

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**Бізнес проект ресторану формату
«Fine dining» у місті Києві**

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

*підпис
студента*

Снаговського Артура
Олександровича

Науковий керівник:
к.е.н., доцент

підпис керівника

Бовш Людмила
Андріївна

Науковий консультант:
д. т.н., професор

*підпис
консультанта*

Юдіна Тетяна
Іллівна

Гарант освітньої програми:
д.е.н., професор,

підпис керівника

Федорова Діна
Володимирівна

Київ 2020

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Юдіна Т.І.		

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

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

- 1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера
- 1.2. Маркетинг проекту
- 1.3. Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

- 2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції
- 2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності
- 2.3. Проектування сервісних технологій

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту ресторану

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Висновки

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 18.05.2020р.
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</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р

	<i>направлення на зовнішнє рецензування</i>		
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>

Дата видачі завдання: 24.12.2019 р.

7. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Л. А. Бовпі
(прізвище, ініціали, підпис)

8. Гарант освітньої програми

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

9. Завдання прийняв до виконання студент

А.О. Снаговський
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Боженко О.В. виконав випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку. Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування ресторану формату Fine dining у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт формату, розроблено функціональну схему виробничої та сервісної систем. На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, доходів та прибутків; обґрунтовано період окупності інвестицій.

Випускна кваліфікаційна робота оформлена згідно вимог.

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

11. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

Снаговського А.О.
(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

	Стор.
ВСТУП	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ	
1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера	10
1.2. Маркетинг проекту	17
1.3. Організаційний план	20
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції	24
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності	27
2.3. Проектування сервісних технологій	40
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА	
3.1. Організаційний дизайн	45
3.2. Доходи. Витрати	48
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	57
ВИСНОВКИ	60
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	63
ДОДАТКИ	68

ВСТУП

Ресторанне господарство України стало однією з перших галузей економіки, що перейшла на ринкові відносини.

На сьогоднішній день ресторанний бізнес є перспективним напрямом для довгострокових інвестицій, які можуть окупитися за 1-3 роки, при рівні рентабельності 15-30%. Незважаючи на це, він є одним з найбільш ризикових, оскільки між закладами склалася сильна конкуренція в розрізі безлічі характеристик. В умовах жорсткої конкуренції процес управління підприємствами ресторанного бізнесу потребує принципово нового підходу до форм організації, видів та методів діяльності, зокрема рестораторам доводиться докладати все більше зусиль для того, щоб споживач зміг ідентифікувати їх заклад серед інших підприємств ресторанного господарства.

Метою даної роботи є проектування ресторану формату «Fine dining» у місті Києві.

Ресторанне господарство являється одним із найбільш рентабельних галузей світової економіки XXI ст. і стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку. Сьогодні саме сфера послуг формує економіку багатьох держав, регіонів, стає важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності. Основне призначення ресторанного господарства – забезпечення населення кулінарною продукцією, організація високого рівня обслуговування відповідно до його потреб та організація дозвілля.

На сьогоднішній день ресторани, як ніколи раніше, пропонують широкий асортимент послуг споживачам продукції та послуг ресторанного господарства.

Але функціонування цієї галузі на макrorівні неможливе без її функціонування на місцевому рівні, так як всі заклади ресторанного господарства розміщуються і діють в тих чи інших населених пунктах.

Завданнями роботи є:

- визначити концептуальні засади діяльності ресторану формату «Fine dining» у місті Києві;
- провести маркетингові дослідження ринку ресторанних послуг у обраній

місцевості;

- обґрунтувати місце розміщення ресторану формату «Fine dining», охарактеризувати цільові групи споживачів;
- розробити неймінг, загальну концепцію ресторану формату «Fine dining», концепцію дизайну та сервісу;
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус суб'єкта підприємницької діяльності;
- визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- обґрунтувати вибір просторового рішення торговельної зали, обладнання та інвентарю, організацію роботи персоналу ресторану формату «Fine dining»;
- визначити перелік приміщень для здійснення виробничого процесу підприємства ресторанного господарства; розробити організаційний дизайн і визначити функції кожної структурної одиниці;
- 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;
- обґрунтувати операційні доходи об'єкта, обсяги та структуру операційних активів;
- розробити план із праці та спланувати поточні витрати;
- сформуванати операційний прибуток у перший рік функціонування підприємства;
- оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт досліджень: проект ресторану формату «Fine dining» у місті Києві.

Предмет досліджень: ресторан формату «Fine dining» на 80 місць.

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

Практична значущість отриманих результатів полягає розроблені і впроваджені проекту нового підприємства ресторанного господарства формату

«Fine dining» в місті Києві, це високорентабельне підприємство, яке задовольнить потреби потенційних відвідувачів у високоякісному комплексному ресторанному продукті.

Особливістю проекту є, також, обране місце розташування, у спальному районі, що є не традиційним для тематичних ресторанів класу «вищий», але саме цей фактор допоможе підприємству швидко завоювати ринок та стане запорукою стрімкого розвитку бізнесу.

Запропоноване меню, яке включає традиційні сучасні страви та напої української кухні, фірмові страви забезпечать стабільний інтерес з боку споживчого ринку.

Апробацією результатів дослідження є публікація наукової статті у збірнику статей «HORECA – нові формати» (додаток А).

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Сучасні українські ресторани пропонують своєрідну модель комплексного відпочинку, сутність якого полягає в поєднанні вишуканої національної кухні і різних форм спеціально організованої культурно-розважальної діяльності.

Для реалізації проекту ресторану формату «Fine dining» обрано Деснянський район у місті Києві, це район, що має площу 14,8 тисяч га і займає друге місце після Голосіївського району міста. Район нараховує 368 тисяч 692 мешканців. Хоча цей район вважається спальним, але велика частка мешканців працюють в районі або у сусідніх – Дарницькому, Дніпровському.

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.

У районі постійно ведеться робота по облаштуванню території – парки, озера, ремонтуються автошляхи, і це приваблює до прогулянок і відпочинку як місцеве населення так і гостей.

У 2019 році у Деснянському районі функціонувало 313 підприємств ресторанного господарства, але тільки 2 з них підтримують формат «Fine dining»,

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

При виборі проектного закладу розглядалась інтенсивність руху на вулицях, потік людей, прилеглі житлові будівлі, наявність зручних місць для закупівлі сировини та товарів поруч для налагодження постачання товарів на підприємство.

Заклад знаходиться у парковій зоні на вулиці Романа Шухевича, буд. 5Б, яка є активною автомагістраллю, але віддаленість об'єкту 50 м у паркову зону дозволить створити комфортні умови, а штучне озеро, що знаходиться поруч додасть відчуття затишку і наближеності до природи.

Передбачається, що контингент проектового ресторану буде представлений великими сім'ями, сімейними парами, іноземними туристами, працівниками розташованих поруч державних установ, банківських установ, місцевими мешканцями.

Для розроблення ефективної концепції закладу ресторанного господарства необхідно обґрунтувати цільові ринкові сегменти споживачів та відповідність обраного формату, типу, класу, гастрономічного спрямування підприємства ресторанного господарства для забезпечення потреб у харчуванні та проведенні дозвілля: побувати на романтичному побаченні, провести сімейний день, зустрітися з друзями, насолодитися неймовірними десертами, погратися з дітьми у вихідні, поснідати.

Оскільки у визначеному ареалі діяльності проектового закладу відсутні ресторани формату «Fine dining», перспективним є створення гастрономічного рибного закладу.

В ареалі діяльності проектового ресторану знаходяться заклади ресторанного господарства різного типу, серед яких ресторани «Grill House», ресторан «Таті», ресторан «Візувіо Піца» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Характеристика ринку ресторанного господарства мікрорайону

Експлікація об'єктів на плані		
№ п/п	Найменування	Кількість місць
	Існуючі заклади ресторанного господарства	
1.	Ресторан «Grill House»	60 місць
2.	Ресторан «Таті»	198 місць
3.	Ресторан «Візувіо Піца»	56 місць

Заклад ресторанного господарства, який розробляється, планується за місцем локації: м. Київ, Деснянський район, вулиця Романа Шухевича, буд. 5Б.

