

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:
БІЗНЕС-ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«OPEN KITCHEN» У МІСТІ КИЄВІ

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

Нагорняк
Юрій Сергійович

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Компанець Катерина
Андріївна

підпис керівника

Науковий консультант
д.т.н., проф.

Гніцевич Вікторія
Альбертівна

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 випускн кваліфікаційну роботу студентів

Нагорняку Юрію Сергійовичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: Бізнес проект ресторану формату «Open kitchen» у місті Києві.

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

“24 ” вересня 2020 р. № 2578

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 розробити бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу формату «Open kitchen» у місті Києві.

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проектування об'єкта ресторанного бізнесу формату «Open kitchen».

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

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	Гніцевич Вікторія Альбертівна		

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

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

- 1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера
- 1.2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування ресторанних технологій

- 2.1. Проектування операційних технологій
- 2.2. Проектування сервісних технологій

Розділ 3. Фінансовий план

- 3.1. Бюджет
- 3.3. Food cost
- 3.2. 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. 2020 р.	07.09.2019 р.- 10.09.2020 р.
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 28.12. 2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Компанець К.А
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент

Нагорняк Ю.С.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Нагорняк Юрій Сергійович виконав випускну кваліфікаційну роботу «Бізнес проект ресторану формату «Open kitchen» у місті Києві».

Відповідно до поставленого завдання, в першому розділі «Концепція закладу ресторанного господарства» обґрунтовано місце локації ресторану з відкритою кухнею, його неймінг та передбачувану атмосферу. Також розроблено його організаційний план.

У другому розділі «Проектування ресторанних технологій» представлено проектування операційних та сервісних технологій ресторану «Meatzers» у форматі «Open kitchen» у місті Києві зі спеціалізацією на німецькій кухні.

У третьому розділі «Фінансовий план» розраховано бюджет відкриття закладу, його Food cost та термін окупності.

Мета і завдання випускної кваліфікаційної роботи досягнуто і вона рекомендується до захисту.

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____ Компанець К.А.
(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу
Випускна кваліфікаційна робота студента _____ Нагорняка Ю.С.
(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)

“ _____ ” 2020 р.

ЗМІСТ

Вступ	7
Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства	9
1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера	9
1.2. Організаційний план	22
Розділ 2. Проектування ресторанних технологій	31
2.1. Проектування операційних технологій	31
2.2. Проектування сервісних технологій	42
Розділ 3. Фінансовий план	48
3.1. Бюджет	48
3.3. Food cost	51
3.2. Термін окупності	59
Висновки	64
Список використаних джерел	70
Додатки	75

ВСТУП

Актуальність теми. Скорочення попиту на ресторанный услуги під впливом суспільних викликів, пов'язаних із коронавірусною пандемією та загальним спадом економіки, обмеженістю у здійсненні подорожей досить серйозно впливає на ресторанный бізнес і зумовлює його до диференціації послуг. Одним із напрямів такої діяльності є впровадження формату «Open kitchen» – відкритої кухні.

Винесення кухні ресторанів і кафе на загальний огляд є зараз помітною тенденцією їх функціонування та розвитку. Відкрита кухня в ресторанах дає можливість гостю отримати задоволення від перебування в ресторані, починаючи від зорових і закінчуючи смаковими відчуттями. Відкрита кухня користується особливою популярністю, демонструючи високий професіоналізм шеф-кухаря, фрістайл-шоу, свіжість і якість використовуваних продуктів та інше. Наразі відкрита кухня – характерна риса часу і загальносвітовий тренд.

Дослідження проблем пов'язаних із розвитком ресторанного господарства присвячені праці А. Аветисової, В. Антонової, О. Борисової, Н. Власової, Т. Литвиненка, А. Мазаракі, В. Оспіщева, Г. П'ятницької, Н. П'ятницької, С. Ткачової, Л. Яцуна та інших. В їх роботах розглядаються питання функціонування та розвитку ресторанних закладів. Проте, аспекти діяльності закладів у форматі відкритої кухні практично не розглядаються українськими науковцями. Тому така проблема є актуальною та потребує вирішення.

Мета роботи: за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів розробити бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу формату «Open kitchen» у місті Києві. Для розкриття даної мети були поставлені і вирішені наступні завдання:

- розкрити локацію, неймінг та атмосферу закладу;
- обґрунтувати організаційний план;

- здійснити проектування операційних технологій;
- здійснити проектування сервісних технологій;
- розрхувати бюджет проекту;
- представити food cost;
- визначити термін окупності проекту.

Об’єкт дослідження: процес бізнес-проектування об’єкта ресторанного бізнесу формату «Open kitchen». **Предмет дослідження:** теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій у бізнес-проектуванні.

Методи дослідження. Методологічну основу дослідження складає системний підхід, в роботі використовувалися як загальнонаукові методи (аналіз, синтез, конкретизація, класифікація), так і спеціальні методи, зокрема, економіко-математичний, метод проектування, статистичний, метод порівняльного аналізу, спостереження.

Інформаційною базою дослідження стали наукові положення проектування бізнес-процесів, праці вітчизняних та зарубіжних вчених, аналітиків ринку з питань проектування ресторанних закладів, законодавчі та нормативні акти, якими врегульовані правовідносини в цій сфері.

Практичне значення одержаних результатів. Результати дослідження можуть бути використані у практичній діяльності при проектуванні ресторану відкритої кухні.

Публікації у наукових виданнях. Основні положення випускної кваліфікаційної роботи опубліковані у статті «Проектування та функціонування ресторану формату «Open Kitchen» у Збірнику наукових праць студентів КНТЕУ (додаток А).

Структура випускної кваліфікаційної роботи. ВКР складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел. Робота містить 40 таблиць, 5 рисунків. Обсяг основної частини роботи становить – 63 сторінки.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Концепція «Open kitchen» або «відкрита кухня» користується стабільним успіхом закордоном і в Україні. «Відкрита кухня є елементом різноманіття для залучення додаткового потоку гостей. Часто аналітики ресторанного ринку порівнюють формат відкритої кухні із театральною постановкою (рис. 1.1).

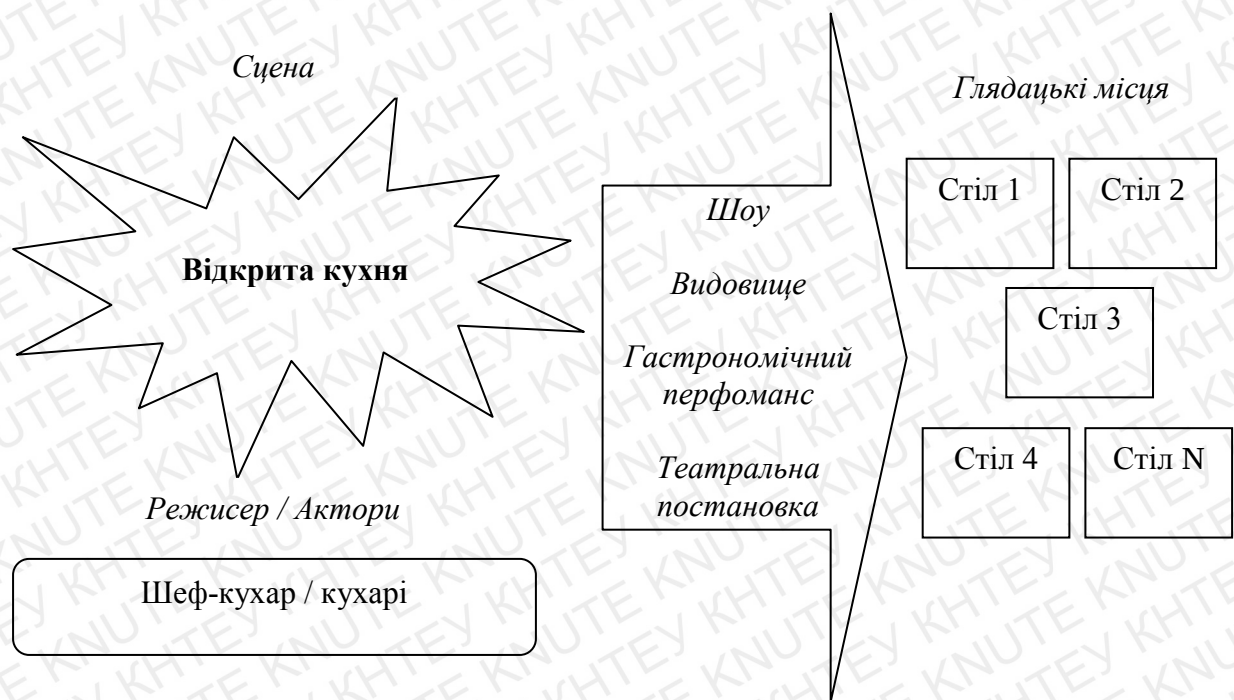


Рис. 1.1. Перетворення процесу приготування страв ресторану з концепцією «відкрита кухня» у театральну постановку

При грамотній реалізації проекту відкритої кухні процес приготування дійсно вражає. Злагоджена робота персоналу перетворюється в кулінарне шоу в режимі реального часу, за яким цікаво спостерігати. Багатьом гостям закладу просто цікаво, як з цілком звичайних продуктів виходять справжні кулінарні витвори, вони із захопленням дивляться, як кухарі працюють. Для гостей відкрита кухня як майстер-клас, шанс дізнатися секрети приготування і спробувати повторити побачене на власній кухні.

Велика перевага відкритої кухні в тому, що на підсвідомому рівні у гостей відпадають всі сумніви, адже напевно в інших випадках деякі споживачі думають, що якість продуктів є низькою і персонал працює абияк. А тут відвідувачі все бачать на власні очі. Тоді здійснюється перетворення процесу приготування в театральну постановку: відкрита кухня ресторану стає сценою, місця в обідньому залі – глядацькі, а «гастрономічні постановки» пройдуть під авторством і керівництвом режисера – шеф-кухаря.

Варто також зазначити, що ідея відкритої кухні однаково виграшна для різних форматів: піцерій і суші-барів, ресторанів з національним ухилом, фаст-фуду і закладів free flow. Специфічною особливістю відкритої кухні є те, що її функціонування базується на довіру відвідувача зі сторони власника, оскільки:

- фактично все виноситься на загальний огляд;
- задовольняється цікавість гостя;
- демонструється рівень закладу;
- необхідність бути в тонусі не тільки персонал, який постійно перебуває на виду, а й самого ресторатора: тут не може бути ніяких компромісів, пов'язаних з якістю техніки, обробки, вентиляції: важлива кожна дрібниця;
- це елемент чесності, відвертості з гостем - і якість продуктів, і високий рівень технологій, і бездоганна чистота.

