соусі теріякі з хрусткою спаржею на пару	150/50	18
Смажене філе судака з кабачковими оладками та грибним соусом	150/80/30	22
Скумбрія-гриль з грибним соусом	160/30	15
Мідії запечені з соусом песто	120/30	21
Стейк Ті-бон (товстий і тонкий край яловичини з розділовою кісткою у вигляді літери «Т»)	300	19
Стейк Рібай (товстий край яловичини)	250	23
Стейк Антрекот (відбивна котлета з міжреберної частини яловичини)	250	19
Стейк Піканья (ростбіф із верхньої частини стегна, запечений на низькій температурі з травами на грилі)	250	20
Стейк Міньйон (центральна частина філейної вирізки)	250	18
Бараняча гомілка замаринована в суміші спецій, запечена	180/250	34
Шматочки яловичої вирізки тушковані з овочами	120/60	21
Теляче каре замариноване в винно-часниковому маринаді, гриль	200	29
Свинячі реберця з картоплею і лимоном	220	14
Медальйони із телятини в коньячно-перцевому соусі та зеленим ароматним маслом	150/50/15	17
Куряча гомілка на грилі (подається з овочами гриль: шампіньйони, цукіні, баклажани)	150/100	36
Кролик тушкований у білому вині з грибами	170	19
Качине філе на гарбузово-манговому пюре з журавлинним соусом	150/80/30	22
<i>Соуси</i>		
Фруктовий чатні	50	6
Винний соус з травами	50	10
Дзадзики	50	15
Імбирний соус	50	13
BBQ	50	17
<i>Гарніри</i>		
Картопляне пюре	200	12
Картопля смажена з білими грибами	200	10
Овочі гриль (цукіні, баклажани, паприка, томати)	250	13
Полента з пармезаном та зеленню	180	17
Різотто з пармезаном та вершками	200	21
Паста Феттучіні з копченим лососем	220	10
Паста Болоньез	200	9
<i>Солодкі страви</i>		
Шоколадний фондант (бісквітне тістечко з гарячою шоколадною начинкою і кулькою ванільного морозива)	110	12
Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	120	11
Чізкейк шоколадний	130	8
Наполеон класичний	140	15
Яблучний струдель з ванільним соусом	150	10

Торт «Лімончелло» з обліпиховим сорбетом	150	7
Мільфей з полуницею	110	11
Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	140	10
Фруктово-ягідне плато (ананас, виноград, ківі, яблуко)	60/50/50/50	8
Морозиво в асортименті: шоколад, ваніль, полуниця, карамель, фісташка	150	5
<i>Гарячі напої</i>		
<i>Кава</i>		
Рістрето	30	6
Еспресо	60	7
Еспресо допію	120	8
Американо	120	13
Капучино	150	5
Латте	210	9
Мокко	210	7
Кава Раф	210	6
<i>Чай</i>		
Асам	200/400	17
Вишуканий бергамот	200/400	21
Чорний байховий з чебрецем	200/400	18
Ароматний жасмин	200/400	10
Ройбуш класичний	200/400	14
Журавлина з м'ятою	200/400	12
<i>Холодні напої</i>		
<i>Фреші</i>		
Апельсиновий	150	10
Грейпфрутовий	150	5
Ананасовий	150	6
Яблучний	150	11
Морквяний	150	5
<i>Безалкогольні напої</i>		
Лимонад мандариновий	200	12
Лимонад обліпиховий	200	19
Мохіто безалкогольний	200	15
Молочні коктейлі (класичний, шоколадний, полуничний, банановий)	200	10
Вода «Боржомі»	330	5
Вода «Моршинська» без/газ, слаб/газ	500	11
Вода «Perrier»	330	3
Вода «Coca-cola», «Fanta», «Sprite»	500	14
Сік «Сандора» в асортименті (вишневий, апельсиновий, яблучний, виноградовий, персиковий, грейпфрутовий, ананасовий)	200/1000	33