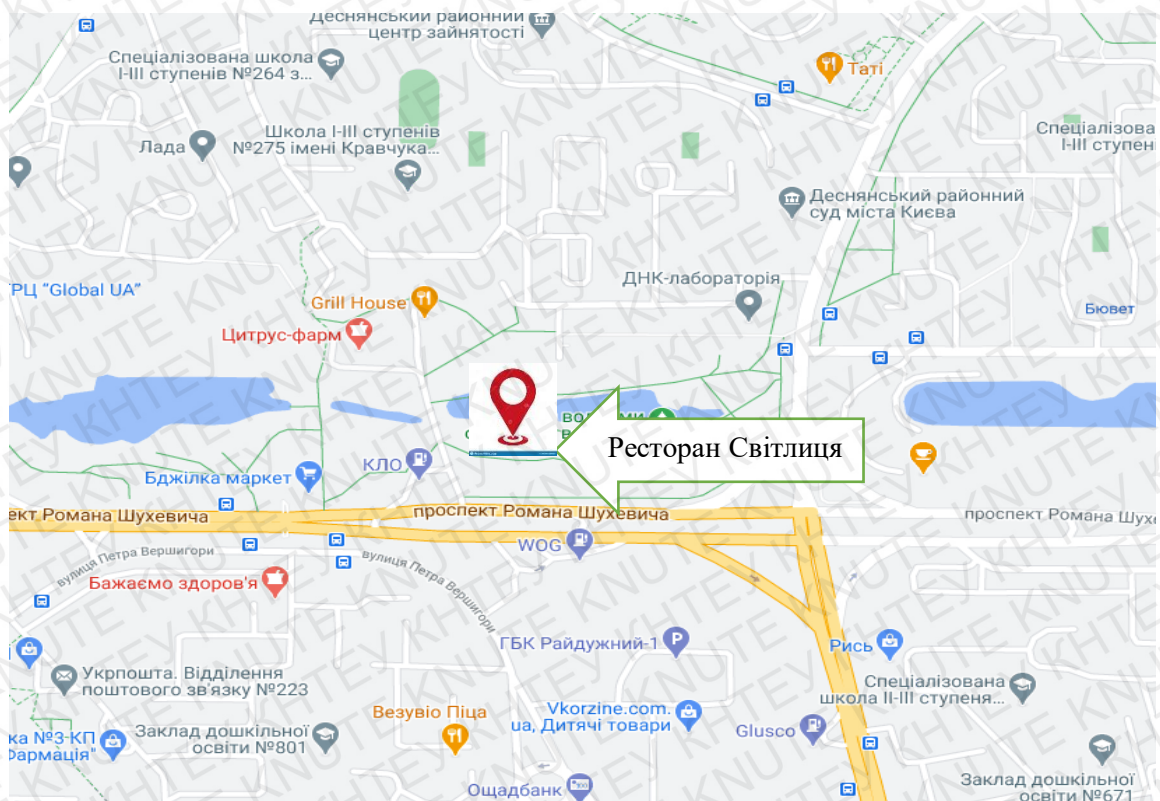


Рис. 1.1. Дислокація закладів ресторанного господарства мікрорайону

Конкурентними перевагами проектного ресторану можуть бути:

- меню з національними українськими стравами;
- використання різноманітних способів приготування страв, що задовольнить будь-якого споживача;
- використання тільки свіжих інгредієнтів;
- демократичні ціни;
- невимушена домашня атмосфера
- привітний, ввічливий та гостинний персонал;
- широкий асортимент додаткових сервісів: анімаційні заходи, обслуговування бенкетів.

Неймінг

Назва, як один із елементів маркетингового комплексу бренду, відіграє важливу комунікативну роль у сприйнятті самого бренду кінцевим споживачем. Правильно підібрана назва значно полегшує просування бізнес-ідеї.

Сьогоденне ведення ресторанного бізнесу докорінно різниться від часів його появи та розвитку в Україні. Якщо раніше процедура підбору назви закладу ресторанного господарства була формальністю, то сьогодні цей процес перетворився на цілу науку, яка має назву «неймінг».

Неймінг - комплекс робіт, пов'язаних із створенням звучних, точних назв для підприємств, що легко запам'ятовуються.

Правильно підібрана назва виділяє підприємство серед конкурентів, залучає відвідувачів; спрощує комунікації бренду, дає поштовх до розвитку. Важливим етапом у пошуку імені є психолінгвістичний аналіз за напрямками: оригінальність, лаконічність, інтернаціональність, виразність, технологічність, довговічність, відповідність історичного коріння, настрою масової свідомості, відповідність тенденціям розвитку суспільства в культурному та соціально-політичному середовищі.

Завдання неймінга - знайти назву-лідер. Мета - донести цінності бренду. Назва повинна відповідати наступним критеріям: однозначна, лаконічна, ясна, має відображати діяльність, концепцію підприємства і виражати його індивідуальність, встановлювати комунікаційний процес. В наш час ресторатори мають змогу виводити на ринок різні типи підприємств ресторанного господарства з високою конкурентоспроможністю і тільки грамотно розроблений неймінг зможе виділити той або інший заклад.

Режим роботи проектного ресторану на 80 місць формату «Fine dining», с 11:00 до 23:00 год. При визначенні режиму роботи враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Даний заклад ресторанного господарства працюватиме без вихідних.

За результатами визначення основних характеристик проектного закладу ресторанного господарства слід дати відповідну назву проектованому закладу і в подальшому розробляти меню та планувати послуги, які надаються,

так, щоб вони відповідали його назві. Для відображення специфіки закладу, а саме пропаганда української кухні і національних традицій, та його особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Світлиця». Саме атмосферу української хати, де живе гостинна родина, є на меті перенести в заклад ресторанного господарства. Обрана назва буде легко запам'ятовуватися і відповідатиме вимогам до закладів визначеного типу.

Логотип закладу наведено на рисунку 1.2., у якому закодовано концепцію підприємства. Логотип буде використовуватись задля брендування інформаційної вивіски, рекламного матеріалу, форменого одягу працівників закладу тощо.



Рис. 1.2. Логотип проектного підприємства ресторанного господарства

Позиціонування ресторану «Світлиця» як «Fine dining» поєднанні з бездоганним обслуговуванням, сімейною атмосферою і прийнятними цінами – в українському стилі дозволить:

- не залишити байдужими ні іноземних туристів, ні місцевих мешканців;
- стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів до його відвідування;
- створити особливий настрій гостям;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.

Ресторан «Світлиця» буде пропонувати високоякісні, оригінальні страви та напої. Авторська подача стане частиною шоу програм ресторану, та індивідуалізує спілкування з гостями.

У ресторані буде організовано відпочинок гостей у національному стилі, а саме планується проводити тематичні вечори за участю виконавців українського

фольклору, дитячі заходи, що мають на меті ознайомлення дітей з українською кухнею, вечори театралізованого читання творів українських письменників.

Атмосфера

В наш час заклад ресторанного господарства – це не просто підприємство ресторанного господарства для відвідування і отримання задоволення від їжі. Ресторан – це особлива атмосфера, яка захоплює гостя і спонукає до повторного відвідування, це і інструмент для формування сталого сегменту ринку, що є немаловажливим в умовах розвитку галузі і підвищення рівня конкуренції.

Унікальний автентичний інтер'єр підприємства в межах мегаполісу – це як острівки повернення до національних витоків, що стає все актуальніше для збереження національних традицій у наступних поколіннях, ознайомлення з національними традиціями іноземних гостей.

Особлива атмосфера повинна налаштовувати і працівників на ефективну роботу і отримання від роботи задоволення.

Вибір атмосферних рішень є важливим фактором, так як кожен заклад, що працює на ринку вишукує ідеї чимось здивувати і запам'ятатись.

Проектований ресторанний заклад розрахований на споживачів із середнім і високим рівнем доходів і буде вражати своєю атмосферністю і традиціями.

В ресторані планується один зал, дизайн якого буде виконано в українському стилі, який поєднується з сімейними традиціями. Стильове спрямування закладу буде виражатись також у меблевому дизайні. Орієнтовні приклади організації торговельного залу представлені на рис. 1.3.



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

Інтер'єр в біло-червоних тонах, яскраве освітлення, що нагадує тепло сонця і затишку, столи накриті вишитими скатертинами додадуть особливої атмосфери свята і вишуканості. Зала буде облаштована 2-х та 4-місними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями з м'якими подушками-підстилками.

Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені сцени з життя українського села. Розпис на стінах буде скопійований з каталогів українського розпису. В торговельному залі деякі стіни будуть оздоблені дерев'яними декоративними колодами, що відобразить старовинне будівництво хат, маленькі декоративні вікна нагадують про старі українські хати. Загальне та сегментивне освітлення допоможе ефектно зонувати приміщення.

Посуд передбачається використовувати двох видів дизайну: сучасний (керамічний, фарфоровий) і посуд ручної роботи з українськими візерунками, глечики, пательні для запікання, стакани.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі плаття-вишиванки з поясом, службовий значок з емблемою закладу, посадою, ім'ям працівника (рис. 1.4.).



Рис. 1.4. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу ресторану «Світлиця»

Гендерних вимог до персоналу не встановлено. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей. Для працівників ресторану систематично будуть проводитись тренінги по підвищенню якості обслуговування гостей. Для зменшення контакту з гостями, до чого спонукали особливі умови праці в умовах вірусної пандемії, замовлення страв та напоїв, меню ресторану буде у електронному вигляді, з яким можна буде ознайомитись використавши QR-код.

1.2. Маркетинг проекту

Галузь ресторанного господарства – одна з найбільш динамічних галузей народного господарства. На сьогодні актуальним є не лише виготовлення якісної продукції та її реалізація, важливими є також комплекс заходів, які будуть знижувати вартість продукції та збільшувати попит споживачів. Підприємство повинно володіти такими конкурентними перевагами, завдяки яким воно б могло бути на крок попереду у своїй галузі.

Сучасні тенденції розвитку ресторанної сфери показують, що мало пропонувати лише відміні їжу та сервіс, отже маркетинг проекту необхідний для

оцінки актуальності проекту, визначення вектору розвитку проекту оминаючи гострі кути ризиків на стадії проектування та впровадження проекту у дію.

Для розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу проведено маркетингове дослідження, що дозволить визначити основні тенденції розвитку українського ринку та вподобання потенційних споживачів.

Важливу роль у високоякісному обслуговуванні споживачів і розвитку виробничої й збутової діяльності підприємства ресторанного господарства відіграє наявність сучасного обладнання і новітніх форм обслуговування.