Тому ідея open kitchen, як доказ безпеки, дуже важлива для різних концепцій ресторанів:

- недорогих, щоб залучити якомога більше гостей, готових стати постійними;
- ресторанів формату fine dining (преміум класу), оскільки відкрита кухня стає швидше елементом декору, джерелом інтерактиву та модним доповненням;
- у закладах фрі-фло (із системою самообслуговування) вона виконує технологічну функцію: тим самим забезпечується великий асортимент страв,

висока швидкість виробництва і необхідну якість їжі; відкрита кухня дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування, що дуже важливо в цьому сегменті, тому що більшість мереж з величезним оборотом працюють на напівфабрикатах

В Києві функціонує близько 50 закладів ресторанного господарства у форматі «відкритої кухні». Більшість із яких спеціалізується на грузинській, японській, азійській та італійській кухнях (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

**Основні заклади ресторанного господарства м. Києва,
що функціонують у форматі «відкритої кухні»**

Назва закладу	Місце-розташування	Тип кухні	Розмір середнього чеку, грн.	Оцінка
Авалон	Вул. Леонтовича, 3	європейська	500-900	5
Тануки	Вул. Златоустівська, 44/22	Японська, азійська	500-900	4,3
Шинок	Бул. Л.Українки, 28в	українська	250-500	5
Adelle	Вул. Велика Васильківська, 29	європейська	250-500	4,4
Г'm Burger	Вул. Басейна, 1-3/2	американська	До 250	4,1
Мацоні	Бул. І. Шамо, 10 Вул. Велика Васильківська, 114	грузинська	250-500	3,0
Suluguni	Пров. Музейний, 10	грузинська	250-500	4,7
Vapino	Вул. Басейна, 2	італійська	250-500	4,5
Whai Thai	Вул. Мечнікова, 5	азійська	До 250	3,5
Чорноморка	Вул. Ярославська, 5/2	європейська	250-500	4,7
Хачапури і Вино	Вул. Велика Васильківська, 57/3 Вул. Драгоманова, 29	грузинська	250-500	4,5

Отже, проект «відкрита кухня» може бути реалізований в будь-якій категорії закладів ресторанного господарства: від фаст-фуду до ресторану з національною кухнею. При формуванні дизайну велике значення має організація процесу з приготування їжі. Основними критеріями, якими керуються при організації робочого місця – це підбір необхідного кухонного обладнання, його компактність, надійність і естетичний вигляд. Сучасне

технологічне обладнання викликає у відвідувачів закладу довіру, проявляє у них інтерес до подій і збуджує апетит. Основна мета в реалізації дизайну «відкрита кухня» це – встановити між відвідувачем і закладом довірчі відносини і розвіяти всі сумніви з приводу професіоналізму персоналу та якості продуктів.

Спроекуємо ресторан з відкритою кухнею. Ресторан буде спеціалізуватися на німецькій кухні. Такий вибір зроблено оскільки в місті Києві небагато закладів німецької кухні і більшість з них є пабами: Портер паб, Соломянська броварня, Пивна дума, Натюрліх.

Проектований ресторан буде орієнтуватися не лише на пропонування німецьких алкогольних напоїв, а саме на німецьку кухню. Національна кухня Німеччини будується на трьох китах – ковбаски, квашена капуста і пиво. Ковбаски і сосиски – це предмет національної гордості, капуста, в німецькій кухні – всьому голова, а пиво настільки смачне, що на щорічне пивне свято «Октоберфест», приїжджають туристи з усього світу. Але, незважаючи на ці усталені бренди, місцева кухня не обмежується тільки цими продуктами. Варто зазначити, що в кожному регіоні країни є свої кулінарні особливості і оригінальні страви, які порадуять гурманів своєю різноманітністю, ґрунтовністю і відмінним смаком.

Отже, пропонується спроектувати ресторан на 60 місць зі спрямуванням на німецьку кухню. Назва проєктованого ресторану у форматі «відкритої кухні» – «Meatzers», вона полягає у тому, що німці славляться точністю, порядком, тому в даному ресторані – відкрита кухня, бо ми не соромимося бути відкритими та показувати професіоналізм наших кухарів. Ресторан передбачається розмістити у Святошинському районі, на вулиці Стеценка, де наразі здійснюється будівництво нових житлових кварталів «Лалаленд», «Арт Квартал Співоче», а також офісних споруд. До цього району тяжіють дороги у напрямі Ірпеня, Коцюбинського, Пущі-Водиці і так звана «Варшавська траса» (рис. 1.2).

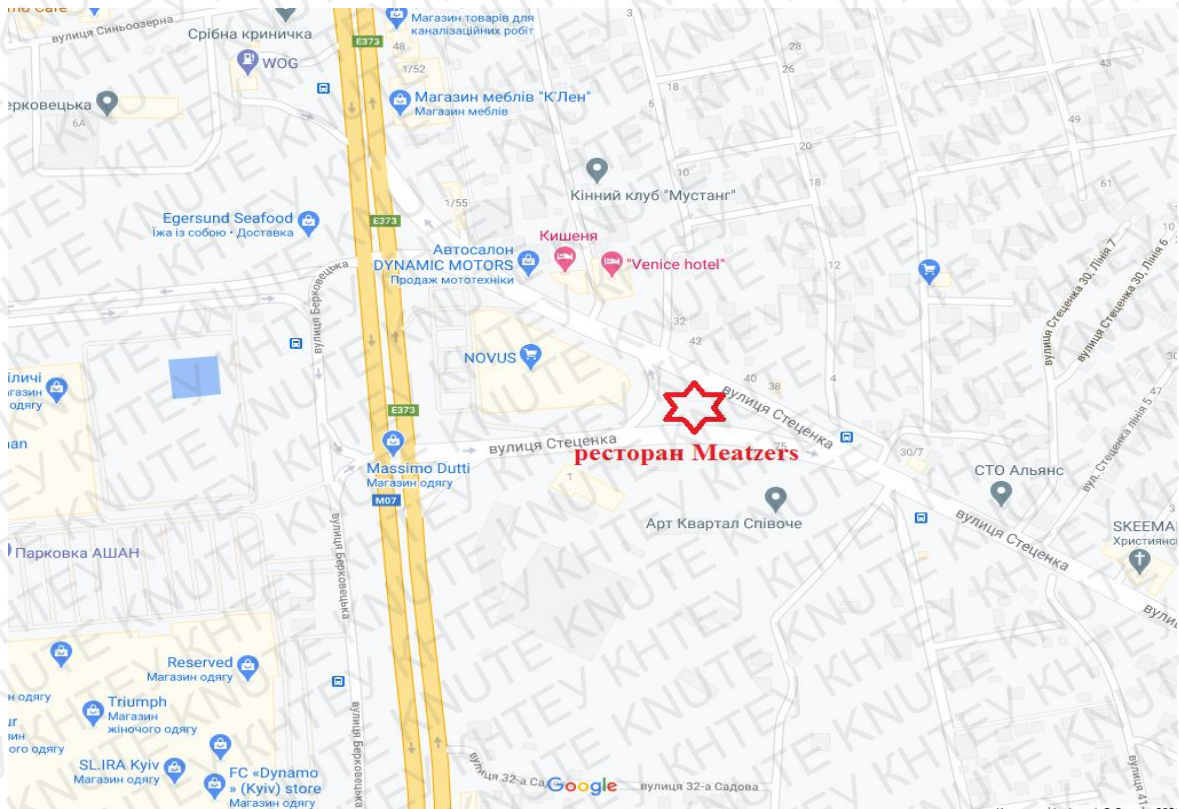


Рис. 1.2. Локація ресторану формату «Open kitchen»

Неймінгом ресторану обрано «Meatzers», що у загальному означає «мясо у німецькому звучанні (виконанні)». Розроблено фірмовий логотип підприємства (рис. 1.3), який плануємо представити на вивісці ресторану, уніформі персоналу, серветках та скатертинах.



Рис. 1.3. Логотип проектованого ресторану «Meatzers»

В Логотипі ресторану «Meatzers» задіяно силует класичного німецького будиночку, щоб створити атмосферу відкритої, домашньої, традиційної кухні. Шрифтове рішення виконано у класичному стилі, завдяки чому підкреслена, ідея ресторану. Для логотипу було обрано монохромну кольорову гамму, щоб підкреслити, німецький лаконічний стиль.

Розробляючи концептуальне меню для ресторану «Meatzers» акцент робиться на страви німецької кухні, а також особливу увагу приділено сировині та враховано її якість, свіжість, локальність, сезонність, відсутність тваринних продуктів, ГМО. Основною стратегією асортиментної політики є введення в меню новинок та фірмових страв і напоїв власного приготування у поєднанні з класичними стравами. Особливої уваги в ресторані «Meatzers» заслуговують фірмові страви: біфштекс sous vide з цибулинним пюре, корейка по-німецьки з солоними огірками, рулька по-баварськи в пиві, ягня sous vide з перловкою і шавлією.

На рис. 1.4 наведені позиції з меню ресторану «Meatzers».



Рис. 1.4. Позиції з меню ресторану «Meatzers»

Sous vide (су-від, що з французької означає «під вакуумом») – техніка приготування їжі, різновид пашотування, в якому їжа, запакована під вакуумом в полімерний пакет або скляну банку, готується на водяній або

паровій бані протягом тривалого часу (значно довше ніж час приготування традиційним способом, зазвичай від 1 до 7 годин, а в деяких випадках до 48, або більше) та при суворо контрольованій температурі. Температура значно нижче, ніж зазвичай використовується для приготування їжі, як правило, близько 55-60 °C для м'яса, та дещо вище для овочів. Намір полягає в тому, щоб готувати продукт рівномірно, гарантуючи, що він буде правильно приготований всередині та не перетриманий зовні, і утримає вологу.



Рис. 1.5. Приклади приготування страв методом sous vide (су-від)

До переваг ресторану із відкритою кухнею можна віднести:

- споживчий інтерес, оскільки відкритий простір має свої плюси;
- відносна економія простору, що дозволяє уникати зайвих переміщень і створює зручність видачі страв;
- ніяких дзвінків або швидкісного подолання маршруту «гість-кухар»;
- створення певної атмосфери, завдяки якій, ресторан наповнюється звуками, що створюють настрій; подібний ефект утворюється ще й завдяки взаєминам кухаря і гостя;
- формування оптимальних умов для приємних комунікацій «гість-гість», «кухар-гість»;
- перетворення перебування у ресторані на дружні візити та зростання обсягів обслугованих споживачів.

Розміри кухні у закладі із «відкритою кухнею», її зовнішній вигляд і функціональність залежать від індивідуальних особливостей закладу:

- загальної площі;
- категорії;
- дизайнерського оформлення;
- потоку відвідувачів;
- кількості і габаритів устаткування.

Кухня може бути повністю відкритою або відокремлена від відвідувачів склом, все залежить від виробничого процесу і можливостей закладу. Основна вимога при організації відкритої кухні, це широкий огляд для відвідувачів і комфортне розміщення посадочних місць.

Процес проектування відкритої кухні є досить складним і передбачає певні етапи (табл. 1.2). Якою буде відкрита кухня – питання є виключно індивідуальним: в залежності від вільної площі і дизайнерського оформлення. Вибір обладнання для кухні на сучасному ринку не є складним завданням. Найпопулярніше сьогодні рішення і таке рішення якраз буде використано у проєктованому ресторані «Meatzers» – винесення в зал невеликої частини виробничого процесу і робота «за склом». У цьому

випадку основний зал відділяється від кухні панорамним склом. Розстановка меблів і обладнання в обідньому залі і на кухні передбачає хорошу оглядовість для гостей і комфорт в роботі для шеф-кухарів.

Таблиця 1.2

Ключові етапи проектування відкритої кухні ресторану «Meatzers»

Етап	Деталі реалізації етапу
1. Визначення концепції закладу	Врахування індивідуального підходу
2. Із врахуванням площі та конфігурації закладу – вибір місця відкритої кухні, основного залу	Врахування дизайнерського оформлення
3. Винесення в зал певної частини виробничого процесу	Підбір обладнання
4. Виділення простору між відкритою кухнею і залом панорамним склом	Встановлення панорамного скла
5. Розстановка меблів і обладнання в обідньому залі	Врахування хорошої оглядовості для гостей і комфорт в роботі для шеф-кухарів
6. Підбір персоналу	Врахування емоційності, артистизму
7. Підбір продуктів	Врахування якості, свіжості

Відкрита кухня – це завжди додаткові витрати. Заклад з публічним цехом потребує орієнтовно інвестицій на 30% більше ніж на подібні заклади із закритим виробничим процесом. Площа кухні повинна бути досить великою для того, щоб в прайм-тайм люди не заважали один одному фізично. В результаті open kitchen забирає близько третини приміщення, скорочуючи число посадочних місць. Частково винесена кухня спрощує роботу і може стати альтернативним рішенням, хоча частіше такий вибір пояснюється не стільки сумою інвестицій, скільки геометрією залу і концепцією проекту. Так, в стейк-хаусі логічно «відкривати» зону готування м'яса, а в піцерії – піци.

