

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

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

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

підпис студента

Осадчого
Павла Ігоровича

Науковий керівник
д.т.н., доц.

підпис керівника

Федорова
Діна Володимирівна

Науковий консультант:
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Піддубний
Володимир Антонович

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

підпис гарана

Федорова
Діна Володимирівна

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.
“ ” 2020 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студенту

Осадчному Павлу Ігоровичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: **Бізнес проект ресторану формату "Italian cuisine" у місті Києві**

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

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускної кваліфікаційної роботи:

Мета випускного кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект об'єкта ресторанного бізнесу.

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування ресторанних технологій	Піддубний В.А.		

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 ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

2.3 Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

3.2. Програма розвитку

ВИСНОВКИ

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.	28.10.2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	27.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	08.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	10.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020р.	11.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	05.09.2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	08.09.2020 р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	18.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	28.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедрі</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	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.	01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

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

8. Керівник випускної кваліфікаційної роботи, д.техн.н., доцент

Д.В. Федорова
(прізвище, ініціали)

(підпис)

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

Д.В. Федорова
(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

П.І. Осадчий
(прізвище, ініціали)

(підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

12. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу
Випускна кваліфікаційна робота студента _____

(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)

“ ”

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	9
1.1 Локація. Неймінг. Атмосфера	9
1.2 Організаційний план	17
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ.....	20
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	20
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності	22
2.3 Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції.....	30
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	37
3.1. Бюджет. Термін окупності	37
3.2. Програма розвитку	49
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	53
ДОДАТОК	57

ВСТУП

Актуальність теми. Розвиток ресторанного ринку України обумовлений посиленням конкурентної боротьби між підприємствами харчування, появою нових форматів закладів та використанням інноваційних підходів у діяльності підприємств ресторанного господарства країни. В існуючих умовах економічної кризи в Україні існує проблема не тільки підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства, а створення конкурентоспроможного підприємства, яке здатне надавати споживачам конкурентоздатні послуги та продукцію. Успішність закладу ресторанного господарства залежить від обраної стратегії, здатності використовувати внутрішні ресурси та стимулювати споживчий попит, орієнтуючись на потреби споживача.

Успішна діяльність і міцність позицій ресторану формату «Italian cuisine» на ринку України потребують необхідності постійного удосконалення існуючої продукції та послуг, а також відслідковування, аналізу й оперативного реагування на зміну умов і параметрів середовища бізнесу. Конкуренція обумовлює необхідність підвищення якісних характеристик продукції підприємства та сфери ресторанного господарства.

В основі роботи лежить проектування ресторану формату «Italian cuisine», що потребує детального планування, дієвим інструментом якого виступає процес бізнес-планування. Бізнес-план охоплює практично всі функціональні напрями підприємства, починаючи від детального опису технології бізнес-проекту і закінчуючи ґрунтовними фінансовими розрахунками ефективності господарювання. Тому його розробка і контроль реалізації (в подальшому) значно сприяє як підвищенню ефективності, так і зниженню ризиків у започаткуванні нових напрямів підприємницької діяльності.

Мета випускного кваліфікаційної роботи — за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та

маркетингових методів та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект об'єкта ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проекування об'єкта ресторанного бізнесу за форматом «Italian cuisine».

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства

Відповідно до мети випускного кваліфікаційного проекту поставлені завдання, які становлять конкретні послідовні шляхи вирішення проблеми і зазначені в завданні до проекту.

Методи дослідження. В роботі під час написання проекту було використано наступні методи дослідження: теоретичний (аналіз літературних джерел щодо теми дослідження) та емпіричний (аналіз результатів досліджень).

Інформаційною основою дослідження проекту є законодавчо-нормативні акти України, які регламентують діяльність підприємств, різноманітні навчальні посібники, підручники, монографії з питань корпоративного управління, стратегічного управління, менеджменту підприємств, маркетингу як вітчизняних так і зарубіжних авторів, а також статей періодичних видань щодо проектування закладів ресторанного господарства.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (Додаток А).

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Локація. Неймінг. Атмосфера

Дослідження динаміки ринку щодо збільшення обсягів реалізації показало, що сучасний сегмент ресторанів м. Києва перебуває у стані позиційного зростання, а це свідчить про активізацію діяльності ринку послуг ресторанів, загострення відносин між його учасниками. В останні роки споживачі надають перевагу закладам ресторанного господарства етнічного спрямування. Ресторани національної кухні пропонують різноманітні кулінарні страви, створені за традиційними рецептами або авторські страви шеф-кухарів певної країни.

За останніми дослідженнями 85% споживачів вибирають страви в етнічних ресторанах, структура яких представлена на рис. 1.1.

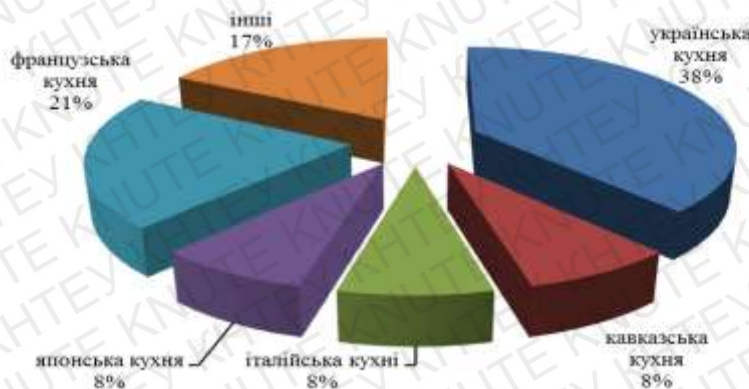


Рис. 1.1 Структура етнічних закладів ресторанного господарства України [25,29]

Ніша закладів ресторанного господарства з французькою та японською кухнею майже заповнена. Зазвичай, японська кухня представлена в форматі суши-барів. Кавказька кухня в останні роки втрачає популярність в Україні. Все більша кількість споживачів Києва обирає заклади ресторанного господарства формату «Italian cuisine». Італійська кухня – найбільш тиражована, найбільш популярна у світі.

Конкурентна перевага є порівняльною, тобто відносною, а не абсолютною, оскільки вона може бути оцінена лише методом порівняння певних характеристик, котрі мають вплив на економічну ефективність продажу. Першим етапом оцінки конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства формату «Italian cuisine» є оцінка конкурентів. Всього в Києві 425 закладів ресторанного господарства з елементами італійської кухні та 15 закладів дотримуються формату «Italian cuisine». Найпопулярнішими серед споживачів м. Києва є тракторія Tarantino Italian&Grill, Vero Vero, Bigoli, Pastateca тощо. Їх дослідження дозволить оцінити особливості ресторанних послуг даного формату (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Заклади ресторанного господарства формату «Italian cuisine»

в м. Києві [26]

Назва закладу	Адреса	Середній чек, грн.	Характеристика
Spezzo	Мережа закладів м. Києва: Русанівська набережна, 8 вул. Святошинська, 3 вул. Велика Васильківська, 32	800	Власна пекарня при ресторані і сироварня Сири (моцарелла, буррата, рикотта і страчателла) можна спробувати в моцарелла-барі. У кожному закладі - паста власного приготування. Працює гастрономічна лавка де можна купити пасту, сири, вино тощо. В меню ризотто, равіолі, стейки, запечена риба, полента і мінестроне за традиційними рецептами. За авторським рецептом готують чіабату і фугасу.
Tarantino Italian&Grill	Русанівська набережна, 10	650	Поєднання традиційної італійської кухні та авторської. Власна сироварня при ресторані. Піцу готують в неаполітанській печі на деревному вугіллі. Розважальна програма, майстер-класи для дітей
Руккола	Мережа закладів м. Києва (10 закладів): пр-т Перемоги, 33/1, вул. Сагайдачного, 22/1 вул. Крещатик, 24	500	Заклади розташовано в усіх районах м. Києва. Майстер-класи для дітей. Авторське меню. Дитяче меню. Власна сироварня з приготування

Продовження табл.1.1

Назва закладу	Адреса	Середній чек, грн.	Характеристика
Bigoli	Кловский спуск, 7А	500	Подають традиційну італійську пасту «Bigoli» на основі качиних яєць з гречаного або пшеничного борошна. Аутентичні страви. Моцарела бар. Гастрономічна лавка. Сировину постачають з Італії 2 рази на тиждень.
Сімейне кафе «Моменти»	Вул. Хрещатик, 13 Русанівська набережна, 10	250	В меню зроблено акцент на страви з локальної сировини: піца, брускети, равіолі.
Napule	вул. Мечникова, 9	420	Обладнання і сировина для приготування піци з Неаполя. Готують неаполітанську піцу за традиційними рецептами, що підтверджує отриманий ними сертифікат Associazione Verace Pizza Napoletana
Pastateca	вул. Льва Толстого 11/61	350	Пасту готують при споживачах по рецепту Дуччо Орландіні, концепт-шефа закладу із Флоренції. Пасту можна скомбінувати самостійно за допомогою послуги – «паста-конструктор». Авторські рецепти. В меню передбачено рекомендації по підборі вин до страв.

Майже все меню проаналізованих закладів включає пасту та піци приготовлені за традиційними рецептами («Napule», «Spezzo») або з авторськими розробками («Osteria Pantagruel», «Tarantino Italian&Grill», «Vero Vero»).

За даними проведених досліджень визначено, яким позиціям надають перевагу споживачі італійських ресторанів. Найбільшу питому вагу займає обслуговування в торгівельних залах – 52%, на другому місці це доставка страв на замовлення через мережу інтернет (рис. 1.2).

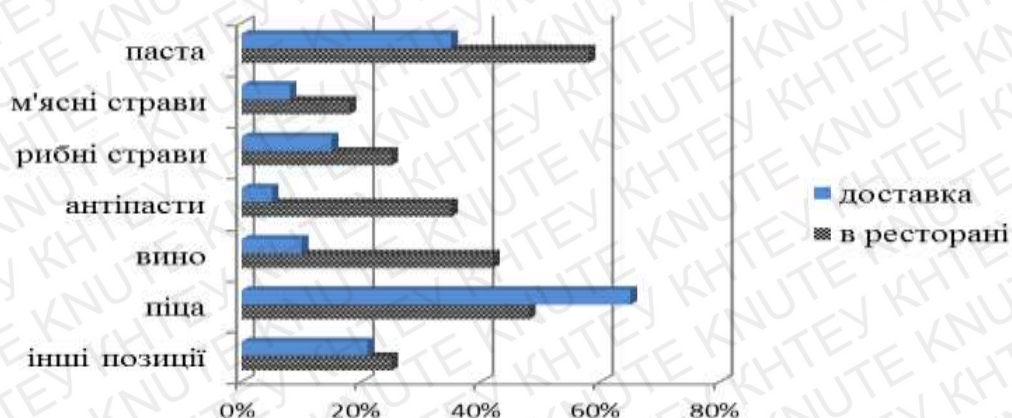


Рис. 1.2 Позиції в меню, яким надають перевагу споживачі формату «Italian cuisine»

Аналіз конкурентного потенціалу ресторанів у розрізі стратегічної сегментації за класом та місцем розташування свідчить про більш успішну адаптацію до конкурентного середовища ресторанів високих класів та тих, що розташовані у центрі міста. З цією метою проведено дослідження ринку комерційної нерухомості м. Києва для відкриття закладів ресторанного господарства (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Орендні ставки на ринку комерційної нерухомості в м. Києві [33]

Район, адреса	Площа, м ²	Ціна, грн.	Ціна за м ² , грн.
Оболонський район, вул. Архіпенко Олександра	320	182000	568
Печерський район, вул. Шелковична	375	228000	608
Печерський район, вул. Московська	310	265000	854
Печерський район, вул. Басейна	50	60000	1200
Печерський район, вул. Шта Руставелі	274	143000	522
Шевченківський район, просп. Перевоги	110	78400	712
Солом'янський район, бульвар Гавела Вацлава	296	106000	358
Голосіївський район, вул. Жилинська	260	223000	858
Дарницький район, вул. Олександра Мішуги	332	237000	714
Святошинський район, вул. Юри Гната	636	285000	448
Подільський район, вул. Сошенко	237	72000	304

Для відкриття сучасного і конкурентоспроможного ресторану потрібно приміщення на торгових вулицях міста так звані "приміщення формату «street retail» вакантність яких на ринку не більше 2-3%. З огляду на відсутність площ під будівництво та дефіцит якісних приміщень під заклади

ресторанного господарства, вакантні площі об'єктів з вдалою локацією і концепцією швидко розбираються та мають високі орендні ставки, які коливаються від 300 до 1200 грн за м² (рис. 1.3).