Проект передбачає створення підприємства, яке займе частково заповнену нині нішу ресторанного харчування. Ресторан створено для вимогливих клієнтів, які очікують персональний підхід, у яких відвідання ресторану "Світлиця" стане елементом стилю життя.

Відкриття ресторану сприятиме таким позитивним змінам у районі міста:

- створення нових робочих місць;
- надання населенню нових можливостей якісного дозвілля неподалік будинку;
- розширенню доходної бази місцевих бюджетів;
- розвитку конкурентного середовища;
- розвитку інфраструктури району;
- підвищення якості догляду за прилеглими до ресторану територіями;
- можливості проведення муніципальних заходів біля ресторану;
- поліпшенню естетики району з допомогою ландшафтного дизайну території ресторану.

Розуміння загальної концепції та визначення місця розташування ресторану дозволить нам визначити основну цільову аудиторію.

Портрет відвідувача: рівень доходу – середній та вище середнього, консервативний, любить гарну кухню та якісне обслуговування, віддає перевагу класичній музиці та стриманому інтер'єру.

Дизайн фасаду також відіграє дуже важливу роль. Наявність місця для паркування автомашин, чистота і естетичність оточення ресторану – все це

забезпечить проектоване підприємство.

На етапі виходу на ринок та закріплення ринкових позицій у проектованому закладі передбачено ряд маркетингових заходів, які сприятимуть успіху підприємства вже з перший кроків:

1. Попередня реклама ще до відкриття на біг-бордах у Деснянському та сусідніх районах міста
2. Реклама у соцмережах та на радіо FM
3. Роздавання рекламних листівок
4. Бонуси на чеки при першому відвідуванні
5. Купони зі знижкою на наступне відвідування

Для залучення споживачів у перші тижні роботи підприємства ресторанного господарства у листівках буде зазначено, що при пред'явленні листівки гість отримає 5% знижки на визначені позиції меню.

Характеристика рекламних носіїв, які пропонується використовувати у рекламній кампанії ресторану «Світлиця» представлена у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Носії реклами, що планується використовувати у рекламній кампанії ресторану «Світлиця»

Засоби	Характеристика та переваги
Інтернет	1. Реклама у соцмережах 2. Сайт підприємства 3. Спливаюча реклама у спеціалізованих сайтах пошуку підприємств ресторанного господарства Сучасний інструментарій для розповсюдження інформації, охоплює широку аудиторію потенційних споживачів.
FM - радіо	1. Реклама на каналах FM – радіо 2. Участь у рекламно-пізнавальних бесідах в радіо-ефірі 3. Рекламне партнерство у тематичних радіо-заходах Охоплює широкий ринок. Порівняно низька вартість послуги.
Рекламні щити	1. Рекламна інформація про відкриття ресторану 2. Реклама про одноразові, сезонні акції Низький рівень конкуренції, реклама для водіїв і пасажирів авто

Ресторан «Світлиця» буде мати власний сайт, де буде розміщено інформацію про заклад, меню кухні, програма анімаційних заходів. Власний сайт в інтернеті – це сучасний підхід до організації бізнесу, особливо, коли є загроза закриття закладів харчування в умовах вірусної пандемії. За допомогою сайту

підприємство може спілкуватись з потенційними клієнтами, приймати замовлення, організувати доставку замовлень. Ресурс в мережі дозволить не тільки підняти популярність, але також і внести функціонал в роботу, наприклад, бронювання столиків буде не зайвою функцією інтернет-ресурсу. Однак варто врахувати, що тільки після просування сайту в інтернеті він почне приносити реальну користь.

В подальшій діяльності передбачені наступні маркетингові заходи:

1. Проведення разових акцій:

- прийди у вишиванці, отримаєш знижку 3% на чек;
- знижки на повторне відвідування дитячого клубу вихідного дня;
- додаткові знижки на фірмові страви, при замовленні 3 і більше порцій, тощо
- знижки при замовленні бенкету більше як на 12 осіб.

2. Проведення циклічних маркетингових заходів:

- сезонні акційні заходи за результатами маркетингових досліджень ринкової активності;
- накопичувальна бонусна система для постійних відвідувачів.

1.3. Організаційний план

Привабливість підприємства ресторанного господарства, запорука успіху бізнесу багато в чому залежать від ділових навичок і професіоналізму персоналу та команди менеджерів. Тому організаційний план, в якому розглядаються кадрові питання, займає особливе місце серед інших розділів бізнес-плану.

Ресторан «Світлиця» – приватне підприємство, яке має клас «вищий». Організаційно правова форма - Товариство з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ). Члени ТОВ несуть відповідальність за своїми зобов'язаннями і несе ризики 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 (табл. 1.4)

Таблиця 1.4

Характеристики форми власності підприємства ресторанного господарства ресторану «Світлиця»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, Статут
Виконавчі органи	Одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка становить за еквівалентном 100 мінімальним заробітним платам

Місія ресторану «Світлиця» полягає в реалізації споживачам комплексної ресторанної послуги, яка складається з реалізації продукції власного виробництва (широкого асортименту страв та напоїв), купівельних товарів та створення комфортних умов для відпочинку.

Рациональною вважається така організація праці, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я.

Організаційний структура управління рестораном «Світлиця» представлена на рис. 1.6.

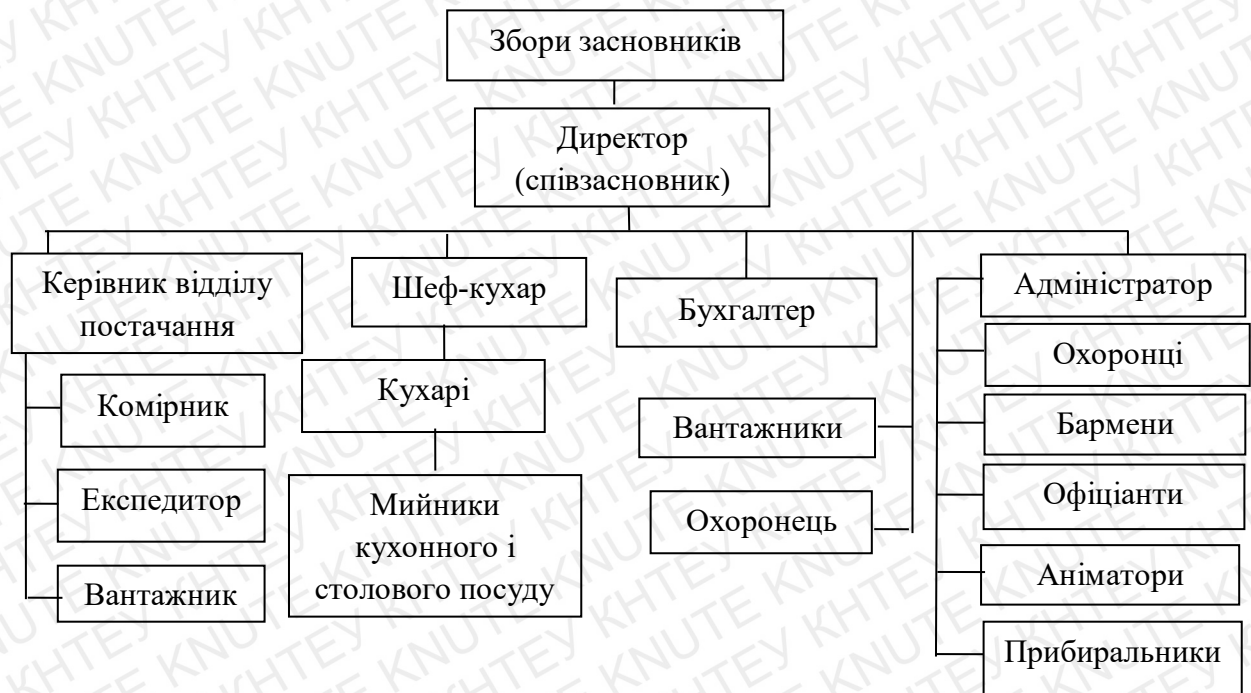


Рис 1.6. Організаційний дизайн управління рестораном «Світлиця»

Відкрита організаційно-управлінська система ресторану «Світлиця» здатна мобільно і за короткі терміни реагувати на зміни у ринковому середовищі. Діяльність керівників підрозділів направлена на досягнення синергетичного ефекту від взаємодії між її складовими, використовуючи принципи класичного менеджменту.

Організаційна структура є складовою організаційного плану підприємства ресторанного господарства, що відображає логічну взаємодію функціонально-управлінських рівнів, чітко впорядкованою сукупністю взаємопов'язаних елементів, що перебувають у стійких відносинах і забезпечують функціонування підприємства як єдиного цілого [14].

Передбачається, що управління рестораном «Світлиця» здійснюватиме директор, який є співвласником закладу, і отримав управлінські повноваження від інших власників підприємства. Якщо реалізація ухваленого рішення здійснюватиметься тривалий час, то його слід оформити у вигляді розпорядження або наказу, вказавши виконавців. Одноразові, термінові завдання краще давати в усній формі. Розпорядження і вказівки повинні бути ясними, визначеними, чітко сформульованими, з тим, щоб кожний виконавець точно

знав, що йому необхідно робити і за що він особисто відповідає. Доцільно по планах реалізації різних рішень вести картотеку, в якій указувати контрольні терміни виконання тих або інших заходів.

