

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

**Бізнес проект ресторану формату
«Local food» місті Києві**

Студента 5м групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
«Ресторанні технології та
бізнес»

*підпис
студента*

Сідельнікова Данила
Сергійовича

Науковий керівник
к.е.н., доцент кафедри
готельно-ресторанного бізнесу

підпис керівника

Сидоренко Тетяна
Миколаївна

Науковий консультант
док. техн. наук, доцент

*підпис
консультанта*

Федорова Діна
Володимирівна

Гарант освітньої програми
д.т.н., зав. кафедри технології і
організації ресторанного
господарства

підпис керівника

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.
“ ” 2019 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

Сідельникову Данилу Сергійовичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: **Бізнес проект ресторану формату «Local food» у місті Києві**

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

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

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

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

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та технологічні 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	Федорова Д.В.		

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

1.2. Маркетинг проекту

1.3. Організаційний план

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2.1. Розроблення меню. План випуску продукції

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

2.3. Проектування сервісних технологій

РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

3.1. Бюджет

3.2. Foodcost

3.3. Термін окупності

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

7. Дата видачі завдання 28.12. 2019 р.

8. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Сидоренко Т.М.

(прізвище, ініціали, підпис)

9. Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

10.Завдання прийняв до виконання студент

Сідельніков Д.С.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Сідельников Д. С. виконав випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обгрунтовано довів необхідність та перспективність проектування підприємства ресторанного господарства формату «Local food» у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип й концепцію підприємства, визначив локацію та цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт формату, розроблено функціональні схеми виробничої та сервісної систем ресторану.

На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, прибутків і доходів; обгрунтовано період окупності інвестицій проекту.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

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

12. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

Сідельников Д.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)

“ _____ ”

2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ	10
1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера.....	10
1.2. Маркетинг проекту.....	19
1.3. Організаційний план.....	22
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	ОШИБКА! Закладка не определена.
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	28
2.3. Проектування сервісних технологій і	36
РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН.....	42
3.1. Бюджет.	ОШИБКА! Закладка не определена.
3.2. Foodcost	ОШИБКА! Закладка не определена.
3.3. Термін окупності	ОШИБКА! Закладка не определена.
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	61
ДОДАТКИ.....	65

ВСТУП

Ресторанне господарство є одним з успішних та найперспективніших розвинутих напрямків бізнесу в Україні. Однією з особливостей даної галузі є орієнтація на європейські стандарти обслуговування, а отже для забезпечення активізації розвитку ресторанного бізнесу доцільне наукове обґрунтування нових проектів підприємств ресторанного господарства, концепція яких бере до уваги світовий досвід та вдалу практику вітчизняних підприємств-лідерів.

З року в рік ресторани технології стрімко розвиваються. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує топ-менеджерів продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, а й деталі, що додають закладу унікальності та неповторності.

Заклади харчування відіграють досить важливу роль у житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні «вихід» до закладу харчування несе важливу соціальну функцію. Ефективна робота такого об'єкту залежить від низки факторів.

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

Як і будь-яка складна система, ресторан починається з задуму його засновників і закінчується контролем функціонування установи. Головну роль у цьому виконує практична філософія його власника. Її розкриває підхід до ведення бізнесу, який визначає етичні й моральні цінності, що реалізуються в процесі функціонування підприємства. Головна ідея засновників ресторану визначає його кредо і покликана максимально задовольняти відвідувачів.

Відповідно до мети, *завданнями роботи* є:

- визначити концептуальні засади діяльності підприємства ресторанного господарства формату «Local food» у місті Києві;
- провести маркетингові дослідження ринку ресторанних послуг у районі дислокації проектного підприємства ресторанного господарства;

- обґрунтувати місце розміщення ресторану, надати характеристику цільових груп споживачів;
- розробити неймінг, загальну концепцію ресторанного продукту, концепцію дизайну, сервісу підприємства ресторанного господарства;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта;
- розробити перелік основних і додаткових послуг підприємства ресторанного господарства: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування (функціональне зонування приміщень відповідно до класу підприємства ресторанного господарства, забезпечення послуг харчування і додаткових послуг);
- обґрунтувати вибір просторового рішення торговельної зон обслуговування споживачів, обладнання та інвентарю, організацію роботи персоналу;
- визначити перелік приміщень для здійснення виробничого процесу підприємства ресторанного господарства;
- розрахувати загальну площу виробничих приміщень ресторану;
- обґрунтувати організацію сервісних процесів у ресторані, функціональні показники роботи його структурних підрозділів, визначити кадрове забезпечення виробничих та сервісних процесів;
- розробити раціональну організаційну структуру управління і визначити функції кожної структурної одиниці;
- розробити пропозиції щодо добору, розстановки та розвитку персоналу, оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів;
- розробити план із праці та спланувати поточні витрати;
- сформулювати операційний прибуток за перший рік створення та функціонування підприємства;
- оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;

– розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку, окреслити ризики реального інвестиційного проекту;

Об'єкт досліджень: процес бізнес-проектування об'єкта ресторанного бізнесу за визначеним форматом.

Предмет досліджень: ресторан на 80 місць.

Методи дослідження: аналіз, порівняння, систематизація, моделювання, експеримент, розрахунковий метод, узагальнення.

Практична значущість отриманих результатів полягає в тому, що було розроблено проект нового рентабельного підприємства ресторанного господарства в місті Києві, що може задовольнити потреби потенційних відвідувачів у високоякісному продукті та додаткових послугах, які на даний момент в ареалі дослідження не є задоволеними.

Апробація роботи. Результати дослідження були опубліковані в збірнику статей (Дод. А).

Структура та обсяг дипломної роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків до розділів, висновків, загальним обсягом 103 сторінки, 16 додатків, 9 ілюстрацій, 26 таблиць списку використаних джерел з 40 од., загальним обсягом 42 сторінки додатків. Основний текст викладено на 52 сторінках.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера.

Локація

В умовах високої конкуренції, якої досяг ринок ресторанних послуг, максимальне наближення до свого клієнта дозволяє надати упевненості інвестиціям. Вибір локації ресторану, проведеного в рамках розробки концепції визначається конкуренція, потоки людей, що проходять в радіусі дії ресторану, їх основні характеристики, склад; будівлі та споруди, які домінують у цьому районі, об'єкти, що сприяють веденню бізнесу.

Для реалізації проекту ресторану формату «Local food» нами обрано Деснянський район у місті Києві. Район займає загальну площу 14,8 тисяч га і займає друге місце після Голосіївського району; межує з Дніпровським, Оболонським і Броварським районами Київської області, кількість населення налічує близько 368 тисяч 692 чоловік. Деснянський район, це один з адміністративних районів міста Києва, який має характеристику як спального району та водночас тут з'являється все більше зелених парків та скверів. Найбільш популярні – Молодіжний парк, парк Дружби народів, Деснянський парк і парк Кіото. Разом з тим на території району знаходиться штучні пруди та 3 канали, навколо яких відбувається формування нових зон для відпочинку.

На території району розташовані підприємства хімічної, легкої, енергетичної, поліграфічної промисловості; академічні та галузеві науково-дослідні інститути, транспортні і будівельні організації. Утворена мережа соціальних об'єктів: освітянські та медичні заклади, громадсько-культурні і торговельно-побутові центри

У Деснянському районі знаходиться 3 об'єкти культурної спадщини, 10 пам'яток історії, 2 пам'ятки археології, 1 пам'ятка архітектури та 13 пам'ятних знаків.

До послуг мешканців і гостей району функціонує 313 підприємств ресторанного господарства.

У Деснянському районі проживають люди різної вікової категорії та соціальних прошарків: молоді сімейні пари, люди середнього та похилого віку. Передбачається, що основний контингент проектного ресторану будуть складати молодь, сімейні пари та працівники установ та гості району.

Враховуючи контингент споживачів та статистичну кількість зайнятих трудовою діяльністю (у липні 2020 р всього 12 тис. 450 осіб) Деснянського району, з метою покращення пропозиції робочих місць для місцевого населення та розширення пропозиції ресторанних послуг, вважаємо доцільним створення у даному місці ресторану формату «Local food», з високим рівнем обслуговування.

Враховуючи локалізацію вже функціонуючих підприємств ресторанного господарства та неохоплені у повній мірі рекреаційні ресурси, було здійснено пошук вільних ділянок під будівництво закладу, за допомогою картографічного сервісу Google Maps.

Встановлено, що в зоні діяльності проектного закладу в радіусі 2 км знаходяться 4 заклади ресторанного господарства, серед яких 3 ресторани, 1 заклад швидкого харчування.

Таблиця 1.1

**Підприємства ресторанного господарства –територіальні сусіди
проектного підприємства ресторанного господарства**

№	Назва підприємства ресторанного господарства	Клас підприємства	Адреса
1.	Весела кума	вищий	вул. Закревського 75/2
2.	Культ	вищий	вул. Маяковського 44, а
3.	Евразія	вищий	вул. Маяковського 44, а
4.	KFC	перший	вул. Маяковського 44, а

Встановлено можливість будівництва закладу ресторанного господарства по вул. Закревського 36 а. (рис. 1.1). Враховуючи усі можливі варіанти будівництва, проектування ресторану на 80 місць у даному місці буде доцільним.

Родзинкою проекту стане розташування будівлі з терасою на воді.

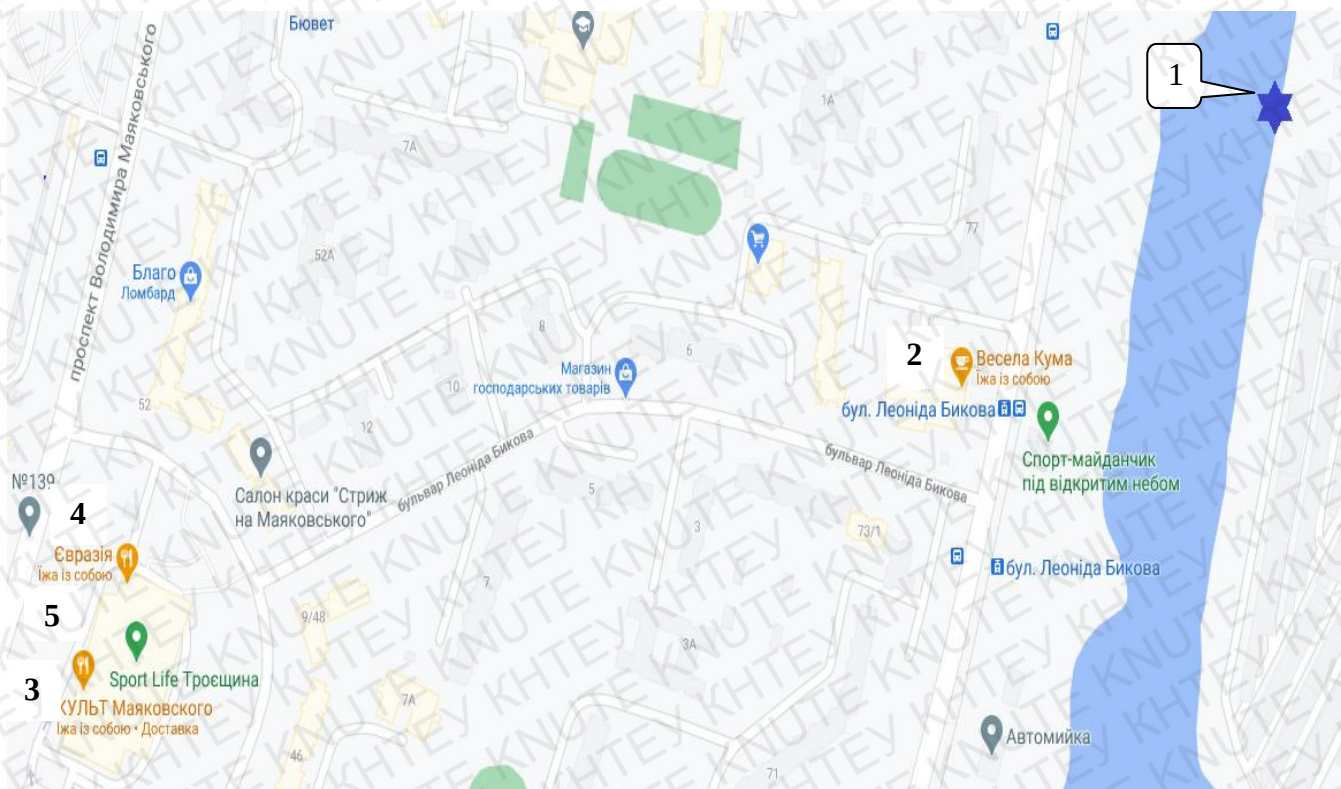


Рис. 1.1. Місце розташування ресторану з найближчими конкурентами

1 – Проектований заклад; 2 – ресторан «Весела кума»; 3 – ресторан «Культ»;
4 – ресторан «Євразія»; 5 – заклад швидкого харчування «KFC».

Доцільність впровадження розробленої концепції ресторану, можна обґрунтувати цільовими сегментами відвідувачів і відповідністю обраного формату та гастрономічного спрямування закладу для забезпечення потреб у харчуванні та дозвіллі:

- 1) зустріч із друзями;
- 2) жива музика у вихідні (субота, неділя);
- 3) романтична вечірка;
- 4) сімейний відпочинок;
- 5) харчування з собою;
- 7) відпочинок у будні;
- 8) атмосфера українського ресторанного підприємства.

Отже, результати дослідження показують, що проектування у даній локації ресторану формату «Local food», а саме ресторану української кухні буде доцільним. Формат закладу – ресторан у класичному українському стилі

за доступними цінами, з повно сервісним обслуговуванням із середнім чеком 400-500 грн.

Конкурентними перевагами проектного підприємства можна вважати вдале місце розташування – у межах міста, але на водоймищі з природним озелененням, на відстані 60 м від транспортного сполучення, тихе та спокійне місце. Крім зазначеної переваги підприємство ресторанного господарства, що проектується, запропонує відвідувачам:

- меню української кухні, яке буде відрізнятись позиціями страв Вигурівщини (історична назва місцевості);
- доступність ціни;
- затишний інтер'єр у класичному українському стилі;
- спокійна, затишна атмосфера;
- кваліфікований та ввічливий персонал;
- додаткові послуги: їжа на виніс; вечори живої музики.

Неймінг

В сучасних умовах, що характеризуються економічною нестабільністю та жорсткою конкуренцією на ринку товарів і послуг, неочікуваними корективами ведення бізнесу в умовах вірусної пандемії спричиненої COVID-19, метою кожного з підприємств є створення сприятливих умов для успішного існування і розвитку. Для цього підприємства мають витримувати натиск і виконувати умови, які висуває сучасний ринок. Однією з найважливіших складових у досягненні мети є вдалий неймінг, як теорія та практика обрання та обґрунтування назви підприємства ресторанного господарства.

Тільки при формуванні грамотно розробленої концепції та послідовному комплексному впровадженні всіх складових ресторанного закладу, гарантований успіх у розвитку діяльності ресторану.

Проектований заклад формату «Local food», що планується розташувати у мальовничому місці з терасою на воді, вважаємо назвати «Хата Карася». Назва

відображає головну родзинку підприємства – місце розташування та український колорит.

Підприємство зможе одночасно запропонувати 80 місць.

При визначенні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Режим роботи підприємства ресторанного господарства у форматі «Local food», а саме ресторан «Хата Карася» плануємо з 12.00 до 24.00, оскільки більшість закладів-конкурентів працюють до 23 години, то ми плануємо закриття о 24.00. Дозволяє нам визначити такий режим роботи вигідне місце розташування, адже жива музика і галас не будуть заважати місцевому населенню.

Ресторан «Хата Карася» працюватиме з одним вихідним (понеділок). Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у вечірні часи з вівторка по четвер, протягом всього часу роботи у п'ятницю – суботу, а також у святкові дні.

Формат сервісу закладу – обслуговування офіціантами. Логотип закладу наведено на рисунку 1.2., у якому закодовано концепцію підприємства. Логотип — це важлива частина бренд-айдентики, що дозволяє зберегти у пам'яті цільової аудиторії образ товару чи послуги, візуально виокремити підприємство із загального потоку інформації. Тому логотип нашого ресторану є унікальним і впізнаваним.

Логотип буде використовуватись задля брендування інформаційної вивіски, рекламного матеріалу, форменого одягу працівників закладу тощо.

Фірмовий слоган ресторану «Хата Карася»: Забудь про все у Карася.

Інтер'єр закладу буде оформлено у стилі «Українська класика». Це стиль налаштує відвідувачів на відпочинок і задоволення від передування у атмосфері українського села, який асоціюється з національними стравами, ароматом спецій і трав, та традиційним українськими піснями. Зала буде прикрашена великою кількістю різноманітних картин і керамічних тарілок, предметами сільського побуту 18-19 століття, столи будуть прикрашені вазами з квітами.



Рис. 1.2. Логотип проектного закладу ресторанного господарства

У закладі можна буде споживати страви як на місці, так і замовити з собою. Також у ресторані будуть проходити вечори за участю виконавців українського фольклору.

За результатами визначення основних характеристик проектного ресторану, таких як його тип, потужність, спрямування кухні, орієнтація на певний сегмент споживачів та ін., обрано назву проектованому закладу аби в подальшому розробляти меню та планувати послуги, які надаються, таким чином, щоб вони відповідали його назві. Обрана назва буде легко запам'ятовуватися і відповідатиме вимогам до закладів визначеного типу.

Ресторан «Хата Карася» буде пропонувати тільки високоякісні, оригінальні та унікальні страви та напої, виробництво продукції здійснюватиметься за класичними технологіями української кухні з урахуванням кулінарних традицій Вигурівщини та рибальства. Отже, кожна страва – це взята за основу українська класика в авторському виконанні кухарів.