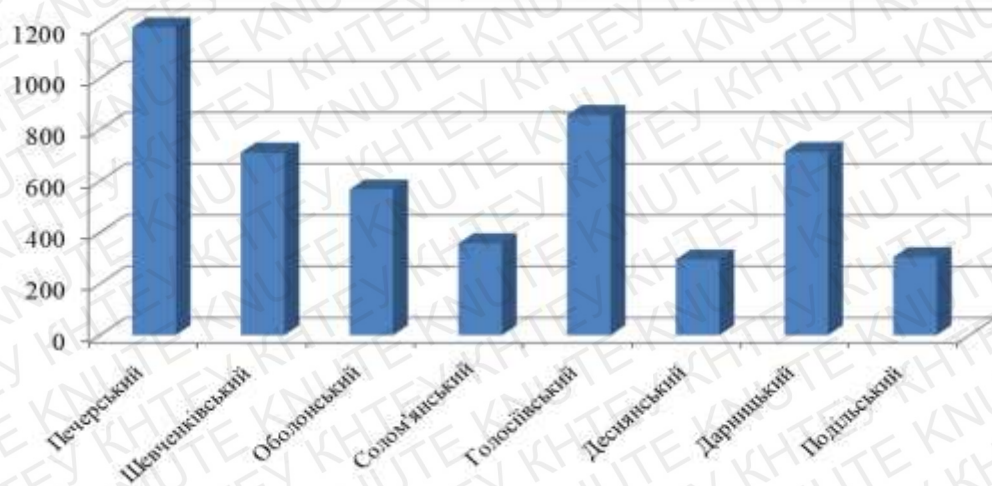


Рис. 1.3. Ціни за оренду приміщення м² під заклад ресторанного господарства по районах м. Києва

Проаналізувавши ринок комерційної нерухомості та привабливість районів з огляду на споживчий попит для проектування закладу формату «Italian cuisine» обрано Шевченківський район м. Києва.

Територія Шевченківського району займає площу 2,7 тисяч гектарів, де проживає 220 тисяч осіб. Сьогодні він поєднує в собі високопродуктивну промисловість і будівництво, поліграфічне виробництво і розгалужену торгівлю, охорону здоров'я і сферу побутового обслуговування, широку мережу навчальних закладів та закладів культури. На території району понад 50 держав світу розташували свої посольства та представництва, в тому числі офіційне дипломатичне представництво Італійської Республіки (вул. Ярославів Вал, 32Б).

Планується орендувати приміщення під ресторан по вул. Олеся Гончара, 67. Це приміщення розташоване в центрі міста поруч з національним цирком України, ТЦ «Україна», банком Аккорд та недалеко від парку ім. Тараса Шевченка [4]. Прямими конкурентами ресторану формату

«Italian cuisine» є такі заклади, як «Мигдаль», «Турка на Гончара», «Радіо Тбілісі» та інші (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Конкурентне середовище ресторану формату «Italian cuisine»

Назва	Адреса	Режим роботи	Характеристика
Мигдаль Coffee Room	Вул. Гоголівська, 1-3	8.00-20.00	Кав'ярня спеціалізується з приготування натуральної, обсмаженої кави: капучино, еспreso, лате, Long Black, Flat White тощо. До кави пропонують салати, бургери, супи, десерти. Оригінальний дизайн: барна стійка виконана з величезної кількості різнокольорових кубів, що створюють відчуття мозаїки.
Турка на Гончара	Вул. олеся Гончара, 32а	8.00-20.00	Кав'ярня, в меню кава, какао-напої та чай. Невеликий асортимент десертів.
Just C.A.F.E.	вул. Богдана Хмельницького, 39	6.00-21.00	Меню ресторану: французька, середземноморська, італійська та японська кухні. Це місце для проведення конференцій і ділових зустрічей. Стильний інтер'єр, висока кухня.
Радіо Тбілісі	вул. Дмитрівська, 9-11	11.00-23.00	Ресторан грузинської кухні. Проведення ділових зустрічей та сімейних обідів.
Kitaika	вул. Золотоустівська, 16	12.00-23.00	Ресторан китайської кухні. Оригінальний дизайнерський інтер'єр закладу відтворює атмосферу гучної китайської вулиці
Портер-паб	вул. Жилянська, 107	11.00-02.00	Наявність власної броварні, де виготовляють фірмове пиво: медове, пінне або темне пиво «Дядя Вася», світле.
Палата №6	вул. Бульварно-Кудрявська, 31а	11.00-02.00	Концептуальний ресторан-бар. Меню складається з популярних страв європейської кухні
Пауль	вул. Ярославів Вал, 26,	9.00-22.00	Кафе-кондитерська з французькою кухнею. Спеціалізація: випікання хліба і булочних виробів
Чанг	вул. Ярославів Вал, 23	11.00-23.00	Демократичне бістро з гастрономічною в'єтнамською їжею. Наявність електронного меню

Основну конкуренцію складатимуть заклади ресторанного господарства, що мають схожий асортимент, цінову політику та спрямовані

на ті самі цільові сегменти споживачів. Провівши дослідження ринку ресторанних послуг (табл. 1.3), можна стверджувати, що конкурентом може бути тільки Just C.A.F.E., оскільки він позиціонує себе як ресторан з французькою, італійською, японською кухнями. Але аналіз меню закладу показав, що італійські страви представлені всього декількома позиціями – «равіолі з креветками», «різотто з білими грибами», «спагеті Carbonara». Тому даний заклад не може бути прямим конкурентом для проектуемого ресторану формату «Italian cuisine». Враховуючи вищевикладене, можна зазначити, що майбутній заклад є доцільним для будівництва в Шевченківському районі.

При проектуванні закладу ресторанного господарства важливим є розроблення власного оригінального імені. Якщо назва не приваблива або не зрозуміла, то швидше за все, вона не відкладеться в пам'яті. При правильному виборі назви можна відобразити специфіку підприємства, ідентифікувати заклад, його продукцію та послуги, підкреслити новизну, особливості функціонування та конкурентні переваги. Професійно розроблена комплексна система заходів по розробці неймінгу дозволить сформувати позитивне перше враження, символізуватиме якість та унікальність товарів та послуг закладу. Це дозволить зробити вражаючим перше враження і запам'ятатись споживачу.

Для відображення специфіки ресторану формату «Italian cuisine», запропоновано назву «Cielo e Terra». Розроблено фірмовий логотип закладу (рис. 1.4).



Рис. 1.4 Логотип ресторану італійської кухні «Cielo e Terra»

Легенда ресторану «Cielo e Terra» (основна концептуальна ідея) – яскравий концептуальний заклад з сучасними технологічними новинками в дизайні та обслуговуванні закладу в поєднанні з вишуканими, смачними стравами італійської кухні (авторськими та традиційними) та напоями.

Фірмовий слоган закладу: «смак італійських емоцій дозволяє відірватись від землі»

Концепція ресторану «Cielo e Terra» в Шевченківському районі м. Києва – це італійська кухня на кожен день. В закладі зроблено акцент на затишну атмосферу, щоб споживачі відчували себе комфортно, наче в невеличкому італійському містечку де все налаштовує на відпочинок та неквапливі ділові зустрічі.

В закладі буде впроваджено комунікаційну політику: розроблено рекламу, сайт закладу, передбачено акції (рис. 1.5), організацію свят, зв'язки з громадськістю, персональний продаж, стимулювання збуту (рис. 1.5)



Рис. 1.5 Акційні пропозиції доставки страв з ресторану

Інтер'єр ресторану виконано в європейському стилі. В якості базового матеріалу вибрано білений дуб, який вносить ноти старовини і благородства. З нього виготовлено стелажі, вітрини, корпусні меблі. Білі меблі гармонійно поєднуються зі стелею, яка декорована ліпниною викрашеною в сірий колір.

В інтер'єрі присутні деталі пов'язані з пастою та вином. На полицях стелажа із вибіленого дубу висталено банки з пастами та соліннями, які додають національного колориту закладу. Найважливішим є формування у споживачів емоційного стану позитивних вражень, викликати здивування і

захоплення, не залишити байдужим. Атмосфера закладу створює приємне проведення часу.

1.2 Організаційний план

Для надання легітимності діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проектного ресторану «Cielo e Terra» на 50 місць у м. Києві обрано форму властості ТОВ (Товариство з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «Cielo e Terra».

Рішення про створення ТОВ оформлюється протоколом загальних зборів засновників товариства, який підписують обрані на зборах секретар та голова.

На першому засіданні учасник формують Стату підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Також, в статуті містяться положення щодо органів управління ТОВ та їх повноважень, розміру внесків учасників до статутного капіталу, видів діяльності, для здійснення яких Товариство створюється. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню.

Відповідно до ч. 1 ст. 31 Закону про ТОВ загальні збори учасників скликаються:

- 1) з ініціативи виконавчого органу товариства;
- 2) на вимогу наглядової ради товариства;
- 3) на вимогу учасника або учасників товариства, які в сукупності володіють 10 або більше відсотками статутного капіталу товариства.

На першому етапі створення ТОВ потрібно призначити директора ТОВ вказати його дані в реєстраційних документах підприємства та провести

державну реєстрацію юридичної особи на підставі статті 24 Закону України "Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців", перелік документів:

1. Заповнена реєстраційна картка:
 - реєстраційна картка (Форма 1).
2. Рішення засновників створення юридичної особи (*примірник оригіналу, ксерокопія, нотаріально засвідчена копія*):
 - протокол загальних зборів засновників.
3. Два примірники установчих документів:
 - статут прошивається, пронумеровується та підписується засновниками.

Статутний капітал ТОВ «Cielo e Terra» сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади учасники встановить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою ". Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України.

Статутний капітал ТОВ «Cielo e Terra» має складатись із грошових та матеріальних внесків засновників (табл. 1.5).