У ресторані «Світлиця» передбачається обслуговування споживачів, барменами, офіціантами (1 офіціант може обслуговувати 10-16 місць), зустрічати та проводити до столів гостей буде адміністратор.

Загальна структура приміщень ресторану представлена на рисунку 1.7.



Рис. 1.7. Просторове забезпечення організації ефективного функціонування ресторану «Світлиця»

Санітарну чистоту у приміщеннях закладу підтримуватимуть прибиральниці.

Світло в інтер'єрі - складна та багаторівнева система, до якої входить верхнє, бокове, настільне та напідложне освітлення. Штучне освітлення є одним із найбільш вагомих елементів інтер'єру. В сучасних умовах створюються зали із штучним освітленням, що відповідає концепції закладу. Залежно від призначення та композиційних засобів розміщення світильників у ресторані буде використано системи загального, місцевого (локального, спрямованого), індивідуального та змішаного освітлення.

У ресторані «Світлиця» на 80 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, та враховуючи вихідні, відпустки при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів у бригаді становить 5 осіб. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.5. Управління обслуговуючим персоналом здійснюватиме адміністратор.

Таблиця 1.5

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану
«Світлиця» на 80 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Офіціанти	3-5	5
Аніматори		4
Бармени	4-5	3
Прибиральники залу		2
Охоронці		2
Мийники посуду		3
Разом		21

У проектованому підприємстві ресторанного господарства будуть відбуватись різноманітні анімаційні програми, тому у складі персоналу буде команда аніматорів. виробництва та закупних товарів, з організації відпочинку і дозвілля.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Одним з найважливіших рішень бізнес проекту ресторану є розробка меню ресторанного закладу та планування показників товарообороту, що формується операційними показниками діяльності.

Позиціювання ресторану «Світлиця» формату «Fine dining» на 80 місць - міський ресторан преміум класу з дорогим інтер'єром за останніми тенденціями моди, із широким асортиментом страв української кухні та театралізованою подачею (Дод. Б). Середній чек у такому закладі становить 2000 грн і вище.

При розробці концептуального меню складаємо його з урахуванням усередненого асортиментного складу, страви та напої якого відображатимуть особливості організації закладу формату «Fine dining» (з англ. – «вишукані вечери»).

Концептуальне меню розроблялося з урахуванням практичного досвіду існуючих підприємств ресторанного господарства обраного формату.

Структура концептуального меню ресторану представлена у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Структура концептуального меню ресторану «Світлиця» на 80 місць

№ п/п	Назва страви	Кількість позицій
1.	Фірмові страви	5
2.	Холодні закуски	14
3.	Гарячі закуски	9
4.	Супи	6
5.	Другі гарячі страви	12
6.	Гарніри	5
7.	Борошняні страви	8
8.	Десерти	7
9.	Гарячі напої власного виробництва	11
10.	Холодні напої власного виробництва	4

Формат «Fine dining» передбачає часту зміну меню, даючи кухарям творчо

проявляти себе, тому у меню будуть позиції фірмових авторських страв. У проєкті ці позиції будуть відображати фірмові страви відомих ресторанів обраного формату (Дод. Б).

Карта міцних алкогольних та безалкогольних напоїв розрахункового дня подана в додатку В.

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

Таблиця 2.2

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «Світлиця»
на 80 місць**

Години роботи закладу	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність місця, η	К-нт заповнення залу, k	К-сть споживачів за годину, $80 \cdot \eta \cdot k$
11.00 – 12.00	60	1	0,2	16
12.00 – 13.00	60	1	0,3	24
13.00 – 14.00	60	1	0,3	24
14.00 – 15.00	60	1	0,5	40
15.00 – 16.00	60	1	0,4	32
16.00 – 17.00	60	1	0,3	24
17.00 – 18.00	60	0,4	0,4	13
18.00 – 19.00	150	0,4	0,6	19
19.00 - 20.00	150	0,4	0,6	19
20.00 – 21.00	150	0,4	0,8	26
21.00 -22.00	150	0,4	0,5	16
22.00 – 23.00	150	0,4	0,3	10
23.00 -24.00	150	0,4	0,2	6
Всього відвідувачів за день				269
Оборотність місця				3,4

За даними розрахунків загальна кількість споживачів за добу – 269 осіб, денна оборотність одного місця в ресторані склала 3,4.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції у ресторані «Світлиця» визначено на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом обрахунку споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та

прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи закладу. Також використано орієнтовні коефіцієнти споживання страв окремих ресторанної продукції [4] (табл. 2.3).

Розрахунок показника, $N_{стр, шт.}$, здійснюємо за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k, \quad (2.1)$$

де $n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектного закладу, осіб;

k – коефіцієнт споживання страв.

Таблиця 2.3

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

№ п/п	Група страв	Коефіцієнт споживання	Денна кількість страв, шт
1.	Фірмові страви	0,2	54
2.	Холодні закуски	1,9	511
3.	Гарячі закуски	0,5	135
4.	Супи	0,18	48
5.	Другі гарячі страви	1,2	323
6.	Гарніри	0,3	81
7.	Борошняні страви	0,4	108
8.	Солодкі страви (десерти)	0,3	81
9.	Гарячі напої власного виробництва	0,2	54
10.	Холодні напої власного виробництва	0,2	54
	Всього		1447

Отже, передбачається, що в ресторані «Світлиця» формату «Fine dining» в день реалізовуватимуть 1447 порцій страв та напоїв власного виробництва.

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

В ресторані передбачається реалізація закупівельних товарів, зокрема: води, соків, алкогольних та безалкогольних напоїв тощо, та інгредієнтів для приготування гарячих напоїв – чай, кава.

Кількість напоїв для ресторану «Світлиця» встановлено на підставі норм споживання на одну особу (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Розрахунок кількості закупних товарів, що реалізовуватимуться в ресторані «Світлиця»

Назва продуктів	Одиниця виміру	Норма споживання одним споживачем	Загальна кількість на 269 осіб, л / г
Холодні напої:	л	0,7	188,3
- мінеральна вода		0,3	80,7
- сік пакетований		0,4	107,6
Алкогільні напої			
- пиво		0,5	134,5
- слабоалкогольні напої		0,2	53,8
- міцні алкогольні напої		0,1	26,9

Проведені прогностичні розрахунки дозволяють стверджувати, що виробнича програма для ресторану «Світлиця» формату «Fine dining» демонструє достатній рівень прохідності (більше 100 осіб/день), що забезпечить оптимальні обсяги діяльності майбутнього закладу.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Сутність організації виробництва в закладі ресторанного типу полягає в створенні умов, що забезпечують правильне ведення технологічного процесу приготування страв.

На основі виробничої програми ресторану «Світлиця» необхідно організувати виробництво. В умовах ринкових перетворень, постійного здороження енергоносіїв, при організації виробництва, підборі обладнання і враховують фактор енергоефективності та здійснення технологічного процесу.

Для розрахунків наведено схему технологічного процесу в ресторані (табл. 2.5).

Схема технологічного процесу в ресторані «Світлиця»

Операції та режими	Виробничі, торгові та інші приміщення	Обладнання, яке використовується
1	2	3
Прийомка продуктів	Загрузочна	Ваги настільні
Зберігання продуктів (згідно санітарно-гігієнічним нормам)	Складські приміщення	Холодильні камери, підтоварники, стелажі, полиці
Підготовка продуктів	Овочевий, м'ясо-рибний цех	Механічне обладнання, ванни, столи виробничі
Виготовлення продукції	Гарячий, холодний цех	Теплове, механічне устаткування
Реалізація продукції	Роздача	Обладнання для відпуску, касові апарати
Організація споживання продукції	Торгова зала	Меблі

Для розрахунку необхідного обладнання в ресторані, насамперед здійснено розрахунок денної кількості сировини, потрібної для виготовлення страв, що входять до плану виробництва, за формулою:

$$Q = \sum \left(\frac{q \times n}{1000} \right), \quad (2.2)$$

де q – норма сировини на одну страву, г.;

n – кількість страв одного виду, що реалізовані за день, шт.

Результати розрахунку подані у зведеній продуктивній відомості, що наведена у додатку В.

Для ефективного функціонування, підприємство ресторанного господарства повинно мати виробничі запаси сировини, які систематично повинні поповнюватись. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктивних запасів рзраховуємо відповідно до добової потреби сировини та умов поповнення запасів (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

**Управління сировинними і продуктовими запасами закладу ресторану
«Світлиця»**

Назва сировини	Добова потреба, кг, шт	Умови поповнення запасів	Оптимальний обсяг запасу, кг	Стратегія управління запасами
Овочі та зелень	205,75	1 раз у 1- 2 дні	411,5	Рівномірне постачання
М'ясо, птиця, субпродукти, напівфабрикати	125,69	1 раз у 1- 2 дні	251,38	Рівномірне постачання
Яйця курячі	60 шт.	1 раз у 1- 2 дні	120	Рівномірне постачання
Яйця перепелині	30	1 раз у 1- 2 дні	60	Рівномірне постачання
Риба та морепродукти	31,35	1 раз у 1-2 дні	62,7	Рівномірне постачання
Молоко та молочні продукти	48,93	1 раз на 1 день	48,93	Рівномірне постачання
Сипучі і гастрономія	55,25	1 раз у 2-3 дні	165,75	Рівномірне постачання

Складські приміщення в закладах харчування служать для приймання і короткочасного зберігання продуктів, сировини і напівфабрикатів. Вони мають зручну взаємозв'язок з виробничою групою приміщень підприємства.