Атмосфера

Сучасні споживачі послуг, що відвідують підприємства ресторанного господарства, готові переплатити за атмосферу ресторану чи кафе, а також за саму ідею оформлення.

Дизайн ресторану «Хата Карася» буде виконано у класичному українському стилі. Він поєднує комфорт сільського затишку з розкішшю старовини. Характерна риса стилю в інтер'єрі – теплі тони освітлення та теплі

природні відтінки, які відображаються у українському малюванні стін, предметах інтер'єру. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета створення атмосфери – викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера ресторану спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми, або у дружній компанії чи романтичній зустрічі.

Дизайн фасаду також відіграє дуже важливу роль, це буде стилізація стін української хати із спеціальним вечірнім освітленням. Наявність місця для паркування автомашин, чистота і естетичність оточення ресторану – все це впливає на визнання ресторану гідним місцем для відпочинку.

Стіни зали будуть оздоблені фарбою та малюнками у вигляді петриківського розпису, колір стін буде білий. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені сцени з життя українського села, та роботи рибаків. Загальне освітлення допоможе ефективно організовувати приміщення, а сегментивне освітлення, яке можна буде чередувати за потребою, допоможе змінювати акценти на активних і пасивних зонах.

Зала буде облаштована 2-х та 4-місними зістареними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями з м'якими подушками-підстилками. В окремих місцях будуть встановлені бенкетки. Столи прикрашені вазочками з живими квітами.

Джерелом денного природного освітлення будуть слугувати широкі вікна. У місцях декоративного акценту буде додаткове освітлення предметів інтер'єру. Орієнтовані приклади візуалізації дизайну залу ресторану «Хата Карася» наведено на рис. 1.3.

Посуд передбачається використовувати порцеляновий, керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні (порцелянові) білого та кремового кольору, бокали та склянки для напоїв – скляні, прозорі, глиняний посуд з розписом. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки. Столові набори будуть використовуватись у класичному складі – ложки, виделки, ножі.



Рис. 1.3. Орієнтовані приклади візуалізації дизайну залу та території ресторану «Хата Карася»

Форма обслуговуючого персоналу буде включати лляні натуральні сорочки – вишиванки та елегантний лляний фартух в українському стилі; службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям і посадою працівника (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу ресторану «Хата Карася»

В умовах ковідної пандемії, коли необхідно зводити до мінімуму будь-які контакти з предметами у місцях загального користування, меню ресторану буде у електронному вигляді, з яким можна буде ознайомитись використавши QR-код.

На ринку ресторанних послуг ситуація складатиметься таким чином, що

розвиток середньо цінових ресторанів (кафе, барів тощо) – це показник і економічного розвитку міста, і цивілізованості суспільства.

Будь-яке успішне підприємство ресторанного бізнесу – насправді вдала технологія, і, як будь-яка технологія, вона може бути відтворена в будь-якому місті світу.

Завдання проекту – забезпечити високу ефективність діяльності підприємства.

Основні принципи роботи ресторану – якість в усьому, характерний дизайн й, орієнтованість на споживчий сегмент з доходом "середній".

На відміну від більшості ресторанів, проект покликаний пропагувати національні традиції організації харчування та дозвілля у підприємствах ресторанного господарства.

Ресторан «Хата Карася» – сучасний заклад ресторанного господарства у стилі «українська класика» з національною кухнею за доступними цінами. Вищезазначений формат передбачає високий рівень сервісу в поєднанні з затишною, комфортною атмосферою.

У закладі обслуговування буде здійснюватись офіціантами за меню а la carte, розрахунок проводитиметься у готівковому та безготівковому вигляді.

Досліджене конкурентне середовище проектового підприємства та сучасні тенденції розвитку сервісної системи у підприємствах ресторанного господарства в умовах що склались на ринку, спонукає до використання комплексу сучасного маркетингового інструментарію та заходів.

Основна частина реалізації продукції буде здійснюватися у торговельній залі ресторану «Хата Карася».

Серед інших додаткових послуг – проведення вечорів живої музики. У закладі передбачається на період із травня по вересень створення літньої тераси на 20 місць.

Для стимулювання попиту та збільшення доходу в проектованому закладі передбачаються деякі заохочувальні програми:

1. Бонусна система знижок, яка передбачає накопичення балів, що

рахуються за допомогою спеціального мобільного додатку, буде дійсна як за замовлення он-лайн так і за замовлення безпосередньо у торговельній залі ресторану.

2. Гості за рекомендацією – відвідувачі можуть повідомити ім'я і код бонусної картки того, хто порекомендував заклад і власник картки отримає додаткову знижку (+1% до існуючих знижок) при відвідуванні ресторану.

3. У день народження для гостей ресторану знижка становитиме 10% і на додаток смачний комплімент від шеф кухаря.

Для первинного інформування ринку про відкриття нового закладу та стимулювання попиту буде створено спеціальний мобільний додаток, за допомогою якого можна буде замовити продукцію он-лайн, забронювати столик, зробити попереднє замовлення. Також за допомогою цього додатку буде розповсюджуватись рекламна інформація.

Для зручності відвідувачів біля закладу буде створена автомобільна парковка.

Режим роботи проектного закладу з понеділка по неділю з 12:00 до 24:00.

1.2. Маркетинг проекту

У проектованому закладі планується застосувати комплекс стратегій: стратегія переваг і стратегія зняття вершків.

Такі стратегії впроваджуються до товарів і послуг, які належать до категорії новинок, вона характеризується високими цінами під час виведення на ринок нового продукту і наш ресторан буде зберігати статус новинки деякий час. Передумовами її використання є готовність споживача купити новинку за найвищу ціну, нечутливість попиту, наявність відповідного цінового сегменту ринку, необізнаність споживачів із реальними витратами виробника, а також мала ймовірність швидкої реакції конкурентів. Перевагами є можливість швидкого покриття витрат на виробництво і маркетинг, отримання відповідних прибутків, підвищення іміджу закладу як підприємства-новатора, а також

уникнення небажаного ажіотажного попиту.

При виборі способів ціноутворення буде враховано: собівартість продукції; ціни конкурентів на схожу продукцію; ціни, що визначаються попитом на дану продукцію і послуги.

Важливим із точки зору маркетингу є розроблення керівництвом закладу своєї цінової політики. Собівартість буде визначатися як та, що відповідає найменшим витратам виробництва. Максимально можлива ціна буде встановлюватися на продукти, які відрізняються високою якістю або унікальністю. Ціни, які визначаються попитом або кон'юнктурою ринку даної продукції, можуть коливатися у всьому діапазоні від мінімальних до максимальних. Вивчаючи реальну ситуацію на ринку зможемо встановити гранично вірні ціни.

Рекламу ресторану «Хата Карася» можна класифікувати залежно від її цілей і наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Класифікація реклами залежно від її цілей

Вид реклами	Виконувані функції
Інформативна	• доводить до відома споживачів інформацію про продукцію, її види, призначення, показники якості, особливості, принципи дії, рівень та динаміку цін на них; • формує образ фірми. Особливо важлива на етапі виведення продукту (послуги) на ринок із метою формування первісного попиту
Переконуюча	• заохочує споживача віддати перевагу тому чи іншому товару (послудзі) або його марці; • змінює сприйняття споживачем властивостей товару; • переконує у необхідності здійснення покупки. Особливо важлива на етапі зростання випуску продукції для формування селективного попиту
Нагадуюча	• нагадує про товар (послугу), місце і умови його продажу та використання. Дуже важлива на етапі зрілості товару

На початковому етапі розвитку закладу буде використовуватись реклама, яка має за мету ознайомити можливих споживачів із створенням нового закладу шляхом надання докладних відомостей про якість, ціну, місцезнаходження

закладу. Така реклама націлена переконати споживача у доцільності відвідування закладу. Першочергова мета рекламної компанії – ознайомлення всіх потенційних споживачів місцевого цільового ринку із особливостями продукції та послуг, що надаються.

Рекламна компанія має передбачати такі заходи:

- встановлення рекламних щитів (біг-бордів) у районі діяльності ресторану «Хата Карася»;
- оголошення на FM – радіо – реклама, що передається через радіомовлення у вигляді слоганів, оголошень;
- реклама в мережі Інтернет – розміщення рекламних об'яв на сторінках реклами та соціальних мереж, а також буде розроблений особистий сайт для перегляду повного асортименту надання послуг;
- розповсюдження листівок (флаєри).

Обираючи носії реклами, слід поєднати два протилежні завдання: максимізувати передачу інформації та звести витрати до мінімуму. Отже, основними носіями реклами обрано світову мережу Інтернет, канали FM - радіо та встановлення рекламних щитів (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Носії реклами

Засоби	Переваги
Інтернет	Інтернет дуже популярний вид реклами і охоплює широкий спектр потенційних клієнтів і зацікавлених людей.
FM - радіо	Характеризується масовістю використання, низька вартість.
Рекламні щити	Мають невисоку вартість, низький рівень конкуренції, чудова реклама для водіїв і пасажирів авто
Рекламні листівки	Порівняно не дорогий маркетинговий інструментарій, який можна використати на етапі відкриття закладу, так і під час його функціонування.

Листівки або флаєри - ідеальний спосіб просування нових страв і реклами спеціальних заходів. У листівках буде опис підприємства ресторанного господарства, його назва, опис послуг, режиму роботи, контактна інформація.

Листівки будуть роздані на вулицях району міста, розкладені у супермаркетах та підприємствах побутового обслуговування, а також розкладені по поштових скриньках будинків у районі, де буде розташований заклад. Отже, враховуючи сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, приймати рішення щодо реалізації проекту підприємства ресторанного господарства доводиться за умов невизначеності, конфлікту, дії дестабілізуючих чинників та зумовленого ними ризику. Визначені маркетингові заходи, направлені вдале відкриття і ефективне функціонування ресторану «Хата Карася».

1.2. Організаційний план

Організаційний дизайн ресторану «Хата Карася», визначимо як відкриту організаційно-управлінську систему, яка здатна мобільно і за короткі терміни реагувати на зміни у ринковому середовищі і, яка направлена на досягнення синергетичного ефекту від взаємодії між її складовими через особливі механізми (лідерство, інформаційні технології, методи управління знаннями, неформальні команди тощо).

Організаційна структура є логічним взаємовідношенням рівнів ієрархії і функціональних сфер, чітко впорядкованою сукупністю взаємопов'язаних елементів, що перебувають у стійких відносинах і забезпечують функціонування підприємства як єдиного цілого.

Ресторан «Хата Карася» – підприємство ресторанного господарства, яке має категорію «вищий». Організаційно правова форма – Товариство з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ). ТОВ несе відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризик збитків, пов'язаних з діяльністю Товариства, у межах своїх вкладів. Учасниками Товариства з обмеженою відповідальністю можуть бути юридичні та фізичні особи. Установчим документом ТОВ є Статут.

Для конкретизації форми власності ресторану «Хата Карася» охарактеризуємо форму власності у таблиці 1.4.

Місія підприємства ресторанного господарства полягає в реалізації

споживачам якісної продукції власного виробництва, широкого асортименту страв та напоїв та створення та створені комфортних умов для відпочинку.

Таблиця 1.4

Характеристики форми власні підприємства ресторанного господарства «Хата Карася»

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

Передбачається, що управління рестораном «Хата Карася» здійснюватиме директор. Управлінські повноваження він отримає від власників підприємства. Враховуючи, що штат персоналу ресторану складатиме менше п'ятдесяти осіб, пропонуємо лінійну структуру управління підприємством.

Підприємство має право створювати філії, представництва, відділення та інші відокремлені підрозділи, погоджуючи питання про розміщення таких підрозділів підприємства з відповідними органами місцевого самоврядування в установленому законодавством порядку. Такі відокремлені підрозділи не мають статусу юридичної особи і діють на основі положення про них, затвердженого підприємством. Підприємства можуть відкривати рахунки в установах банків через свої відокремлені підрозділи відповідно до закону.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля.

У ресторані передбачається обслуговування споживачів офіціантами (1 офіціант може обслуговувати 10-16 місць), зустрічати та проводити до столів гостей буде адміністратор, за барною стійкою працюватимуть бармени. У холодну пору року у гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу

підтримуватимуть прибиральниці.

Організаційний дизайн управління рестораном представлена на рис. 1.5.



Рис 1.5. Організаційний дизайн управління рестораном «Хата Карася»

Роботу з управління обслуговуючим персоналом здійснюватиме адміністратор.

Цільовим сегментом споживачів ресторану будуть мешканці та гості Деснянського району – молодь та сімейні пари віком від 18 до 60 років, із середнім рівнем доходу. За видом зайнятості цільовий сегмент – студенти, топ-менеджери, керівники, домогосподарки, для яких є характерним відвідування закладу з метою харчування та відпочинку.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2.1. Розроблення меню. План випуску продукції

Меню – це невід’ємна частина кожного ресторану, яка зустрічає гостя. Ресторан формату «Local food» з запропонованою назвою «Хата Карася» проектуємо на 80 місць з широким асортиментом страв класичної української кухні та позиціями страв та напоїв з назвами адаптованими до концепції підприємства, адже ресторан буде знаходитись у місцевості, де кілька тисяч років тому розташовувалось село Вигурівщина, де тепер знаходиться сегмент спального району міста Києва.

При розробці концептуального меню крім типу і концепції закладу враховуємо контингент споживачів, попит, сезонність, структуру виробничого процесу закладу тощо (Дод. Б).

Меню закладу є досить різноманітне і включає фірмові страви, холодні та гарячі закуски, перші страви, другі страви з м’яса, риби, птиці, овочів, солодкі страви та десерти, алкогольні, безалкогольні напої, кондитерські вироби. Структура меню за групами представлена у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Структура меню і кількість реалізації страв за день в ресторані «Хата Карася», м. Київ

№ п/п	Назва страви	Кількість позицій
1.	Холодні закуски	11
2.	Гарячі закуски	7
3.	Супи	4
4.	Основні гарячі страви	12
5.	Гарніри	5
6.	Десерти	5
7.	Гарячі напої власного виробництва	11
8.	Холодні напої власного виробництва	5
9.	Борошняні і кондитерські вироби	12
10.	Безалкогольні напої	6
11.	Пиво	4
12.	Міцні алкогольні напої	9

В основу розроблення меню покладені дані Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів 2007 року видання [10].

Карта напоїв розрахункового дня подана в додатку В. Отже, в ресторані на 80 місць буде запропонований різноманітний асортимент страв та напоїв.

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залів, при цьому враховуємо:

- режим роботи зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції у ресторані «Хата Карася» визначимо, використовуючи орієнтовані значення оборотності місць у закладах ресторанного господарства різних типів [4] і представлено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Хата Карася»
на 80 місць, м. Київ**

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність місця за годину, η	К-нт заповнення залу, k	К-сть споживачів за годину,
12-13	60	1	0,3	24
13 - 14	60	1	0,4	32
14 - 15	60	1	0,5	40
15 - 16	60	1	0,6	48
16 - 17	60	1	0,4	32
17 - 18	150	1	0,5	40
18 - 19	150	0,4	0,6	19
19 - 20	150	0,4	0,8	26
20 - 21	150	0,4	0,8	26
21-22	150	0,4	0,7	22
22-23	150	0,4	0,5	16
23-24	150	0,4	0,2	13
Всього відвідувачів за день				338
Оборотність місця				4,2

За прогнозом кількість споживачів у день складатиме 338 осіб.

Прогнозування кількості споживачів визначимо на підставі динаміки завантаженості торговельної зали ресторану за розрахунковий день (табл. 2.2).

Підприємство ресторанного господарства буде функціонувати у окремій будівлі, відповідно часи роботи будуть з 12.00 до 24.00, що не порушує Державного законодавства.

Розраховуємо за нормативами необхідну кількість закупівельних товарів. Дані розрахунку закупівельних товарів наведені в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Розрахунок денної потреби у закупівельних товарах для ресторану «Хата Карася» на 80 місць, м. Київ

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 338 відвідувачів
Гарячі напої:	л		
- Чай		0,140	47,3
- Кава		0,098	33,1
Холодні напої:	л		0,0
- Газована солодка вода		0,02	6,8
- Мінеральна вода		0,02	6,8
- Сік		0,02	6,8
Хліб та хлібобулочні вироби	кг		0,0
- Житній		0,02	6,8
- Пшеничний		0,02	6,8
Алкогольні напої	л		0,0
- Вино-горілчані вироби		0,1	33,8
- Пиво		0,05	16,9

При виготовленні продукції (страв) у ресторанному господарстві необхідно в обов'язковому порядку дотримуватися норм витрати сировини, втрат, які встановлено чинними нормативними документами, а також вимог технологічних карт на страви та вироби, технічних умов, державних стандартів тощо.

Денний обсяг реалізації продукції у ресторані «Хата Карася» визначимо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи закладу (табл. 2.4).

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групам у проектованому ресторані «Хата Карася», м. Київ

№ п/п	Група страв	Коефіцієнт споживання	Денна кількість страв, шт.
1.	Холодні закуски	1,3	439
2.	Гарячі закуски	0,6	203
3.	Супи	0,2	68
4.	Другі гарячі страви	1,2	406
5.	Гарніри	0,6	203
6.	Десерти	0,4	135
7.	Гарячі напої власного виробництва	0,2	68
8.	Холодні напої власного виробництва	0,3	101
9.	Борошняні і кондитерські вироби	0,5	169

Розрахункове меню (виробнича програма) ресторану «Хата карася» наведено у таблиці Додатку Д.