Таблиця 1,5

Статутний капітал ТОВ «Cielo e Terra»

№	Активи майно	Вартість, тис. грн	Питома вага, %
1	Основні засоби та інші необоротні активи	6000	51
2	Оборотні активи	5000	49
	Разом	10000	100

Отже, згідно даних табл. 3.1 статутний капітал ТОВ «Cielo e Terra» складає 10000 тис. грн.

Наступним етапом створення підприємства є формування внутрішніх документів субекта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи ресторану формату «Italian cuisine» у місті Києві.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу ресторану формату «Italian cuisine» у місті Києві, наведено на рис. 1.6.

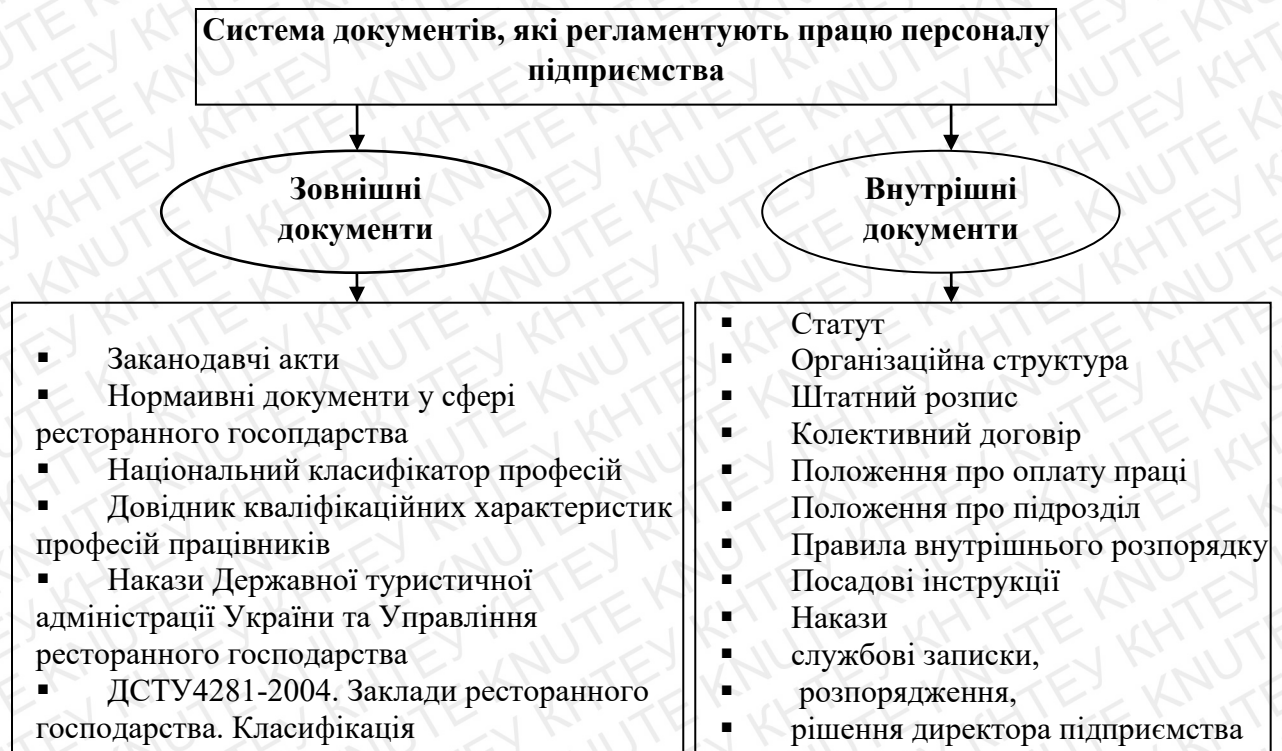


Рис. 1.6. Перелік документів, які регламентують працю персоналу

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проєктованого ресторану «Cielo e Terra» є Положення про структурний підрозділ.

Після затвердження один примірник положення про структурний підрозділ зберігається в керівника підрозділу, другий — у кадровій службі.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління ресторану «Cielo e Terra» є загальна чисельність адміністративного, операційного і допоміжного персоналу та його структура. Для ефективної роботи ресторану формату «Italian cuisine» у місті Києві розроблена функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури закладу — це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації ресторану «Cielo e Terra» та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків (див. дод. Б).

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Меню розроблено таким чином, щоб максимальна кількість страв подавалося «прямо з печі», без попередньої заготовки. В закладі при приготуванні страв не буде використовуватись біла кухонна сіль та рафінований цукор, страви не будуть заморожуватись, а пасти не приварюватимуться. Внаслідок цього час приготування трохи збільшується, але споживачі зможуть насолодитись смачними і здоровими італійськими стравами. Буде витримано сезонність сировини при складанні меню.

У меню включатиме фокачу на натуральній заквасці, міністроне, пасту із різним поєднанням, квітки цукіні з ніжною рікотою, в'яленим перцем і соусом із пармезану, тар-тари, любима піца, тірамісу та панакота з маракуйєю. Барна карта закладу буде складатися із різноманітних алкогольних напоїв та італійських вин. Концептуальне меню ресторану італійської кухні «Cielo e Terra» представлено у додатку В.

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу ресторану «Cielo e Terra» на 50 місць, див. табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану «Cielo e Terra»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
08:00 – 09:00	40	1,5	0,1	8
09:00 – 10:00	40	1,5	0,1	8
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	8
11:00 – 12:00	40	1,5	0,2	15
12:00 – 13:00	60	1	0,3	15
13:00 – 14:00	60	1	0,4	20
14:00 – 15:00	60	1	0,3	15
15:00 – 16:00	60	1,0	0,2	10
16:00 – 17:00	60	1,0	0,3	15
18:00 – 19:00	90	0,7	0,9	30

Продовження табл. 2.1

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	20
20:00 – 21:00	60	1,0	0,2	10
21:00 – 22:00	60	1,0	0,1	5
Загальна к-ть відвідувачів за день				178
Денна оборотність місця, рази				3,6

На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі проектного ресторану на 178 чоловік, оборотність місця в ресторані – 3,6 особи на місце.

Після розрахунку денної кількості споживачів у ресторані «Cielo e Terra» необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються в закладі ресторанного господарства протягом робочого дня.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу. Результати даних розрахунків наводяться у вигляді таблиць 2.2 [24].

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Cielo e Terra»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,2	36
Холодні закуски	1,9	338
Гарячі закуски	0,3	53
Супи	0,18	32
Основні страви	1,2	214
Десерти	0,4	71
Гарячі напої	0,25	45
Холодні напої	0,25	45
Борошняні вироби	0,5	89
Алкогільні напої:	0,2	36

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Cielo e Terra», дод. Г.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. Модель сервісно-виробничого процесу проектованого ресторану «Cielo e Terra» представимо у вигляді структурної схеми, в основу якої покладено стадії процесу див. дод. Д.

Приміщення ресторану формату «Italian cuisine» спроектовано у зони за призначенням, а саме [24]:

- зона складських приміщень;
- зона виробництва;
- зона обслуговування;
- адміністративно-побутові приміщення
- технічні приміщення.

Складські приміщення (завантажувальна, збірно-розбірні камери для зберігання продуктів та сировини, приміщення комірника та комора сухих продуктів, комора та мийна н/ф тари, комора напоїв) закладу спроектовано біля блоку виробничих приміщень, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я й обладнано навісом.

Виробничий блок приміщень (доготівельний, холодний, гарячий цехи із борошняним відділенням, роздаткова, мийна кухонного та столового посуду, сервізна) спроектовано враховуючи прямотруминність технологічних процесів, відокремленість механічного і теплового оброблення сировини, інтенсивність освітлення відповідатиме ДБН В.2.5-28-2006.

У вестибюлі ресторану формату «Italian cuisine» будуть розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок, аванзал та гардероб для

відвідувачів. Торговельна зала ресторану на 50 місць матиме природне бічне освітлення інтенсивність відповідатиме СанПиН 42-123-5777-91.

Блок адміністративно-побутових приміщень спроектовано з окремим входом, група буде забезпечена природним бічним освітленням, інтенсивність якого відповідатиме СанПиН 42-123-5777-91.

На основі денної виробничої програми ресторану «Cielo e Terra» з врахуванням енергоефективності, підбираємо устаткування в виробничі приміщення, ресторану. Забезпечення устаткуванням механічного кулінарного оброблення сировини у доготівельному цеху табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Cielo e Terra»

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри мм		Площа м ²
Тип	Марка, модель		довжина	ширина	
Стіл виробничий	Orest B-5	4	1000	700	2,80
Ванна мийна	Orest BM-1.1H	2	600	700	0,84
Шафа холодильна	Apach F700TN	2	710	800	1,14
Стелаж	Orest N-4	2	1000	400	0,80
Полиця настінна	Orest WSI-1-300	2	800	300	-
Ваги настільні електронні	CAS PD-II 15	1	380	280	-
Раковина для миття рук	Orest AP-П	1	500	450	0,23
Бачок для відходів	Orest SB	2	448	448	0,40
Сиротерка	Fimar GR12 / S 1ph	1	420	300	-
Овочерізка	Robot Coupe CL 50 + 28189	1	390	310	-
Куттер	Rauder HR-6	1	253	253	-
Разом площа устаткування					6,2

Отже, площа доготівельного цеху складає: $S_{ц} = 17 \text{ м}^2$

Підбір устаткування та визначення площі холодного цеху представлено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Визначення площі холодного цеху ресторану «Cielo e Terra»

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри мм		Площа м ²
Тип	Марка, модель		довжина	ширина	
Стіл виробничий	Orest B-5	3	1000	700	2,10
Ванна мийна	Orest BM-1.1H	1	600	700	0,42
Шафа холодильна	Apach F700TN	1	710	800	0,57
Стелаж	Orest N-4	1	1000	400	0,40
Полиця настінна	Orest WSI-1-300	1	800	300	-
Ваги настільні електронні	CAS PD-II 15	1	380	280	-
Раковина для миття рук	Orest AP-П	1	500	450	0,23
Бачок для відходів	Orest SB	1	448	448	0,20
Слайсер	Celme Family 250	1	440	530	-
Міксер планетарний	GEMPLUX GL- SM777GR	1	416	356	-
Міксер ручний	Apach AFM 250 VV 200	1	75	75	-
Разом площа устаткування					3,9

Отже, площа холодного цеху складає: $S_{\text{ц}} = 11 \text{ м}^2$

Підбір устаткування та визначаємо площі гарячого цеху закладу представлені у табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Визначення площі гарячого цеху з борошняним відділенням

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри мм		Площа м ²
Тип	Марка, модель		довжина	ширина	
Стіл виробничий	Orest B-5	4	1000	700	2,80
Ванна мийна	Orest BM-1.1H	2	600	700	0,84
Шафа холодильна	Apach F700TN	2	710	800	1,14
Стелаж	Orest N-4	1	1000	400	0,4
Полиця настінна	Orest WSI-1-300	1	800	300	-
Ваги настільні електронні	CAS PD-II 15	1	380	280	-
Раковина для миття рук	Orest AP-П	1	500	450	0,23
Бачок для відходів	Orest SB	1	448	448	0,20
Плита електрична 6- ти конфорочна з жарочною шафою	Orest CES-6-0G HD	1	1200	700	0,84
Поверхня для смаження	Orest FP-0.8GS HD	1	800	700	0,56

Продовження табл.2.5

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри мм		Площа м ²
Тип	Марка, модель		довжина	ширина	
Піч для піци	SGS PO 9262 E	1	1170	820	0,96
Тістоміс	Pizza group IFM10	1	270	540	0,15
Макароніварка	Orest PC-0.4 HD	1	400	700	0,49
Машина для пасти	Sirman Sinfonia 2	1	263	577	-
Разом площа устаткування					8,6

Отже, площа гарячого цеху з борошняним відділенням складає: $S_{ц} = 26$ м²

Підбір устаткування мийної кухонного посуду наведено у табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Визначення площі мийної кухонного посуду ресторану «Cielo e Terra»

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри мм		Площа м ²
Тип	Марка, модель		довжина	ширина	
Стіл виробничий	Orest B-5	1	1000	700	0,70
Ванна мийна	Orest BM-1.1H	2	600	700	0,84
Бачок для відходів	Orest SB	1	448	448	0,20
Разом площа устаткування					1,74

Отже, площа мийної кухонного посуду складає: $S_{ц} = 5$ м²

В табл. 2.8 визначено устаткування мийних столового посуду.