У закладах з відкритою кухнею обладнання вже не може бути компромісним: воно не може бути низької якості – це обладнання від провідних країн-виробників. Причому, якщо кухня поділена на зони, то обладнання потрібно набагато більше. Крім чисто функціональних характеристик, обладнання повинне добре виглядати. Якщо у закритому виробничому процесі можна не дотримуватися певних праил, зокрима

чистоти, то у закладах із відкритою кухнею – ні. Крім того, техніка вимагає зручного і грамотного розташування, інакше кухарі неминуче будуть спотикатися один об одного або вибудовуватися в чергу до плити з одним варіантом підходу. Для організації робочого процесу на відкритій кухні потрібне професійне теплове, холодильне, нейтральне і технологічне обладнання для харчової промисловості, а також дотримання особливих санітарних умов. Спеціалізоване обладнання ресторану «Meatzers» повинно відповідати таким критеріям:

- функціональність і презентабельність: привабливий дизайн в цьому випадку вкрай важливий. Обладнання повинно бути естетичним – круглі або овальні острови теплових ліній, стильні холодильники, підсвічена стійка, установки зі скляними дверцятами для кращого огляду, стелажі полицні для кухні та багато іншого;
- максимальна зручність і компактність: простір кухні строго обмежено, при цьому кухарям доводиться виконувати безліч кулінарних операцій і функцій на малій площі;
- відкритість відповідно до концепції закладу: краща демонстраційна техніка – гриль, пароконвектомат, піч конвекційна зі скляними дверима.

Вентиляція в ресторанных закладах із відкритою кухнею передбачає значний обсяг витрат. Проте, якщо в закладі не встановити ефективну систему повітрообміну, гість буде насолоджуватися кухонними запахами. На відкритих кухнях витяжки характеризуються величезними потужностями, які створюють певний шум, а це додаткові витрати на звукоізоляцію. Тому важлива умова організації відкритої кухні ресторані «Meatzers» – установка витяжки та фільтрів. Система вентиляції необхідна, щоб у зал не потрапляли запахи з кухні. Витяжні парасолі встановлюють по всій стелі робочої зони кухарів. «Відкрита кухня» не може допустити пропуску в зал пари, жиру і кіптяви. Над тепловими установками варто вмонтувати потужне вентиляційне обладнання.

Розстановка техніки в ресторані «Meatzers» грає ключову роль. Кращий спосіб – острівне розташування, зручне для персоналу і не закриває огляд відвідувачам. Основна частина процесу приготування – обробка і підготовка продуктів – проходить в закритих цехах, а на відкритій кухні проводиться доготування і сервірування страв. Щоб ефективно використовувати площу приміщення, слід встановити виробничі кухонні столи. На них може розміщуватися теплове обладнання, при цьому всі продукти будуть у шеф-кухаря завжди під рукою. Відмінним рішенням стане модульне обладнання, вибудоване в одну лінію. Для зберігання посуду та інвентарю підійдуть невеликі шафи і стелажі.

Ще одна особливість, яку слід дотримуватися на відкритій кухні ресторану «Meatzers» – полки, столи, стелажі, на яких зберігається інвентар і посуд, не повинні кидатися в очі. Їх необхідно робити закритими, з дверцятами – це робить вигляд кухні більш естетичним в очах відвідувачів. Для оснащення кухні відкритого типу вибирають печі для випічки, хліба, барбекю, жарочні поверхні, апарати для приготування пончиків і млинців, гриль. Широко поширена практика доготування страв безпосередньо перед столиками, де сидять гості: фондю, фламбе і ін.

Особливим аспектом діяльності ресторану із концепцією «Open kitchen», і, відповідно, ресторану «Meatzers» є підбір персоналу. Основними проблемами в цьому аспекті є:

- не всі кухарі готові працювати на очах у безлічі глядачів;
- необхідний не тільки професіоналізм, але й артистизм, терпіння, стійкість до стресів і вміння швидко приймати рішення;
- щодо шеф-кухаря на відкритій кухні, то він не просто кухар, а ще й аніматор: він виконує свої основні обов'язки і разом з тим розважає публіку, дарує їй емоції, робить час очікування замовлення не нудним.

Кухарі є головними іміджмейкерами ресторану формату open kitchen. Кожен співробітник кухні повинен стежити за зовнішнім виглядом і дотримуватися кодексу поведінки, де помітна будь-яка неточність.

Передбачаються певні правила для персоналу ресторану «Meatzers»:

- зберігати охайний зовнішність та тримати уніформу в чистоті;
- не повертатися до гостя спиною;
- забути про себе і думати тільки про страву і відвідувачів;
- якомога менше розмовляти з колегами;
- пам'ятати про інші загальновідомі речі щодо етикету.

Артистизм кухаря і його вміння підтримати розмову тільки вітаються, але це вже в якомусь роді свехтребованія. Театральний талант більше необхідний шефу, якого з повним правом можна назвати обличчям закладу. Комунікабельність – річ, здавалося б, при відкритій кухні сама собою зрозуміла, але, як показує практика, не всім професіоналам вдається побороти природну соромливість. До того ж в ресторанах з автентичною концепцією трудяться іноземці, для яких російська мова хитромудрий і незрозумілий. Буває і навпаки: російський кухар не може відповісти на питання заїжджого гостя Вихід простий: не знаєш, що сказати - викликай підмогу.

У нинішніх умовах, коли персоналу катастрофічно не вистачає, подвійно складніше знайти співробітників, готових стовідсотково дотримуватися додаткових вимог. Готовність ця спочатку оцінюється на закритій кухні, і тільки за підсумками спеціальних тренінгів людині дозволяється «вийти в люди». Деякі мережеві проекти з великим оборотом створюють професійні навчальні центри, де готують працівників для теперішніх та майбутніх своїх закладів з відкритою кухнею. Причому, потрібне постійне навчання персоналу.

Технологічний розрахунок потужності підприємства виражено кількістю місць в залах, отже спочатку визначають чисельність людей що харчуються. Кількість тих, що харчуються, визначається за графіком завантаження залів, який складається з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості приймання їжі одним споживачем, орієнтованого коефіцієнта завантаження за кожну годину роботи закладу. Тривалість

прийому їжі одним споживачем залежить від типу закладу і методу обслуговування.

Коефіцієнт заповнення залу в різні години визначають на основі вивчення пропускної спроможності залу діючого підприємства, аналогічного проектуваному. Для закладів ресторанного господарства, що проектуються береться приблизне значення для різних годин роботи з урахуванням факторів, які впливають на кількість відвідувачів.

Концепція ресторану наведена в таблицях 1.3.

Таблиця 1.3

Концепція ресторану ресторану «Mitzers» на 60 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Ресторан, відкрита кухня
Кулінарне спрямування закладу	Німецька кухня
Місце знаходження:	Окрема будівля ресторану «Mitzers» у Святошинському районі (Берківці)
Контингент споживачів	Розосереджений (сім'ї з дітьми, школярі, студенти, мешканці та молодь району та ін.)
Формат закладу	Повно сервісний
Формат виробництва	Готові страви, асортимент гарячих та холодних напоїв
Режим роботи закладу Кількість місць	Ресторан 12:00-24:00, Ресторан – 60 місць
Особливості обслуговування розосередженого контингенту споживачів	Обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	Буде виконано у «німецькому» стилі

Ресторан працюватиме 12:00-24:00, такий режим роботи підприємства дозволить споживачам, не тільки вдень, а й в вечірній час користуватися послугами проектуваного підприємства.

Отже, до переваг ресторану «Mitzers» можна віднести: відкритий формат кухні; якість та свіжість продуктів; спрямованість на німецьку кухню і підвищення інтересу до неї; розміщення в районі із динамічним будівництвом житлових та офісних сподуд і недостатньою кількістю ректоранних закладів.

1.2. Організаційний план

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою, потрібно визначити учасників господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання та скласти перелік установчих (засновницьких) документів, який повинен відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі.

Процес створення закладу ресторанного господарства та організації управління проходитиме відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України. Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми повинен бути сформований пакет документації для утворення та реєстрації суб'єкта господарювання. Назви документів та змістове наповнення подані в таблиці 1.4.

Товариством з обмеженою відповідальністю визнається товариство, що має статутний фонд, розділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. ТОВ створюється учасниками, які несуть майнову відповідальність у межах особистого внеску в статутний фонд товариства. Статутний фонд товариства поділений на частки, розмір яких визначається установчими документами. Товариство несе відповідальність тільки своїм майном. Учасники товариства з обмеженою відповідальністю, які повністю сплатили свої вклади несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах особистого внеску.

Установчим документом товариства з обмеженою відповідальністю є статут. Згідно Господарського кодексу установчі документи повинні містити відомості про вид товариства, предмет й цілі його діяльності, склад засновників та учасників, склад та компетенцію органів товариства та порядок прийняття рішень, в тому числі питань, з яких необхідна однастайність або кваліфікована більшість голосів, відомості про розмір часток кожного з учасників, розмір, склад та порядок внесення ними вкладів.

Процедура утворення товариства з обмеженою відповідальністю проходитиме у відповідності до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Таблиця 1.4

Перелік документів на створення закладу ресторанного господарства у формі товариства з обмеженою відповідальністю

№ з/п	Назва документа	Змістове наповнення документів
1	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного фонду, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8	Рахунки про сплату внеску до статутного фонду.	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного фонду товариства.

Для початку засновники юридичної особи мають право зарезервувати назву юридичної особи строком на два місяці. Цей процес здійснюється протягом трьох робочих днів з дати надходження документів. До даних документів входять: заява, документ про підтвердження внесення плати за проведення резервування найменування юридичної особи у розмірі двох мінімумів доходів громадян, які не обкладаються податком.

Якщо у єдиному державному реєстрі найменування відсутнє, державний реєстратор протягом трьох робочих днів з дати надходження документів

вносить у Єдиний державний реєстр запис про резервування найменування юридичної особи та видає засновнику довідку, яка дійсна протягом двох місяців. Потім у виконавчому комітеті районної ради державної адміністрації міста видають свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи, з цього моменту товариство з обмеженою відповідальністю набуває статусу юридичної особи. Кожен з учасників товариства з обмеженою відповідальністю зобов'язаний внести до статутного фонду внесок у розмірі не менше 30% вказаного в установчих документах вкладу. Внесок до статутного фонду підтверджується документами, виданими банківською установою.

Внесками учасників та засновників ТОВ можуть бути будинки, споруди, обладнання та інші матеріальні цінності, цінні папери, права користування землею, водою та іншими природними ресурсами, будинками, спорудами, та інші майнові права (включаючи майнові права на об'єкти інтелектуальної власності), кошти, в тому числі в іноземній валюті.

Часткою учасника та засновника у статутному фонді ТОВ є внесок, оцінений у національній валюті України. Також створюється резервний (страховий) фонд у розмірі 25% статутного фонду ТОВ, й інші фонди, передбачені законодавством України або установчими документами ТОВ. Щорічні відрахування до резервного (страхового) фонду передбачається у розмірі 5% від суми прибутку ТОВ. Учасник товариства зобов'язаний повністю внести свій вклад протягом року після реєстрації підприємства. У випадку невиконання цього зобов'язання у визначений строк учасник сплачує 10% річних з недонесеної суми за час прострочки. Учасникам ТОВ, які повністю внесли свій внесок видається свідоцтво товариства

Головною задачею ресторану «Mitzers» є реалізація споживачам якісного ресторанного продукту із широким асортиментом страв німецької кухні та різноманітних напоїв, з максимально комфортним обслуговуванням і відкритістю.