Проведені розрахунки прогнозних показників плану випуску продукції дозволяють стверджувати, що проектований ресторан «Хата Карася» формату «Local food» буде мати достатній рівень завантаженості, що забезпечить оптимальні обсяги його діяльності.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

На основі виробничої програми ресторану «Хата Карася» формату «Local food» необхідно організувати виробництво. В умовах ринкових перетворень, постійного здороження енергоносіїв, при організації виробництва, підборі обладнання і враховують фактор енергоефективності та здійснення технологічного процесу (рис. 2.1.).

Враховуючи потужність проектованого закладу харчування вважаємо за доцільне прийняти один заготівельний цех, в якому виділити окремі лінії переробки овочів та м'яса, риби.

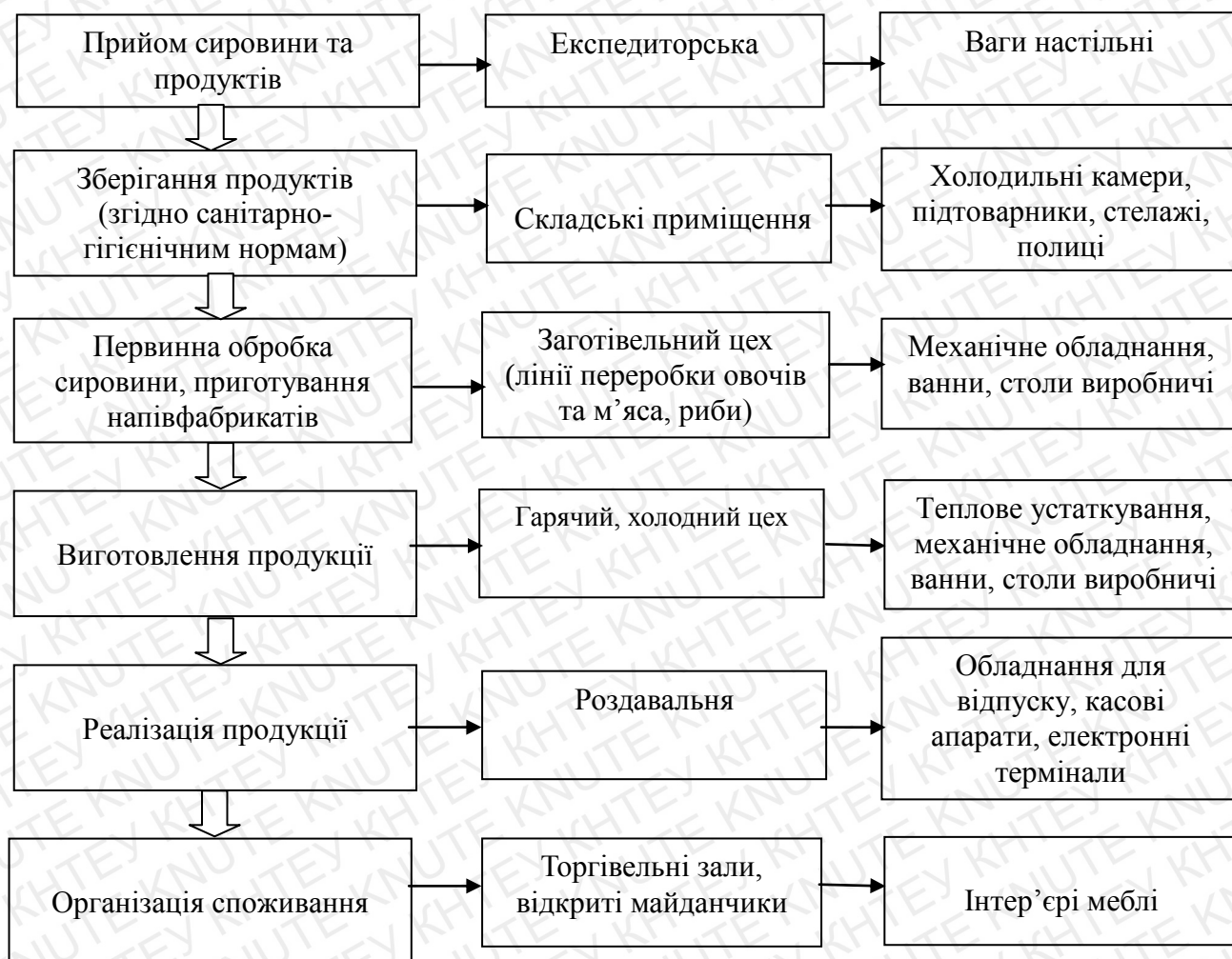


Рис. 2.1. Схема виробничого процесу в ресторані «Хата Карася» у м. Києві

На основі розрахунково-продуктової відомості визначимо добову потребу ресторану в сировині і продуктах за товарними групами, яку наведено у додатку В. Для ефективного здійснення виробничого процесу у ресторані необхідне забезпечення виробничого процесу запасами.

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.

Площу складських приміщень визначено керуючись СНиП II-Л.8-71. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 2.5.

**Проектування процесу складування та зберігання товарів
ресторану «Хата Карася» на 80 місць**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу						Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні				Просторові		
		Тип, марка устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м ²	Загальна площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
1	2	3	4	5		6	7	8
Завантажувальна	Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Розвантажувальний пристрій Напольні ваги Стелаж				Завантажувальна Приміщення комірника	12,0	Комір- ник Вантаж- ник
Склад сухих продуктів	Зберігання сировини, сухих продуктів, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж СЖ-2 Підтоварник СЖП-2	4 2	0,96 1,28	4,6 2,56	Комора для зберігання сировини, сухих продуктів, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	10,02	
Охолоджувальна камера	Зберігання овочів, фруктів, напоїв	Стелаж СЖ-2 Підтоварник СЖП-2	2 2	0,96 1,28	1,92 2,56	Охолоджувана камера для зберігання овочів, фруктів, напоїв	6,27	
Холодильна камера	Зберігання риби і морепродуктів	Стелаж СЖ-2 Підтоварник СЖП-2	2 1	0,96 1,28	1,92 1,28	Холодильна камера для зберігання риби та морепродуктів	4,48	
Холодильна камера	Зберігання м'яса і субпродуктів	Холодильний шафа Standard KXH-2,94 Polair Морозильна камера ШН-1,4 (CB114-S) Polair	2 1	1,85 1,29	3,7 1,29	Холодильна камера для зберігання м'яса та субпродуктів	6,99	

1	2	3	4	5		6	7	8
Охолоджувальна камера	Зберігання молока та молочних продуктів	Холодильний шафа Standard KXH-2,94 Polair Морозильна камера для морозива	1 1	1,85 0,77	1,85	Охолоджувальна камера для зберігання молока та молочних продуктів	3,67	Комірник Вантаж-ник
Загальна площа складських приміщень							43,43	

Склад сухих продуктів має бути сухим і добре вентильованим приміщенням, температура повітря не перевищує 20 ° С, вологість не вище 70%. У коморі використовується принцип товарного сусідства, продукти розміщені на стелажах і підтоварниках. Також тут буде зберігатися і мінеральна вода, а для її охолодження передбачені охолоджувальні вітрини в залі. Загальну площу складських приміщень розраховуємо за формулою:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{обл}}}{N}, \quad (2.1)$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа приміщення, м^2

$S_{\text{обл}}$ – площа, що займає обладнання, м^2

n – коефіцієнт використання площі – 0,4

Таким чином визначено, що в ресторані «Хата Карася» необхідна площа для складської групи приміщень складає 42,35 м^2 .

У ресторані буде організований повний виробничий цикл, який забезпечується заготівельним цехом, де виділено овочеву, м'ясо-рибну технологічні лінії, гарячим, холодним цехами.

Технологічна лінія обробки овочів, це спеціально облаштований сегмент виробничого приміщення, де здійснюється механічна кулінарна обробка овочів, фруктів та зелені, виробляють овочеві напівфабрикати (очищені і нарізані овочі).

Виробничу програму лінії обробки овочів та фруктів ресторану «Хата Карася» складемо на основі виробничої програми закладу та представлено у Додатку Д, таблиці Д.1.

Орієнтовна корисна площа для організації технологічної лінії обробки овочів у заготівельному цеху складатиме 11,05 м² та загальна площа – 16,58 м²

Технологічна лінія обробки м'яса та риби, це спеціально облаштований сегмент виробничого приміщення, у якому здійснюється механічна кулінарна обробка м'яса, птиці, риби та морепродуктів, виробляють напівфабрикати. Виробничу програму технологічної лінії обробки м'яса та риби складемо на основі виробничої програми закладу, розрахунки представлені у Додатку К, таблиці К.2. Отже, на технологічній лінії обробки м'яса та риби планується переробка 85,01 кг сировини, отримуючи 80,90 кг напівфабрикатів, які направлятимуться у доготівельні цехи.

Одним із головних завдань при відкритті будь-якого закладу являється підбір якісного і функціонального професійного обладнання. Професійне кухонне обладнання для ресторанів варто обирати в залежності від формату закладу.

Враховуючи отримані розрахункові дані обираємо обладнання та устаткування для технологічної лінії обробки м'яса та риби (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Підбір обладнання та устаткування для технологічної лінії обробки м'яса та риби ресторану «Хата Карася», м. Київ

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, м		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
1	2	3	4	5	6
Стіл виробничий	C-1	5	1,5	0,7	5,3
Холодильна шафа	KU 400	1	0,76	0,83	0,6
Морозильна камера	FAGOR NEO CONCEPT CAFN-801C/S – 1	1	0,69	0,9	0,6
М'ясорубка	Frosty HFM-24	1	0,447	0,618	0,3 (встановлюється на столі)
Універсальний привод	П-0,6	1	0,464	0,516	0,24
Ваги порційні	EW 15	1	0,285	0,31	0,2 (встановлюється на столі)
Ванна мийна	SP	4	0,7	0,7	0,1

Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4	5	6
Бачок для відходів	АСР 100	2	0,4	0,4	2,0
Стелаж виробничий	СЖ-1	2	1,2	0,8	0,3
Полиця настінна	П-1	3	1,5	0,3	1,9 (встановлюється на стіні)
Корисна площа устаткування, м²					11,3
Загальна площа лінії цеху, м²					16,95

Отже, орієнтовна корисна площа для організації технологічної лінії обробки м'яса та риби у ресторані «Хата Карася» складатиме 11,3 м² та загальна площа – 16,95 м²

Організація виробничого процесу у холодному цеху передбачає встановлення спеціалізованого обладнання для виконання основних видів робіт, які дадуть змогу суттєво скоротити затрати часу на виконання тих чи інших операцій приготування страв, а також полегшити роботу працівників ресторану формату «Local food».

Кількість продуктів, що підлягатимуть переробці, визначаємо, спираючись на попередній розрахунок сировини на основі концептуального меню та продуктової відомості (Дод. Б, Д)

За результатами розрахунків визначено, що враховуючи санітарні-гігієнічні правила і норми зберігання готових страв і напівфабрикатів необхідно два холодильника з місткістю 100 л кожен (табл. 2.6). Якщо враховувати той факт, що холодильні камери працюють ефективно, коли вони заповненні не більше ніж на 70%, необхідні холодильники з робочим об'ємом не менше 130 л.

Враховуючи отримані дані обираємо обладнання та устаткування для холодного цеху (табл. 2.7).

Отже враховуючи технологічні процеси, що здійснюються в холодному цеху, норми площ на рух працівників і робочі лінії, рекомендована площа холодного цеху – 21,08 м²

**Підбір обладнання та устаткування для холодного цеху ресторану
«Хата Карася», м. Київ**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, одиниць	Габаритні розміри, м		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Комбайн кухонний	Robot Coupe CL-20	1	0,224	0,303	0,07
Стіл виробничий	C-1	5	1,5	0,7	5,25
Холодильна шафа	KU 400	2	1,002	0,83	1,66
Морозильна камера	ECC250BT	1	0,56	0,556	0,31
Рукомийник	C/S – 1	1	0,6	0,4	0,24
Ваги порційні	EW 15	1	0,285	0,31	0,09 (встановлюється на столі)
Ванна мийна	SP	1	0,7	0,7	0,49
Бачок для відходів	ACP 100	2	0,4	0,4	0,32
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1,2	0,6	0,72
Блендер	Rotor 2	1	0,2	0,2	0,04 (встановлюється на столі)
Полиця настінна	П-1	3	1,5	0,3	1,35 (встановлюється на стіні)
Корисна площа устаткування, м²					10,54
Загальна площа цеху, м²					21,08

У гарячому цеху для здійснення технологічних процесів використовують котли для приготування бульйонів, плити, фритюрниця, жарильна поверхня гладка і ребриста, пароконвектомат. Це обладнання дозволяє значно скоротити час теплової обробки продуктів при одночасному дотриманні технології. Виходячи з розрахункових даних, що ґрунтуються на визначених показниках додатків Д, З.

Отже, корисна площа устаткування проектного гарячого цеху

складатиме $13,5 \text{ м}^2$, загальна площа цеху складатиме $27,05 \text{ м}^2$.

Для облаштування роздаткової пропонуємо стіл-марміт (з тепловою шафою) MBM S.r.l. TE 146 (потужність 2,4 кВт) для гарячих страв, стіл-марміт для супів (з тепловим шафою) MBM S.r.l. TE 106 (потужність 2,4 кВт), диспенсер для підігріву тарілок до температури 50 C° з вижимним пристроєм Electrolux FSVHPLX (потужність 1,6 кВт).

У ресторані використовують інвентар з цільного дерева, металу, маркованих вирізанням на ребрі або ручці. Обробні дошки повинні бути марковані відповідно до оброблюваних на них продуктом: "ВМ" - варене м'ясо, "ВР" - варена риба, "ВО" - варені овочі, "МГ" - м'ясна гастрономія.

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.

Розрахунок кількості працівників для виробничих цехів визначено за формулою:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot \gamma} \quad (2.2)$$

n – кількість страв кожного найменування, що виробляються за день, порц.

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с

T – тривалість робочого дня кожного працівника (8 год.)

γ - коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці (1,14)

Холодний цех починає роботу за 1,5 год до відкриття ресторану, тобто у 7.30 і завершує у 22.00.

Визначимо праце-витрати холодної ділянки універсального цеху (Дод. Л, табл. Л.1).

На основі проведених розрахунків визначено, що спискова чисельність персоналу холодної цеху складає 1,21, тобто 2 особи.

Розраховуємо кількість працівників з урахуванням вихідних і святкових днів за формулою:

$$N_2 = N_1 \times a, \quad (2.3)$$

де N_1 – кількість працівників, ос.;

a – коефіцієнт що враховує роботу у вихідні та святкові дні; ($a = 1,32$).

Таким чином, кількість працівників складе:

$$N_2 = 2 * 1,32 = 2,64 \text{ (ос.)}$$

Отже, кількість працівників у холодному цеху складатиме 3 особи.

Розрахунок праце-витрат в гарячому цеху представлено в додатку Л, табл. Л.2

На основі проведених розрахунків визначаємо, що спискова чисельність працівників гарячого цеху складає 2,82, тобто 3 особи.

Враховуючи вихідні дні, кількість працівників складе:

$$N_2 = 3 * 1,32 = 4 \text{ (ос.)}$$

Отже, кількість працівників у гарячому цеху складатиме 4 особи.

2.3. Проектування сервісних технологій

Сервісні технології у ресторані «Хата Карася» спрямовані на:

- створення сучасних умов для задоволення потреб різних контингентів споживачів та моделювання оптимальних варіантів просторової структури сервісної системи;
- передбачає високу якість обслуговування на всіх сервісних етапах.

Сервіс - це обслуговування, яке проводиться виробником або посередником, що дозволяє споживачу максимізувати задоволення потреби, що виникла. Ресторан передбачає високий рівень комфорту, широкий асортимент страв та напоїв, інтер'єр у художньому виконанні, досконалу подачу страв та напоїв, відповідну організацію обслуговування та відпочинку.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 2.8, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Якість обслуговування у ресторані «Хата Карася» виразимо сукупністю узагальнених характеристик таких складових:

- комплексність послуги (ступінь задоволеності потреб споживачів під час

обслуговування);

- якість праці персоналу; якість продукту;
- якість приміщень, де обслуговують і виконують замовлення.

Таблиця 2.8

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
<i>Обслуговування офіціантами</i>				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибuly; Гардероб верхнього одягу; Санвузол; Аванзал	Гардеробна стійка; Прилад для чищення взуття; Обладнання для дрібного ремонту; Полиця для зберігання засобів гігієни	Гардеробник; Адміністратор; Відвідувач; Паркувальник; Охоронець
Послуги харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала ресторану, літня тераса	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 посуду

Сервісні технології мають невід'ємну складову – обслуговування гостей за столом. У ресторані «Хата Карася» офіціанти працюватимуть відповідно внутрішніх стандартів, які наголошуватимуть на таких правилах ресторанного сервісу:

- подавати (і прибирати) страви, підходячи до гостя з боку і використовуючи ліву руку;
- розливати напої, підходячи до гостя з боку і використовуючи праву руку;

- при подачі страви на стіл тримати тарілку так, щоб чотири пальці знаходилися під тарілкою, а великий палець трохи височів над її краєм;
- столові прибори слід брати за ручки;
- келихи слід брати за ніжки;
- ніколи не брати в руки келихи, щоб наповнити їх;
- не забирати тарілки, поки всі гості не закінчать трапезу.

Організація обслуговування у ресторані «Хата Карася» забезпечуватиме раціональне використання ресурсів з оптимальним застосуванням різних типів виконання процесів системи обслуговування із забезпеченням максимально високих можливих результатів, необхідних для досягнення запланованого рівня сервісу.

До групи торговельних приміщень, де відбуваються сервісні процеси належать вестибюль (включаючи гардероб, санвузли), аванзал, зала ресторану. Після вхідного тамбура починається вестибюль, який є проміжним приміщенням між входом та торговим залом.