Таблиця 2.8

Визначення площі мийної столового посуду та сервізної ресторану «Cielo e Terra»

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри мм		Площа м ²
Тип	Марка, модель		довжина	ширина	
Стіл виробничий	Orest B-5	2	1000	700	1,40
Ванна мийна	Orest BM-1.1H	5	600	700	2,10
Бачок для відходів	Orest SB	1	448	448	0,20
Посудомийна машина	Whirlpool AGB 668 / DP	1	640	737	0,47
Шафа для посуду	Orest SCSW-2C	2	800	700	1,12
Утилізатор харчових відходів	Hendi	2	176	176	-
Разом площа устаткування, м ²					3,70

Отже, площа мийної столового посуду та сервізної складає: $S_{ц} = 12$ м²

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в дод. Ж.

Так як чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах наведено у табл.2.9.

Таблиця 2.9

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «Cielo e Terra»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1
Гарячий цех із борошняним відділенням – 60%	3

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [24]:

$$N_2 = 4,7 \cdot 1,59 = 9$$

Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторану формату «Italian cuisine» наведено у вигляді схеми (рис. 2.1).

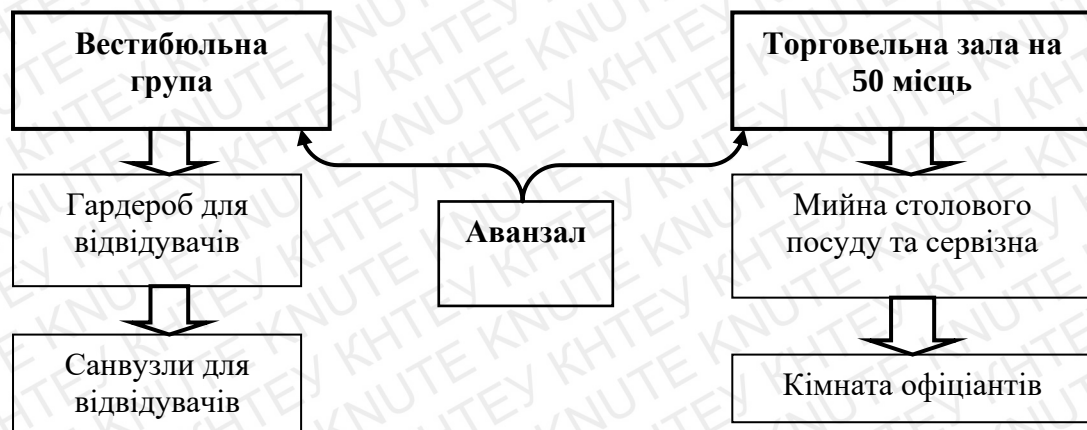


Рис. 2.1 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторану «Cielo e Terra»

Організацію процесу обслуговування у ресторану представлено у вигляді табл. 2.1, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 2.10

Моделювання процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала ресторану «Cielo e Terra» - барна стійка ресторану - ресторану «Cielo e Terra»	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану «Cielo e Terra», - винна карта, - столовий посуд, набори - столова білизна - технологічне устаткування зали ресторану та барної зони	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового посуду - приміщення офіціантів	- торговельно-	- адміністратор - офіціант - бармен - мийник столового посуду - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - технік - відвідувач

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів, розраховано зону обслуговування ресторану «Cielo e Terra» табл. 2.11.

Таблиця 2.11

Устаткування для барної зони ресторану «Cielo e Terra»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійки	БЕРЕСТ	1	4000	800	3,2
Шафа для вина	TEFCOLD	2	595	640	0,4
Кавомолка	Quamar M80D	1	160	290	-
Льодогенератор	NTF SL35W	1	355	404	0,29
Кавомашина	Remta CS10	1	540	740	-
Подрібнювач льоду	Frosty FR-169	1	370	290	-
Блендер	GEMLUX GL-PB	1	182	182	-
Соковижималку	Apach	1	236	205	-
Автоматизоване робоче місце	W-SMART	1	250	300	-
Разом площа устаткування, м²					4,14
Площа зони обслуговування, м²					10

У табл.1.20 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторану «Cielo e Terra» на 50 місць.

Таблиця 2.12

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	15
2	Гардероб	5
3	Аванзал	10
4	Туалетні кімнати	18
5	Торговельна зала	110
6	Кімната офіціантів	6
	Всього	164

Для сервірування столів при повсякденному обслуговуванні використовується різноманітний посуд, набори, столова білизна.

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування

наведено в табл.2.13.

Таблиця 2.13

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	5
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		18
Стіл шестимісний	900 x 1500		3
Крісло м'яке	800x800	Для сидіння гостей	50
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. У ресторану «Cielo e Terra» на 50 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою [24]:

$$N_{of} = 50/10 = 5$$

Кількість офіціантів у зміну складає 5 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 10 чоловік. Кількість обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у табл. 2.14.

Таблиця 2.14

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Хостес		2
Сомільє		1
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	10
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Паркувальник		1

Слід зазначити, що обслуговуючий персонал працюватиме позмінно (2 через 2).

Склад приміщень закладу ресторанного господарства наведено у табл. 2.15.

Таблиця 2.15

Склад та площа приміщень ресторану «Cielo e Terra»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Вестибюль	15
2	Гардероб	5
3	Аванзал	10
4	Туалетні кімнати	18
5	Торговельна зала	110
6	Кімната офіціантів	6
Виробничі приміщення		
7	Доготівельний цех	17
8	Холодний цех	11
9	Гарячий цех з борошняним відділенням	26
10	Роздаткова	6
11	Мийна кухонного посуду	5
12	Мийна столового посуду	12
13	Сервізна	5
Складські приміщення		
14	Завантажувальна	5
15	Збірно-розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
16	Збірно-розбірна камера для зберігання м'ясних н/ф	6
17	Збірно-розбірна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	6
18	Приміщення комірника та комора сухих продуктів	8
19	Комора та мийна н/ф тари	6
20	Комора напоїв	5
Адміністративно-побутові приміщення		
21	Контора	8
22	Кабінет директора	6
23	Приміщення офіціантів	7
24	Білизняна	5
25	Гардероб для жіночий	7
26	Гардероб для чоловічий	7
27	Санвузол	3
Технічні приміщення		
28	Теплопункт	4
Корисна площа приміщень, м²		335

Отже, корисна площа ресторану «Cielo e Terra» становитиме 335 м².

Заклад ресторанного господарства, що проектується, буде розміщений в окремій будівлі.

2.3 Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Робота ресторану «Cielo e Terra» пов'язана з обов'язковим дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до організації виробничо-технологічних процесів (товарне сусідство, виключення перехреснування потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції та ін.). Діяльність ресторану «Cielo e Terra» складається з: прийому сировини, її зберігання; механічної обробки й виготовлення напівфабрикатів; теплової обробки продуктів; оформлення страв; організації споживання. Для виконання усіх цих операцій на підприємстві повинно бути кілька груп приміщень, а саме: складські, виробничі, торгівельні, побутово-адміністративні, технічні.

З метою забезпечення випуску якісної та безпечної продукції в ресторані «Cielo e Terra» впроваджено стандарти, які базуються на принципах НАССР. Це науково обґрунтований, раціональний і систематичний підхід до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів (рис. 2.2).

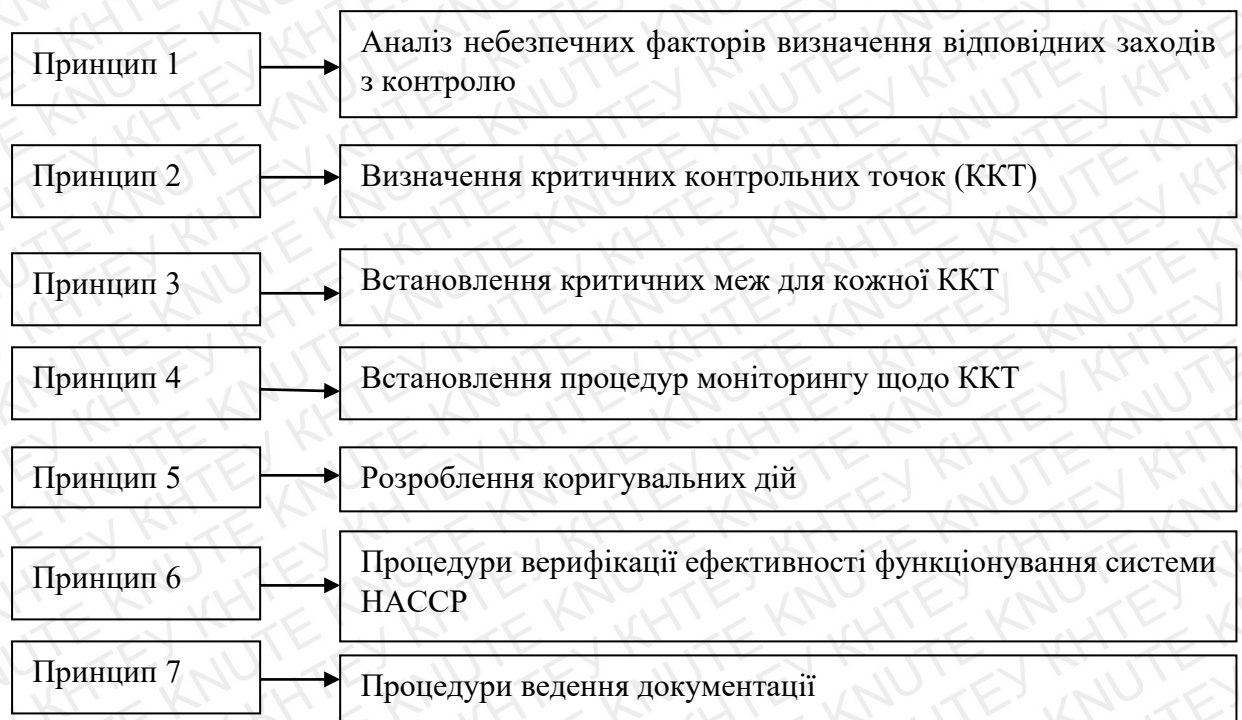


Рис. 2.2 Принципи НАССР

Основними складовими аналізу небезпечних чинників є сировина, процеси, обґрунтування використання їх за призначенням тощо (рис. 2.3).