Такж важливим завданням є зарекомендувати продукт закладу серед споживачів та підприємств-споживачів і встановити чітку позицію на ринку ресторанних послуг міста. Забезпечення роботи кожного підрозділу закладу, як єдиного цілого, для досягнення цілей підприємства, й як результат забезпечення трудового колективу закладу стабільною заробітною платою, різноманітними видами винагород, та її зростанням, отримання прибутку учасниками та засновниками товариства. Також до задач відносяться задоволення очікувань учасників діяльності закладу (табл. 1.5)

Таблиця 1.5

**Очікування учасників діяльності організації
закладу ресторанного господарства**

Зацікавлені сторони	Очікування
Власники	Дивіденди, капіталізація бізнесу, надійність інвестиційних вкладень
Система менеджменту	Адекватна винагорода, престижність статусу, збільшення влади
Трудовий колектив	Гарантія зайнятості, багато спрямовані види винагород, задоволеність працею
Зовнішнє середовище	Законність, підтримка соціальних програм, повне та своєчасне покриття податкової відповідальності, висока якість продукції та обслуговування, порядність та підприємницька шляхетність і відповідальність

В процесі розробки концепції управлінської діяльності ресторану «Mitzers» після формулювання задач необхідно визначити цілі, тобто що є конкретним станом окремих характеристик організації, досягнення яких є бажаним і обов'язковим, і на досягнення яких спрямована діяльність. Для формулювання стратегічних і тактичних цілей (табл.1.6) слугували результати розробок, що були проведені в розділах 1 та 2 та після підготовки економічного обґрунтування та сформульованої задач. Але подані цілі є лише частиною, оскільки напрями діяльності різнобічні і досить амбітні, а з досягненням основних виникають похідні цілі діяльності закладу.

Таблиця 1.6

Цілі ресторану «Mitzers»

Рівень ціле визначення	Змістове наповнення
Ринкові	Успішний вихід на ринок. Досягти оборотність столу 2–3 рази Досягти надання щоденно послуг 200 споживачам Здійснювати заходи по розширенню кількості споживачів Відкрити сторінки у соціальних мережах
Виробничі	Скоротити тривалість обслуговування відвідувачів при найвищій інтенсивності потоку відвідувачів і час чекання початку обслуговування. Не допустити в поточному році порушень трудової та виробничої дисципліни.
Фінансово-економічні	Забезпечити рівень рентабельності реалізації не менше 20,0% Забезпечити досягнення терміну окупності проекту до 3,5 років Досягти точку безбитковості закладу до 50,0%

Визначаємо функціональне навантаження представників кожного з рівнів менеджменту ресторану «Mitzers», що конкретизується відповідно до обраного різновиду організації і не може виходити за межі допустимого рівня компетентності (табл. 1.7)

Таблиця 1.7

Вимоги до рівня компетентності працівників ресторану «Mitzers»

Категорія посад	Функціональне навантаження	Приклади посад
Адміністративно-управлінський	Забезпечують загальне керівництво процесом функціонування та розвитку системи управління та прийняття управлінських рішень на всіх рівнях (керівники) збирають та обробляють управлінську інформацію та виконують функції підготовки та розроблення управлінських рішень (фахівці) здійснюють технічне та інформаційне обслуговування управлінських працівників, підготовку та оформлення документів, облік, контроль, господарське обслуговування (технічні спеціалісти)	Директор, бухгалтер, шеф-кухар, адміністратор

Продовження таблиці 1.7

Категорія посад	Функціональне навантаження	Приклади посад
Виробничий (операційний)	Забезпечення виконання основних видів діяльності, реалізації виробничо-технологічного процесу, контролювання за дотриманням технології виготовлення продукції, забезпечення максимальну якість продукції, що виробляється та реалізується	Кухар, офіціант
Допоміжний	Виконання функцій щодо обслуговування виробництва, торговельного та виробничо-технологічного обладнання.	Мийник посуду, прибиральник

При плануванні системи управління ресторану «Mitzers» було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;
- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на прямі накази.

Виходячи з вищевказаного робимо висновок, що пред'явлені вимоги як найкраще відповідають лінійній структурі управління підприємства. Але при проектуванні системи необхідно усунути такі вади, як перевантаження працівників вищого рівня.

Визначення кількості структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури буде проведено відповідно до обґрунтованого організаційно-правового статусу та побудованої виробничої програми закладу ресторанного господарства. Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці, і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Відповідно до організаційної структури, в табл. 1.8 представлено профіль людських ресурсів ресторану «Mitizers».

Таблиця 1.8.

Профіль людських ресурсів ресторану «Mitizers»

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Директор	1	30-35	постійно	5	Вища	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	2					
Виробничий (операційний склад)						
Адміністратор	2	25-30	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	4	23-28	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	1	21-25	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 3 розряду	2	21-26	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	10	19-23	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	19					
Мийник посуду	2	30-40	постійно	1	Повна середня	Сайти, агенції
Прибиральник виробничих приміщень	2	35-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, агенції
Гардеробник	2	35-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, агенції
Охоронник	2	35-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, агенції
Разом допоміжний персонал	8					
Разом по ЗРГ	29					

Далі наводимо стислі характеристики найбільш значущих посад, тобто комплексі вимоги то знань основних ланок функціонального процесу, та до вимог виконання ними своїх обов'язків, що є визначальними при прийнятті рішення про доцільність прийняття на роботу того чи іншого претендента та підписання контракту. Для ефективного управління рестораном «Mitzers» сформуємо систему оцінювання якості роботи окремих посад, визначаючи показники оцінювання, форму, методи та періодичність проведення заходів (табл. 1.9)

Таблиця 1.9

Система оцінювання основних працівників ресторану «Mitzers»

Посада	Критерії (показники оцінювання)	Форма оцінювання	Методи оцінювання	Періодичність оцінювання
Бухгалтер	Диференційована атестація	Письмова	Періодична позапланові	Через кожні 6 місяці
Адміністратор	Диференційована атестація	Письмова	Періодична позапланові	Через кожні 6 місяці
Офіціанти	Виконання посадової інструкції	Усна, письмова	Спостереження, тестування	Постійно
Кухарі	Виконання посадової інструкції	Усна, письмова	Спостереження, тестування	Постійно

Важливою фазою (функцією) управління ресторану «Mitzers» є облік і контроль надходження і вибуття товарно-матеріальних цінностей (товарів та предметів матеріально-технічного призначення на складах готової продукції та напівфабрикатів в експедиції). Облік товарно-матеріальних цінностей забезпечується завдяки обробці первинних документів, що відображають їх рух у закладі. Контрольна функція реалізується шляхом одержання різних довідок про надходження і вибуття товарів. Мета матеріально-технічного забезпечення виробництва полягає у:

- своєчасному забезпеченні всіх підрозділів закладу необхідними видами матеріальних і технічних ресурсів у достатній кількості й певної якості;
- сприянні покращенню використання ресурсів: скорочення виробничих циклів виготовлення продукції, скороченню обертання

оборотних засобів, забезпечення ритмічності процесів;

– постійному пошуку конкурентоспроможних постачальників конкретного виду ресурсу з метою підвищення якості «входу» закладу й спрямований на удосконалення матеріально-технічного забезпечення виробництва.

Планування матеріально-технічного забезпечення виробництва ресторану «Mitzers» включає комплекс робіт з аналізу витрат матеріальних ресурсів за звітний період, використання технологічного обладнання, а також розробку матеріальних балансів по видах ресурсів, джерелах надходжень і напрямках використання. Ці роботи виконуються економічною службою (наразі бухгалтером) закладу. Важливим для ресторану «Mitzers» є врахування закупівельної логістики – управління матеріальними потоками в процесі забезпечення постачання закладу ресторанного господарства матеріальними ресурсами. Ідея логістики – отримання додаткового прибутку від погодженості дій всіх учасників, вимагає, щоб персонал служби постачання прагнув реалізації цілей власного закладу не як ізольованого об'єкту, а як ланки всієї логістичної мікросистеми.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2.1. Проектування операційних технологій

Визначення прогнозованої кількості споживачів

Проектування операційних технологій ресторану на 60 місць з відкритою кухнею «Meatzers», що пропонуватиме страви німецької кухні, здійснюємо відповідно до схеми технологічного процесу закладу ресторанного господарства. Першою стадією якого є прогнозування кількості споживачів, що визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали ресторану. Результати прогнозування денної динаміки попиту ресторану «Meatzers» наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована добова динаміка відвідування ресторану «Mitzers» на 60 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
12:00-13:00	60	1,0	0,2	12
13:00-14:00	60	1,0	0,2	12
14:00-15:00	60	1,0	0,2	12
15:00-16:00	60	1,0	0,3	18
16:00-17:00	60	1,0	0,3	18
17:00-18:00	120	0,5	0,3	18
18:00-19:00	120	0,5	0,3	18
19:00-20:00	150	0,4	0,5	30
20:00-21:00	150	0,4	0,6	36
21:00-22:00	150	0,4	0,5	30
22:00-23:00	150	0,4	0,2	12
23:00-24:00	150	0,4	0,2	12
Всього відвідувачів за день				228
Оборотність				3,8

На основі прогнозування добової динаміки відвідування ресторану «Mitzers» на 60 місць визначено, що всього відвідувачів за день – 228 осіб, а денна оборотність місця становить 3,8 разів. Необхідно зазначити, що

середній норматив оборотності для ресторанів 2–3, проте, вважаємо, що формат відкритої кухні сприятиме дещо вищій оборотності.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах проведемо шляхом визначення кількості страв на одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали:

$$n = N \times m \quad (2.1)$$

Загальну кількість страв, що буде реалізовано рестораном «Mitzers» впродовж дня визначаємо на основі прогнозу денного обсягу реалізації продукції по групах (табл. 2.2). При цьому фірмові страви враховуються у числі страв основних груп.

Таблиця 2.2

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах
ресторану «Mitzers» на 60 місць**

Назва продуктів	Коефіцієнт споживання страв	Денна кількість страв, порцій
Холодні страви і закуски	1,9	432
Супи	0,18	41
Другі гарячі страви і закуски	1,2	274
Солодкі страви	0,4	91
Гарячі напої	0,3	68
Разом		906
Холодні напої, л	0,25	57
Фрукти, кг	0,05	11
Хліб (житній / пшеничний), г		11400 / 11400
Безалкогольні напої	0,06	14
Безалкогольні напої власного виробництва	0,1	23
Алкогільні напої, л	0,1	23
Пиво, л	0,025	6

На основі проведенню прогнозу денного обсягу реалізації продукції по групах ресторану «Mitzers» визначено, що заклад пропонує 906 страв власного виробництва. Інше – реалізація закупних товарів. На основі проведених розрахунків і з врахуванням асортименту реалізованої продукції розробимо виробничу програму (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