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис. 2.3.).



Рис. 2.3. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Планування туалетних кімнат передбачає вхідні тамбури площею 9 квадратних метрів, умивальну кімнату, туалетні кабінки. Тамбури призначені як заслін для функціональних кімнат, при виході. Умивальна кімната облаштована для особистого туалету. Кімната туалетна використовується для обслуговування

відвідувачів засобами гігієни, зберігання прибирального інвентарю. Стіни та підлога таких приміщень будуть викладені плиткою світлих тонів.

Площу торговельного залу визначимо за нормами 1,4-2,2 м² на 1 місце у закладі. Враховуючи, що проектуване підприємство пропонуватиме послуги відповідно класу - вищий, гостей будуть обслуговувати офіціанти визначимо норму на 1 місце 2,2 м²

Отже площа торговельного залу для розміщення посадочних місць складатиме:

$$80 * 2,2 \text{ м} = 176 \text{ м}^2$$

Для живої музики та проведення культурних заходів необхідна площа, яка рекомендована для ресторанів і складає: 10 м² – естрада, танцмайданчик – 0,2 м² на одне місце, проходи в залі – 1,5 м², підхід до місця – 0,8 м².

$$176 + 10 + 80 * 0,2 + 1,5 + 0,8 = 204,3 \text{ м}^2$$

Отже, загальна площа торговельної зали складає 204,3 м²

У таблиці 2.9 наведено площу основних приміщень ресторану «Хата Карася».

Таблиця 2.9

Площа основних приміщень ресторану «Хата Карася»

Найменування приміщень	Площа, м ²
1	2
Приміщення споживачів	
Вестибюль з гардеробом та санвузлами	56
Аванзала (0,2 м ²)	16
Торговельна зала	204,3
Приміщення для офіціантів	12,0
Разом	288,3
Виробничі приміщення	
Заготівельний цех	33,53
Гарячий цех	27,09
Холодний цех	21,08
Приміщення для нарізання хліба	7
Приміщення завідувача виробництвом	6
Мийна столового посуду	7,41

Продовження таблиці 2.9

1	2
Сервізна	8,6
Мийна кухонного посуду	5,7
Роздаткова	20
Разом	136,41
Складські приміщення	
Охолоджувальна камера м'ясо-і субпродуктів н/ф	6,99
Охолоджувальна камера для зберігання овочів, фруктів	6,27
Охолоджувальна камера для риби і морепродуктів	4,48
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	3,67
Комора сухих продуктів	10,02
Комора вино-горілочних виробів	6
Комора та мийна тари	11
Комора інвентарю	6
Завантажувальна	12
Разом	66,43
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	6
Контора	12
Приміщення персоналу	12
Гардероб для персоналу	24,05
Гардероб для офіціантів	6
Душові, вбиральні та приміщення особистої гігієни	12
Білизняна	6
Разом	75,05
Загальна площа приміщень	569,19

Отже, відповідно до розрахунків та з нормативні данні ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [1], загальна площа приміщень ресторану «Хата Карася» становитиме 569, 19 м².

Кількість обслуговуючого персоналу

У ресторану «Хата Карася» на 80 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом кількість офіціантів складає:

$$No_{\phi}=80/12= 6,67 =7 \text{ осіб}$$

Кількість офіціантів у зміну складає 7 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 14 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проєктованого закладу ресторанного господарства наведена у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

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

Отже, для безперебійної роботи закладу необхідно 24 особи обслуговуючого персоналу.

РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

3.1. Бюджет

Бюджетування створює передумови для зростання ефективності використання ресурсів підприємства ресторанного господарства, забезпечить оперативну оцінку результатів діяльності і при необхідності можливість своєчасно коригувати плани; воно сприяє об'єднанню зусиль працівників підприємства для досягнення поставлених цілей.

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у додатку Д.

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів ресторану «Хата Карася», м. Київ

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за місяць		Річний обсяг товарообороту, тис. грн.
	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Сума, тис. грн.
1	2	3	4
1. Продукція власного виробництва		1859,454	22313,448
Холодні закуски	13560	1070,969	12851,628
Гарячі закуски	4170	272,176	3266,112
Супи	1890	29,465	353,58
Основні страви	12540	1050,601	12607,212
Десерти	5730	214,760	2577,12
Гарячі напої	5160	158,825	1905,9
Холодні напої власного виробництва	3660	133,627	1603,524
2. Закупні товари		693,333	8319,996
Алкогільні напої	2940	404,544	4854,528

Продовження таблиці 3.1

1	2	3	4
Пиво	2190	94,170	1130,04
Холодні напої закупівельні	5130	118,041	1416,492
Борошняні кондитерські вироби	5220	76,577	918,924
3. Разом		2552,787	30633,444

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Склад, структура та вартість основних засобів ресторану «Хата Карася»,
м. Київ**

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	9271,95
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1540,63
2.1. Холодильне обладнання	634,03
2.2. Механічне обладнання	505,12
2.3. Теплове обладнання	254,82
2.4. Торговельне обладнання	104,304
2.5. Вимірювальні прилади	42,36
3. Меблі, інше офісне обладнання	177,39
4. Автотранспорт	443,35
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	57,59
Усього	10989,98

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 10989,98 тис. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині кваліфікаційної роботи). Далі наведено групи амортизації і їх норми.

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів та інших нематеріальних активів за допомогою прямолінійного методу по закладу наводимо у додатку Н складає у перший рік 433,63 тис. грн.

Як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного

господарства складає 433,63 тис. грн. на рік.

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Штатний розклад ресторану «Хата Карася», м. Київ, на 2021 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Директор	1
2	Бухгалтер	2
3	Адміністратор	2
Разом адміністративно-управлінський персонал		5
Виробничий (операційний) персонал		
1	Завідувач виробництвом	1
2	Шеф - кухар	1
4	Комірник	2
3	Бармен	3
4	Кухар 5 розряду	3
5	Кухар 4 розряду	3
	Кухар 3 розряду	3
	Помічник кухарю	3
	Бармен-касир	3
7	Офіціант	14
Разом виробничий (операційний) персонал		36
Допоміжний персонал		
1	Охоронець	2
2	Водій-вантажник	1
3	Мийник посуду	3
4	Прибиральник приміщень	2
7	Гардеробник	1
Разом по допоміжному персоналу		9
Разом по закладу ресторанного господарства		50

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Дод. Р). Разом фонд заробітної плати складатиме 4491,84 тис. грн.

У бізнес плані закладу ресторанного господарства, що проектується, передбачаємо преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою до

нарахування премій буде вихід підприємства мінімум на 5% рентабельності. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді додатку Р.

Фонд додаткової заробітної плати складатиме 872,96 тис. грн.

Плановий преміальний фонд ресторану «Хата Карася» на 2021 рік складатиме 2333,1 тис. грн.

Також буде використана можливість отримання не запланованих мотиваційних коштів. Вони будуть розраховуватись за результатами роботи працівників та кількісно виражені в кількості так званого “чаю”, понад чекових грошей що залишає у закладі відвідувач, як знак вдячності за гарне обслуговування. Планується використання 25% для фінансування харчування працівників. Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

План з праці ресторану «Хата Карася», м. Київ, на плановий 2021 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	39	39
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	25	25
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	грн.	374,32	4491,84
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	64,8	811,2
Виробничий (операційний) персонал	грн.	245,81	2947,8
Допоміжний персонал	грн.	63,71	807,72

Продовження таблиці 3.4

1	2	3	4
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	72,75	872,96
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	13,52	162,24
Виробничий (операційний) персонал	грн.	49,13	589,56
Допоміжний персонал	грн.	10,1	121,16
Фонд оплати праці, усього.	грн.	568,75	11466,54
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	78,32	973,44
Виробничий (операційний) персонал	грн.	294,94	3537,36
Допоміжний персонал	грн.	73,81	928,88
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	14,58	294,01
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	2,01	24,96
Виробничий (операційний) персонал	грн.	7,56	90,70
Допоміжний персонал	грн.	1,89	23,82

Отже, план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт ресторану «Хата Карася» забезпечить раціональне використання коштів на виплату заробітних плат та впровадження мотиваційних фінансових заходів протягом року.

3.2. Foodcost

Фудкост - інструмент контролю сировинних затрат ресторану і показує який відсоток грошей від ціни страви вже витратили на продуктову складову. Це показник, який дозволяє в оперативному режимі контролювати затрати. По суті, фудкост - процентне співвідношення власних цін та відпускної ціни. З його допомогою ми бачимо, який відсоток грошей від виручки (вартості страви) ми витратили на сировинну складову.

Для подальшого визначення доцільності і функціональності проекту ресторану «Хата Карася» проведемо рід розрахунків собівартості реалізації

продукції ресторану та планування фінансових фондів для закупівлі необхідних продуктів та сировини. Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.5.

Таблиця 3.5

**Планування собівартості реалізованої продукції ресторану «Хата Карася»,
м. Київ, на 2020 рік**

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	22313,448	140	31238,827	8925,379
2	Закупні товари	8319,996	140	11647,994	3327,998
	Разом	30633,444		42886,822	12253,378

Отже, собівартість реалізованої продукції проектного закладу ресторанного господарства складає 12253,378 тис. грн. за перший поточний рік діяльності.

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 визначалася у попередньому розділі і становить 12253,378 тис. грн.

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, і становить 4491,84 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок = 22,0%.

Загальна сума відрахувань на соціальні заходи складає 988,20 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів визначаються за

розрахунками, зведених у додатку, та загалом становлять 433,63 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Обсяг цих витрат був розрахований у інженерно-будівельному розділі. Визначаємо їх у вартісному відображенні результати наведені у додатку С, і вони складатимуть 532,36 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 закладу на рік наводимо у додатку У, і складатиме 33,0 тис. грн.

Розрахунок суми зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включаються до поточних витрат визначається в наступній формі (Дод. Ф) і складатиме 207,46 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду. Проектований заклад ресторанного господарства буде розміщений на території ТОВ "Хата Карася", та фінансуватиметься власниками товариства, тому орендна плата відсутня.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8,508 тис. грн.; плата за торговельний патент (7600 грн. на рік.); збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв) 59,8 тис. грн., реклама - 10000; Разом витрати становлять 85,908 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 - 24,2 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції розраховуються виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів

на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажно – пасажирський автотранспорт становлять – 12 л на 100 км пробігу. Середня кількість пробігу за день 10 км., а ціна одного літра бензину 32,5 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – в середньому 350 днів. Витрати на паливо становлять:

у розрахунку на рік – $100 \cdot 350 \cdot 0,12 \cdot 32,5 = 136,500$ тис. грн,

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства включають обслуговування охоронним комплексом сигналізації, витрати на дану послугу коштують загалом на рік 12,3 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 = 875,736 тис. грн., та інкасацію виручки – 1% від товарообігу = 122,533 тис. грн. Разом – 998,270 тис. грн. Результати розрахунку по всіх статтях заносимо у таблицю 3.6.

Таблиця 3.6

**Планування основних результатів діяльності ресторану «Хата
Карася», м. Київ, на 2020 рік**

Найменування статті	Склад витрат за статтями, тис. грн.
1	2
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	12253,38
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	6899,82
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та мед. страхування (ПВ)	1517,96
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	433,63
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	532,36
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	240,46
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)	85,908

Продовження таблиці 3.6

1	2
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	24,2
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	136,500
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	12,3
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	122,53
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	22259,05

Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ресторану «Хата Карася», м. Київ на 2020 рік**

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	30633,48
2	Рівень торгівельної націнки, %	140,00
3	Змінні витрати, у тому числі	8925,38
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	12253,38
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	122,533
4	Маржинальний прибуток, тис. грн.	21708,1
5	Постійні витрати, тис. грн.	8549,87
6	Прибуток, тис. грн.	13158,23
7	Рівень змінних витрат, %	39,14
8	Точка беззбитковості, тис. грн.	84,770
9	Маржинальний запас стійкості, %	360,35
10	Рентабельність товарообігу	42,95

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі Податкового кодексу України. Згідно нього ставка податку на прибуток у 2019 році буде = 18%. Крім того для визначення ефективності діяльності

розраховуємо відносні показники рентабельності реалізації закладу в цілому на рік. Розрахунки зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування основних результатів діяльності ресторану «Хата
Карася», м. Київ на 2020 рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від реалізації продукції	30633,48
2	Податок на додану вартість	5115,79
3	Чистий дохід від реалізації	25517,69
4	Собівартість реалізованої продукції	12253,38
5	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	10005,67
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	10258,64
7	Фінансові витрати	-
8	Податок на прибуток, 18%	1846,55
9	Чистий прибуток - можливий	8412,09
10	Рентабельність реалізації, %.	27,46
11	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від роздрібного товарообігу)	3676,02
12	Чистий прибуток – плановий	5324,57

Основними факторами, які впливають на прибуток та рентабельність закладу ресторанного господарства, є такі: обсяг та структура доходів від реалізації, рівень націнки підприємства ресторанного господарства, обсяг та структура ресурсного потенціалу, обсяг, термін вводу, вартість основних засобів, чисельність та склад персоналу, прийнята система матеріального стимулювання праці, рівень орендних платежів, інших витрат.

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Основні показники рентабельності ресторану «Хата Карася», м. Київ

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{PI}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий дохід від реалізації продукції}} * 100$)	32,69
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{PV}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$)	28,38
3.	Рентабельність операційних витрат ($POB, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$)	84,07

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування основних результатів діяльності ресторану «Хата Карася», м. Київ, на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи зростання, %	тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	25517,69	8	3676,02	14,25	433,63
2-й рік	27 559,11	8	4199,85	14,25	411,95
3-й рік	44 733,25	8	4798,33	14,25	391,35
4-й рік	49 206,58	8	5482,09	14,25	371,78
5-й рік	54 127,24	8	6263,29	14,25	353,19
Разом за п'ять років	201143,87		24419,59		1961,91

3.3. Термін окупності

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 у дипломному проекті визначимо річний рівень інфляції, що склався в Україні у році написання проекту.

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом, 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, тис. грн., ЧПД
1	10989,98	3676,02	3676,02	2162,36	-8827,62
2		4199,85	7875,87	4632,86	-6357,12
3		5798,33	13674,2	8043,65	-2946,33
4		6482,09	20156,29	11856,64	866,66
5		7263,29	27419,58	16129,16	5139,18
Разом		24419,59	51839,17	30493,63	19004,93

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

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

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

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

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t \cdot n}, \text{ роки} \quad (3.2)$$

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.

$$ПО = 10989,98 / (12604,84/5) = 3,3 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний

для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,3 років.

Бюджетування проекту розвитку закладу ресторанного господарства

Капітальний бюджет представляє собою форму узагальнення поточного плану капітальних вкладень, що розробляється на етапі здійснення нового. Він складається з двох основних розділів – капітальні витрати та джерела фінансування капітальних витрат. Розрахунок капітального бюджету представляємо у додатку X.

Отже, в основі проектування грошових потоків у закладі закладено принципи кругообігу капіталу. Протягом запланованого періоду основним джерелом надходження коштів має бути прибуток від реалізації продукції та послуг. Основним напрямком витрат буде відшкодування собівартості товарообігу, обов'язкова сплата податків. З аналізу балансу активів та пасивів закладу, видно, що показники фінансової стабільності і платоспроможності задовольнятимуть вимогам, закладеним в стратегії розвитку.

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 3 роки (рекомендована окупність у межах від 3 до 5 років).

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

ВИСНОВКИ

Ринок ресторанних послуг України, як один із найбільших сегментів бізнесу сфери послуг, не зважаючи на великий потенціал, дуже відстає від інших сегментів ринку та потребує значних інвестицій. Розвиток ресторанного сектору України знаходиться все ще на досить низькому рівні, знов побудовані і реконструйовані підприємства ресторанного господарства поступово вносять зміни, але цей процес відбувається повільно.

Проектоване підприємство ресторанного господарства формату «Local food» у місті Києві має всі шанси завоювати прихильність споживачів та сформувати сталий сегмент ринку. Адже тут будуть створені усі необхідні для цього умови: сучасне виробниче обладнання, креативна матеріально-технічна база в торговельного залу, професійний персонал і чітка система у правління та координації роботи підприємства.

При виконанні дипломного проекту було визначено основних конкурентів підприємства ресторанного господарства в межах майбутньої локації ресторану.

Ресторан «Хата Карася» буде достойним конкурентом на ринку ресторанних послуг м. Києва. Вибір для проектування ресторану в даному місці було спричинено тим, що забезпеченість міста ресторанами даного типу є недостатньою.

Проектоване підприємство ресторанного господарства призначене для обслуговування мешканців і гостей Деснянського району міста Києва, який має на своїй меті надання спектру якісних послуг, не тільки для вітчизняних споживачів, але й для іноземних. Ресторан надаватиме повний спектр послуг: послуги харчування, проведення різноманітних івентів, які сприятимуть повноцінному відпочинку. Головна місія даного закладу розміщення – створення сприятливої атмосфери для гостей, щоб вони дійсно почували себе як вдома.

Заклад ресторанного господарства є рестораном української кухні, Дане підприємство було спроектовано дотримуючись принципів класичного стилю проектування.

Спираючись на основний сегмент споживачів, на яких буде орієнтуватися проєктоване підприємство ресторанного господарства у своїй ціновій політиці та обслуговуванні, буде забезпечена економічна ефективність. Не дивлячись на те, що сегмент середнього соціального прошарку буде основним, двері готелю відкриті для усіх сегментів споживачів.