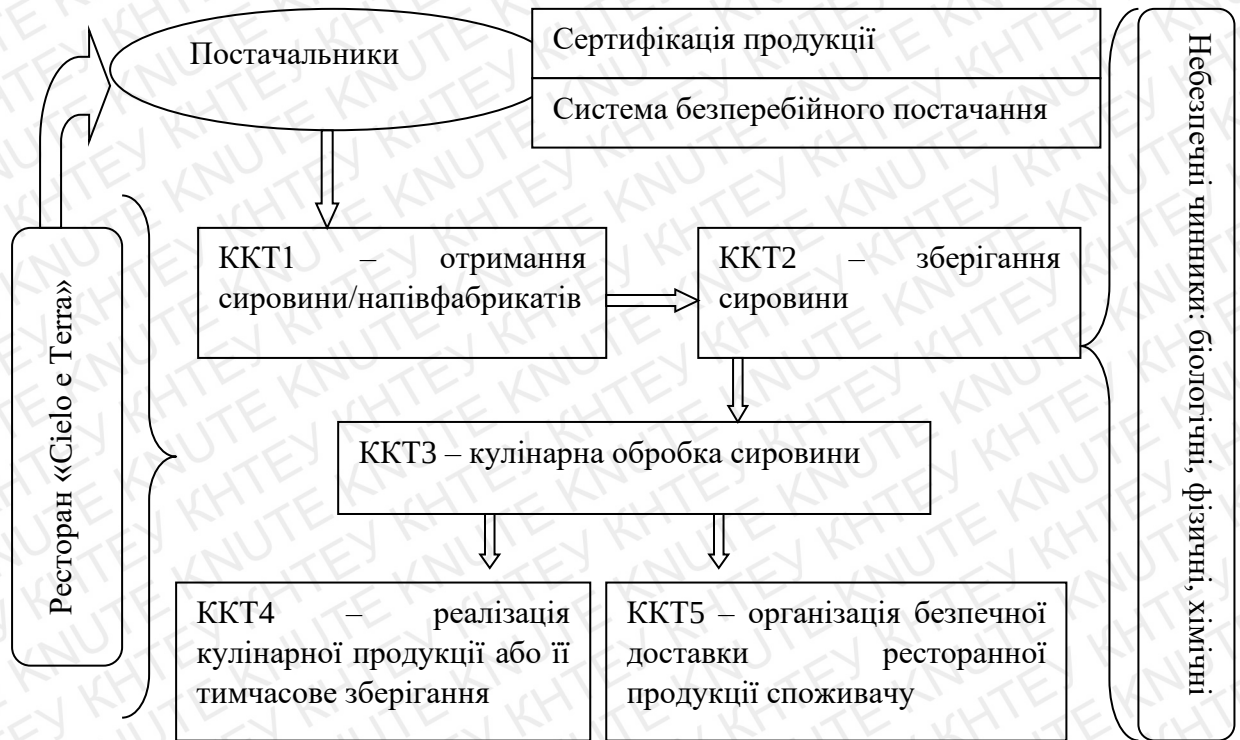


Рис. 2.3 Контрольні критичні точки ресторану італійської кухні «Cielo e Terra»

НАССР зменшує ризик виникнення інцидентів з безпечністю продукції, але не ліквідує його. Його ефективність залежить від того, як він впроваджений в закладі. Для цього в ресторані створена багатoproфільна група НАССР на чолі з директором закладу для розроблення, встановлення, підтримання і аналізу системи, ознайомлення співробітників з вимогами НАССР, розроблення методик визначення критичних контрольних точок.

Група повинна мати знання і досвід стосовно продукції, яка виготовляється організацією, процесів і ризиків в межах сфери використання. Якщо для роботи системи потрібна допомога зовнішніх експертів, то їх включають в якості консультантів (рис. 2.4).



Рис. 2.4 Взаємозв'язок структурних ланок в системі НАССР

Відповідно до вимог законодавства ресторан повинен мати документ, який підтверджує, що один або декілька співробітників пройшли навчання з НАССР.

Таблиця 2.15

Переваги та недоліки запрошування зовнішніх консультантів

ПЕРЕВАГИ	НЕДОЛІКИ
Незалежне оцінювання	Додаткові витрати
Знання принципів НАССР	Відсутність знань про конкретне підприємство
Знання вимог законодавства	Робота консультанта лише у період дії договору
Можливість навчання багатопрофільної групи та всього персоналу	Необхідність переконатися у належній кваліфікації консультанта

НАССР працює в комбінації з програмами-передумовами (GMP, GHP, SSOP та ін.). Програми-передумови охоплюють наступні процеси:

-належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

-вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

-вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, освітлення тощо;

-безпечність допоміжних матеріалів для обробки сировини та матеріалів що контактують з харчовими продуктами;

-чистота поверхонь (процедури прибирання, миття, дезінфекції виробничих, побутових та допоміжних приміщень);

-здоров'я та гігієна персоналу (порядок проходження медичного огляду);

-захист продуктів від сторонніх домішок, поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення (утилізація) з ресторану;

-контроль за шкідниками, засоби профілактики та боротьби;

-зберігання та використання токсичних речовин;

- вимоги до сировини та контроль за постачальниками;

- зберігання та транспортування;

-контроль за технологічними процесами;

-маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

План НАССР ресторану італійської кухні «Cielo e Terra» містить перелік небезпечних чинників для харчових продуктів, які будуть контролюватися щодо кожного процесу; містить перелік критичних точок контролю для кожного з визначених небезпечних чинників, включаючи, за необхідності:

- Критичні точки контролю, призначені для контролю небезпечних чинників, що виникають під час перебування сировини, продукту або інгредієнтів на підприємстві

- Критичні точки контролю, призначені для контролю небезпечних чинників, що виникають поза підприємством, включаючи небезпечні чинники, які мають місце до та протягом переміщення сировини, продукту або інгредієнтів на підприємство;

Містить перелік критичних меж, параметри яких повинні дотримуватися на кожній з критичних точок контролю. Критичні межі повинні, як мінімум, забезпечувати відповідність нормативним вимогам, встановленим державними контролюючими органами, а також будь-яким іншим вимогам стосовно конкретного технологічного процесу або продукту. До плану НАССР внесено перелік процедур із зазначенням частоти їх застосування, які будуть використовуватися для моніторингу кожної критичної точки контролю для забезпечення дотримання критичних меж, а також включено опис всіх коригувальних дій, які були розроблені на випадок відхилення від критичних меж на критичній точці контролю. Передбачено наявність системи ведення записів/протоколів для документування моніторингу критичних точок контролю. Протоколи/записи повинні містити фактичні величини та спостереження, які були отримані в процесі моніторингу. Обов'язковим в плані НАССР є перелік процедур перевірки, із зазначенням частоти, з якою дані процедури будуть застосовуватися.

Загальний алгоритм методології впровадження системи безпечності в ресторані «Cielo e Terra» передбачає: загальну характеристику підприємства ресторанного господарства, визначення асортиментного переліку продукції, що виробляється та її опис (за групами); перелік сировини, її умови зберігання та принципи товарного сусідства; план підприємства, включаючи схеми руху сировини, напівфабрикатів продукції, посуду та пакувальних матеріалів з метою виявлення зон можливого перехресного забруднення продукції всередині підприємства; аналізу ризиків та визначення контрольних критичних точок в ході технологічного процесу, розробка відповідних коригувальних дій та контроль їх виконання.

Документування результатів роботи є надзвичайно важливим для системи НАССР. Документування та ведення записів відповідають характеру та розміру ресторану. Документація системи НАССР поділяється на базову та оперативну. До базової входить план НАССР та процедури, а до оперативної – протоколи, записи.

Обов'язковими є наступні документи: стандарти на сировину та напівфабрикати, сертифікати якості, санітарні норми і правила, нормативно-технологічні документи, перелік постачальників, угоди на надання послуг (ремонтні роботи, дератизація, вивіз сміття тощо), технологічні схеми виробництва, журнал контролю технологічних процесів, протокол аналізу небезпечних факторів, протоколи моніторингу, плани НАССР (параметри моніторингу, способи, відповідальність, форми документування), методика визначення критичних контрольних точок (ККТ), протоколи верифікації тощо.

Ефективність впровадження системи безпечності у практику роботи ресторану буде залежати від дотримання вимог: технології приготування кулінарної продукції; кліматичних умов робочої зони; санітарії та гігієни персоналу; вимог до якості та безпечності води, санітарної обробки внутрішньо-цехового оснащення, посуду для реалізації готової кулінарної продукції ресторану.

РОЗДІЛ 3

РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

Економічне обґрунтування бізнес-проекту створення закладу ресторанного господарства передбачає вирішення таких завдань [24]:

- обґрунтування операційних доходів закладу ресторанного господарства;
- обґрунтування обсягів та структури операційних активів закладу ресторанного господарства;
- розроблення плану з праці;
- планування поточних затрат закладу ресторанного господарства;
- планування формування операційного прибутку у першому році створення та функціонування закладу ресторанного господарства;
- планування основних економічних показників діяльності закладу ресторанного господарства на перші п'ять років;
- оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту;
- бюджетування проекту розвитку закладу.

3.1. Бюджет. Термін окупності

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

Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договорами купівлі-продажу, ціни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Планування обсягу товарообороту ресторану формату «Italian cuisine» у місті Києві у розрахунку на місяць здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді, який залежить від

прийнятого режиму роботи закладу. Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого ресторану обираємо націнку 180 %.

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

Таблиця 3.1

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					2002,47
Фірмові страви	36	77,00	2741,20	1068	82,24
Холодні закуски	338	75,00	25365,00	10146	760,95
Гарячі закуски	53	65,00	3471,00	1602	104,13
Супи	32	42,00	1345,68	961,2	40,37
Основні страви	214	120,00	25632,00	6408	768,96
Десерти	71	45,00	3204,00	2136	96,12
Гарячі напої	45	30,00	1335,00	1335	40,05
Холодні напої	30	18,00	540,00	900	16,20
Кондитерські та борошняні вироби	89	35,00	3115,00	2670	93,45
2. Закупні товари					61,65
Холодні напої	15	17,00	255,00	450	7,65
Алкогільні напої	36	50,00	1800,00	1080	54,00
3. Разом					2064,12

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування річного обсягу доходів від реалізації (товарообороту)
ресторану «Cielo e Terra» у м. Києва на плановий рік**

Найменування продукції ресторанного господарства	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за місяць, тис. грн.	Обсяг доходу від реалізації за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	2002,47	24029,60
Закупні товари	61,65	739,80
Плановий обсяг доходу від реалізації	2064,12	24769,40

Планові обсяги товарообороту закладу ресторанного господарства є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів та прибутків.

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обсяг амортизаційних відрахувань є, з одного боку, елементом планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, з іншого, джерелом фінансування відтворення основних засобів у процесі подальшої діяльності закладу.

Результати розрахунків суми амортизації за кожним видом основних засобів та інших необоротних активів по ресторану «Cielo e Terra» наводимо у табл.3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	4350,00	20	217,50
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1098,72	5	219,74
3. Інші	76,37	4	19,09
Амортизація основних засобів	5525,10		456,34

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 456,34 тис. грн. на рік.