При плануванні складських приміщень були враховані певні об'ємно-планувальні і санітарно-гігієнічні вимоги. 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 представлено у таблиці 2.7.

Склад для сухих продуктів має бути сухим і добре вентиляльованим 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:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{обл}}}{n}, \quad (2.3)$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа приміщення, м²

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

n – коефіцієнт використання площі – 0,4

Таблиця 2.7

**Проектування процесу складування та зберігання товарів
ресторану «Світлиця» 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	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Розвантажувальний пристрій Напольні ваги Стелаж				Завантажувальна Приміщення комірника	12,0	Комірник Вантажник
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	
Склад овочів та фруктів	Зберігання овочів, фруктів	Стелаж СЖ-2 Підтоварник СЖП-2	2 2	0,96 1,28	1,92 2,56	Комора для зберігання овочів, фруктів, напоїв	6,27	
Холодильна камера	Зберігання риби і морепродуктів	Холодильно-морозильна шафа спеціальна з окремими відсіками ШКХ-800 МХМ	1	1,13	1,13	Холодильно-морозильна камери з температурним режимом +5/-13 С° для зберігання риби та морепродуктів	1,13	

Холодильна камера	Зберігання м'ясопродуктів	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
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
Корисна площа складських приміщень							40,01
Загальна площа складських приміщень							100,03

$$S_{\text{заг}} = \frac{40,01}{0,4} = 100,03 \text{ м}^2$$

Таким чином визначено, що в ресторані «Світлиця» необхідна площа для складської групи приміщень складає 100,03 м².

У ресторані буде організоване повний виробничий цикл, який забезпечується овочевим, м'ясо-рибним, гарячим, холодним цехом. Здійснення технологічного процесу виробництва та обслуговування відбуватиметься відповідно класичній схемі виробництва (рис. 2.1.)

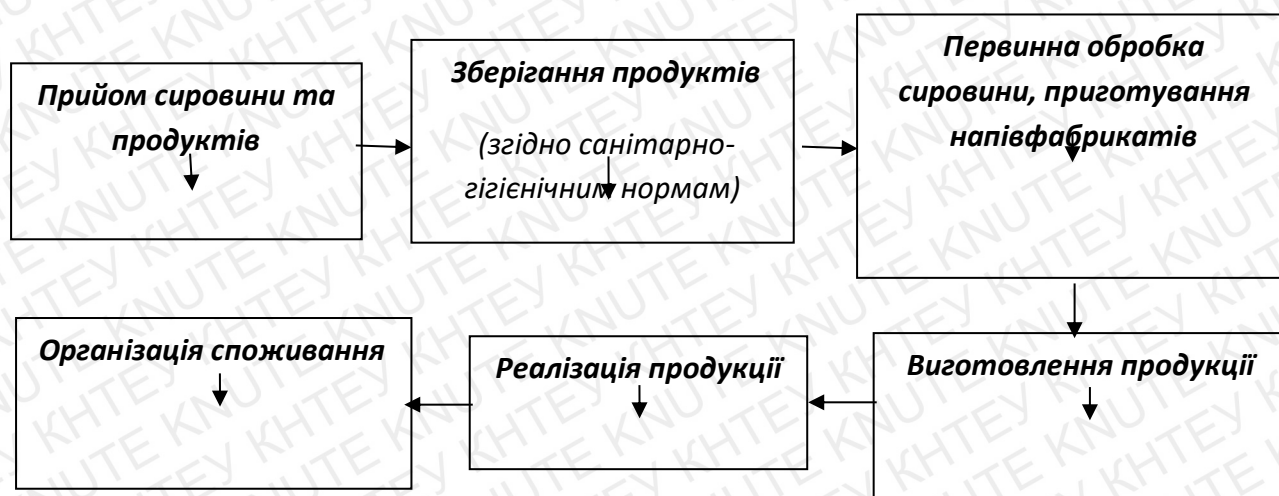


Рис. 2.1. Схема виробничого процесу в ресторані «Світлиця»

Розрахунок виробничої програми овочевого цеху

Овочевий цех, це спеціально облаштоване виробниче приміщення, у якому здійснюється механічна кулінарна обробка овочів, фруктів та зелені, виробляють овочеві напівфабрикати (очищені і нарізані овочі). Виробничу програму овочевого цеху, де відбувається обробка овочів та фруктів, ресторану «Світлиця», складено на основі виробничої програми підприємства (Дод. Ж, табл. Ж.1).

Визначено, що враховуючи фактичний коефіцієнт використання обладнання ($n=0,5$), буде працювати 6 годин.

$$t = 12 \cdot 0,5 = 6 \text{ (год.)}$$

Розрахуємо об'єм сировини, що підлягатимуть механічній переробці за годину, спираючись на попередній розрахунок сировини на основі продуктової відомості (Дод. Ж) .

$$G = 205,75 / 6 = 34,29 \text{ (кг/год.)}$$

Об'єм сировини, що підлягатимуть механічній переробці за годину складає 34,29 кг/год

Для визначення загальної площі виробничих приміщень врахуємо коефіцієнт збільшення площі приміщення на проходи – 0,5. Отже, у овочевому цеху планується переробка 205,75 кг овочів, в результаті буде отримано 166,59 кг напівфабрикатів, які направлятимуться у доготівельні цехи.

Використавши дані розрахунків сировини та відповідну нормативну документацію, електронні каталоги підприємств-виробників обладнання та пристроїв, ми зможемо визначити рекомендоване технічне оснащення виробничих приміщень ресторану.

Таблиця 2.8

Визначення площі овочевого цеху ресторану «Світлиця»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, м		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
1	2	3	4	5	6
Овочерізальна машина	Robot Coupe CL-20	1	0,224	0,303	0,07 (встановлюється на столі)

Продовження таблиці 2.8

1	2	3	4	5	6
Стіл виробничий	C-1	4	1,5	0,7	4,20
Холодильна шафа	KU 400	2	0,76	0,83	1,26
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	4	0,8	0,8	2,56
Бачок для відходів	ACP 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, м ²		10,82			
Загальна площа лінії цеху, м ²		21,64			

Розрахунок виробничої програми м'ясо-рибного цеху

Виробничу програму м'ясо-рибного цеху складемо на основі виробничої програми закладу та сформовано у вигляді таблиці 2.9.

Таблиця 2.9.

Виробнича програма м'ясо-рибного цеху ресторану «Світлиця»

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологія обробки	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикатів
1	2	3	4	5	6	7
Бекон	17,17	Миття, зачищення, промивання, обсушування	5	16,31	Нарізання	Рулети з яловичиною та беконом, Сандвіч з яєчною, беконом та сиром
Печінка теляча	11,92	Миття, зачищення, промивання	10	10,73	Нарізання	Печінковий торт
Реберця свинячі	19,2	Миття, зачищення, промивання, обсушування	15	16,32	Нарізання	Свинні реберця в томатному соусі
Свинина	18,28	Миття, зачищення, промивання, обсушування	20	14,62	Нарізання, подрібнення	Свинна вирізка з овочами та лапшою рамен,

Продовження таблиці 2.9

1	2	3	4	5	6	7
Яловичина	34,43	Миття, зачищення, промивання, обсушування	20	27,54	Нарізання, подрібнення	Стейк з яловичини з картоплею фрі
Філе куряче	10,9	Миття, зачищення, промивання, обсушування	10	9,81	Нарізання	Рулети з курятиною, Котлета старокіївська з рисом та овочами
Філе лосося	24,48	Миття, зачищення, промивання	10	22,03	Нарізання	Уха з лосося
Філе щуки	25,02	Миття, зачищення, промивання	10	22,52	Нарізання	Стейк зі щуки з картопляним пюре
Форель	4,44	Миття, зачищення, промивання	15	3,77	Нарізання	Запечені канапки з рибою та сиром
Всього	157,04			149,66		

Отже у м'ясо-рибному цеху планується переробка 157,04 кг сировини, отримуючи 149,66 кг напівфабрикатів, які направлятимуться у доготівельні цехи.

Таблиця 2.10.

**Підбір обладнання та устаткування для м'ясо-рибного цеху ресторану
«Світлиця»**

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	5,25
Холодильна шафа	EWT INOX GN1410TN	1	1,3	1,48	1,92
Морозильна камера	Vestfrost VD 143 FW	1	0,22	0,55	0,12
М'ясорубка	Frosty HFM-24	1	0,447	0,618	0,3 (встановлюється на столі)
Куттер	Куттер Robot- Coupe R3-1500 Robot Coupe	1	0,400	0,220	0,09 (встановлюється на столі)
Ваги порційні	EW 15	1	0,285	0,31	0,2 (встановлюється на столі)

1	2	3	4	5	6
Ванна мийна	SP	4	0,7	0,7	0,1
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, м ²					9,69
Загальна площа лінії цеху, м ²					19,38

Орієнтовна корисна площа для організації технологічної лінії обробки м'яса та риби у ресторані «Світлиця» складатиме 9,69 м² та загальна площа – 19,38 м²

Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Виробничу програму гарячого цеху складемо на основі виробничої програми закладу з урахуванням, що в приміщенні будуть готуватись гарячі закуски, борошняні вироби, деякі десерти та сформовано у вигляді таблиці у додатку Ж, таблиці Ж.1. За одну зміну в гарячому цеху буде готуватись 711 порцій страв. У цеху організовано технологічні лінії: лінія супів. Гарячі напої будуть готуватись у барі.