Щоб ресторан «Хата Карася» формату «Local food» у місті Києві, продовжував розвиватися, необхідно постійно здійснювати контроль за ефективною діяльністю, шукати та освоювати нові ринки, розробляти різноманітні та ефективні стратегії розвитку та їх реалізовувати, а також постійно контролювати виконання поставлених цілей та завдань.

Отже, у дипломному проєкті було визначено особливості функціонування ресторану «Хата Карася» формату «Local food» у місті Києві на 80 місць у м. Київ та чітко сформульовані напрямки діяльності закладу. Проведено розрахунку які показали, що термін окупності проєкту склав 3,3 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Державні будівельні норми України ДБН В 2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [Електронний ресурс] . – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf>
2. ДБН В.2.2-15:2019 Житлові будинки. Основні положення. [Електронний ресурс] . – Режим доступу: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn_v_2_2_15_2015_zhitlovi_budinki_osnovni_polozhennja/1-1-0-1184
3. ДБН В.2.5-28-2006 «ПРИРОДНЕ І ШТУЧНЕ ОСВІТЛЕННЯ» [Електронний ресурс] . – Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-394>
4. 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.
5. Белінська, С. Е. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів [Текст] / С. Е. Белінська, Н. Орлова, Ю. Мотузка // Товари і ринки – 2011. – №1. – С. 176–182.
6. Бочарова, О. В. Управління безпечністю товарів [Текст]: Підручник / О. Б. Бочарова. – Одеса: Атлант, 2014. – 376 с.
7. Владимир О. М. Роль організаційного дизайну у розвитку підприємницької діяльності. Матеріали ХІХ наукової конференції ТНТУ ім. І. Пулюя, 2016. – 223-2244 с.
8. Давидова О.Ю., Писаревський І.М. Збірник наукових праць ХДУХТ "Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг". -2008. - Випуск 2(8), частина 2. - С.215-219.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для

підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалімов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – Київ: А.С.К., 2007. – 848 с.

11. Інтер'єр в стилі мінімалізм. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://samdizajner.com.ua/minimalizm.html>

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

13. М. І. Бондар, Ю. А. Верига, М. М. Орищенко, Н. В. Прохар, Л. І. Лежненко. Звітність підприємства: підручник / Київ: Центр учбової літератури, 2015. – 570 с.

14. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А.А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. 221 Н.О. П'ятницької. — 2-ге вид., пероб. та допов. — К.: Центр навч. л-ри, 2011. — 584 с.

15. Макарець К.О. Міжнародні стандарти сервісу у ресторанному господарстві. Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг» (м. Львів, 6 грудня 2018 р.). - Львів: Растр-7, 2018. - 316 с. - С. 251-253.

16. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Га нич. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с

17. Міжнародний стандарт ІСО 8402 «Управління якістю і забезпечення якості. Словник» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://gostbank.metaltorg.ru /data/norms_/isj/2.pdf

18. Мінімалізм [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://uk.wikipedia.org/wiki/Мінімалізм>

19. Науменко М. О. Управління якістю обслуговування споживачів в підприємствах ресторанного господарства / М.О.Науменко, О.І. Бляшенко Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2011. – № 33. – С. 121–213.

20. НПАБ Б.03.002-2007. «Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопожежною та пожежною небезпекою» [Електронний ресурс] . – Режим доступу:

http://studme.com.ua/1685030310332/menedzhment/organizatsionnyy_dizayn_organizatsionnoe_razvitie.htm

21. НПАОП 0.00-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці [Електронний ресурс] . – Режим доступу:

http://studme.com.ua/1685030310346/menedzhment/organizatsionnyy_dizayn_organizatsionnoe_razvitie.htm

22. Організаційний дизайн та організаційний розвиток [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

http://studme.com.ua/1685030310348/menedzhment/organizatsionnyy_dizayn_organizatsionnoe_razvitie.htm

23. Офіційний сайт Київської міської ради [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://dniprorada.gov.ua/uk/page/centralnij-rajon>

24. П'ятницька Г.Т. Менеджмент громадського харчування: [підручн. для вузів] [Текст] / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // – К.: КНТЕУ, 2001. – 655 с

25. Петрович Й. М. Економіка і фінанси підприємства : підручник / Й. М. Петрович, Л. М. Прокопишин-Рашкевич. – Львів : Магнолія 2006, 2014. – 406 с.

26. Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами, від 12/2015 259 11.07.2003 р. зі змінами та доповненнями [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03/print1424690957701895>.

27. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів [Електронний ресурс]: офіц. сайт. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1602-18/page3>. – Назва з екрану.

28. Професійна хімія і техніка для клінінгу і пралень [Електронний ресурс] // «Лондри Трейд» – Режим доступу: <https://profhim.in.ua/category/statti/?lang=uk>

29. Ринок ресторанного бізнесу України [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://poglyad.com/blog/4/437/>

30. Санітарно-гігієнічне обладнання – інтернет-магазин «Соляріс»

[Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://solaris.com.ua/>

31. Система НАССР [Текст]: довідник / В. Н. Биков та ін.; відп. В. Н. Сухов. – Л.: НТЦ «ЛеонормСтандарт», 2003. – 218 с.

32. 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.

33. Смагіна І.М. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : підручник. Київ : Знання. 2011. – 215 с.

34. Тренды ресторанного бизнеса 2017 от Poster [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [https:// joinposter.com/post/restaurant business trends 2017](https://joinposter.com/post/restaurant-business-trends-2017)

35. Чхало О.А. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного господарства. URL : [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://tourlib.net/statti_ukr/chkhalo.htm.

36. Яшина О.В. Особливості розвитку ведення ресторанного господарства в Україні. URL [Электронный ресурс]. — Режим доступа: : [http://tourlib.net /statti _ukr/yashyna.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm).

37. Ймовірні фактори впливу на систему внутрішнього контролю 12/2015 259 11.07.2003 р. зі змінами та доповненнями [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0628-03/print1424690957701895>.

38. Меню як ефективна внутрішня реклама ресторану [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://laudator.ru/marketing/restorannyj-biznes-menyukak-effektivnaya-vnutrennyaya-reklama-vashego-zavedeniya.html>

39. Boyko M.G., Vedmid N.I., Gopkalo L.M. Vector of innovative development of business subjects of social appointed business // // Innovative Development of the Economy: Global Trends and National Peculiarities. - Riga Baltija Publishing, 2018.

40. Управління персоналом в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://bizsovet.com/story/upravlenie-personalom-v-restorannombiznese>.

ДОДАТКИ

ДИВЕРСИФІКОВАНИЙ ПІДХІД ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сідельніков Д.С., 2 курс ФРГТБ КНТЕУ,
спеціальність “Харчові технології”

В статті розглянуто теоретико–методологічні засади проектування та особливості диверсифікованого розвитку на підприємствах ресторанного господарства, просування підприємства від вузької спеціалізації до створення диверсифікованого підприємства, визначено теоретичні та практичні основи досягнення ефективності, диверсифікувавши власну діяльність.

Ключові слова: підприємство ресторанного господарства, диверсифікація, стратегія диверсифікації

In the statistic, theoretical and methodological methods have been set aside to develop that particularity of diversified development at the enterprises of the restaurant industry, through the development of the industry from the university specialization to the point of diversification of diversified development

Key words: restaurant industry enterprise, diversification, diversification strategy

Актуальність теми. Зростання темпів науково-технічного прогресу, збільшення конкуренції на ринку, глобалізація економіки в світі та її зміни що до кризових явищ приводить до пошуку нових шляхів зниження кон'юнктурних коливань ризиків і підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. В цих умовах організаціям приходить майже завжди розраховувати на власні сили, находячи вихід з цих проблем за рахунок зменшення витрат, ризиків та збільшення поля діяльності в сторону більшого і стабільнішого попиту. Диверсифікація є одним із способів втілення в життя все вищесказане, а саме як спосіб покращення і оновлення асортименту виробництва продукції та послуг, зменшення залежності ресторану від вузької товарної номенклатури, сприяння в інноваційній діяльності підприємства.

Актуальність даного питання полягає в тому, що за умов сучасних ринкових відносин більшість підприємств не можуть стабільно функціонувати. Тому, щоб покращити своє становище вони використовують різні шляхи подальшого розвитку.

Метою написання статті є оцінка ефективності реалізації стратегії диверсифікації підприємства, різні шляхи проведення диверсифікації на підприємстві, діяльність диверсифікованих компаній. Завдання: дослідити теоретичні та методологічні аспекти розвитку стратегії диверсифікації, основні підходи проведення диверсифікації.

Об'єкт дослідження. процес диверсифікованого розвитку підприємства ресторанного господарства на ринку послуг.

Диверсифікація має свої особливості і нюанси саме через це дана тема являється актуальною для вивчення. В працях зарубіжних і вітчизняних авторів досить повно розглянуті теоретичні та науково-методичні основи, а саме в роботах: І. Ансоффа, М. Паскє, А. А. Томпсона, А. М. Аронова, Г. Я. Гольдштейна, Т. Коно, Г. І. Немченко, В. Г. Габаліса, В. Коноплицького, М. Д. Корінько, М. В. Міньковської, Ю. Б. Іванова, О. О. Цогли та ін. Праці цих вчених в загальному присвячені таким питанням, як збалансованість асортиментного портфеля, методи диверсифікації, особливості управління диверсифікованою фірмою, її фінансова стійкість.

Проблематика визначення ефективності диверсифікації досліджувалася такими вченими, як Попова С.М., яка в своїх працях пропонує застосовувати трьохфакторну модель для визначення ефекту диверсифікації [2, с.19]; в дослідженнях Білецької К. В. диверсифікація

розглядається як інструмент стратегічного керування та автор досліджує вплив інноваційної діяльності підприємства, яка полягає у випуску нових видів продукції, на ефективність його діяльності [3, с. 20].

Підприємства змушені постійно пристосовуватись до умов ринку, для якого характерним є поширення кризових явищ в різних галузях економіки та зростання ступеню невизначеності умов функціонування підприємств. Найпоширенішим способом розвитку компанії сьогодні є диверсифікація, тому багато господарських систем успішно диверсифікують свою діяльність, гнучко пристосовуючись до умов ринку.

Диверсифікація ([англ.](#) Diversification) – це:

1. Володіння найрізноманітнішими фінансовими активами, кожен з яких має різний рівень ризику, з метою зниження загального ступеня ризику портфеля в цілому.
2. Розподіл інвестицій і ризиків з різних ринків, фінансових інструментів і стратегій торгівлі.
3. Загальна ділова практика, направлена на розширення номенклатури товарів і послуг та/або географічної території, для того, щоб розподілити ризик і знизити залежність від циклічності бізнесу.
4. Спосіб розвитку підприємства, що полягає в освоєнні виробництва нових товарів, товарних ринків, а також видів послуг, що включає не просто диверсифікацію товарних груп, але й розповсюдження підприємницької діяльності на нові та не пов'язані з основними видами діяльності фірми [5].

Сама стратегія диверсифікації передбачає розробку нових видів продукції одночасно з освоєнням нових ринків. При цьому, товари та послуги можуть бути новими для всіх підприємств, або тільки для даного підприємства. Така стратегія забезпечує прибуток, стабільність і стійкість фірми. Вона є найбільш ризикованою та потребує значних витрат [3].

Ресторанні послуги - це послуги підприємств ресторанного господарства щодо забезпечення якісними стравами та напоями, організації відпочинку, обслуговування за межами підприємства [8].

Вважається, що диверсифікація має привести до кращого використання матеріальних і нематеріальних ресурсів підприємства, в т. ч. за рахунок синергізму. Вона, з одного боку, зменшує ризик за рахунок усунення залежності підприємства ресторанного господарства від будь-яких ринкових, політичних або соціальних змін, а з іншого – збільшує його, позаяк виникає ризик, притаманний саме диверсифікації.

Диверсифікація потребує ретельного опрацювання всіх ринкових факторів, а також питань управління диверсифікованою компанією. При диверсифікації дуже важливо враховувати фактор часу.

Стратегія диверсифікації має ряд переваг перед іншими стратегіями:

- 1) допоможе підприємству ресторанного господарства конкурувати на ринку основного виду діяльності;
- 2) надасть можливість корисно вкласти ресурси у підприємство;
- 3) дасть змогу всебічно врахувати потреби споживачів ринку ресторанних послуг, досягаючи при цьому ефект синергізму. Проте, реалізація цієї стратегії здійснюється в довгостроковому періоді, що, відповідно, потребує витрат від підприємства, які окупляться в майбутньому періоді.

Зазначимо, деталізацію плану можуть здійснювати для підприємства ресторанного господарства в цілому або за підрозділами чи напрямками роботи.

Коли рішення про проведення диверсифікації прийнято, можна вибрати різні шляхи його реалізації, є достатньо великий простір для вироблення стратегічних підходів до цього питання. Підприємство може просуватися від вузької спеціалізації до створення диверсифікованого ресторанного продукту (рис. 1), [6].

Коли підприємства ресторанного господарства, які пропонують однакову продукцію, сервіс та схожий спосіб надання послуг і взагалі, коли два підприємства мають однотипні ланцюжки цінностей, це створює можливість для:

- 1) передання майстерності та досвіду від однієї компанії до іншої;
- 2) об'єднання різних виробництв в систему з метою зниження витрат виробництва.

Наявність або відсутність вертикальної інтеграції на схемі залежить від того, наскільки вона зміцнює або послаблює конкурентні позиції підприємства на ринку. Коли підприємство ресторанного господарства зупиняє свій вибір на диверсифікації, вона має визначити, чи буде це диверсифікація в неспорідненій між собою галузі, у родинній сфері діяльності або ж це буде комбінація обох підходів. Коли диверсифікація проведена, завдання управління, як показано на схемі, полягає у проведенні інвестиційної політики та керівництві всіма сферами діяльності компанії.

Диверсифіковані компанії, які існують на ринку ресторанних послуг і які використовують внутрішній взаємозв'язок між підприємствами та мають схоже виробництво, беруть на озброєння переваги стратегічної відповідності, досягають від спільних дій більшого ефекту, ніж могли б отримати в сумі, проводячи незалежну політику. Основні стратегічні можливості були представлені в блоці на рис. 1.



Рис. 1. Просування компанії від вузької спеціалізації до створення диверсифікованого підприємства

Джерело: створено автором на основі 2-5

Загалом стратегія диверсифікації в споріднені галузі дає змогу зберегти рівень ділової активності, використовувати конкурентні переваги за рахунок передачі досвіду і майстерності чи нижчих витрат виробництва, а також розподілити ризики інвестування з підприємствами із споріднених галузей. Незважаючи на те, що вигоди від стратегічної відповідності пов'язані з диверсифікацією у галузі, близькій до діяльності компанії, деякі підприємства вважають за краще проводити диверсифікацію в інші галузі з хорошими можливостями для отримання прибутків. При цьому корпоративні менеджери не дають жодних установок на пошук стратегічної відповідності між своїм бізнесом й іншими сферами діяльності.

Диверсифікацію діяльності необхідно застосовувати так, щоб, з одного боку, активно впливати на більш повну реалізацію стратегічного потенціалу підприємства, а з іншого боку, досягти збалансованості економічних і технологічних результатів. І тут можливі три істотні проблеми:

1. Практичного взаємозв'язку між різними задіяними в диверсифікації видами бізнесу і

ефектом синергізму може не спостерігатися.

2. В принципі потенціал синергізму можливий, а з його практичною реалізацією виникають труднощі.

Між реальними підрозділами підприємства можуть бути відмінності в організаційній структурі, управлінській культурі і підходах, які спричиняють труднощі реалізації синергетичного ефекту. Нерідко виникає така практика ворожості з боку придбаних або поглинаються підприємств «зводить нанівець» прогнозовані вигоди диверсифікації. 3. Антимонопольне законодавство може вносити додаткові проблеми і ризики.

Хоча підприємства, які проводять диверсифікацію в нові для себе галузі, можуть спробувати розробити певні цілі диверсифікації, що відповідають вимогам галузі та критеріям «витрати на входження», критерію отримання додаткових зисків. Рішення про диверсифікацію в той чи інший вид виробничої діяльності підприємства – результат пошуку і придбання вигідних компаній.

Досить важливим, одним з наслідків диверсифікації ринку ресторанних послуг стало поширення ресторанного бізнесу на інші сфери послуг (розважальний бізнес, шоу-бізнес, транспортний бізнес тощо) та майже всі виміри буття людини. Виникають різноманітні спеціалізовані підприємства, що беруть за концептуальну основу національні та регіональні традиції, інноваційні технології; окремі типи підприємств ресторанного господарства набувають інституційного оформлення. Про це свідчить й поява великої кількості міжнародних ресторанних мереж, які об'єднують багатотисячних представників ресторанного бізнесу, що спеціалізуються на окремих видах виробництва та обслуговування.

З метою збільшення об'ємів реалізації продукції та послуг підприємства ресторанного господарства застосовують різні методи диверсифікації. У широкому розумінні диверсифікованість – це поширення господарської діяльності на нові сфери бізнесу: випуск нових виробів, розширення номенклатури продукції, додаткові види послуг, що надаються тощо. З погляду сучасного стану й розвитку, глобалізації ресторанного бізнесу йому уже давно стали властиві ознаки диверсифікованості. Об'єктивний процес розвитку ресторанного бізнесу, а також вивчення наукових досліджень у галузі діяльності дає безліч прикладів диверсифікованості. Наприклад, збільшенню продажів у підприємствах ресторанного господарства сприяло створення нових спеціалізованих підприємств-супутників з їх обслуговування.

Найбільш важливим і відповідальним етапом у розробці проектів диверсифікаційного розвитку ресторанного бізнесу, впровадження нових страв та послуг є прогнозування витрат і прибутків від їхньої реалізації. Очевидно, що для цього повинні використовуватися сучасні наукові розробки у сфері маркетингу. При цьому варто зазначити, що всі, навіть самі ретельні прогнози носитимуть імовірнісну характеристику, тобто реалізація кожного проекту має певний ступінь ризику [1].