Наступним кроком економічного обґрунтування створення закладу ресторанного господарства є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці.

За результатами проведеного вище дослідження був підготовлений проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства, в якому визначені:

- посади, що затверджені в ресторані «Cielo e Terra» та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Розмір фонду оплати праці визначаємо поетапно. Спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати, потім фонд додаткової заробітної плати

Таблиця 3.4

Склад та структура персоналу ресторану «Cielo e Terra»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
	Разом	5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар 5 розряду	4
7	Кухар 4 розряду	2
8	Помічник кухара	2
9	Сомільє	1
10	Офіціант	8
11	Хостес	2
12	Бармен-касір	2
	Разом	22
Допоміжний персонал		
13	Мийник кухонного посуду	2
14	Мийник столового посуду	2
15	Технічний працівник	2
	Разом	6

Чисельність і склад адміністративно-управлінського персоналу було визначено специфікою роботи закладу ресторанного господарства, а також враховуючи досвід роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Розмір фонду оплати праці складається з основної заробітної плати та додаткової заробітної плати. При розрахунку основної заробітної плати було

визначено її тарифну частину, нараховано виплату щорічних відпусток, компенсуючих надбавок і доплат, передбачених чинним законодавством.

Розрахунок фонду основної заробітної плати, закладу здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (дод. К), разом місячний фонд основної заробітної плати ресторану «Cielo e Terra» складає 417900,00 грн.

Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду ресторану «Cielo e Terra»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	97200,00	15	14580,00
Виробничий персонал	261900,00	20	52380,00
Допоміжний персонал	58800,00	10	5880,00
Разом	417900,00		72840,00

Розрахунок планового фонду оплати праці у ресторані передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх категорій працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Cielo e Terra»

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	417,90
Місячний фонд додаткової заробітної плати	72,84
Разом місячний фонд оплати праці	490,74
Річний фонд основної заробітної плати	5014,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	874,08
Разом річний фонд оплати праці	5888,88

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану зводимо у 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці на 2021 рік ресторану «Cielo e Terra»

Показники	У розрахунку на плановий 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	33
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	22
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	5014,80
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1166,40
Основний операційний персонал, тис. грн	3142,80
допоміжний персонал, тис. грн	705,60
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	874,08
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	36,00
участь працівників у прибутках, тис. грн	26,49
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	5888,88
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

У ресторані «Cielo e Terra» працюватиме 33 особи, загальний фонд оплати праці складає 5888,88 тис. грн.

Поточні витрати закладу ресторанного господарства за функціональним призначенням класифікують за такими групами:

- собівартість реалізованих товарів (продукції, робіт);
- витрати, пов'язані з операційною діяльністю;
- фінансові витрати; витрати від участі в капіталі;
- інші витрати звичайної діяльності;
- надзвичайні витрати.

Поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, угруповано за наступними статтями.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 4953,88 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Cielo e Terra» на 2021 рік представлений у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Cielo e Terra» на 2021 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	24029,60	180	19223,68	4805,92
2.	Закупні товари	739,80	180	591,84	147,96
	Разом за рік	24769,40		19815,52	4953,88

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці = 5888,88 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці = 1383,89 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, становлять 456,34 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на комунальні послуги, табл. 3.9, крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2021 рік

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	18797,5	2,2	41,35
2. Витрати на опалення	63,5	1 720,50	109,25
3. Витрати води			
3.1 Холодна	571	14,9	8,51
3.2 Гаряча	73	89,5	6,53
Всього			165,65

Всього витрати по статті = 413,34 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховуємо знос фірмового одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю, табл. 3.10.

Таблиця 3.10

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану
«Cielo e Terra» на 2021 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно- управлінський персонал	5	1	1950,00	9750,00
Оперативно виробничий персонал	22	2	1450,00	63800,00
Разом	27			73550,00

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та
швидкозношуваних предметів на рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий посуд	50	3	145	74,00	10730,00
Столові набори	50	2	112,2	98,00	10995,60
Скатертини та серветки	50	2	92,3	59,00	5445,70
Скляний посуд	50	3	142,3	78,00	11099,40
Разом					38270,70

Всього витрати по статті = 111,82 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень плануються під час розроблення проекту, відповідно в I розділі роботи вирішено орендувати

приміщення, в Шевченківському районі м. Києва, в II розділі визначено необхідну площу для оренди, діючий тариф за оренду відповідно до аналізу ринку складає 711 грн. за кв. метр площі, що планується до оренди.

$$=((422*711)*12)/1000= 3600,50 \text{ тис. грн. за рік.}$$

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 15,98 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 = 12,38 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 1,49 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу.

Разом витрати за статтею 12 = 594,47 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Л, поточні витрати ресторану на 2021 рік = 17432,97 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу представлено в табл.3.12.

Таблиця 3.12

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності
ресторану «Cielo e Terra»**

№	Показники	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн	19815,52
2	Середній процент торговельної націнки, %	180
3	Змінні витрати, у тому числі	4966,26
3.1	Собівартість продукції, грн	4953,88
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн	12,38
4	Маржинальний дохід, грн	14849,25
5	Постійні витрати, грн.	12466,70
6	Прибуток, грн.	2382,55
7	Рівень змінних витрат, %	25,06
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	8046,28
9	Маржинальний запас стійкості, %	146,27
10	Рентабельність товарообігу, %	12,02

Згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що ресторан італійської кухні досяг точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності ресторану італійської кухні визначений у табл.3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану

№ пор.	Показники	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	19815,52
2	Собівартість реалізованої продукції	4953,88
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	12479,09
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	2382,55
5	Фінансові витрати	0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	2382,55
7	Податок на прибуток	428,86
8	Чистий прибуток – можливий	1953,69
9	Рентабельність операційної діяльності, %	9,9
10	Чистий прибуток – цільовий	1981,55
11	Чистий прибуток – плановий (обираємо між необхідним (цільовим) та можливим)	1953,69

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

Розрахунок показників рентабельності ресторану «Cielo e Terra» у м. Києві наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності діяльності ресторану «Cielo e Terra»

№ пор.	Назва показника	%
1.	Рентабельність операційної діяльності ($P_{рп}$, %)	9,9
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{пв}$, %)	11,2
3.	Рентабельність операційних витрат ($P_{ов}$, %)	35,4

Наступний етап планування – розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме – обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Планові показники діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується на перші п'ять років подано у табл.3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності ресторану «Cielo e Terra»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	24769,40	8	1953,69	10	456,34
2-й рік	26750,95	8	2149,06	10	433,52
3-й рік	28891,02	8	2363,97	10	411,85
4-й рік	31202,31	8	2600,36	10	391,25
5-й рік	33698,49	8	2860,40	10	371,69
Разом за 5 років	145312,17		11927,48		2064,65

Отже, згідно з даними табл.3.15, планований товарооборот за п'ять років становитиме 145312,17 тис. грн., чистий прибуток – 11927,48 тис. грн., амортизаційні відрахування 2064,65 тис. грн.

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

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в табл.3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД тис. грн.
1-й рік	5525,10	2410,03	2410,03	2386,17	-3138,93
2-й рік	3000,00	2582,58	4992,61	2557,01	-442,99
3-й рік	0,00	2775,81	7768,42	2748,33	2748,33
4-й рік	0,00	2991,62	10760,04	2962,00	2962,00
5-й рік	0,00	3232,09	13992,13	3200,09	3200,09
Разом за 5 років	8525,10	13992,13		13853,59	5328,50

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 5328,50 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставний обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [24]:

$$ID = 13853,59 / 8525,10 = 1,63$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяю у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який

складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ЧП} = 11927,48/5 = 2385,50 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту [24]:

$$\text{IP} = (2385,50/8525,10) * 100 = 27,98\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 27,98 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [24]:

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ПО} = 8525,10 / (13853,59/5) = 3,1 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного становить 3,1 роки.

3.2. Програма розвитку

Для ринку ресторанного господарства м. Києва характерними є ознаки чистої конкуренції, для якої притаманна наявність великої кількості закладів із майже однотипним (недиференційованим) товаром. Тому проектуючи заклад ресторанного господарства формату «Italian cuisine» необхідно передбачити унікальні концептуальні елементи як в меню, так і в дизайні закладу. Значну увагу необхідно приділити рекламній компанії та PR. Елементами внутрішнього PR є зовнішній вигляд персоналу, якість обслуговування споживачів тощо. Значне місце в діяльності закладів ресторанного господарства займає і зовнішній PR, який здійснюється за наступними напрямками:

- контакти із представниками преси; моніторинг ЗМІ щодо іміджу закладу;
- участь представників закладу в різноманітних церемоніях, а персоналу в майстер-класах та конкурсах міжнародного рівня;
- вплив на аудиторію за допомогою публікації матеріалів і новин в таких соціальних мережах як «Фейсбук», «Інстаграм», «Твіттер».

Впровадження маркетингових рішень дасть змогу долучити більшу кількість споживачів, тим самим збільшити прибуток закладу. В штатний розклад буде додано маркетолога та збільшено витрати на рекламу, проведення промо-акцій, участь закладу в гастро фестивалях.

Для впровадження даних рішень до капітальних витрат закладено на другий рік 3000,00 тис. грн.

ВИСНОВКИ

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Бізнес проект ресторану формату «Italian cuisine» у місті Києві».

Досліджена динаміка ринку ресторанного господарства м. Києва, в останні роки споживачі надають перевагу закладам ресторанного господарства етнічного спрямування. За останніми дослідженнями 85% споживачів вибирають страви в етнічних ресторанах. Ніша закладів ресторанного господарства з французькою та японською кухнею майже заповнена. Зазвичай, японська кухня представлена в форматі суши-барів. Кавказька кухня в останні роки втрачає популярність в Україні. Все більша кількість споживачів Києва обирає заклади ресторанного господарства формату «Italian cuisine». Італійська кухня – найбільш тиражована, найбільш популярна у світі.

Проаналізовано заклади ресторанного господарства формату «Italian cuisine», всього в Києві 425 закладів ресторанного господарства з елементами італійської кухні та 15 закладів дотримуються формату «Italian cuisine». Найпопулярнішими серед споживачів м. Києва є тракторія Tarantino Italian&Grill, Vero Vero, Bigoli, Pastateca тощо.

Проаналізувавши ринок комерційної нерухомості та привабливість районів з огляду на споживчий попит для проектування закладу формату «Italian cuisine» обрано Шевченківський район м. Києва. Планується орендувати приміщення під ресторан по вул. Олеся Гончара, 67. Це приміщення розташоване в центрі міста поруч з національним цирком України, ТЦ «Україна», банком Аккорд та недалеко від парку ім. Тараса Шевченка. Прямими конкурентами ресторану формату «Italian cuisine» є такі заклади, як «Мигдаль», «Турка на Гончара», «Радіо Тбілісі» та інші.

Для відображення специфіки ресторану формату «Italian cuisine», яке проектується в Шевченківському районі м. Києва, запропоновано назву

«Cielo e Terra». Розроблено фірмовий логотип закладу. Обґрунтовано фірмовий дизайн закладу, інтер'єр ресторану виконано в європейському стилі.

Обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю). Юридична назва підприємства ТОВ «Cielo e Terra» та розроблено організаційну структуру закладу.