**Розрахункове меню (виробнича програма)
ресторану «Mitzers» на 60 місць**

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові		85
Біфштекс sous vide з цибулинним пюре	230/150	15
Корейка по-німецьки з солоними огірками	280/45	25
Рулька по-баварськи в пиві	300	25
Ягня sous vide з перловкою і шавлією	250/150	20
Холодні страви і закуски		432
Роль-мопс	100/50	30
Оселедець в сметані з яблуками і цибулею	240	45
Салат м'ясний	270	40
Салат овочевий з яйцем	270	35
Салат баварський з копченостями	260	35
Салат дрезденський	270	24
Баварська нарізка	190/100/30	48
Асорті сирів	270/40/30	26
Тар-тар з яловичини	110/20	25
Гарячі закуски		
Нюрнберзькі ковбаски	150	60
Вайсвурст	150	32
Каррівурст	150	32
Супи		41
Бульйон з яйцями по німецьки	300/20	8
Консьоме по німецьки	300	8
Суп гороховий з ковбасою		10
Суп цибульний з пивом	300	6
Гороховий суп з копченостями	300	9
Другі гарячі страви		189
Судак запечений під томатним соусом	200/100	10
Нога бараняча по німецьки	100/75	9
Біфштекс з сирого м'яса з яйцем зі свіжими овочами	120/100	8
Свиняча корейка на кості з тушкованою капустою	180/150	15
Баварська яловичина «Тафельшпіц»	150/150/50	12
М'ясо «Вогняний дракон»	210/80	10
Медальйони із яловичої вирізки в вершковому-грибному соусі	150/60	15
Яловичі шіккі, тушковані в червоному вині з овочами, свіжим тиміном, медом. Подаються з картопляним пюре	200/150	10
Теляча печінка по-берлінськи	150/150	8
Шніцель із м'яса телятини з картопляним пюре та маринованими корнішонами	180/100/50	10
Запечена рулька молодого ягня	600/150/100	10

Продовження таблиці 2.3

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Баранячий окорок, запечений з картоплею, цукіні та баклажанами	350	8
Каре ягня з картопляними човниками	150/220	8
Куряче філе з обсмаженими овочами, спеціями з додаванням пива	280	10
Фермерське курча	280/150	11
«Кноблаух» і запеченими помідорами черрі	120/50/100	8
Квашена капуста з сосисками та копченими ковбасками	160/100	27
Солодкі страви		91
Шарлот	125	20
Крем мигдальний	100/50	8
Фондан з грушею	250	10
Тарт з полуницею і ревенем	150	8
Вишневий штрудель з вишнею, корицею та кулькою морозива	130/50/30	12
Яблучний штрудель з морозивом та ванільним соусом	130/50/30	10
Ароматна груша в ніжному клярі з соусом «Гірамісу» та фруктами	250/50/30	10
Яблука в тісті по-німецьки	160	13
Гарячі напої		68
Чай чорний в асортименті	200	10
Чай зелений в асортименті	200	10
Кава Американо	180	12
Кава Капучино	200	10
Кава з шоколадом	150	10
Джорджия - джингл	150	8
Мокко-актив	150	8
Холодні напої		14
Апфельшорле	200	2
Фреш апельсиновий	200	4
Фреш яблучний	200	2
Фреш селеровий	200	2
Морз із журавлини	200	4
Фрукти		11
Виноград	100	2
Апельсини	100	3
Яблука	100	4
Груші	100	2
Хліб і хлібобулочні вироби		22800
Сирно цибульний пиріг	200	5000
«Пумпернікель» (чорний хліб з жита та патоки з щільним м'якушем)	100	4500
«Волькорнбронт» (хліб із цільно-зернового борошна)	100	4150

Закінчення таблиці 2.3

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
«Брецель»	100	5000
«Шмалець з часником»	100	4150
Безалкогольні напої		14
Вода мінеральна газувана	500	2
Вода мінеральна негазована	500	2
Боржомі	500	2
Кока-кола	500	1
Спрайт	500	1
Фанта	500	1
Сік Elbestern (в асортименті)	500	1
Сік Satower Mosterei (в асортименті)	500	1
Сік Hartinger Getraenke (в асортименті)	500	1
Мінеральна вода Riha Richard Hartinger Getraenke	500	1
Мінеральна вода Glashaeger Brunner	500	1
Напої власного виробництва		23
Фреш апельсиновий	200	6
Фреш грейпфрутовий	200	5
Фреш яблучний	200	6
Фреш моркв'яний	200	6
Винно горілчані вироби		23
Вино Гран Пале Совіньон (біле)	150	6
Вино Піно Гріджіо (біле)	150	5
Вино Гран Пале (червоне)	150	6
Вино Каберне Совіньон (червоне)	150	6
Пиво		6
Пиво Spaten Munchen	500	10
Пиво Spaten Dunkel	500	10
Пиво Franziskaner Wissbier	500	10
Пиво Franziskaner Wissbier Dunkel	500	10
Пиво Lowenbrau original	500	10
Пиво Lowenbrau Dunkel	500	10

Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах. На підставі даної таблиці буде проведений розрахунок складської групи приміщень.

Проектування складської групи приміщень

Складські приміщення служать для приймання і короткочасного зберігання продуктів, сировини і напівфабрикатів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за

габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Проектування процесу складування та зберігання товарів

ресторану «Mitzers» на 60 місць

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5÷100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,64
	Площа завантажувальної, м ²					6,0
2	Комора сухих продуктів	SC-158	2	1500	800	2,4
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					4,0
	Площа комори сухих продуктів, м ²					13,0
3	Комора винно-горілчаних напоїв	SC-158	1	1500	800	1,2
		Підтоварник ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH 11	1	1960	3160	6,19
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 11	1	1960	3160	6,19
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 11	1	1960	3160	6,19
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,136
	Площа приміщення комірника, м ²					6,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Проектування доготівельного цеху

Доготівельний цех, в якому здійснюється механічне обробляння овочів, фруктів, зелені та виготовлення м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів. Виробнича програма цеху, що розроблена на підставі виробничої програми ресторану, представлена в табл. 2.5. Робота цеху організована з 10.00 до 22.00. тривалість робочого дня 12 годин включаючи 0,5 год перерву.

Таблиця 2.5

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «Mitzers»

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Устаткування для доробки овочевих напівфабрикатів, обробки фруктів, зелені					
Стіл виробничий	Hikold HC3K-12/6Б	1	1200	600	0,72
Мийна ванна	Hikold HC01M-6/6БР	1	600	600	0,36
Полиця навісна	Hikold НПО-12/3	2	1200	600	-
Ваги електронні	CAS AD	1	350	300	-
Бачок для відходів	Hikold, Б-21	1	Ø	450	—
Машина для нарізання овочів/ на підставці	Zanussi TV 03	1	246/1000	563/600	0,6
Стелаж	Hikold HCK-12/6 Ц	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	Caroma 560	1	825	655	0,54
Раковина для миття рук	Hikold, РМ-400/350	1	400	350	-
Корисна площа овочевого відділення					3,94
Загальна площа овочевого відділення					14,0
Устаткування для доробки м'ясних і рибних напівфабрикатів, нерибних продуктів моря					
Стіл виробничий	Hikold HC3K-12/6Б	1	1200	600	0,72
Стіл з мийною ванною	Hicold HC31M-10/6БЛ	1	1000	600	0,6
Стіл під устаткування	Hikold HC3K-12/6Б	1	1200	600	0,72
Мийна ванна	Hikold HC01M-6/6БР	1	600	600	0,36

Продовження таблиці 2.5

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Полиця навісна	Hikold НПО-12/3	2	1200	600	-
Ваги електронні	CAS AD	2	350	300	-
Маринатор /на столі	VES VMR13	1	450	380	-
Бачок для відходів	Hikold, Б-21	1	Ø	450	—
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, м'ясо-розрихлювач) / на підставці	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	980/1000	770/1000	1,0
Холодильна шафа	Caroma 560	1	825	655	0,54
Корисна площа м'ясо-рибного відділення				3,94	
Загальна площа м'ясо-рибного відділення				14,0	

Загальна площа доготівельного цеху становитиме 28 м²

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Визначаємо кількість працівників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва овочевого цеху:

$$N_1 = n * t / 3600 \times T \times \lambda \quad (2.1)$$

Отже, в ресторані «Mitzers» працюватиме 7 кухарів.

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва згідно із запропонованою методикою, визначається для усього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах у такому співвідношенні (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «Mitzers» на 60 місць (у % від розрахункової чисельності)

Назва цеху	% працівників	Розрахунок для ресторану «Mitzers»
Доготівельний цех	20	2
Холодний цех	30	2
Гарячий цех	50	3
Разом	100	7

Проектування гарячого цеху

Гарячий цех є основним у закладі, його призначення полягає у здійсненні теплової обробки усіх продуктів і напівфабрикатів: супів, соусів, гарнірів, других страв, тощо. Виробнича програма гарячого цеху побудована на основі виробничої програми ресторану. Схема технологічного процесу гарячого цеху представлена в табл. 2.9.

Таблиця 2.9.

Схема технологічного процесу гарячого цеху ресторану «Mitzers»

Технологічні лінії	Виконувані операції	Використовуване обладнання
Лінія приготування супів	Варка бульйона	Плита
	Проціджування бульйону	Стіл виробничий
	Пасерування овочів	Сковорода
	Підготовка компонентів	Стіл виробничий
	Підготовка гарнірів до супів	Плита, пароконвектомат
	Варка супів	Плита
Лінія приготування других страв	Варка, припускання, тушіння, жарка, запікання	Плита, пароконвектомат
	Жарка у фритюрі	фритюрниця
	Протирання компонентів, подрібнення	Привіт із комплектом змінних механізмів
	Приготування пюре	Механізм для протирання
	Короткострокове зберігання продуктів	Мармити, стелажі виробничі
Лінія приготування соусів	Обжарювання кісток, пасерування муки, підпікання овочів	Плита, пароконвектомат
	Варка бульйона	Плита
	Проціджування бульйону	Сітка
	Пасерування овочів	Плита
	Підготовчі операції	Стіл виробничий
	Варка соусу	Плита
Лінія приготування солодких страв	Переробка фруктів	Стіл виробничий
	Запікання мучних виробів	пароконвектомат
	Протирання компонентів	Механізм для протирання

Цех починає роботу за дві години до початку роботи ресторану, режим роботи: 10.00 – 00.00. Розрахунок необхідного обладнання гарячого цеху представлено в табл. 2.10

Таблиця 2.10

**Розрахунок корисної площі гарячого цеху гарячого цеху
ресторану «Mitzers»**

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Hikold HC3K-12/8Б	3	1200	800	2,88
Стіл виробничий для устаткування	Hikold HC3-12/8	2	1200	800	1,92
Стіл з мийною ванною	Hicold HC31M-10/8БЛ	1	1000	800	0,8
Полиця настінна	ПН	4	1000	350	-
Блендер	GORENJE HB 804 QR	1	630	405	-
Раковина для миття рук	Hikold, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CWE 7745	2	345	327	—
Бачок для відходів	Hikold, Б-21	1	∅	450	-
Електрокип'ятильник	KE 50	1	450	450	0,20
Стелаж	Hikold HCK-12/6 Ц	1	1200	800	0,96
Гриль-піч	JOSPER HJX 25M	1	400	800	0,32
Плита електрична	LOTUS TPF-98ET	2	800	800	1,28
Плита для контактного смаження	AKO-90П	1	840	800	0,67
Пароконвектомат	Rational SCC 201	1	997	800	0,49
Холодильна шафа	GM 14/2G2S	1	1140	800	0,9
Мікрохвильова піч	Bartscher 610/836	1	483	425	-
Прилад Су Вид	Steba SV 200 Sous Vide Pro	1	285	415	-
Корисна площа					10,42
Загальна площа					35,0

Проектування холодного цеху

Виробничу програму холодного цеху розробляємо на основі виробничої програми ресторану. Вона включає холодні страви і закуски, солодкі страви і

фрукти. Схема технологічного процесу холодного цеху представлена в табл. 2.11.

Таблиця 2.11

Схема технологічного процесу холодного цеху ресторану «Mitzers»

Технологічні лінії	Виконувані операції	Використовуване обладнання
Лінія приготування холодних страв і закусок	Охолодження компонентів	Шафа холодильна
	Нарізання овочів і зелені	Стіл виробничий
	Нарізання гастрономічної продукції	Стіл виробничий
	Подрібнення	Блендер
	Змішування компонентів	Стіл виробничий
Лінія приготування солодких страв та напоїв	Охолодження компонентів	Шафа холодильна
	Нарізання фруктів	Стіл виробничий
	Збиття	Міксер
	Охолодження страв	Шафа холодильна

Розрахунок площі холодного цеху ресторану «Mitzers» представлено в табл. 2.12.