Узагальнюючи різні підходи, можна зробити висновок, що термін «диверсифікація діяльності підприємства ресторанного господарства» доцільно визначати як одну із альтернативних стратегій функціонування ресторану бізнесу, що ґрунтується на комбінуванні та зміні наявних і нових складових інвестиційного портфелю підприємства, видів діяльності, асортименту продукції, внутрішніх бізнес-процесів суб'єкта господарювання з метою збереження і підвищення економічної резистентності компанії до можливих ризиків, рівня економічної ефективності та результативності функціонування підприємства та забезпечення процесу внутрішнього зростання компанії.

Дослідивши різноманітність видів та типів диверсифікації діяльності підприємства ресторанного господарства, можна зробити висновок, що диверсифікувавши власну діяльність, компанія зможе забезпечити досягнення трьох груп економічних цілей: стабілізації, гнучкості та економічного зростання. Головна мета, якої прагнуть досягнути управлінці, полягає у збільшенні вартості підприємства та зростанні доходів акціонерів. Стратегія диверсифікації дасть змогу розвиватися компанії з урахуванням таких чинників:

- стагнація (застій) ринку функціонування підприємства: ринок збуту насичений продукцією (послугами), відповідно, спостерігається тенденція скорочення попиту, потужний тиск конкурентів, застарілість виробничого портфелю підприємства або можлива монополізація галузі;
- необхідність інвестування накопиченого капіталу з метою збереження та збільшення його вартості з одного боку та підвищення ефективності функціонування підприємства з іншого шляхом підприємницької експансії;
- через антимонопольне законодавче регулювання відсутність можливості отримання додаткових прибутків у традиційній сфері функціонування підприємства;
- необхідність зниження ризиків (істотна залежність від однієї продуктової лінії, циклічний характер основного бізнесу спонукають до пошуку додаткових можливостей забезпечення стабільності підприємства);
- високі бар'єри виходу на світові ринки.

Результатом ефективної реалізації стратегії диверсифікації діяльності підприємства ресторанного господарства є досягнення поставленої ієрархії цілей:

- забезпечення виживання підприємства;
- стабілізація надходження грошових потоків;
- забезпечення високого рівня конкурентоспроможності підприємства та його готовності адаптуватися до зміни смаків споживачів;
- економія ресурсів на масштабах виробництва, безвідходних технологіях виготовлення продукції та зменшення податкового тиску;
- визначення напрямку та шляхів забезпечення зростання підприємства;
- максимальна ефективність використання організаційно-управлінського потенціалу підприємства.

Висновки. Таким чином, процедура розробки та обґрунтування концепції стратегічної диверсифікації діяльності підприємства ресторанного господарства є специфічною для кожного підприємства, а базовою методологією є поєднання систематичного та ситуаційного підходів для проведення успішної диверсифікації діяльності підприємства.

Список використаних джерел

1. Давидова О. Ю. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна // Комунальне господарство міст. – 2017. – № 106. – С. 403–408. – (Серія «Економічні науки»).
2. Диверсифікація виробництва і капіталу як фактор стабілізації фінансового стану підприємства: Автореф. дис. канд. екон. наук: 08.06.01 / В.М. Дереза; Нац. гірн. ун-т. – Д., –2005. – 19 с.
3. Диверсифікація діяльності підприємств в умовах трансформаційної економіки: Автореф. дис. канд. екон. наук: 08.06.01 / С.М. Попова ; Харк. нац. екон. ун-т. – Х., – 2004. – 20 с.
4. Корінько М.Д. Ризики при диверсифікації /М.Д. Корінько // Актуальні проблеми економіки – 2003. - №7. - с.69.
5. Л. А. Швайка. Планування діяльності підприємства: Навчальний посібник. – Львів: “Новий Світ – 2000”, 2004. – 268 с.
6. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник для ВУЗів / за ред.проф. А. А. Мазаракі. – 2-ге видання, доповнене і виправлене. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 339 с.
7. П'ятницька Г. Т. Розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози / Г. Т. П'ятницька, О. М. Григоренко, В. С. Найдюк // Економіст. – 2013. – № 11. – С. 37–45
8. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 344 с.

9. Туризм як національний пріоритет: Колективна монографія за редакцією І.М.Писаревського – Х. ХМАНГ, 2010. – 284 с.
10. Чернова Г. В. Особливості розвитку ресторанного господарства Вінниччини / Г. В. Чернова // Наукові записки Сумського державного педагогічного університету ім. А. С. Макаренка. Географічні науки : зб. наук. праць / МОН України, Сумський державний педагогічний університет ім. А. С. Макаренка ; Українське географічне товариство, Сумський відділ ; [ред. кол. : Б. М. Нешатаєв, С. І. Сюткін, М. О. Барановський та ін.]. – Суми : Вид-во СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2013. – Вип. 4. – С. 114–119.

Таблиця Б.1

МЕНЮ

проектованого ресторану «Хата Карася»

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл
Холодні закуски		
1	Асорті канапок «Вигурівська закуска» (хліб, масло вершкове, риба червона, м'ясо варене, перець солодкий, томат червоний)	350/70
2	Закуска з лосося з лимоном (лосось, олія, лимон, зелень петрушки)	250
3	Салат "Рибацький" (асорті морепродуктів відварені, оливки зелені, перець червоний, огірок, цибуля, олія оливкова)	200
4	Салат з телятиною (телятина відварна, перець червоний солодкий)	240
5	Салат «Вигурівський» (баклажани, столове вино, сіль, сік цитрусовий, цукор, томати, грудка качки, зелень)	240
6	Овочевий салат (помідори червоні, огірки, цибуля, олія, оцет, сік лимона)	200
7	Печінковий торт (печінка коров'яча, яйця курячі, цибуля ріпчаста, морква, олія, майонез, зелень пертушки та кропу)	220
8	М'ясне асорті (м'ясні гастрономічні продукти (салямі, шинка, буженина, курка і корейка копчені, варений язик), каперси, овочі свіжі або консервовані, соус хрін з оцтом)	250
9	Рулет з курятиною (м'ясо куряче, яйце, морква, сіль, олія)	240/60
10	Крутелики «Вигурівські» з сиром та зеленню (лаваш, сир зернистий, зелень петрушки, кропу)	240/60
11	Асорті сирів (сир твердий голландський, сир твердий мраморний, сир твердий, сир пармезан)	350/10
Гарячі закуски		
12	Запечена тріска з вершковим соусом (філе тріски, вершки, зелень кропу)	220
13	Грінки з рибою (грінки з хліба пшеничного, риба лососевих)	200/40
14	Рулети з яловичиною та беконом з печі (яловичина, свинина, яйця курячі)	240/60
15	Деруни з капустою запечені (картопля, капуста, яйця, борошно пшеничне)	250/50
16	Фаршировані гриби на грилі (гриби білі, фарш м'ясний, зелень петрушки)	300
17	Запечені канапки з грибами та сиром (хліб білий батон, риба форель)	300/100
18	Тост з ячнею, беконом та сиром	320
Супи		
19	Уха «Хата Карася» (карась, картопля, морква цибуля, зелень кропу)	300
20	Юшка м'ясна (копченості свинини та яловичі, ковбаса свинна копчена, картопля, морква, цибуля, товати, зелень петрушки)	300
21	Український борщ «Вигурівський» з пампушками (бульон свинний, картопля, морква, буряк, цибуля, томати, квасоля, зелень петрушки)	300
22	Зелений борщ з перепелиними яйцями (бульон яловичий, картопля, морква, цибуля, листя шавлю, яйця перепелині, зелень петрушки)	250

Продовження додатку Б

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл
Основні гарячі страви		
23	Стейк зі шуки на картопляній подушці зі сморчками та зеленим маслом (філе шуки, картопля, сморчки, зелень петрушки, масло вершкове)	180/150
24	Свинна вирізка з овочами та галушками	150/80/150
25	Котлета Вигурівська з рисом та овочами (філе куряче, масло вершкове, рис, овочі свіжі)	200/100/80
26	Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом (яловичина, смородина, олія соняшникова, сіль, цукор, перець чорний, зелень)	180/70
27	Свинні реберця в томатному соусі (ребра свинні, помідори, морква, цибуля)	300
28	Рубці на сметані (вчищений шлунок телячий, морква, корінь петрушки, цибуля, сметана, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль, приправи за смаком, яйця, сіль)	300
29	Деруни (зі сметаною або шкварками) (картопля, цибуля ріпчаста, яйця, борошно, сметана, часник, шкварки свинячі, сметана сіль, чорний мелений перець)	250/50
30	Деруни з м'ясом та сметаною по Вигурівськи (картопля, морква, цибуля ріпчаста, яйце, вершки, свинина, сіль, перець)	350
31	Свинина запечена в горщику (м'ясо свиняче, цибуля ріпчаста, морква, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль, приправи за смаком, яйця, сіль)	350/100
32	Карасі в сметані (карасі, олія соняшникова, сметана, сіль)	250/50
33	Короп смажений (короп свіжий, олія соняшникова, сіль)	300
34	Курча смажене (куряче філе, олія соняшникова, сіль, перець чорний мелений)	350/70
Гарніри		
35	Картопля запечена зі шкварками (картопля, сало, цибуля, сіль, перець)	250/50
36	Картопля смажена з цибулею по-домашньому (картопля, олія соняшникова, цибуля, сіль, перець)	250
37	Гречана каша з грибами (крупа гречана обсмажена, гриби шампіньйони свіжі)	200/50
38	Рататуй (перець, баклажани, кабачки, цукіні)	280
39	Овочі на грилі (перець червоний, цибуля ріпчаста, баклажани)	250
Десерти		
40	Торт-суфле "Пташине молоко"	150
41	Шоколадний пудинг «Діти в хаті» (молоко, цукор, какао, молотий лесний горіх, крохмал)	150
42	Запечені яблука з корицею, медом та горіхами	260/130
43	Полуничне вершкове суфле	220
44	Желе в асортименті (молочне, вишневе, апельсинове)	150
45	Лимонний тарт	150
Гарячі напої власного виробництва		
46	Чорний чай	150
47	Зелений чай	150

Закінчення додатку Б

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл
48	Трав'яний чай	150
49	Білий чай	150
50	Еспресо	30
51	Рістретто	15
52	Американо	100
53	Лате	250
54	Капучіно	120
55	Какао	250
56	Гарячий шоколад	200
Холодні напої власного виробництва		
57	Молочний коктейль з фруктовим наповнювачем (молоко коров'яче, наповнювач з малини, вишня або полуниць)	250
58	Смузі в асортименті (з морки та яблука, з буряка, моркви та зелені, з вишні, полуниць та яблука)	250
59	Компот «Вигурівський» (яблука, абрикоси, агрус, малина, цукор)	250
60	Узвар	250
Борошняні і кондитерські вироби		
61	Пироги «Вигурівські» з різними наповнювачами (з капустою, з яблуками, з вишнею)	180
62	Вареники з картоплею (зі сметаною або шкварками) (борошно пшеничне, сметана, сіль, сода, вода, картопля, цибуля, сало)	250/50
63	Вареники з м'ясом та вершковим маслом (борошно пшеничне, сіль, яловича вирізка, цибуля, морква, вершкове масло, соняшникова олія, сіль, перець чорний)	250
64	Вареники з капустою та грибами (вершковим маслом чи шкварками) (борошно, вода, яйця, капуста, гриби, сметана)	250
65	Вареники з полуницею (борошно, вода, яйця, полуниця, сметана)	250
66	Хліб білий пшеничний	160/40
67	Хліб чорний пшеничний	160/40
68	Хліб цільнозерновий	160/40
69	Хліб бездріжджовий	160/40

Таблиця В.1

Карта напоїв закладу

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
Горілка та горілчані напої	
Горілка «Немірофф Преміум», Україна	0.05/0.75
Горілка «Хлібний дар», Україна	0.05/0.5
Горілка «SV на бруньках», Україна	0.05/0.5
Горілка «Фінляндія», Фінляндія	0.05/0.5
Горілка «Фінляндія полуниця», Фінляндія	0.05/0.5
Карасева чарочка	0,1/1,0
Виноградні вина	
Вино «Аліготе», Україна, біле сухе	0.125/0.75
Вино «Каберне», Україна, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Рубін Херсонеса», Україна, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Цинандалі», Грузія, біле сухе вино.	0.125/0.75
Вино «Кабаурі», Грузія, біле напівсухе	0.125/0.75
Вино «Алазанська долина», Грузія, біле напівсолодке	0.125/0.75
Вино «Мерані», Грузія, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Саперові», Грузія, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Піросмані», Грузія, червоне напівсухе	0.125/0.75
Вино «Кіндзмараулі», Грузія, червоне напівсолодке	0.125/0.75
Ігристі вина	
«Київ» Україна брют	0.75
«Ореанда» Україна напівсухе	0.75
«Артемівське» Україна напівсолодке	0.75
Коньяки та бренді	
Коньяк «Hennessy XO», Франція	0.05/0.5
Коньяк «Rémy Martin VSOP», Франція	0.05/0.5
Бренді «Napoleon Imperator Spirit Drink VS» Франція	0.05/1
Лікери	
«Cointreau», Франція	0.05/0.5
«Sheridan's Coffee Layered Liqueur» Ірландія	0.05/0.5

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
«Patron XO Cafe», Америка	0.05/0.5
Фруктові й мінеральні води	
Вода мінер сл/газ БонАква The Coca-Cola Company ,Україна	0.5
Напій Апельсин Фанта The Coca-Cola Company,Україна	0.5
Напій б/а с/газ м/б Персі Сандора ,Україна	0.5
Напій Спрайт The Coca-Cola Company ,Україна	0.5
Соки	
Сік «Сандора» Гейфрут,Україна	0.250/1
Сік «Сандора» Апельсин ,Україна	0.250/1
Сік «Сандора» Ананас,Україна	0.250/1
Сік «Сандора» Гранат,Україна	0.250/1
Пиво	
Van Honsebrouck, "Kasteel" Blond,Бельгія, світле	0.33
"Abbaye de St. Martin" Tripel, Бельгія, світле	0.7
"Almrausch" Krauterbiermix, Германія, світле	0.355
"Budweiser Budvar" Tmavy Lezak, 500 мл , Чехія, темне	0.5
"Guinness" Draught (with nitrogen capsule), in can, 440 мл , Ірландія, темне	0.4

Розрахункове меню (виробнича програма) ресторану «Хата Карася»

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл	Коефіцієнт споживання	Денна кількість, шт
Холодні закуски			1,3	439
1	Асорті канапок «Вигурівська закуска»	350/70	0,15	51
2	Закуска з лосося з лимоном	250	0,15	51
3	Салат "Рибацький"	200	0,15	51
4	Салат з телятиною	240	0,05	17
5	Салат «Вигурівський»	240	0,05	17
6	Овочевий салат	200	0,1	33
7	Печінковий торт	220	0,15	51
8	М'ясне асорті	250	0,1	33
9	Рулет з курятиною	240/60	0,1	33
10	Крутелики «Вигурівські» з сиром та зеленю	240/60	0,15	51
11	Асорті сирів	350/10	0,15	51
Гарячі закуски			0,6	203
12	Запечена тріска з вершковим соусом	220	0,05	17
13	Грінки з червоною рибою	200/40	0,15	51
14	Рулети з яловичиною та беконом з печі	240/60	0,15	51
15	Деруни з капустою з печі	250/50	0,1	33
16	Фаршировані гриби на грилі	300	0,05	17
17	Запечені канапки з рибою та сиром	300/100	0,05	17
18	Тост з ячнею, беконом та сиром	320	0,05	17
Супи			0,20	68
19	Уха «Хата Карася»	300	0,05	17
20	Юшка м'ясна	300	0,05	17
21	Український борщ «Вигурівський» з пампушками	300	0,05	17
22	Зелений борщ з перепелиними яйцями	250	0,05	17
Другі гарячі страви			1,2	406
23	Стейк зі щуки на картопляній подушці зі сморчками та зеленим	180/150	0,09	31
24	Свинна вирізка з овочами та лапшою рамен	150/80/150	0,15	51
25	Котлета Вигурівська з рисом та овочами	200/100/80	0,15	51

Продовження додатку Д

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл	Коефіцієнт споживання	Денна кількість, шт
26	Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом	200/130	0,11	37
27	Свинні реберця в томатному соусі	300	0,08	27
28	Рубці на сметані	300	0,08	27
29	Деруни (зі сметаною або шкварками)	250/50	0,11	37
30	Деруни з м'ясом та сметаною по Вигурівськи	350	0,08	27
31	Свинина запечена в горщику	350/100	0,11	37
32	Карасі в сметані	250/50	0,08	27
33	Короп смажений	300	0,07	24
34	Курча смажене	350/70	0,09	30
Гарніри			0,6	203
35	Картопля запечена зі шкварками	250/50	0,1	34
36	Картопля смажена з цибулею по-домашньому)	250	0,1	34
37	Гречана каша з грибами	200/50	0,1	34
38	Рататуй	280	0,1	34
39	Овочі на грилі	250	0,2	68
Десерти			0,55	135
40	Торт-суфле "Пташине молоко"	150	0,05	17
41	Шоколадний пудинг «Діти в хаті»	150	0,1	34
42	Запечені яблука з корицею, медом та горіхами	200	0,1	34
43	Полуничне вершкове суфле	150	0,05	17
44	Желе в асортименті (молочне, вишневе, апельсинове)	150	0,05	17
45	Лимонний тарт	150	0,05	17
Гарячі напої власного виробництва			0,2	68
46	Чорний чай	37	0,05	17
47	Зелений чай	37	0,05	17
48	Трав'яний чай	37	0,03	10
49	Білий чай	19	0,05	17
50	Еспресо	37	0,03	10
51	Рістретто	37	0,02	7
52	Американо	37	0,05	17
53	Лате	19	0,03	10
54	Капучіно	37	0,05	17
55	Какао	37	0,02	7
56	Гарячий шоколад	19	0,02	7