Концептуальне меню ресторану «Cielo e Terra» розроблено відповідно до обраного формату «Italian cuisine», меню включатиме фокачу на натуральній заквасці, міністроне, пасту із різним поєднанням, квітки цукіні з ніжною рікотою, в'яленим перцем і соусом із пармезану, тар-тари, любима піца, тірамісу та панакота з маракуйєю. Барна карта закладу буде складатися із різноманітних алкогольних напоїв та італійських вин.

Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами. На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Cielo e Terra».

Сервісно-виробничий процес ресторану «Cielo e Terra» розроблено відповідно до схеми технологічного процесу закладу з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень. З метою забезпечення випуску якісної та безпечної продукції в впроваджено стандарти, які базуються на принципах HACCP.

У відповідальності до визначеної системи управління закладом ресторанного господарства Складено штатний розклад для працівників усіх служб ресторану «Cielo e Terra», де було визначено кількість працівників – 33, річний фонд оплати праці, у ресторані «Cielo e Terra» становить 5888,88 тис. грн. Розраховано поточні витрати ресторану на 2021 рік – 17432,97 тис. грн. Капітальні витрати за проектом ресторану формату «Italian cuisine» становлять 8525,10 тис. грн. чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації ресторану - 5328,50 тис. грн. Період окупності проекту ресторану формату «Italian cuisine» у місті Києві становить 3,1 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98)
3. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
4. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
5. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
6. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України №771/97-вр(2973-17) / За станом останньої редакції від 30.05.2011.
7. ДБН 360.92** (зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
9. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT): ДСТУ ISO 22000–2007 / Чинний від 2007-04-02. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с.
12. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.

13. 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.
14. 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
15. 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
16. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
17. 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 навчальної літератури, 2011 – 584 с.
18. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017. № 9. С. 66–73.
19. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
20. Чорна М.В. Економіка торгівлі: навч. посібник/ М.В. Чорна, Т.Б. Кушнір, О.В. Михайлова. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 222 с.
21. Чорна М.В. Управління витратами: навч. посібник/ М.В. Чорна, П.В. Смірнова, Р.М. Бугріменко. - Харків: ФОРТ, 2017. – 166 с.
22. Шелегеда Б.Г. Управление предприятиями общественного питания / Б. Шелегеда, А. Савостьянова. – М. : Экономика, 1986. – 175 с.
23. HACCP: Hazart Analysis and Critical Point. Training Curriculum; 4thed. / Gainesville, Florida USA : Publication SGR120, 2001. – 278 p.

24. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
25. Індустрія їжі в Україні — чи варто відкривати свій ресторан [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://nachasi.com/2018/11/01/restoranna-sprava-v-ukrayini/>
26. Італійські ресторани м. Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g294474-c26-Kyiv_Kiev.html
27. Міжнародний стандарт ІСО 8402 «Управління якістю і забезпечення якості. Словник» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://gostbank.metaltorg.ru/data/norms_/isj/2.pdf.
28. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
29. Рекламно-інформаційний портал «Ресторанний гід» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://restorangid.com.ua/>
30. Ресторани в Києві. Tripadvisor. URL: https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g294474-Kyiv_Kiev.html
31. Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: file:///C:/Users/Admin/Downloads/ecpros_2015_97_13.pdf
32. Стандарти HACCP [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.salad.team/haccp/>
33. Столичная недвижимость: 100realty.ua [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://100realty.ua/>
34. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу за версією Sirha-2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blog.metro.ua/tendentsiyi-rozvytku-restorannogo-biznesu-za-versiyeyu-sirha-2019/>
35. Торгово-промислова палата України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://old.ucci.org.ua/ua/about.shtml>

36. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>

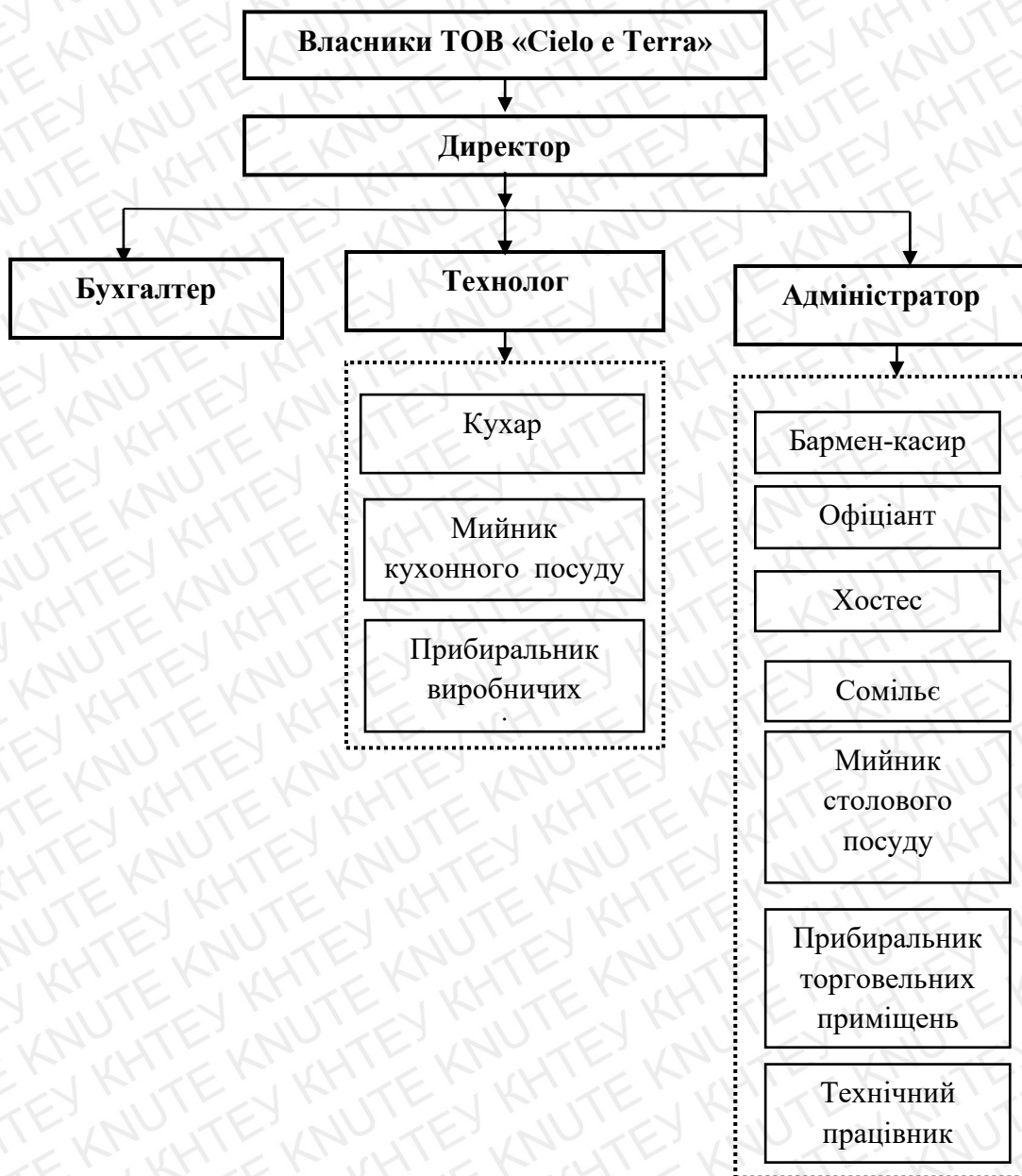
37. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]// Буковинська державна фінансова академія. – 2012. – Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm

38. Nielsen Holdings plc [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.nielsen.com/ua/uk/about-us/>

39. The-village [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/business/business>

ДОДАТОК

Організаційна система управління ресторану «Cielo e Terra»



Меню ресторану «Cielo e Terra»

Назва страви	Вихід страви, г
1	2
Фірмові страви	
Квітки цукіні з ніжною рікотою, в'яленим перцем і соусом із пармезану	180
Смажені кальмари з перцем, цукіні та йогуртовим соусом	250
Папарделе з кроликом і білими грибами	220
Панакота з маракуйєю	120
Холодні страви	
Закуски	
Карпачо з лосося з медово-гірчичним соусом	160
Тартар із телятини з артишоками	180
Моцарела бурата з печеним перцем і соусом песто	150
Буррата з шотландським лососем і мусом з авокадо	170
Запечений авокадо з моцарелою страчатела та томатами	180
Салати	
Салат з лососем броколі, кабачком та м'яким яйцем	190
Салат з манго і авокадо з гребінцями гриль	160
Салат з качиною філе з карамелізованою грушею під вишневим соусом	200
Салат з руколою з томатами черрі, пармезаном, авокадо, кедровими горіхами і соусом Цітронет	200
Салат зі свіжими овочами та козячим сиром	180
Салат з сезонних овочів на пару, з гарбузовим насінням і маслом	180
Сицилійський салат з баклажанами та песто	
Гарячі закуски	
Кальмари в соусі з томатів	190
Аранчіні із сирним соусом	180
Запечені баклажани з моцарелою і сиром Пармезан	180
Спаржа смажена із голландським соусом	200
Супи	
Томатний суп з морепродуктами	250
Тортеліні з курячим бульйоном	300
Овочевий суп міністроне	250
Крем-суп із гарбуза з беконом	250
Основні страви	
Турнедо із лосося с креветками	220
Міні-кальмари з кус-кусом	180/80
Філе дорадо з томатами та цукіні	190/80
Сібас по-лігурійськи	220
Ребра ягняти з хрустким цукіні та йогуртовим соусом	190/80/20
Курча на грилі з сицилійським соусом	220
Кролик тушкований з молодою картоплею	180/90
Качка з фуагра та яблуками	170/50
Паста	
Паста з лососем и броколі	220
Лінгвіні з морепродуктам	230

1	2
Лінгвіні з цукіні та креветками	200
Спагетті болоньєзе	220
Тальятеле з томленою телятиною в соусі із пармезану з чорним трюфелем	230
Папарделе з індичкою та горгонзолою	220
Паста «Карбонара»	200
Спагеті з томатом і базиліком	240
Паста «Чотири сира» з трюфелем	230
Паста з білими грибами	220
Десерти	
Фондан з йогуртовим морозивом	100/20
Крем-брюле	120
Карамельне праліне з білим шоколадом та маракуєю	110
Чізкейк зі свіжими ягодами	120
Морозиво і сорбети в асортименті (вершкове, шоколадне, ягідне)	150
Борошняні вироби	
Піца:	
З лососем та маскарпоне	380
З креветками	430
З прошуто, руколою та томатами чері	390
З саямі, томатами та моцарелою	350
Чотири сири – горгонзола, рікота, моцарела, грана падано	350
З томатами, вершками, моцарелою та базиліком	380
Фокача з розмарином та оливковою олією	120
Фокача з соусом песто і томатами	130
Грісіні	80

Барна карта

Найменування напою	Вихід, мл
1	2
Гарячі напої	
Кава	
Рістрето	40
Еспресо	40
Американо	150
Капучіно	200
Латте	200
Фрапучіно	350
Чай	
Ерл Грей (чорний)	200/500
Маофенг (зелений)	200/500
Гірський трав'яний збір	200/500
Суничний ройбуш	200/500
Холодні напої	
Морс	250
Лимонад цитрусовий	250
Rocchetta (Італія)	250