Таблиця 2.12

Розрахунок площі холодного цеху ресторану «Mitzers»

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	Tefcold CK 7210	2	1360	600	1,63
Стіл з мийною ванною	Hicold HC31M-10/6БЛ	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий для устаткування	Hikold HC3-12/6	2	1200	600	1,44
Раковина для миття рук	Hikold, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CWE 7745	2	345	327	—
Стелаж	Hikold HCK-12/6 Ц	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Hikold, Б-21	1	∅	450	—
Шафа холодильна з подвійним режимом	NF72DNF	2	800	700	1,12
Блендер (на столі)	Hamilton Beach HBB908-CE	1	165	203	-
Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280	—
Слайсер (на столі)	LADY 25GS	1	480	363	—

Продовження таблиці 2.12

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	довжина	ширина	Площа, м ²
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	ООО Торгмаш, УКМ 0,1	1	540	340	-
Корисна площа					5,51
Загальна площа					19,0

Також необхідно зазначити, що для відкритої кухні необхідно встановити панорамне скло.

2.2. Проектування операційних технологій ресторану «Mitzers»

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис. 2.1).

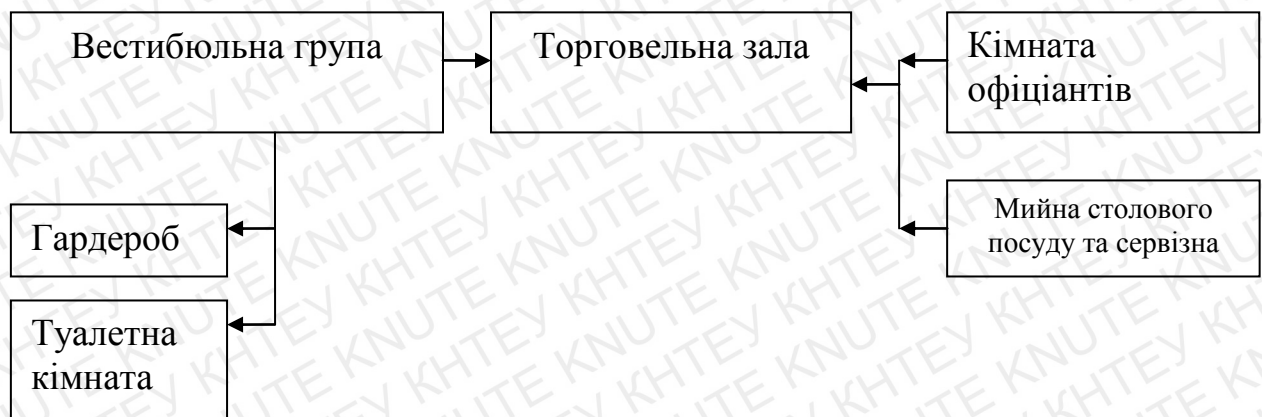


Рис. 2.1. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів ресторану «Mitzers»

Проектування приміщень для споживачів

Основними приміщеннями для споживачів ресторану є вестибюль (включаючи гардероб та туалетну кімнату), торговельна зала ресторану. Вестибюль слугує вхідною частиною закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів. Гардероб – призначений для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Туалетна

кімната проектується у тамбурах вбиралень в закладах з обслуговуванням офіціантами.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.16, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 2.13

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування ресторану «Mitzers»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль; Гардероб верхнього одягу; Санвузол;	Гардеробна стійка; Прилад для чищення взуття; Полиця для зберігання засобів гігієни	Гардеробник; Адміністратор; Відвідувач; Паркувальник; Охоронець
Послуги 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; Відвідувач; Бармен
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; Сервізна; Мийна столового посуду; Приміщення офіціантів	Торговельно-технологічне устаткування; Устаткування для забезпечення заходів для відпочинку	Офіціант; Відвідувач; Прибиральник торговельного залу; Мийник столового посуду

У таблиці 2.14 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 2.14

**Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування
ресторану «Mitzers»**

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль, у т. ч.:	27
- Гардероб	6
- Туалетні кімнати	10
Торговельна зала	132
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
Разом	169

Таким чином, визначено, що площа приміщень ресторану для обслуговування гостей складає 169 м². Основними видами меблів ресторану «Mitzers» є обідні столи, крісла, підсобні столи, вітрини. Кількість меблів та їх основні характеристики представлено в табл. 2.15, 2.16.

Таблиця 2.15

Характеристика меблів торгової зали ресторану «Mitzers»

Тип меблів	Розміри, мм	Ресторан
Столи двомісні, шт.	800×800	6
Столи чотиримісні, шт.	800×1200	9
Столи шестимісні, шт.	900×1500	2
Стільці ресторанні	400×500	60
Сервант для офіціантів	1150×750	2
Стіл для офіціантів	450×750	2
Візок офіціантський	400×600	2

У торговельній залі будуть розміщені дво-, чоти- та шестимісні столи, стільці ресторанні, столи та серванти для офіціантів.

Таблиця 2.16

**Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для
забезпечення процесу обслуговування ресторану «Mitzers»**

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	500×600	Для зберігання посуду, наборів, скла, протягом зміни	2
Стіл підсобний	800×1200	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	2
Візок офіціантський	500×400	Для транспортування страв і посуду	2

У проектованому закладі передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1}, \quad (2.2)$$

У ресторану «Mitzers» передбачається обслуговування споживачів офіціантами (1 офіціант може обслуговувати 15-20 місць), зустрічати та проводити до столів гостей буде адміністратор. У гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці.

Для ресторану «Mitzers» на 60 місць кількість офіціантів у зміну складає 5 осіб, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 10 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 2.17.

Таблиця 2.17

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану «Mitzers»

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	10
Прибиральник залу		2
Охоронець		2
Разом		18

Роботу по управлінню обслуговуючим персоналом буде здійснювати адміністратор. А загальна чисельність персоналу ресторану «Mitzers» представлена в табл. 2.18.

Таблиця 2.18

Зведена таблиця персоналу ресторану «Mitzers»

Посада	Кваліфікаційний розряд	Чисельність
Директор	-	1
Бухгалтер	-	1
Адміністратор залу		2
Кухар	III	2
Кухар	IV	1
кухар	V	4

Продовження таблиці 2.18

Посада	Кваліфікаційний розряд	Чисельність
Офіціант		10
Комірник		1
Мийник кухонного та столового посуду	-	2
Прибиральник	-	2
Гардеробник	-	2
Охоронець		2
Разом:		30

Чисельність співробітників ресторану «Mitzers» складе 30 осіб.

Таким чином, дотримано всі нормативні правила та норми проектування закладів ресторанного господарства. На основі СНіП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» визначаємо склад і площі приміщень закладу (табл. 2.19).

Таблиця 2.19

Склад і площі приміщень ресторану «Mitzers» на 60 місць

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибюль закладу	27
2	у т.ч. гардероб для відвідувачів	6
3	Туалетна кімната	10
4	Торговельна зала на 60 місць	132
Виробничі		
5	Доготівельний цех	28
6	Гарячий цех	35
7	Холодний цех	19
8	Мийна столового посуду і сервізна	15
9	Мийна кухонного посуду	6
10	Роздаткова	7
11	Камера для м'ясо-рибних напівфабрикатів	6,19
12	Камера для зберігання молочних продуктів, жирів, гастрономії	6,19
13	Камера для овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	6,19
14	Комора сухих продуктів	13
15	Комора вино-горілчаних напоїв	7
16	Завантажувальна	6
17	Комора мийної тари	6

Продовження таблиці 2.19

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м2
18	Комора інвентарю	4
19	Приміщення комірника	6
Адміністративно – побутові		
20	Офіс	16
21	Приміщення персоналу	8
22	Білизняна	5
23	Санвузли для персоналу	3
24	Гардероб для персоналу з душовими	12
Технічні		
25	Теплопункт	6
Всього корисна площа		405,6

Отже, на основі проведених розрахунків визначено, що корисна площа складає 405,6 м², відповідно визначимо:

$$S_p = 405,6 \times 1,15 = 466 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{зар}} = 466 \times 1,15 = 536 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо для роботи ресторану «Mitzers» на 60 місць будівлю площею 536 м².

РОЗДІЛ 3

ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

3.1. Бюджет

Основними операційними доходами ресторану «Mitzers» будуть доходи від реалізації ресторанного продукту (продукції власного виробництва та закупних товарів). Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг. Процес реалізації товарів (товарообіг) буде здійснюватися усіма можливими операціями. За результатами маркетингових досліджень було визначено рівень торговельної націнки закладу, яку було встановлено у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію. Було прийнято рішення встановлення наступних рівнів націнки 150,0%.

Наступним етапом проектування є планування товарообігу у розрахунку на день, місяць та рік. Обґрунтування обсягів реалізації закладу ресторанного господарства, що проектується, проводяться на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню. Так, як графік роботи закладу без вихідних, окрім одного санітарного дня на місяць, то загальна кількість робочих днів за місяць згідно нормативу складає 30 днів, а в рік – 360 днів. Тому при розрахунку товарообігу за місяць товарообіг за день перемножується на 30 робочих днів на місяць або на 360 за рік. Планування обсягів реалізації ресторану «Mitzers» здійснюється на основі розрахунків, що здійснюються у другому розділі, а саме: кількості страв, що реалізується у залі за день. Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів ресторану «Mitzers»**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1. Продукція власного виробництва	1090		133028		47890
Фірмові страви	85	285	24225	30600	8721
Холодні закуски	308	95	29260	110880	10534
Гарячі закуски	124	150	18600	44640	6696
Супи	41	65	2665	14760	959
Гарячі страви	189	220	41580	68040	14969
Солодкі страви та кондитерські вироби	91	58	5278	32760	1900
Чай	20	25	500	7200	180
Кава	48	35	1680	17280	605
Холодні напої власного виробництва	70	75	5250	25200	1890
Хліб власного виробництва	114	35	3990	41040	1436
2. Закупні товари	718		35380	258480	12737
Соки фруктові	114	25	2850	41040	1026
Вода мінеральна	114	20	2280	41040	821
Фрукти	70	58	4060	25200	1462
Хлібобулочні вироби	114	15	1710	41040	616
Алкогольні напої	153	90	13770	55080	4957
Пиво	153	70	10710	55080	3856
Разом	1808		168408		60627

Таким чином визначено, що денний дохід 168,5 тис. грн., а відповідно річний – 60627 тис.грн. (60 млн 627 тис.), в обсягах реалізації переважатиме продукція власного виробництва 47890 тис. грн. (78,0%), а, відповідно купівельних товарів – 12737 тис. грн (22,0%). Узагальнене планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів ресторану «Mitzers» представлено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів
ресторану «Mitzers»**

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	47890
2. Закупні товари	12737
Плановий роздрібний товарооборот	60627

Основним при розрахунку бюджету ресторану є визначення капіталовкладень. До них належить: будівництво будівлі ресторану, вартість обладнання, меблів, тощо. На основі проведених розрахунків визначено обсяги необхідних капіталовкладень. Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Склад, структура та вартість основних засобів ресторану «Mitzers»

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	48678
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	
2.1. Холодильне обладнання	765
2.2. Механічне обладнання	675
2.3. Теплове обладнання	654
2.4. Торговельне обладнання	324
2.5. Вимірювальні прилади	75
3. Меблі, інше офісне обладнання	521
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини, телефони	234
Разом	51926

Отже, первісна вартість основних засобів складає 51926 тис. грн. Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів та інших нематеріальних активів за допомогою прямолінійного методу по закладу наводимо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів ресторану «Mitizers»

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	48678	20	2 434
2. Машини, обладнання, меблі	3014	5	603
3. Інші	234	4	59
Разом	51926		3 095

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного ресторану «Mitizers» у перший рік складає 3095 тис. грн. на рік.