Закінчення додатку Д

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл	Коефіцієнт споживання	Денна кількість, шт
Холодні напої власного виробництва			0,3	101
57	Молочний коктейль з фруктовим наповнювачем	52	0,05	17
58	Смузі в асортименті	17	0,05	17
59	Компот «Вигурівський»	35	0,1	34
60	Узвар	17	0,1	34
Борошняні і кондитерські вироби			0,5	169
61	Пирого з «Вигурівські» різними наповнювачами	180	0,08	27
62	Вареники з картоплею (зі сметаною або шкварками)	250/50	0,05	17
63	Вареники з м'ясом та вершковим маслом	250	0,05	17
64	Вареники з капустою та грибами (вершковим маслом чи шкварками)	250	0,07	24
65	Вареники з полуницею	250	0,05	17
66	Хліб білий пшеничний	160/40	0,05	17
67	Хліб чорний пшеничний	160/40	0,05	17
68	Хліб цільнозерновий	160/40	0,05	17
69	Хліб бездріжджовий	160/40	0,05	17

Характеристика сировинних і продуктових запасів ресторану**«Хата Карася», м. Київ**

Назва сировини	Добова потреба, кг, шт	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
Овочі та зелень	225,99	451,98	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
М'ясо, птиця, субпродукти, напівфабрикати	85,01	170,02	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
Яйця	70 шт.	140 шт.	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання
Риба та морепродукти	29,87	89,61	1 раз у 2-3 дні	Рівномірне постачання
Молоко та молочні продукти	38,40	115,2	1 раз на 2-3 дні	Рівномірне постачання
Бакалійні товари	32,08	96,24	1 раз у 2-3 дні	Рівномірне постачання
Гастрономія	81,10	162,20	1 раз у 1- 2 дні	Рівномірне постачання

Карта напоїв ресторану «Хата Карася»

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
Горілка та горілчані напої	
Горілка «Немірофф Преміум», Україна	0.05/0.75
Горілка «Хлібний дар», Україна	0.05/0.5
Горілка «SV на бруньках», Україна	0.05/0.5
Горілка «Фінляндія», Фінляндія	0.05/0.5
Горілка «Фінляндія полуниця», Фінляндія	0.05/0.5
Карасева чарочка	0,1/1,0
Виноградні вина	
Вино «Аліготе», Україна, біле сухе	0.125/0.75
Вино «Каберне», Україна, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Рубін Херсонеса», Україна, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Цинандалі», Грузія, біле сухе вино.	0.125/0.75
Вино «Кабаурі», Грузія, біле напівсухе	0.125/0.75
Вино «Алазанська долина», Грузія, біле напівсолодке	0.125/0.75
Вино «Мерані», Грузія, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Сапераві», Грузія, червоне сухе	0.125/0.75
Вино «Піросмані», Грузія, червоне напівсухе	0.125/0.75
Вино «Кіндзмараулі», Грузія, червоне напівсолодке	0.125/0.75
Ігристі вина	
«Київ» Україна брют	0.75
«Ореанда» Україна напівсухе	0.75
«Артемівське» Україна напівсолодке	0.75
Коньяки та бренді	
Коньяк «Hennessy XO», Франція	0.05/0.5
Коньяк «Rémy Martin VSOP», Франція	0.05/0.5
Бренді «Napoleon Emperor Spirit Drink VS» Франція	0.05/1
Лікери	
«Cointreau», Франція	0.05/0.5
«Sheridan's Coffee Layered Liqueur» Ірландія	0.05/0.5
«Patron XO Cafe», Америка	0.05/0.5

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
Фруктові й мінеральні води	
Вода мінер сл/газ БонАква The Coca-Cola Company ,Україна	0.5
Напій Апельсин Фанта The Coca-Cola Company,Україна	0.5
Напій б/а с/газ м/б Pepsi Сандора ,Україна	0.5
Напій Спрайт The Coca-Cola Company ,Україна	0.5
Соки	
Сік «Сандора» Гейфрут,Україна	0.250/1
Сік «Сандора» Апельсин ,Україна	0.250/1
Сік «Сандора» Ананас,Україна	0.250/1
Сік «Сандора» Гранат,Україна	0.250/1
Пиво	
Van Honsenbrouck, "Kasteel" Blond,Бельгія, світле	0.33
"Abbaye de St. Martin" Tripel, Бельгія, світле	0.7
"Almrausch" Krauterbiermix, Германія, світле	0.355
"Budweiser Budvar" Tmavy Lezak, 500 мл , Чехія, темне	0.5
"Guinness" Draught (with nitrogen capsule), in can, 440 мл , Ірландія, темне	0.4

Зведена продуктова відомість ресторану «Хата Карася», м. Київ

Сировина, продукти	Термічний стан, упаковка	Маса сировини, кг
Овочі, фрукти, ягоди, зелень		
Помідори	Свіжий	24,400
Капуста білокачанна	Свіжий	7,675
Буряк	Свіжий	11,870
Морква	Свіжий	3,350
Огірок	Свіжий	15,430
Картопля	Свіжий	22,260
Цибуля ріпчаста	Свіжий	13,630
Цукіні	Свіжий	3,200
Перець болгарський	Свіжий	16,945
Перець жовтий	Свіжий	3,020
Баклажан	Свіжий	17,180
Часник	Свіжий	3,392
Яблука	Свіжий	12,570
Лимони	Свіжий	4,900
Вишні	Свіжий	2,660
Полуниця	Свіжий	4,200
Апельсини	Свіжий	6,400
Шампіньони	Свіжий	11,510
Салат айсберг	Свіжий	4,000
Томати чері	Свіжий	10,500
Перець «чилі»	Свіжий	2,2000
Зелена цибуля	Свіжий	0,500
Петрушка	Свіжий	2,508
Укроп	Свіжий	0,890
Всього		225,988
М'ясо та м'ясопродукти		
Телятина	Охолоджений	25,920
Яловичина	Охолоджений	6,010
Філе куряче	Охолоджений	16,125
Лопатка свинна	Охолоджений	4,200
Ребра свинячі	Охолоджений	14,000
Бекон	Охолоджений	3,230
Печінка теляча	Охолоджений	2,000
Язик яловичий	Охолоджений	3,750
Грудка качки	Охолоджений	4,120
Вирізка свинна	Охолоджений	5,650
Всього		85,005
Риба та море продукти		
Карасі	Охолоджений	5,800
Щука	Охолоджений	11,600

Сировина, продукти	Термічний стан, упаковка	Маса сировини, кг
Форель	Охолоджений	1,380
Лосось (філе)	Охолоджений	1,230
Морепродукти	Заморожені	9850
Всього		29,87
<i>Молоко та молочні продукти</i>		
Молоко 3.6 %	Охолоджений	14,320
Вершки 33%	Охолоджений	1,725
Сметана	Охолоджений	9,100
Масло вершкове	Охолоджений	2,375
Сир «Пармезан»	Охолоджений	1,050
Сир «Адигейський»	Охолоджений	1,760
Сир «Російський»	Охолоджений	2,950
Сир «Моцарела»	Охолоджений	1,770
Сир твердий голандський	Охолоджений	1,050
Морозиво ванільне	Заморожений	2,300
Всього		38,400
<i>Сипучі продукти</i>		
Цукор	Фасований	6,340
Крупа рисова	Фасований	6,865
Борошно з твердих сортів	Фасований	4,700
Манна крупа	Фасований	0,650
Сіль	Фасований	2,344
Борошно пш. в/с з м'якої пшениці	Фасований	5,430
Рис бурий	Фасований	2,200
Цукор коричневий	Фасований	1,400
Розпушувач для тіста	Фасований	0,160
Ксб з різними смаками	Фасований	1,990
Всього		32,079
<i>Спеції та приправи</i>		
Перець чорний мелений	Фасований	0,211
Приправа до риби	Фасований	0,165
Приправа до м'яса	Фасований	0,714
Лист лавровий	Фасований	0,200
		1,29
<i>Гастрономія</i>		
Майонез	Фасований	4,120
Яйця курячі	Фасований	12,900
Яйця перепелині	Фасований	19,680
Томатна паста	Фасований	0,312
Оливки консервовані	Фасований	2,300
Олія соняшникова	Фасований	2,600
Гірчиця	Фасований	0,315
Ікра червона	Фасований	0,230
Опеньки мариновані	Фасований	1,650
Бальзамічний оцет	Фасований	0,350
Квашена капуста	Фасований	0,970

Сировина, продукти	Термічний стан, упаковка	Маса сировини, кг
Квашені огірки	Фасований	0,980
Квашені помідори	Фасований	0,980
Маринований часник	Маринований	1,660
Шоколад кондитерський	Фасований	3,300
Грецький горіх	Фасований	2,700
Курага	Фасований	0,230
Клюква в'ялена	Фасований	0,330
Вершковий ароматизатор	Фасований	0,090
Лід харчовий	Фасований	0,210
Оливкова олія	Фасований	9,815
Маслини консервовані	Фасований	0,900
Паста томатна	Фасований	0,793
Хліб тостовий білий	Фасований	13,680
		81,095
Гарячі напої		
Чай чорний	Фасований	0,160
Чай зелений	Фасований	0,160
Суміш гібіскуса	Фасований	0,025
Кава чорна	Фасований	0,040
Кава "Ямайка блю Маунтен"	Фасований	0,040
Кава "Експерсо"	Фасований	0,040
кава "Moccona Vanilla"	Фасований	0,040
Сирі зерна кави	Фасований	0,260
Всього		0,345
Алкогіль для страв		
Вино біле	Пляшка	3,200
Віскі	Пляшка	0,680
		3,880
Вино-горілчані вироби		
Горілка та горілчані напої	Пляшка	3
Горілка «Немірофф Преміум», Україна	Пляшка	3
Горілка «Хлібний дар», Україна	Пляшка	3
Горілка «SV на бруньках», Україна	Пляшка	3
Горілка «Фінляндія», Фінляндія	Пляшка	3
Горілка «Фінляндія помаранч», Фінляндія	Пляшка	3
Виноградні вина		
Вино «Аліготе», Україна, біле сухе	Пляшка	5
Вино «Каберне», Україна, червоне сухе	Пляшка	5
Вино «Рубін Херсонеса», Україна, червоне сухе	Пляшка	5
Вино «Цинандалі», Грузія, біле сухе вино	Пляшка	5
Вино «Кабаурі», Грузія, біле напівсухе	Пляшка	5
Вино «Алазанська долина», Грузія, біле напівсолодке	Пляшка	5

Сировина, продукти	Термічний стан, упаковка	Маса сировини, кг
Вино «Мерані» , Грузія, червоне сухе	Пляшка	5
Вино «Саперові» , Грузія, червоне сухе	Пляшка	5
Вино «Піросмані» , Грузія, червоне напівсухе	Пляшка	5
Вино «Кіндзмараулі» , Грузія, червоне напівсолодке	Пляшка	5
Ігристі вина		
«Київ» Україна Брют	Пляшка	3
«Ореанда» Україна Напівсухе	Пляшка	3
«Артемівське» Україна Напівсолодке	Пляшка	2
Коньяки та бренді	Пляшка	
Коньяк «Hennessy XO»,Франція	Пляшка	2
Коньяк «Rémy Martin VSOP» ,Франція	Пляшка	2
Бренді «Napoleon Emperor Spirit Drink VS» Франція	Пляшка	2
Лікери		
«Cointreau», Франція	Пляшка	2
«Sheridan's Coffee Layered Liqueur» Ірландія	Пляшка	2
«Patron XO Cafe», Америка	Пляшка	2
Фруктові й мінеральні води		
Вода мінер сл/газ БонАква The Coca-Cola Company ,Україна	Пляшка	17
Напій Апельсин Фанта The Coca-Cola Company,Україна	Пляшка	5
Напій б/а с/газ м/б Pepsi Сандора , Україна	Пляшка	5
Напій Спрайт The Coca-Cola Company , Україна	Пляшка	7
Соки		
Сік «Сандора» Гейфрут, Україна	Пляшка	4
Сік «Сандора» Апельсин, Україна	Пляшка	4
Сік «Сандора» Ананас, Україна	Пляшка	5
Сік «Сандора» Гранат, Україна	Пляшка	4
Пиво		
Van Honsebrouck, "Kasteel" Blond,Бельгія, світле	Пляшка	9
"Abbaye de St. Martin" Tripel, Бельгія, світле	Пляшка	9
"Almrausch" Krauterbiermix, Германія, світле	Пляшка	9
"Budweiser Budvar" Tmavy Lezak, 500 мл , Чехія, темне	Пляшка	8
"Guinness" Draught (with nitrogen capsule), in can, 440 мл , Ірландія, темне	Пляшка	8

**Виробнича програма технологічної лінії обробки овочів та фруктів
ресторану «Хата Карася»**

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологія обробки	% відходу	Кількість відходів, кг	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
Капуста Білокачанна	7,675	Миття, очищення, доочищення, промивання	15	1,15	6,52	Нарізання	Салат овочевий, Борщ Вигурівський, Деруни з капустою, пиріжки з капустою
Баклажан	17,18	Миття, очищення, доочищення, промивання	20	3,44	13,74	Нарізання	Салат «Вигурівський», Овочі на грилі
Буряк	11,87	Миття, очищення, доочищення, промивання	29	3,44	8,43	Нарізання	Борщ Вигурівський
Картопля	22,26	Миття, очищення, доочищення, промивання	20	4,45	17,81	Нарізання	Зелений борщ Борщ Вигурівський, Стейк з яловичини з картоплею фрі, Свинні реберця в томатному соусі
Лимон	4,9	Миття, очищення	10	0,49	4,41	Нарізання	Стейк зі щуки з картопляним пюре
Морква	3,35	Миття, очищення, доочищення, промивання	25	0,84	2,51	Нарізання	Борщ вигурівський, Свинні реберця в томатному соусі
Перець болгарський	16,95	Миття, очищення, промивання	20	3,39	13,56	Нарізання	Овочі на грилі
Перець жовтий	3,02	Миття, очищення, промивання	20	0,60	2,42	Нарізання	Овочі на грилі
Петрушка	2,51	Миття, очищення, промивання	5	0,13	2,38	Нарізання	Український борщ з пампушками

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологія обробки	% відходу	Кількість відходів, кг	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
Помідори	24,4	Миття, очищення	15	3,66	20,74	Нарізання	Борщ Вигурівський, Свинні реберця в томатному соусі
Помідори чері	10,5	Миття, очищення	15	1,58	8,93	Нарізання	Рулети з яловичиною та беконом, Асорті канапок
Укроп	0,89	Миття, очищення	5	0,04	0,85	Нарізання	Борщ Вигурівський
Цибуля ріпчаста	13,63	Очищення, промивання	15	2,04	11,59	Нарізання	Борщ Вигурівський, Свинні реберця в томатному соусі, Овочі на грилі
Цибуля зелена	0,5	Очищення, промивання	15	0,08	0,43	Нарізання	Прикрашання страва
Часник	3,392	Очищення, промивання	15	0,51	2,88	Нарізання	Борщ Вигурівський, Свинні реберця в томатному соусі
Перець «чили»	2,2	Очищення, промивання	15	0,33	1,87	Нарізання	Як приправа до перших і других страв
Салат айсберг	4,0	Очищення, промивання	10	0,40	3,60	Нарізання	Прикрашання страв
Шампіньони	11,51	Миття, очищення, промивання	20	2,30	9,21	Нарізання	Овочі на грилі
Огірок	15,43	Миття, очищення, промивання	20	3,09	12,34	Нарізання	Салат овочевий
Цукіні	3,2	Миття, очищення, промивання	20	0,64	2,56	Нарізання	Свинна вирізка з овочами
Яблука	12,57	Миття, очищення, промивання	30	3,77	8,80	Виймання серцевини	Яблука запечені з корицею та горіхами
Вишні	2,66	Миття, очищення від кісточок	25	0,67	2,00	Драгливання	Желе
Полуниця	4,2	Миття, видалення хвостиків	20	0,84	3,36	Чищення, нарізання	Панна-кота з полуницею
Апельсини	6,4	Миття, очищення	25	1,60	4,80	Нарізання	Апельсиновий пудинг, Желе апельсинове
Всього	225,99			39,47	186,52		

**Виробнича програма технологічної лінії обробки м'яса та риби
ресторану «Хата Карася»**

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологія обробки	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
Телятина	25,920	Миття, зачищення, промивання	5	24,624	Нарізання	«Вигурівська закуска», Салат з телятиною, М'ясне асорті, Рулети з яловичиною і беконом з печі
Яловичина	6,010	Миття, зачищення, промивання	4	5,770	Нарізання, подрібнення	Бульон для перших страв та соусів, Рулети з яловичиною і беконом з печі, Юшка м'яса
Філе куряче	16,125	Миття, зачищення, промивання	3	15,641	Нарізання, подрібнення	Фаршировані гриби на грилі, Рулет з курятини, Котлета Вигурівська,
Грудка качинна	4,120	Миття, зачищення, промивання	3	3,996	Нарізання	Салат Вигурівський
Лопатка свиняча	4,200	Миття, зачищення, промивання	5	3,906	Нарізання	М'ясне асорті, Зелений борщ, Борщ Вигурівський,
Ребра свинячі	14,000	Миття, зачищення, промивання	6	13,160	Нарізання	Свинні реберця в томатному соусі, бульон
Бекон	3,230	Миття, зачищення, промивання	3	3,133	Нарізання	Юшка м'яса, Рулети з яловичиною і беконом з печі
Печінка теляча	2,000	Миття, зачищення, промивання	3	1,940	Нарізання	Торт печінковий
Язик яловичий	3,750	Миття, зачищення, промивання	3	3,640	Нарізання	М'ясне асорті
Вирізка свиняча	5,65		1	5,09	Нарізання	Свинна вирізка з овочами та лапшою рамен
Всього	85,005			80,9		