Узагальнена структура гарячого цеху:

- відділення для приготування перших страв(супове);
- відділення для приготування других страв, соусів та гарнірів (соусне);
- ділянка приготування борошняних кулінарних виробів.

Для забезпечення безперервної роботи зали, страви готуватимуться невеликими партіями відповідно до кількості споживачів.

Графік погодинної реалізації продукції гарячого цеху представлений у додатку Ж.2.

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.

Підбір обладнання та устаткування для гарячого цеху ресторану

«Світлиця» представлено у таблиці 2.11

Таблиця 2.11

**Підбір обладнання та устаткування для гарячого цеху ресторану
«Світлиця»**

Устаткування	Марка, модель	Кіль- кість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий	C-1	6	1500	700	6,3
Холодильна шафа	KU 600	1	740	700	1,0
Морозильна шафа	UZ 600	1	740	700	0,52
Електрокип'ятильник	EKG-100	1	450	360	0,15
Пароконвектомат	CPC 201	1	1012	821	0,83
Плита індукційна з полицею	Іп 4.8 4 конфорки (8 кВт)	4	750	750	2,25
Гриль ребристий	ГЕ-48П	2	840	850	1,43
Сковорода електрична	ODTE 50	2	840	850	1,43
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Ваги порційні	EW 15	4	285	310	0,5 (встановлюється на столі)
Ванна мийна	SP	1	700	700	0,49
Фритюрниця	HD-103	1	370	350	0,13
Бачок для відходів	ACP 100	4	400	400	0,64
НВЧ-піч	SD366M	1	284	482	0,12 (встановлюється на столі)
Блендер	Rotor 2	1	200	200	0,4 (встановлюється на столі)
Полиця настінна	П-1	3	1500	300	6,3 (встановлюється на стіні)
Стойка теплова роздавальна	MBM S.r.l. TE 146	2	1200	700	1,68
Нейтральна вставка для теплового обладнання		6	750	750	3,38
Корисна площа устаткування, м²					19,93
Загальна площа гарячого цеху, м²					39,86

Отже, корисна площа устаткування проектного гарячого цеху складатиме 19,93 м², загальна площа цеху складатиме 39,86 м².

Розрахунок виробничої програми холодного цеху

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

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. 2.12).

Таблиця 2.12

Підбір обладнання та устаткування для холодного цеху ресторану «Світлиця»

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 (встановлюється на столі)
Стіл виробничий	C-1	6	1,5	0,7	6,3
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	2	0,7	0,7	0,98
Бачок для відходів	ACP 100	2	0,4	0,4	0,32
Блендер	Rotor 2	1	0,2	0,2	0,04 (встановлюється на столі)
Слайсер	SIRMAN SMART 220	1	0,56	0,46	0,26 (встановлюється на столі)
Полиця настінна	П-1	3	1,5	0,3	1,35 (встановлюється на стіні)
Корисна площа устаткування, м²					9,81
Загальна площа цеху, м²					19,62

Враховуючи технологічні процеси, що здійснюються в холодному цеху ресторану «Світлиця», норми площ на рух працівників і робочі лінії, рекомендована площа холодного цеху – 19,62 м²

2.2. Проектування сервісних технологій

Проектування сервісних технологій у ресторані «Світлиця» формату «Fine dining» на 80 місць направлене на створення високо-комфортних умов у харчуванні та відпочинку споживачів та моделювання оптимальних варіантів просторової структури сервісної системи.

Сервісні технології забезпечують визначений перелік послуг і включають послідовні дії та операції по формуванню матеріально-технічної бази та виконання функціональних обов'язків працівниками ресторану.

Сервісну систему ресторану «Світлиця» визначено за видами обслуговування, враховуючи етапи і представлено у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Характеристика сервісної системи у ресторані «Світлиця»

Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Персонал
	Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4
<i>Первинне обслуговування</i>			
Зустріч та супровід споживача	Вестибюль; Гардероб верхнього одягу; Санвузол; Аванзал	Гардеробна стійка; Прилад для чищення взуття; Полиця для зберігання засобів гігієни	Адміністратор залу Гардеробник; Охоронець
<i>Основне обслуговування</i>			
Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала ресторану	Меблі та обладнання торговельного залу; Столовий посуд; Столові набори; Столова білизна; Елементи інтер'єру	Офіціант; Бармен, Аніматори
<i>Завершальне обслуговування</i>			
Проведення споживача	Вестибюль; Гардероб верхнього одягу; Санвузол; Аванзал	Гардеробна стійка; Прилад для чищення взуття; Полиця для зберігання засобів гігієни	Адміністратор залу Гардеробник; Охоронець

Технологію обслуговування у ресторані сформовано у вигляді схеми, яка

відображає основні етапи (рис. 2.2.).

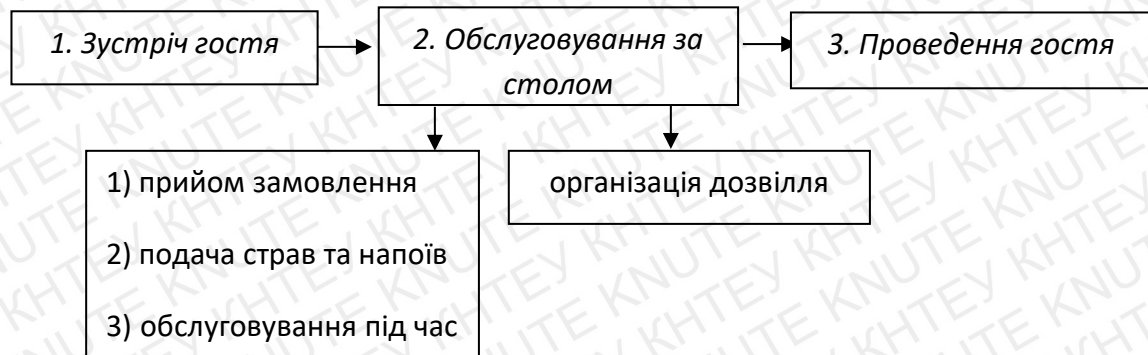


Рис. 2.2. Структура сервісної системи за етапами надання послуг у ресторані «Світлиця»

Метою організації обслуговування у ресторані «Світлиця» є висока якість сервісу при умові раціонального використання ресурсів підприємства. Передбачено обслуговування високої якості, яку забезпечуватиме персонал підприємства, вона характеризуватиметься: доступністю – якість відповідатиме ціні, надійністю – персонал дійсно надасть якісну послугу, завбачливістю – готовність допомогти клієнту і без затримки надати послугу.

У ресторані планується бригадна форма організації праці офіціантів. Контроль результатів їх роботи здійснюватиметься відповідно до внутрішніх сервісних стандартів, які наголошуватимуть на таких правилах ресторанного сервісу:

- уважне ставлення до гостя, недопустимість стереотипів;
- відсутність затримок у обслуговуванні;
- командний принцип роботи під час обслуговування.

До групи торговельних приміщень, де відбуваються обслуговування споживачів ресторану належать вестибюльна група приміщень (вестибюль, гардероб, санвузли), зала ресторану, де виділені сегменти для обслуговування за столами, анімаційний сегмент площі.

Загальну структуру основних функціональних та допоміжних приміщень (або їх окремих функціональних зон, що беруть участь у організації обслуговування споживачів представлено у вигляді схеми (рис. 2.3.).



Рис. 2.3. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторані «Світлиця»

Площу торговельного залу ресторану визначимо з урахуванням класу підприємства – вищий, та способу обслуговування. Враховуючи, що проектуване підприємство пропонуватиме послуги відповідно класу - вищий, гостей будуть обслуговувати офіціанти визначимо норму на 1 місце $2,2 \text{ м}^2$

Корисна площа торговельного залу ресторану «Світлиця» складатиме:

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

Загальна площа торговельного залу визначено з урахуванням:

- анімаційний сегмент: 10 м^2 – естрада, танцмайданчик – $0,2 \text{ м}^2$ на одне місце,
- проходи в залі – $1,5 \text{ м}^2$,
- підхід до місця – $0,8 \text{ м}^2$;

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

Отже, загальна площа торговельної зали ресторану ресторану «Світлиця» складатиме $204,3 \text{ м}^2$

Планування туалетних кімнат передбачає вхідні тамбури площею 9 квадратних метрів, умивальну кімнату, туалетні кабінки. Тамбури призначені як заслін для функціональних кімнат, при виході з них.

У таблиці 2.9 наведено площу основних приміщень ресторану «Світлиця».