3.2. Food cost ресторану «Mitizers»

З метою визначення показника Food cost ресторану «Mitizers» необхідно провести розрахунки його доходів та поточних витрат.

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)). Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів. Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.5.

Таблиця 3.5

Планування собівартості реалізованої продукції ресторану «Mitzers»

Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	47890	150	28734	19156
Закупні товари	12737	150	7642	5095
Разом	60627		36376	24251

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 24251 тис. грн. за перший поточний рік діяльності.

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці, що був розроблений при складанні штатного розкладу. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Тому проведемо розривунок витрат на оплату праці ресторану «Mitzers» (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування фонду заробітної плати ресторану «Mitzers»

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн	Обсяг місячної заробітної плати, грн.	Річний фонд заробітної плати, тис.грн.
Директор	1	30000	2000	32000	384
Бухгалтер	1	28500	1000	29500	354
Разом адміністративний персонал	2				738
Адміністратор залу	2	20500	300	41600	499
Кухар III	2	15000	200	30400	365
Кухар IV	1	18000	250	18250	219
кухар V	4	21000	300	85200	1022
Офіціант	10	14000	250	142500	1710
Разом виробничий персонал	19			0	4553
Мийник посуду	2	8000	180	16360	196

Продовження таблиці 3.6

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн	Обсяг місячної заробітної плати, грн.	Річний фонд заробітної плати, тис.грн.
Прибиральник	2	8000	180	16360	196
Комірник	1	10000	200	10200	122
Гардеробник	2	8500	180	17360	208
Охоронець	2	10000	200	20400	245
Разом допоміжний персонал	9				846
Разом:	30				6137

Таким чином, фонд основної заробітної плати працівників ресторану «Mitzers» складає 6137 тис.грн. Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану «Mitzers» проводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Планування преміального та загального обсягу фонду заробітної плати ресторану «Mitzers»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП		Річний фонд заробітної плати, тис. грн.
		%	грн.	
Адміністративний персонал	738	15	111	849
Виробничий	4553	20	911	5464
Допоміжний персонал	846	10	85	930
Разом	6137		1106	7243

Таким чином, обсяг планового фонду оплати праці ресторану «Mitzers» складає 7243 тис.грн. (85,0% – основна, 15,0% – премії).

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок – 36,8%, військовий внесок 1,5%. Загальна сума відрахувань на соціальні заходи складає 2665 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за розрахунками, зведених у табл. 3.4, та загалом становлять 3095 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат був розрахований у інженерно-будівельному розділі. Визначаємо їх у вартісному відображенні результати наведені у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Mitzers»

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	22345	2,85	64
2.Витрати на опалення, Гкал	86	1692,91	146
3. Витрати води, м ³			0
Холодна	2134	22,99	49
Гаряча	198	97,89	19
Разом			278
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу)			606
Разом			884

Загалом витрати по 5 статті становлять 884 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу наводимо у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ресторану «Mitzers»

Група працівників	Кількість працівників за штатним розкладом, чол..	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2	1	2600	5
Оперативно виробничий персонал	19	3	2000	114
Допоміжний	8	2	1000	16
Разом	29			135

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі (табл. 3.10)

Таблиця 3.10

**Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів
ресторану «Mitzers»**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	60	3,4	235	56,8	13
Чашки	60	2,3	159	62,4	10
Столові	60	10,9	765	71	54
Десертні	60	4,2	297	56,7	17
Закусочні	60	4,6	325	57,9	19
2. Столові набори					
Виделки	60	10,9	765	30,6	23
Ложки	60	14,8	1035	28,6	30
Ножі	60	9,3	653	44,3	29
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	60	10,9	765	31,6	24
Стакани	60	2,4	171	61,9	11
Фужери	60	3,4	235	72,8	17
Бокали	60	3,9	270	76,3	21
Спецовниці	60	1,1	40	134,7	5
Скатертини	60	4,6	288	177,8	51
Серветки	60	20,4	1395	64,4	90
Разом					414

Загальна сума по статті 6 складає 549 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду. Для проектного закладу ресторану «Mitzers» орендна плата відсутня.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: витрати на придбання ліцензії на право здійснення

торговельної діяльності – 5,880 тис. грн.; реклама – 50,0 тис.грн; Разом витрати становлять 56 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу – 30,3 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції відсутні.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства включають обслуговування охоронним комплексом сигналізації, витрати на дану послугу коштують орієнтовно 1,5 тис. грн. на місяць, і загалом на рік становлять 18,0 тис. грн. Оплата праці охоронців закладена в розрахунку основного фонду оплати праці і здійснюється самостійно закладом ресторанного господарства.

Стаття 12. Інші поточні витрати, а саме: витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації = 1697,0 тис. грн., та інкасацію виручки – 1% від товарообігу = 60,0 тис. грн. Разом – 1757 тис. грн. Результати розрахунку по всіх статтях заносимо у таблицю 3.11.

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства – це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості – характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Маржинальний запас стійкості – це процентне співвідношення порогового товарообігу у точці беззбитковості діяльності до фактичного товарообігу. Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності ресторану «Mitizers»

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	24251
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	7243
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	2665
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	3 095
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів (ПВ)	884
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	459
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	—
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	56
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	30
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	—
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	18
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1757
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	—
Разом поточні витрати	40458

Розрахунки наведено у таблиці 3.12

Таблиця 3.12

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ресторану «Mitizers» на плановий рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	60627
2	Змінні витрати, у тому числі	24281
2.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	24251
2.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	30
3	Маржинальний дохід, тис. грн.	36346
4	Постійні витрати, тис. грн.	16177
5	Прибуток, тис. грн.	20169
6	Рівень змінних витрат, %	40
7	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	40501
8	Маржинальний запас стійкості, %	67
9	Рентабельність товарообігу, %	33

Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період. Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі Податкового кодексу України. Згідно нього ставка податку на прибуток у 2021 році буде = 18%. Крім того для визначення ефективності діяльності розраховуємо відносні показники рентабельності реалізації закладу в цілому на рік. Розрахунки зводимо у таблицю 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану «Mitzers»

Стаття	Разом за рік, тис.грн.
Чистий дохід від реалізації	60627
Поточні операційні витрати	40458
Фінансові результати (прибуток) від операційної діяльності	20169
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	20169
Податок на прибуток, 18%	3630
Чистий прибуток - можливий	16538
Рентабельність реалізації, %.	27
Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	7275
Чистий прибуток – плановий	16538

Проводячи діагностику отриманих результатів, можна зробити висновок, що можливий прибуток більший за необхідний. Це засвідчує, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки за перший рік діяльності підприємства. Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі: обсяг та структура доходів від реалізації, рівень націнки ЗРГ, обсяг та структура ресурсного потенціалу ЗРГ, обсяг, термін вводу, вартість основних засобів, чисельність та склад персоналу ЗРГ, прийнята система матеріального

стимулювання праці, рівень орендних платежів, інших витрат. Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Основні показники рентабельності ресторану «Mitzers»

№ пор.	Назва показника	%
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{PI}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} \cdot 100$	27,0
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{PIB}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} \cdot 100$	41,0

Оскільки фудкост (food cost) – це процентний показник собівартості інгредієнтів щодо виручки з продажів, то у даному випадку від становитиме 40,0%.

$$F_c = 24251 : 60627 \cdot 100 = 40,0\%$$

3.3. Термін окупності

Планування основних показників діяльності закладу ресторанного господарства на п'ять років

У попередніх пунктах розробки бізнес плану здійснюється обґрунтування основних показників діяльності на перший рік створення ресторану «Mitzers». Наступний етап планування – розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування основних показників діяльності на перші п'ять років проводимо для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій. Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою:

$$TO_{пл} = TO_{баз} \times I \div 100 \quad (3.1)$$

де : $TO_{пл}$ – товарообіг у плановому році, тис. грн.

$TO_{баз}$ – товарообіг у базисному році, тис. грн.

I – темп росту товарообігу у плановому періоді, %.

Для закладу ресторанного господарства, що проектується, темп росту товарообігу на усі чотири роки приймаємо у обсязі 5% річних. Планування чистого прибутку закладу здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності закладу, який досягає середньо галузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, приріст рентабельності на усі чотири роки закладається у обсязі 3% річних. Розмір амортизаційних відрахувань на перший рік беремо з табл. 3.4, а для подальших років використовуємо поправочний коефіцієнт – 0,90. Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

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

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.	Разом чистий прибуток та амортизаційні відрахування, тис. грн
	тис.грн.	середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн	середньорічні темпи зростання, %		
1-й	60627	—	16538	—	3095	19634
2-й	63658	5	17035	3	2786	19820
3-й	66841	5	17546	3	2507	20053
4-й	70183	5	18072	3	2256	20328
5-й	73692	5	18614	3	2031	20645
Разом	335002		87805		12675	100480

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

У процесі оцінки капітальних витрат по проекту та чистого грошового потоку ці показники повинні бути приведені до теперішньої вартості, тобто дисконтовані. За дисконтну ставку, що використовується визначимо річний

рівень інфляції, що склався в Україні. Капітальні витрати по проекту по роках, на перший рік були розраховані в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
ресторану «Mitzers», тис.грн**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	51926	19634	19634	17670	-34256
2		19820	39454	17838	-16417
3		20053	59507	18047	1630
4		20328	79835	18296	19926
5		20645	100480	18580	38506
Разом	51926	100480		90432	60062

Оскільки уже на третьому році експлуатації ресторану «Mitzers» бачимо, що чистий приведений дохід стає позитивним показником, тому модифікуємо цю таблицю на 3 роки (табл. 3.17).

Таблиця 3.16

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
ресторану «Mitzers», тис.грн**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	51926	19634	19634	17670	-34256
2		19820	39454	17838	-16417
3		20053	59507	18047	1630
Разом	51926	59507		53556	1630

Чистий приведений дохід за три роки експлуатації ресторану «Mitzers» становитиме 1630 тис. грн.

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.2)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

$$ID = 53556 : 51926 = 1,03$$

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

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

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \cdot 100, \quad (3.3)$$

де IP – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.

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

$$IP = 53556 : 3 : 51926 * 100 = 34,4\%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 34,4%.

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

$$ПО = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} \cdot n, \text{ роки} \quad (3.4)$$

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

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

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

$$ПО = 51926 : 53556 : 3 = 3,1 \text{ роки}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,1 роки.

Зведемо основні показники проектування ресторану «Mitzers» у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Зведені економічні показники проекту ресторану «Mitzers» на 60 місць

Показники	Одиниця виміру	Фактично
Капітальні витрати по проекту	тис. грн.	51926
Чистий дохід	тис. грн.	60627
Поточні витрати, з них:	тис. грн.	40458
Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	тис. грн.	24251
Витрати на оплату праці	тис. грн.	7243
Середня заробітна плата	грн.	20810
Чистий прибуток	тис. грн.	16538
Рентабельність реалізації	%	27,0
Рентабельність інвестиційного проекту	%	34,4
Термін окупності	років	3,1

ВИСНОВКИ

1. Основний критерій, яким керується гість при відвідуванні ресторану – це довіра. Особливо це стосується приготування страв, оскільки, відвідуючи ресторан гості сподіваються, що тут їх нагодують краще, ніж удома. Багатьох турбують питання санітарії та гігієни ресторану. Для того, щоб розвіяти сумніви своїх гостей багато ресторанів стали практикувати візуалізацію приготування страв. Робиться це за допомогою спеціального планування і оформлення дизайну ресторану. Тепер доступ до святая святих ресторану – на його кухню можуть отримати всі гості закладу.