**Підбір обладнання та устаткування для технологічної лінії обробки
овочів ресторану «Хата Карася», м. Київ**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, м		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Універсальний привід	П-1,1	1	0,612	0,368	0,23
Овочерізальна машина	Robot Coupe CL-20	1	0,224	0,303	0,07 (встановлюється на столі)
Стіл виробничий	С-1	4	1,5	0,7	4,20
Холодильна шафа	KU 400	2	0,76	0,83	1,26
Рукомийник	С/С – 1	1	0,6	0,4	0,24
Ваги порційні	EW 15	1	0,285	0,31	0,09 (встановлюється на столі)
Ванна мийна	SP	4	0,8	0,8	2,56
Бачок для відходів	АСР 100	2	0,4	0,4	0,32
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1,2	0,8	0,72
Стелаж, підтоварник	СЖП -1	1	1,6	0,8	1,80
Полиця настінна	П-1	4	1,5	0,3	0,23 (встановлюється на стіні)
Корисна площа устаткування, м²			11,05		
Загальна площа лінії цеху, м²			16,58		

**Підбір обладнання та устаткування для технологічної лінії обробки м'яса
та риби ресторану «Хата Карася», м. Київ**

Устаткування	Марка, модель	Кіль- кість, шт.	Габаритні розміри, м		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
1	2	3	4	5	6
Стіл виробничий	C-1	5	1,5	0,7	5,3
Холодильна шафа	KU 400	1	0,76	0,83	0,6
Морозильна камера	FAGOR NEO CONCEPT CAFN-801C/S – 1	1	0,69	0,9	0,6
М'ясорубка	Frosty HFM-24	1	0,447	0,618	0,3 (встановлюється на столі)
Універсальний привод	П-0,6	1	0,464	0,516	0,24
Ваги порційні	EW 15	1	0,285	0,31	0,2 (встановлюється на столі)
Ванна мийна	SP	4	0,7	0,7	0,1
Бачок для відходів	ACP 100	2	0,4	0,4	2,0
Стелаж виробничий	СЖ-1	2	1,2	0,8	0,3
Полиця настінна	П-1	3	1,5	0,3	1,9 (встановлюється на стіні)
Корисна площа устаткування, м²					11,3
Загальна площа лінії цеху, м²					16,95

Технічна характеристика обладнання та устаткування для гарячого цеху ресторану «Хата Карася», м. Київ

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	С-1	6	1500	700	6,3
Холодильна шафа	KU 600	1	740	700	1,0
Морозильна шафа	UZ 600	1	740	700	0,2
Електрокип'ятильник	ЕКГ-100	1	450	360	0,8
Пароконвектомат	CPC 201	1	1012	821	2,9
Електроплита	ЕПК-48П	4	840	850	0,7
Гриль ребристий	ГЕ-48П	1	840	850	0,7
Сковорода електрична	ODTE 50	1	840	850	0,2
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,1
Ваги порційні	EW 15	1	285	310	0,5
Ванна мийна	SP	1	700	700	0,1
Фритюрниця	HD-103	1	370	350	0,2
Бачок для відходів	ACP 100	1	400	400	0,7
Стелаж виробничий	СЖ-1	1	1200	600	0,1
НВЧ-піч	SD366M	1	284	482	0,0
Блендер	Rotor 2	1	200	200	1,4
Полиця настінна	П-1	3	1500	300	6,3
Корисна площа устаткування, м²					13,5
Загальна площа гарячого цеху, м²					27,05

Таблиця К.6

**Розрахунок площі, яку займає обладнання в мийній столового посуду
ресторану «Хата Карася», м. Київ**

Найменування обладнання	Модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри		Площа одиниці обладнання, м ²	Загальна площа, м ²
			L	B		
Посудомийна машина	HOOD130S	1	710	600	750	0,43
Стіл загрузочний для попередньої зачистки відходів	GS 42	1	1000	800	0,8	0,8
Стіл розгрузочний	GS 42	1	1000	800	0,8	0,8
Водонагрівач	URS 00012	1	400	300	0,12	Підвісний
Ванна мийна	BB1/53-6/64	3	500	500	0,25	0,75
Полиця настінна	GRC-10/4	1	1000	400	0,4	Підвісна
Раковина для мийки рук	KRAUS KBU-12	1	59,7	45,1	0,27	0,27
Контейнер для відходів		2	400	280	0,22	0,44
Стелаж	СЖ-1	1	1000	800	2000	0,8
Разом корисна площа						5,29
Площа з урахуванням $\eta = 0,4$						13,22 м²

Таблиця К.7

**Розрахунок площі, яку займає обладнання в мийній кухонного посуду
ресторану «Хата Карася», м. Київ**

Найменування обладнання	Тип, марка	К-сть	Розміри, мм				Корисна площа, м ²
			l	b	h		
Ванна мийна	ВМСМ-3	2	800	600	900		0,96
Стелаж	СПС-2	2	1200	550	2000		1,32
Разом корисна площа							2,28
Площа з урахуванням $\eta = 0,3$							5,7

Визначення рацевитрат холодної цеху ресторану «Хата Карася»

Назва страви	Кількість страв за день, шт.	Коефіцієнт рацевіткості	Чисельність виробничих працівників, чол..
Асорті «Вигурівська закуска»	51	0,4	0,06
Закуска «з лосося з лимоном»	51	0,4	0,06
Салат «Рибацький»	51	0,9	0,14
Салат з телятиною	17	0,5	0,03
Салат «Вигурівський»	17	1,5	0,05
Овочевий салат	33	0,4	0,04
Печінковий торт	51	1,5	0,16
М'ясне асорті	33	0,4	0,04
Рулєт з курятиною	33	1,5	0,10
Крутелики «Вигурівські» з сиром та зеленю	51	1,5	0,16
Асорті сирів	51	0,5	0,08
Торт-суфле "Пташине молоко"	17	1,2	0,03
Шоколадний пудинг «Діти в хаті»	34	1,2	0,06
Полуничне вершкове суфле	17	0,9	0,02
Желе в асортименті (молочне, вишневе, апельсинове)	17	0,5	0,02
Лимонний тарт	17	1,2	0,02
Молочний коктейль з фруктовим наповнювачем	52	0,4	0,06
Смузі в асортименті	17	0,4	0,02
Компот «Вигурівський»	35	0,4	0,04
Узвар	17	0,4	0,02
			1,21

Визначення рацевитрат гарячого цеху ресторану «Хата Карася»

Назва страви	Кількість страв за день, шт.	Коефіцієнт раце місткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
1	2	3	4
Запечена тріска з вершковим соусом	17	0,6	0,03
Грінки з червоною рибою	51	0,4	0,06
Рулети з яловичиною та беконом з печі	51	1	0,16
Деруни з капустою з печі	33	0,6	0,06
Фаршировані гриби на грилі	17	1	0,05
Запечені канапки з рибою та сиром	17	0,4	0,02
Тост з яєчною, беконом та сиром	17	0,4	0,02
Уха «Хата Карася»	17	0,9	0,05
Юшка м'ясна	17	0,9	0,05
Український борщ «Вигурівський» з пампушками	17	1,5	0,08
Зелений борщ з перепелиними яйцями	17	1,5	0,08
Стейк зі щуки на картопляній подушці зі сморчками та зеленим	31	1,5	0,14
Свинна вирізка з овочами та лапшою рамен	51	0,6	0,09
Котлета Вигурівська з рисом та овочами	51	1,5	0,23
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом	37	0,9	0,10
Свинні реберця в томатному соусі	27	0,9	0,07
Рубці на сметані	27	0,9	0,07
Деруни (зі сметаною або шкварками)	37	0,9	0,10
Деруни з м'ясом та сметаною по Вигурівськи	27	1,5	0,12
Свинина запечена в горщику	37	1,5	0,17
Карасі в сметані	27	1,5	0,12
Короп смажений	24	1,5	0,11
Курча смажене	30	1,5	0,14
Картопля запечена зі шкварками	34	1,5	0,16
Картопля смажена з цибулею домашньому)	34	1,5	0,16
Гречана каша з грибами	34	1,5	0,16
Рататуй	34	0,9	0,09
Овочі на грилі	68	0,6	0,12
Всього			2,82

**Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв
по ресторану «Хата Карася»**

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв.
Холодні закуски				
1. Рибні	9,4	72,75	687	78,98
2. М'ясні	11,2	67,65	754,5	
3. Салати рибні	4,3	97,8	420	
4. Салати м'ясні	24,9	98,85	2460	
5. Салати овочеві	23,2	72,3	1675,5	
6. Овочеві	6,4	52,65	339	
7. Інші	20,6	75,75	1560	
Усього	100		7897,5	
Гарячі закуски				
1. Рибні	12,6	66,75	838,5	65,27
2. М'ясні	75,8	64,5	4891,5	
Усього	100		6339	
Супи				
1. Прозорі	41,2	56,9	927	63,00
2. Заправні	58,8	64	1411,5	
Усього	100		2338,5	
Основні страви				
1. Рибні	30,2	127,35	3846	83,78
2. М'ясні	51,7	129,3	6682,5	
3. З птиці	18,1	112,5	2038,5	
Усього	100		12567	
2. Круп'яні	60	36,75	2205	
Усього	100		5415	
Десерти				
1. Десерт	43,5	42,45	1845	37,48
2. Пудинг	27,1	32,50	1218	
3. Інше	29,5	40,50	1437	
Усього	100		4500	

Продовження додатку М

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв.
Холодні напої власного виробництва				
1. Фреш апельсиновий	29,8	52,5	1566	57, 50
2. Фреш яблучний	24,6	47,2	1105,5	
3. Фреш мандариновий	45,6	67,5	3079,5	
Усього	100		5749,5	
Холодні напої закупівельні				
1. Соки	25,7	40,5	1042,5	36,51
2. Води звичайні	56,1	32,25	1810,5	
3. Води солодкі	18,1	33	598,5	
Усього	100		3451,5	
Гарячі напої				
1. Чай	63,5	27	1716	30,78
2. Кава	36,5	33	1203	
Усього	100		2919	
Борошняні кондитерські вироби				
1. Хліб	64,7	7,5	407,2,5	14,67
2. Тарт	17,3	10,5	181,5	
3. Пироги	18,00	24,2	212,3	
Усього	100		802,5	

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів по ресторану «Хата Карася»**

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			97680,76		1859,45
Холодні закуски	452	78,98	35698,96	13560	1070,97
Гарячі закуски	139	65,27	9072,53	4170	272,18
Супи	63	15,59	982,17	1890	29,47
Основні страви	418	83,78	35020,04	12540	1050,60
Десерти	191	37,48	7158,68	5730	214,76
Гарячі напої	172	30,78	5294,16	5160	158,83
Холодні напої власного виробництва	122	36,51	4454,22	3660	133,63
2. Закупні товари			23111,09		693,33
Алкогольні напої	98	137,6	13484,8	2940	404,54
Пиво	73	43	3139	2190	94,17
Холодні напої закупівельні	171	23,01	3934,71	5130	118,04
Борошняні кондитерські вироби	174	14,67	2552,58	5220	76,578
3. Разом			120791,85		2552,79

**Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду
основних засобів**

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується, тис. грн.	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік, тис. грн.
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	9271,95	600	8671,95	25	4	346,88
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1540,634	12	1528,634	7	14	61,15
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	55,4185	6	49,4185	5	20	1,98
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	443,348	21	422,348	6	17	16,89
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	177,3392	9	168,3392	5	20	6,73
Разом амортизація основних фондів						433,63

Профіль людських ресурсів ресторану «Хата Карася»

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	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	2	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал						5
Виробничий (операційний склад)						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	2	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	3	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	3	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	3	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 3 розряду	3	21-30	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	14	19-25	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал						25

Продовження додатку Р

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
Допоміжний склад						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	1	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	3	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	1	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	9					
Разом						50

**Планування основного фонду заробітної плати по ресторану «Хата
Карася» на плановий 2021 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць, грн.	У розрахунку на місяць, тис. грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць, тис. грн.	Разом фонд оплати праці за рік, тис грн.
					Доплати за майстерні сть	Надбавки за інтенсивні сть праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	18,32	18,32	0	1	1	231,84
2	Бухгалтер	2	12,52	25,04	0	0,5	1	312,48
3	Адміністратор	2	10,72	21,44	0	0,4	0,8	266,88
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5	41,56	64,8	0	1,9	2,8	811,2
Виробничий (операційний) персонал								
4	Завідувач виробництвом	1	15,03	15,03	0	1,4	1,4	213,96
5	Шеф - кухар	1	15,83	15,83	1,7	0	1,7	210,36
6	Комірник	2	10,63	21,26	0			255,12
7	Бармен	3	9,53	28,59		0		379,08
8	Кухар 5 розряду	3	11,43	34,29	0,8	0	2,4	440,28
9	Кухар 4 розряду	3	10,53	31,59	0,6	0	1,8	400,68
	Кухар 3 розряду	3	8,33	24,99	0,4	0	1,2	314,28
	Помічник кухаря	3	7,33	21,99		0		263,88
10	Офіціант	14	6,53	91,42		0		470,16
	Разом виробничий (операційний) персонал	36	95,17	245,81	3,5	1,4	8,5	2947,8
Допоміжний персонал								
11	Охоронець	2	8,71	17,42	0	0,8	1,6	228,24
12	Водій-вантажник	1	12,23	12,23	0	1	1	158,76
13	Мийник посуду	3	6,21	18,63	0	0,2	0,6	230,76
14	Прибиральник приміщень	2	5,01	10,02	0	0,2	0,4	125,04
15	Гардеробник	1	5,41	5,41	0			64,92
	Разом допоміжний персонал	9	37,57	63,71	0	2,2	3,6	807,72
	Разом фонд заробітної плати.	50	174,3	374,32	3,5	5,5	14,9	4566,72

**Планування преміального фонду ресторану «Хата Карася»
на 2020 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП на рік, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	811,2	20	162,24
Виробничий (операційний) персонал	2947,8	20	589,56
Допоміжний персонал	807,72	15	121,16
Разом	4566,72		872,96

ДОДАТОК Т

Таблиця Т.1

**Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Хата Карася»
на 2021 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	21886,00	1,6355	35,79
2. Витрати на опалення, Гкал	221,55	1512,08	335,00
3. Витрати води, м ³	2458,90		
Холодна	1875,41	26,8	50,26
Гаряча	583,49	81,42	47,51
Разом			468,56
Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу			532,36

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу ресторану «Хата Карася»
на 2021 рік**

Група робітників	Кількість робітників 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	4	1	550	2,2
Оперативно виробничий персонал	19	2	550	20,9
Допоміжний	11	2	450	9,9
Разом	34	*		33,0

**Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних предметів
ресторану «Хата Карася»**

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	80	1,8	144	62,6	9,01
Чашки	80	1,8	144	70,2	10,11
Столові	80	4,2	336	81,8	27,48
Десертні	80	2	160	67,5	10,80
Закусочні	80	2,3	184	63,7	11,72
2. Столові набори					
Виделки	80	4,2	336	40,4	13,57
Ложки	80	5,7	456	38,4	17,51
Ножі	80	3,5	280	54,1	15,15
3. Скляний (кришталевий) посуд					
Чарки	80	4,2	336	41,6	13,98
Стакани	80	1,5	120	41,7	5,00
Фужери	80	1,8	144	82,6	11,89
Бокали	80	1,9	152	86,1	13,09
Спецовниці	80	0,8	64	142,5	9,12
Скатертини	80	1,8	144	187,6	27,01
Серветки	80	6,2	496	24,2	12,00
Разом	*	*	*	*	207,46

**Капітальний бюджет закладу ресторанного господарства, що проектується
на рік**

Показники	1-ий рік	2-ий рік	3-ій рік	4-ий рік	5-ий рік
1. Капітальні витрати – інвестиційні витрати					
1. Будівництво чи придбання приміщень	9271,95				
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1540,63				
2.1 Холодильне обладнання	634,03				
2.2 Механічне обладнання	505,12				
2.3 Теплове обладнання	254,82				
2.4 Торговельне обладнання	104,304				
2.5 Вимірювальні прилади	42,36				
3. Меблі, інше офісне обладнання	177,39				
4. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	57,59				
5. Вартість інших основних фондів	443,35				
6. Інші види капітальних витрат	-	-	-	-	-
7. Податкові та інші платежі по інвестиційному проекту	-				
8. Резерв капітальних витрат	-				
Разом капітальні витрати	10989,98	0,0	0,0	0,0	0,0
2. Джерела отримання коштів					
1. Власні кошти, разом	26754,23	9881,87	14116,59	18410,44	22768,87
У тому числі: внески до статутного фонду	20000				
Прибуток (капіталізований)	6320,6	5793,9	6373,2	7010,6	7711,6
Амортизаційні відрахування	433,63	411,95	391,35	371,78	353,19
Нерозподілений прибуток минулих років		3676,02	7352,04	11028,06	14704,08
3. Інші джерела залучення	-	-	-	-	-
Разом фінансові кошти	26754,23	9881,87	14116,59	18410,44	22768,87
Сольдо (різниця) витрат та фінансових коштів	15764,25	9881,87	14116,59	18410,44	22768,87