1	2
Боржомі (Грузія)	330
Моршинська Преміум	500
Сік SANDORA	250
Coca-Cola, Sprite	500
Алкогільні напої	
Вермути	
Martini Riserva Speciale Ambrato	50
Martini Riserva Speciale Rubino	50
Martini Extra Dry	50
Martini Rosso	50
Коньяк	
Martell VS	50
Martell Blue Swift	50
Baron Otard VS	50
Baron Otard V.S.O.P.	50
Віски	
Солодовий	
The Glenlivet Founder's Reserve	50
Nadura Oloroso	50
Aultmore 12 YO	50
Glenfiddich 15 YO	50
Купажований	
Dewar's White Label	50
Dewar's 8 YO	50
Chivas Regal 12 YO	50
Ballantine's Finest	50
Вино	
Червоні	
BAROLO MARCENASCO, RENATO RATTI	750
PALEO 2016, LE MACCHIOLE	750
TORRIONE 2017, PETROLO	750
SASSICAIA 2016, TENUTA SAN GUIDO	750
KURNI 2017, OASI DEGLI ANGELI	750
PRIMITIVO, FEUDI DI SAN GREGORIO	750
Білі	
PFEFFERER, COLTERENZIO	750
GAVI DI GAVI MINAIA, NICOLA BERGAGLIO	750
PINOT GRIGIO, ZACCAGNINI	750
Лікери	
Drambuie	50
Baileys Irish Cream	50
Cointreau	50
Kahlua	50
Амаретто Disaronno	50
Пиво	
Schofferhofer	330
Lowenbrau	330
Warsteiner	330

Схема виробничо-торговельної структури ресторану «Cielo e Terra»



Виробнича програма ресторану «Cielo e Terra»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
1	2	3
Фірмові страви		36
Квітки цукіні з ніжною рікоттою, в'яленим перцем і соусом із пармезану	180	10
Смажені кальмари з перцем, цукіні та йогуртовим соусом	250	10
Папарделе з кроликом і білими грибами	220	12
Панакота з маракуйєю	120	4
Холодні страви		338
Закуски		
Карпачо з лосося з медово-гірчичним соусом	160	22
Тартар із телятини з артишоками	180	28
Моцарела бурата з печеним перцем і соусом песто	150	20
Буррата з шотландським лососем і мусом з авокадо	170	14
Запечений авокадо з моцарелою страчатела та томатами	180	25
Салати		
Салат з лососем броколі, кабачком та м'яким яйцем	190	32
Салат з манго і авокадо з гребінцями гриль	160	25
Салат з качиною філе з карамелізованою грушею під вишневим соусом	200	39
Салат з руколою з томатами черрі, пармезаном, авокадо, кедровими горіхами і соусом Цітронет	200	41
Салат зі свіжими овочами та козячим сиром	180	35
Салат з сезонних овочів на пару, з гарбузовим насінням і маслом	180	25
Сицилійський салат з баклажанами та песто		32
Гарячі закуски		53
Кальмари в соусі з томатів	190	17
Аранчіні із сирним соусом	180	10
Запечені баклажани з моцарелою і сиром Пармезан	180	13
Спаржа смажена із голландським соусом	200	13
Супи		32
Томатний суп з морепродуктами	250	8
Тортеліні з курячим бульйоном	300	6
Овочевий суп мінестроне	250	11
Крем-суп із гарбуза з беконом	250	7
Основні страви		214
Турнедо із лосося с креветками	220	10
Міні-кальмари з кус-кусом	180/80	16
Філе дорадо з томатами та цукіні	190/80	4
Сібас по-лігурійськи	220	13
Ребра ягняти з хрустким цукіні та йогуртовим соусом	190/80/20	6
Курча на грилі з сицилійським соусом	220	12
Кролик тушкований з молодою картоплею	180/90	7
Качка з фуагра та яблуками	170/50	6

1	2	3
Паста		
Паста з лососем и броколі	220	11
Лінгвіні з морепродуктам	230	18
Лінгвіні з цукіні та креветками	200	10
Спагетті болоньезе	220	14
Тальятеле з томленою телятиною в соусі із пармезану з чорним трюфелем	230	15
Папарделе з індичкою та горгонзолою	220	17
Паста «Карбонара»	200	18
Спагеті з томатом і базиліком	240	16
Паста «Чотири сири» з трюфелем	230	11
Паста з білими грибами	220	10
Десерти		71
Фондан з йогуртовим морозивом	100/20	15
Крем-брюле	120	15
Карамельне праліне з білим шоколадом та маракуєю	110	20
Чізкейк зі свіжими ягодами	120	10
Морозиво і сорбети в асортименті (вершкове, шоколадне, ягідне)	150	11
Борошняні вироби		89
Піца:		
3 лососем та маскарпоне	380	8
3 креветками	430	15
3 прошуто, руколою та томатами чері	390	11
3 саямі, томатами та моцарелою	350	17
Чотири сири – горгонзола, рікота, моцарела, грана падано	350	11
3 томатами, вершками, моцарелою та базиліком	380	8
Фокача з розмарином та оливковою олією	120	9
Фокача з соусом песто і томатами	130	6
Грісіні	80	4

Чисельність виробничих працівників по ресторану «Cielo e Terra»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
1	2	3	4
Фірмові страви			
Квітки цукіні з ніжною рікоттою, в'яленим перцем і соусом із пармезану	10	1,8	0,05
Смажені кальмари з перцем, цукіні та йогуртовим соусом	10	1,8	0,05
Папарделе з кроликом і білими грибами	12	2,2	0,08
Панакота з маракуйєю	4	1,9	0,02
Холодні страви			
Закуски			
Карпачо з лосося з медово-гірчичним соусом	22	1,8	0,12
Тартар із телятини з артишоками	28	1,9	0,16
Моцарела бурата з печеним перцем і соусом песто	20	1,8	0,11
Буррата з шотландським лососем і мусом з авокадо	14	1,9	0,08
Запечений авокадо з моцарелою страчатела та томатами	25	1,8	0,14
Салати			
Салат з лососем броколі, кабачком та м'яким яйцем	32	1,8	0,18
Салат з манго і авокадо з гребінцями гриль	25	1,7	0,13
Салат з качиною філе з карамелізованою грушею під вишневим соусом	39	1,7	0,20
Салат з руколою з томатами черрі, пармезаном, авокадо, кедровими горіхами і соусом Цітронет	41	1,8	0,22
Салат зі свіжими овочами та козячим сиром	35	1,7	0,18
Салат з сезонних овочів на пару, з гарбузовим насінням і маслом	25	1,8	0,14
Сицилійський салат з баклажанами та песто	32	1,7	0,17
Гарячі закуски			
Кальмари в соусі з томатів	17	1,8	0,09
Аранчіні із сирним соусом	10	2,1	0,06
Запечені баклажани з моцарелою і сиром Пармезан	13	1,9	0,08
Спаржа смажена із голландським соусом	13	1,9	0,08
Супи			
Томатний суп з морепродуктами	8	1,8	0,04
Тортеліні з курячим бульйоном	6	1,9	0,03
Овочевий суп мінестроне	11	1,8	0,06
Крем-суп із гарбуза з беконом	7	1,8	0,04

1	2	3	4
Основні страви			
Турнедо із лосося с креветками	10	2,1	0,06
Міні-кальмари з кус-кусом	16	1,8	0,09
Філе дорадо з томатами та цукіні	4	2,2	0,03
Сібас по-лігурійськи	13	2,2	0,09
Ребра ягняти з хрустким цукіні та йогуртовим соусом	6	1,9	0,03
Курча на грилі з сицилійським соусом	12	1,8	0,07
Кролик тушкований з молодого картоплею	7	1,8	0,04
Качка з фуагра та яблуками	6	1,8	0,03
Паста			
Паста з лососем и броколі	11	2,1	0,07
Лінгвіні з морепродуктам	18	1,8	0,10
Лінгвіні з цукіні та креветками	10	1,9	0,06
Спагетті болоньезе	14	2,1	0,09
Тальятеле з томленою телятиною в соусі із пармезану з чорним трюфелем	15	1,7	0,08
Папарделе з індичкою та горгонзолою	17	1,8	0,09
Паста «Карбонара»	18	1,7	0,09
Спагеті з томатом і базиліком	16	2,1	0,10
Паста «Чотири сира» з трюфелем	11	1,8	0,06
Паста з білими грибами	10	2,1	0,06
Десерти			
Фондан з йогуртовим морозивом	15	1,9	0,09
Крем-брюле	15	2,2	0,10
Карамельне праліне з білим шоколадом та маракуєю	20	2,2	0,13
Чізкейк зі свіжими ягодами	10	1,8	0,05
Морозиво і сорбети в асортименті (вершкове, шоколадне, ягідне)	11	1,9	0,06
Борошняні вироби			
Піца:			
3 лососем та маскарпоне	8	1,9	0,05
3 креветками	15	1,9	0,09
3 прошуто, руколою та томатами чері	11	1,9	0,06
3 саямі, томатами та моцарелою	17	1,9	0,10
Чотири сири – горгонзола, рікота, моцарела, грана падано	11	1,9	0,06
3 томатами, вершками, моцарелою та базиліком	8	1,9	0,05
Фокача з розмарином та оливковою олією	9	1,6	0,04
Фокача з соусом песто і томатами	6	1,6	0,03
Грісіні	4	1,6	0,02
Разом			4,7

Додаток К

Планування фонду заробітної плати ресторану «Cielo e Terra» на 2021 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	22000,00	22000,00	1000,00	1000,00	24000,00
2	Бухгалтер	1	19000,00	19000,00	500,00	1000,00	20500,00
3	Технолог	1	19000,00	19000,00	500,00	1000,00	20500,00
4	Адміністратор	2	15000,00	30000,00	1000,00	1200,00	32200,00
	Разом	5	75000,00	90000,00	3000,00	4200,00	97200,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	12000,00	12000,00		1000,00	13000,00
6	Кухар 5 розряду	4	14500,00	58000,00		2000,00	60000,00
7	Кухар 4 розряду	2	12500,00	25000,00		1000,00	26000,00
8	Помічник кухара	2	10500,00	21000,00		400,00	21400,00
9	Сомільє	1	13000,00	13000,00		500,00	13500,00
10	Офіціант	8	10000,00	80000,00		2400,00	82400,00
11	Хостес	2	10000,00	20000,00		600,00	20600,00
12	Бармен-касир	2	12000,00	24000,00		1000,00	25000,00
	Разом	22	94500,00	253000,00	0,00	8900,00	261900,00
Допоміжний персонал							
13	Мийник кухонного посуду	2	9500,00	19000,00		600,00	19600,00
14	Мийник столового посуду	2	9500,00	19000,00		600,00	19600,00
15	Технічний працівник	2	9500,00	19000,00		600,00	19600,00
	Разом	6	28500,00	57000,00	0,00	1800,00	58800,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	33	198000,00	400000,00	3000,00	14900,00	417900,00

Планування поточних витрат ресторану «Cielo e Terra» на 2021 рік

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	4953,88	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	5888,88	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1383,89	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	456,34	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	413,34	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	111,82	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	3600,50	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	15,98	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	12,38	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	1,49	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	594,47	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	17432,97	
	У тому числі: умовно змінні витрати	4966,26	
	умовно постійні витрати	12466,70	