Таблиця 2.9

Площа основних приміщень ресторану «Світлиця»

<i>Найменування приміщень</i>	<i>Площа, м²</i>
1	2
Приміщення споживачів	
Вестибюль з гардеробом та санвузлами	44
Аванзала (0,2 м ²)	16
Торговельна зала	204,3
Приміщення для офіціантів	12,0
Разом	276,3
Виробничі приміщення	
Овочевий цех	21,64
М'ясо-рибний цех	19,38
Гарячий цех	39,86
Холодний цех	19,62
Приміщення для нарізання хліба	7
Приміщення завідувача виробництвом	6
Мийна столового посуду	7,9
Сервізна	8,7
Мийна кухонного посуду	6,3
Роздаткова	20
Разом	156,4
Складські приміщення	100,03
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	607,75

Загальна площа основних приміщень ресторану «Світлиця» складатиме 607,75 м²

Формат ресторану «Fine dining» передбачає задоволення основної потреби гостя закладу – забезпечення якісного культурного відпочинку. Слід зазначити,

що у закладах ресторанного господарства дозвілєва діяльність в основному зводиться до пасивного або розважального відпочинку, а також пізнавального дозвілля.

У денний період в торговельному залі ресторану передбачається музичне супроводження українською національною музикою у записі.

Вечірній час передбачається організація культурних заходів, які забезпечать гостям пасивний, розважальний та пізнавальний відпочинок, а саме:

- театралізована подача фірмових страв за участю шеф-кухаря;
- виступ художнього колективу з програмою українських пісень та танців;
- проведення тематичних шоу-програм за мотивами літературних творів українських класиків;

У суботу та неділю, в обідній час аніматори ресторану проводитимуть тематичні заходи для дітей «Маленький кулінар», який передбачає навчання у ігровій формі приготування нескладних страв.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для легального та правочинного функціонування проектного ресторану формату Fine dining на 50 місць в Деснянському районі міста Києва планується створити на основі підприємства приватної власності з організацією правової форми у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Згідно з ним, кожний засновник несе майнову відповідальність у межах особистого внеску у статутний фонд.

Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ). Розмір статутного фонду ТОВ має становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальних заробітних плат, виходячи із ставки мінімальної заробітної плати, яка з 1 січня 2021 року становить 6000 грн. Статутний фонд закладу, що проектується, передбачається у розмірі 22516,2 тис грн, що визначається капітальними витратами. Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
1	2	3
1.	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.

1	2	3
3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
5.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Систему документів, що регулюють працю персоналу ресторану формату Fine dining «Світлина» наведено на рис. 3.1 [8].

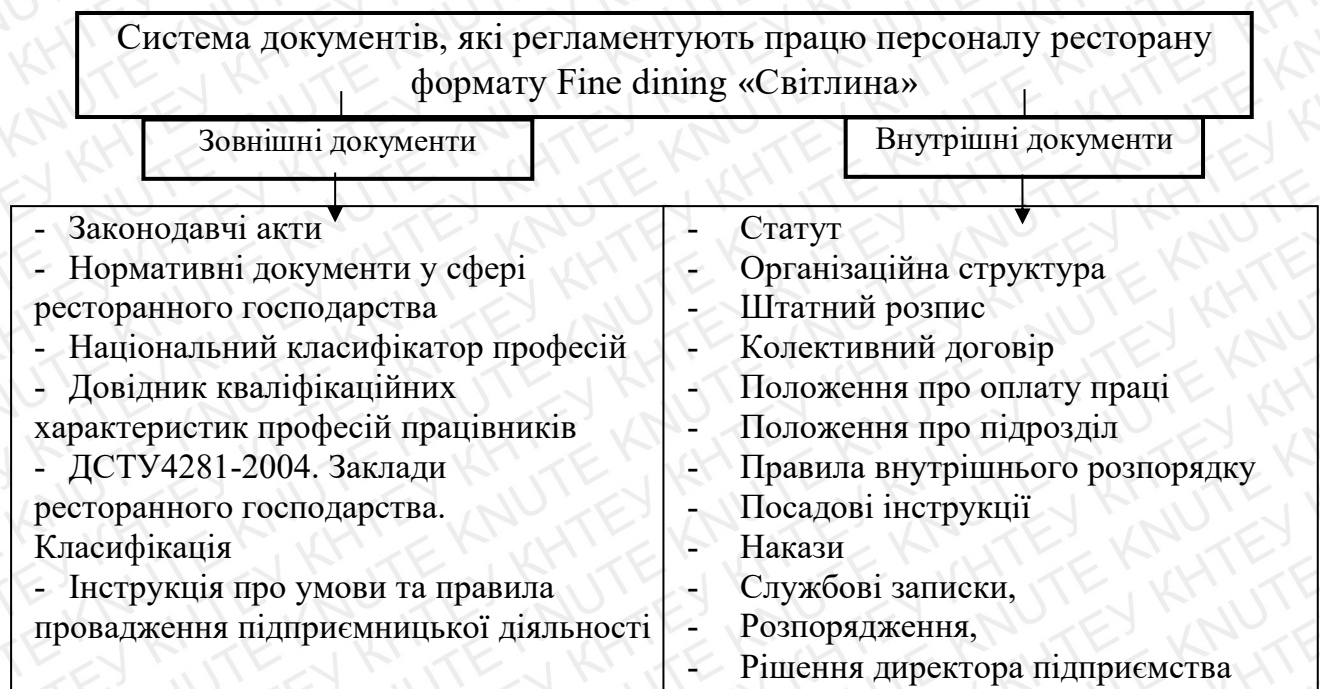


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю ресторану формату Fine dining «Світлина»

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проектового ресторану формату Fine dining «Світлина» є Положення про структурний підрозділ.

Визначення структурних підрозділів та загальних вимог до організаційної структури буде проведено відповідно до організаційно-правового статусу та виробничої програми проектового закладу.

Загальну характеристику чисельного складу та структури закладу ресторанного господарства, що проектується, наведено у таблиці 3.2.

Загалом, проєктований заклад забезпечить робочими місцями 40 осіб (6 – адміністративно-управлінський, 28 – виробничий, 6 – допоміжний персонал).

Таблиця 3.2

**Загальна характеристика чисельного складу та структури ресторану
«Світлина»**

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	6	6	15
Виробничий, разом у т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	28	30	70
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	6	9	15
Разом (персоналу закладу), осіб	40	45	100

При визначенні системи та структури управління рестораном було враховано специфіку аналогічних закладів ресторанного господарства.

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику.

3.2. Доходи. Витрати

Доходи ресторану формату «Fine dining» – це економічний показник, що характеризує загальну суму від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг. Товарообіг ТОВ «Світлина» складається з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва; продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для ресторану «Світлина» формату «Fine dining» обираємо націнку 200%.

Планування обсягу товарообігу закладу ресторанного господарства у розрахунку на місяць здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи (30 днів). Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів рестораном «Світлина» здійснено у табл. Ж.1 (додатку Ж)..

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

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

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	208,213	6246,39
2.	Купівельні товари	239,939	9184,962
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	448,152	15431,35

Отже, плановий річний товарообіг ресторану «Світлина» складає 15431,35 тис. грн.

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів ресторану формату Fine dining «Світлина». З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів ресторану формату Fine dining відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; меблі.

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів ресторану формату Fine dining на 80 місць узагальнені в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі і споруди	16083	20	804,2
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	4824,9	5	965,0
3. Інші	1608,3	4	402,1
Усього	22516,2		2171,2

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектного ресторану формату Fine dining складає 2171,2 тис. грн. на рік.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення ресторану формату «Fine dining» є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці.

Розробку плану з праці у ресторані «Світлина» на 80 місць здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (додаток 3) Згідно даних дод. 3.1 видно, що для якісної роботи ресторану «Світлина» необхідно включити до штатного розпису закладу 24 працівника.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено плановий фонд оплати праці працівників ресторану формату Fine dining «Світлина» (див. дод. Ж)

Для персоналу ресторану формату Fine dining «Світлина» передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Розрахунок наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по ТОВ «Світлина»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	98600	20	19720
Виробничий	30862,7	20	6172,54
Допоміжний персонал	36200	10	3620,00
Разом	273000		29512,54

Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану формату Fine dining передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Світлина» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	273,00
Місячний фонд додаткової заробітної плати	29,51
Разом місячний фонд оплати праці	302,51
Річний фонд основної заробітної плати	3276,00
Річний фонд додаткової заробітної плати	354,12
Разом річний фонд оплати праці	3630,12

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану формату Fine dining «Світлина» зводимо у табл.3.7.

Таблиця 3.7

План з праці ресторану «Світлина» на 2021 рік

Показники	На 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	40
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
- основний операційний персонал, осіб	28
- допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3276,0
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1183,2
- операційний персонал, тис. грн	1658,4
- допоміжний персонал, тис. грн	370,4
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	354,2
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	3630,2
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	90,2
– додаткова заробітна плата, %	9,8

Поточні витрати

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи ресторан «Світлина» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фінансових ресурсів.

Для планування поточних витрат ресторану формату Fine dining «Світлина» на 2021 рік було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 1744,85 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану формату Fine dining «Світлина» на 2021 рік представлений у таблиці 3.8.

Стаття 2. Витрати на оплату праці складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для ресторану формату Fine dining «Світлина» = 3630,2 тис. грн.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Світлина» на 2021 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	6246,39	200	3123,195	3123,195
2.	Закупні товари	9184,962	200	2296,2405	2296,2405
	Разом за рік	15431,35		5419,436	5419,436

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у: Пенсійний фонд; Фонд соціального страхування; Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних хвороб; Фонд соцстрахування на випадок безробіття.