2. Дизайн ресторану з відкритою кухнею надає відвідувачам унікальну можливість спостерігати за приготуванням страв. Завдяки такому підходу можна бути впевненим в якості приготування страв і професіоналізмі персоналу. В яких умовах готуються страви, з яких продуктів і в якому посуді – все це представлено на огляд широкому загалу. По суті, гості ресторану тепер є глядачами певної події, де дійовою особою виступає шеф кухар, а театральною трупкою – персонал. Ще недавно подібна форма обслуговування практикувалася тільки в західних країнах, але з часом це стало популярним і в нашій країні. Сьогодні «відкрита кухня», це не тільки форма обслуговування, але ще можливість проведення майстер класів з приготування страв, демонстрації технічних можливостей кухонного обладнання та організації презентацій. Тепер відкрита кухня – це тренд в сфері ресторанного бізнесу. Це може бути місцем навчання або місцем дозвілля, в колі своїх друзів. Для бажаючих навчитися готувати – краще ресторану з відкритою кухнею не придумаєш, оскільки там часто проводяться майстер класи з кулінарії.

3. За результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів розроблено бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу формату «Open kitchen» у місті Києві: ресторан на 60 місць німецької кухні «Mitzers». Представлено його локацію,

неймінг, атмосферу. Здійснено проектування операційних та сервісних технологій. На основі розрахунків визначено його фінансовий план. Для даного проєкту основна мета в реалізації дизайну «відкрита кухня» це – встановити між відвідувачем і закладом довірчі відносини і розвіяти всі сумніви з приводу професіоналізму персоналу та якості продуктів.

4. Отже, пропонується спроектувати ресторан на 60 місць зі спрямуванням на німецьку кухню. Назва проєктованого ресторану у форматі «відкритої кухні» – «Meatzers» – полягає у тому, що німці славляться точністю, порядком, тому в даному ресторані – відкрита кухня, бо ми не соромимося бути відкритими та показувати професіоналізм наших кухарів. Ресторан передбачається розмістити у Святошинському районі, на вулиці Стеценка, де наразі здійснюється будівництво нових житлових кварталів «Лалаленд», «Арт Квартал Співоче», а також офісних споруд. До цього району тяжіють дороги у напрямі Ірпеня, Коцюбинського, Пущі-Водиці і так звана «Варшавська траса».

5. Наймінгом ресторану обрано «Meatzers», що у загальному означає «мясо у німецькому звучанні (виконанні)». Розроблено фірмовий логотип підприємства, який плануємо представити на вивісці ресторану, уніформі персоналу, серветках та скатертинах. В Логотипі ресторану «Meatzers» задіяно силует класичного німецького будиночку, щоб створити атмосферу відкритої, домашньої, традиційної німецької кухні. Шрифтове рішення виконано у класичному стилі, завдяки чому підкреслена, ідея ресторану. Для логотипу було обрано монохромну кольорову гамму, щоб підкреслити, німецький лаконічний стиль.

6. Розробляючи концептуальне меню для ресторану «Meatzers» акцент робиться на страви німецької кухні, а також особливу увагу приділено сировині та враховано її якість, свіжість, сезонність, відсутність ГМО. Основною стратегією асортиментної політики є введення в меню новинок, фірмових страв і напоїв власного приготування у поєднанні з класичними стравами. Особливої уваги в ресторані «Meatzers» заслуговують фірмові

страви: біфштекс sous vide (су-від) з цибулинним пюре, корейка по-німецьки з солоними огірками, рулька по-баварськи в пиві, ягня sous vide з перловкою і шавлією.

7. Для ресторану «Meatzers» відкрита кухня стає швидше елементом декору, джерелом інтерактиву та доповненням, оскільки якою буде відкрита кухня – питання є виключно індивідуальним: в залежності від вільної площі і дизайнерського оформлення. Вибір обладнання для кухні на сучасному ринку не є складним завданням. Найпопулярніше сьогодні рішення і таке рішення якраз буде використано у проєктованому ресторані «Meatzers» – винесення в зал невеликої частини виробничого процесу і робота «за склом». У цьому випадку основний зал відділяється від кухні панорамним склом. Розстановка меблів і обладнання в обідньому залі і на кухні передбачає хорошу оглядовість для гостей і комфорт в роботі для шеф-кухарів. Відкрита кухня – це завжди додаткові витрати. Заклад з таким публічним цехом потребує орієнтовно інвестицій на 30% більше ніж на подібні заклади із закритим виробничим процесом.

8. Особливим аспектом діяльності ресторану із концепцією «Open kitchen», і, відповідно, ресторану «Meatzers» є підбір персоналу. Основними проблемами в цьому аспекті є: 1) не всі кухарі готові працювати на очах у безлічі глядачів; 2) необхідний не тільки професіоналізм, але й артистизм, терпіння, стійкість до стресів і вміння швидко приймати рішення; 3) щодо шеф-кухаря на відкритій кухні, то він не просто кухар, а ще й аніматор: він виконує свої основні обов'язки і разом з тим розважає публіку, дарує їй емоції, робить час очікування замовлення не нудним. Кожен співробітник кухні повинен стежити за зовнішнім виглядом і дотримуватися кодексу поведінки, де помітна будь-яка неточність. Передбачено дещо вищий рівень заробітної плати працівниками ресторану (15–21 тис.грн залежно від категорії), а також частішу змінність уніформи (не 2, а 3 форми у рік). Передбачаються необхідність дотримання певних правил для персоналу ресторану «Meatzers»: 1) зберігати охайний зовнішній вигляд та тримати уніформу

в чистоті; 2) не повертатися до гостей спиною; 3) якомога менше розмовляти з колегами; 4) пам'ятати про загальновідомі речі щодо етикету.

9. Отже, до переваг ресторану «Mitzers» можна віднести: відкритий формат кухні; якість та свіжість продуктів; спрямованість на німецьку кухню і підвищення інтересу до неї; розміщення в районі із динамічним будівництвом житлових та офісних сподуд і недостатньою кількістю ректоранних закладів. Головною задачею ресторану «Mitzers» є реалізація споживачам якісного ресторанного продукту із широким асортиментом страв німецької кухні та різноманітних напоїв, з максимально комфортним обслуговуванням і відкритістю.

10. На основі прогнозування добової динаміки відвідування ресторану «Mitzers» на 60 місць визначено, що всього відвідувачів за день – 228 осіб, а денна оборотність місця становить 3,8 разів. Необхідно зазначити, що середній норматив оборотності для ресторанів 2–3, проте, вважаємо, що формат відкритої кухні сприятиме дещо вищій оборотності. На основі проведеного прогнозу денного обсягу реалізації продукції по групах ресторану «Mitzers» визначено, що заклад прополнуватиме 906 страв власного виробництва, інше – реалізація закупних товарів. На основі проведених розрахунків і з врахуванням асортименту реалізованої продукції розроблено виробничу програму. Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах. На підставі даної таблиці проведений розрахунок складської групи приміщень. Також необхідно зазначити, що для відкритої кухні передбачено встановлення панорамного скла.

11. На підставі отриманих даних плануємо для роботи ресторану «Mitzers» на 60 місць будівлю площею 536 м². Визначено, що площа приміщень ресторану для обслуговування гостей складає 169 м². У торгівельній залі будуть розміщені дво-, чоти- та шестимісні столи, стільці ресторанні, столи та серванти для офіціантів. Кількість офіціантів у зміну

складає 5 осіб, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 10 осіб, а загальна чисельність співробітників ресторану «Mitzers» складе 29 осіб.

12. Основним при розрахунку бюджету ресторану є визначення капіталовкладень. До них належить: будівництво будівлі ресторану, вартість обладнання, меблів, тощо. На основі проведених розрахунків визначено обсяги необхідних капіталовкладень – первісна вартість яких складає 51926 тис. грн. З метою визначення показника Food cost ресторану «Mitzers» проведено розрахунки його доходів та поточних витрат. Розраховано денний дохід 168,5 тис. грн., а відповідно річний – 60627 тис.грн. (60 млн 627 тис.), в обсягах реалізації переважатиме продукція власного виробництва 78,0%, а, відповідно купівельних товарів – 22,0%.

13. Проведено постатейний розрхунок поточних витрат: собівартість реалізованої продукції складає 24251 тис. грн. за перший поточний рік діяльності; обсяг планового фонду оплати праці ресторану «Mitzers» складає 7243 тис.грн. (85,0% – основна, 15,0% – премії) та інші статті. А разом поточні витрати за рік – 40458 тис. грн. Оскільки фудкост (food cost) – це процентний показник собівартості інгредієнтів щодо виручки з продажів, то у даному випадку від становитиме 40,0%. За допомогою методу дисконтування, тобто приведення до теперішньої вартості отриманих коштів визначено показники ефективності проекту. Для цього зроблено розрахунки показників чистого прибутку і амортизаційних відрахувань на наступні 5 років. І визначено, що уже на початку третього року функціонування ресторан зможе покрити інвестиції, таким чином термін окупності проекту – 3,1 рік, що відповідає ринковим тенденціям.

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. Аналіз ринку громадського харчування Києва. 2019 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-kieva-2019-god>
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб. - 2016.
13. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
14. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородин. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
15. Ботштейн Б.Б. «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. – Опорний конспект лекцій. – Х. : ХДУХТ, 2017. - 120 с.

16. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова – Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Атлант, 2019. – 376 с.
17. Головне управління статистики у місті Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.ukrstat.gov.ua/p.php3?c=2697&lang=1>
18. Головні тренди у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendy-u-restorannomu-biznesi>
19. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
20. Гуляєва Н.М. Маркетинговий підхід до формування персоналу готелів. / Н.М. Гуляєва, О.В. Полтавська // Вісник КНТЕУ. - № 1, 2011. – С. 20 – 30
21. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.
22. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. - К.: Логос, 2012. – 365 с.
23. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
24. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
25. Європейський Стандарт Послуг (EuSS) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.eeigcertification.violettesun.su/euss/>.
26. 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.

27. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності // Економіка і суспільство. - 2018. – Вип. 14. – С.597-600
28. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. –248 с.
29. 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
30. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
31. Мазаракі А. Детермінанти ревеню менеджменту в готельному бізнесі / А. Мазаракі., М. Бойко, М. Кулик // Вісник КНТЕУ. – 2017. – №4(114). – С.66 -79.
32. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
33. 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.
34. Мельниченко С. Готельна мережа: вибір форми управління / С. Мельниченко, Т. Кудлай // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. - 2017. - № 3. - С. 38-47.
35. Міжнародний стандарт ISO 9001:2015.. [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kpms.ru/Standart/ISO9001_2015_DIS.htm
36. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
37. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.

38. 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.
39. 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.
40. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.
41. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
42. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
43. Полтавська О.В. Забезпечення ефективності функціонування підприємств готельного господарства/ О.В.Полтавська // Економіка і держава. – 2016. – № 11 – С. 25– 29.
44. Професійне торговельне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://torgoborud.com.ua/>
45. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: Підручник / О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка – ФОП Сисин О.В., 2014. - 432 с.
46. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
47. Секреты и тонкости нейминга. – Режим доступу: <https://dengodel.com/management/368-sekrety-i-tonkosti-neyminga.html>
48. Система НАССР [Текст]: довідник / В. Н. Биков та ін.; відп. В. Н. Сухов. – Л.: НТЦ «ЛеонормСтандарт», 2003. – 218 с.

49. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 [Текст]: ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009. – Чинний від 2009-07-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 19 с.
50. Стиль еко в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://samdizajner.com.ua>
51. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій. КНТЕУ, 2010
52. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
53. НАССР: Що означає введення світових стандартів якості для України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.chernihiv-oblast.gov.ua/news/2946/haccp>
54. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани та бари / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 312 с.
55. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
56. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
57. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. – Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.