Ці відрахування визначаються, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять 853,1 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію становлять 2171,2 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок витрат на комунальні послуги, таблиця 3.9.

Таблиця 3.9

Витрати ресторану «Світлиця»

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	28963	3,5	101,4
Витрати на опалення, Гкал	91	1841,6	167,6
Витрати холодної води, м ³	1345	15,79	21,2
Витрати гарячої води, м ³	112	97,54	10,9
Разом			301,2

У цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду в обсязі 1% від роздрібного товарообороту – 1543,1 тис. грн. Разом по статті: 301,2+1543,1 =1844,3 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану формату Fine dining «Світлина» на рік здійснюється у формі табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану «Світлина» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	1550	9,3
Оперативно виробничий персонал	34	2	1000	68,0
Разом				77,3

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

Таблиця 3.11

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	53,5	12,8
Столові набори	80	2	160	42,8	6,8
Скляний посуд	80	3	240	58,4	14,0
Металеві набори	80	1	80	45,0	3,6
Разом					37,3

Разом по статті 6: $77,3+37,3=114,6$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі:

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8600 грн.;
- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 7200 грн.;
- збір за місця для паркування транспортних засобів – 560 грн. на 1 машино-місце на автостоянці.

Разом по статті: $8,6+7,2+0,56=19,2$ тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 7,7 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не плануються.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 4,2 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати:

- витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції – 379,4 тис. грн.;

- витрати на рекламу та маркетингові дослідження, витрати на страхування майна – 145,8 тис. грн.;
- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 154,5 тис. грн.

Загальні витрати за статтею склали: 679,7 тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не плануються, оскільки проєктований ресторан не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах та здійснювати фінансові операції.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проєктованого ресторану «Світлина» на 80 місць та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Отримані дані по статтям підприємства зводимо у додатку К.

Прибутки

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Світлина» проводимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Світлина» на 2021 рік

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) з ПДВ, тис. грн.		29275,3
2. ПДВ	20%	160
3. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.	ст.1 - ст.2	14092,9
2. Рівень націнки ЗРГ, %	200	14074,6
3.Змінні витрати, у тому числі		5427,136
<i>Продовження таблиці 3.12</i>		

3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.		5419,436
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.		7,7
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	ст.1 - ст.3	23848,164
5. Постійні витрати, тис. грн.		14743,64
6. Чистий прибуток, тис. грн.	ст.4 - ст.5	9104,524
7. Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3} / \text{ст.1}) \times 100$	48,14
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	$\text{ст.5} \times 100 / (\text{ст.4} / \text{ст.1})$	18098,85
9. Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1} - \text{ст.8}) \times 100 / \text{ст.1}$	38,17
10. Рентабельність товарообороту, %	$\text{ст.6} \times 100 / \text{ст.1}$	31,09

Проаналізувавши результати розрахунку в таблиці, можна зробити висновок, що поріг беззбитковості досягнуто, тобто можна здійснювати подальші розрахунки.

Планування основних результатів діяльності ресторану «Світлина» на 2021 рік проводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану «Світлина»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		14092,9
2	Собівартість реалізованої продукції		5419,436
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		7,7
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	8665,764
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	8665,764
7	Податок на прибуток	18%	1559,837
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	7105,9

Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}, \%$) = $\text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} \times 100$	15,8
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}, \%$) = $\text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} \times 100$	9,84
3.	Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}, \%$) = $\text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} \times 100$	3,62

Отже, проект є прибутковим і може за розрахованими показниками ефективності бути прийнятий до реалізації.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на перші п'ять років поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки трьох показників: обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 11%, Рівень рентабельності складає 9,84%. Планові показники діяльності ресторану «Світлина» на перші п'ять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	15431,35	10	7105,9	9,84	2171,2
2-й рік	17128,79	10	7816,5	9,84	2171,2
3-й рік	19012,97	10	8598,1	9,84	2171,2
4-й рік	21104,39	10	9457,9	9,84	2171,2
5-й рік	23425,87	10	10403,7	9,84	2171,2
Разом			43382,1		10856,00

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності. Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному проекту ресторану «Світлина» представлено в табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Кумулятивний грошовий потік за проектом, ГП	Ставка дисконтування	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід
1	2	3	4	5 = гр.3 / гр.4	6=5-2
1-й рік	22516,2	9277,1	1,081	8581	-13935,2
2-й рік		9987,7	1,161	8602	-5333,2
3-й рік		10769,3	1,260	8547	3213,8
4-й рік		11629,1	1,361	8544	11757,8
5-й рік		12574,9	1,590	7908	14757,8
Разом	22516,2	54238,1		42182	19665,8

Зважаючи, що задекларований Урядом показник інфляції у 2021 році прогнозується на рівні 8,1%. Приймаємо його як ставку дисконтування.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [8]:

Розраховуємо індекс доходності.

$$ID = 42182 / 22516,2 = 1,8$$

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

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ЧП} = 43382,1/5 = 8676,42 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$\text{ІР} = 8676,42/22516,2 \times 100\% = 28,1\%$$

З проведених розрахунків бачимо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 28,1 %.

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

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ПО} = 22516,2/54238,1:5 = 2,1 \text{ роки}$$

Отже, період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати на відкриття ресторану формату Fine dining «Світлина» становить 2,1 роки.

ВИСНОВКИ

В процесі розробки концепції ресторану формату Fine dining у місті Києві важливе місце займають такі складові як локація (місцезнаходження закладу), неймінг (розробка назви, що виражає концепцію закладу) та атмосфера (інтер'єр та дизайн закладу).

Найкращим місцем для розміщення ресторану формату Fine dining у місті Києві буде приміщення, найбільш наближене до джерел постачання сировинних ресурсів – окраїна міста. Це дозволить скоротити терміни затримок у поставках, що шкодять якості продуктів, що постачаються з фермерських господарств. І, крім того, дозволяють охопити місцевих споживачів зручним транспортним трафіком.

Деснянський район у місті Києві, це район, що має площу 14,8 тисяч га і займає друге місце після Голосіївського району міста. Район нараховує 368 тисяч 692 мешканців. Хоча цей район вважається спальним, але велика частка мешканців працюють в районі або у сусідніх – Дарницькому, Дніпровському. 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. У районі постійно ведеться робота по облаштуванню території – парки, озера, ремонтуються автошляхи, і це приваблює до прогулянок і відпочинку як місцеве населення так і гостей, тому є привабливим місцем для здійснення ресторанного бізнесу.

Майбутній ресторан розташовуватиметься по вулиці Романа Шухевича, буд. 5Б, яка є активною автомагістраллю, але віддаленість об'єкту 50 м у паркову зону дозволить створити комфортні умови.

Для нового ресторану пропонується назва «Світлина», що асоціюється з домашнім затишком, вишуканістю. В ній поєднуються основні складові: назва українською складає 8 літер, в тому числі 5 приголосних та 3 голосних; вона відразу орієнтує потенційних відвідувачів щодо кухні ресторану; легко запам'ятовується. Назва ресторану також легко укладається у вивіску.

Позиціювання ресторану «Світлиця» як «Fine dining» поєднанні з бездоганним обслуговуванням, сімейною атмосферою і прийнятними цінами

Дизайн ресторану «Світлина» представлений унікальним автентичним інтер'єром в межах мегаполісу, це як острівков повернення до національних витоків, що стає все актуальніше для збереження національних традицій у наступних поколіннях, ознайомлення з національними традиціями іноземних гостей. В ресторані планується один зал, дизайн якого буде виконано в українському стилі, який поєднується з сімейними традиціями. Стильове спрямування закладу буде виражатись також у меблевому дизайні.

Портрет відвідувача: рівень доходу – середній та вище середнього, консервативний, любить гарну кухню та якісне обслуговування, віддає перевагу класичній музиці та стриманому інтер'єру.

Ресторан «Світлиця» буде мати власний сайт, де буде розміщено інформацію про заклад, меню кухні, програма анімаційних заходів.

Керівництво ресторанним закладом здійснюватиметься за функціонально-лінійним типом управління. Йому характерні простота управління та чіткість розподілу організаційних обов'язків. Планова чисельність персоналу - 40 осіб. Загальний фонд оплати праці складе 302,51 тис. грн. на місяць. На рік витрати на оплату праці складуть 3630,12 тис. грн. Перед запуском ресторану планується провести навчання персоналу.

Основними розділами меню ресторану «Світлина» виділено: закуски; основні страви; супи; солодкі страви і десерти; напої. Встановлено, що загальна денна кількість відвідувачів очікується в 269 осіб. В ресторані «Світлина» формату Fine dining в день споживатимуть 1447 порцій страв. В закладі передбачається реалізація не тільки страв власного виробництва, а й закупівельних товарів, зокрема: хліба, соків, напоїв, кондитерських виробів, алкогольних напоїв тощо.

Для механізації праці в холодному цеху необхідно встановити спеціалізоване обладнання для виконання основних видів робіт. Прийняте рішення про придбання овочерізальної машини Robot Coupe CL-20. Місткість

холодильного обладнання становитиме 180 кг., також для зберігання морозива та ягід в ресторані потрібна морозильна камера на 22 кг. Для теплової обробки продукції в гарячому цеху слід придбати такі види обладнання, як каструлі, сковороди, кавоварки, електроплити, пароконвектомат. Для механізації трудомістких процесів і скорочення часу на виконання допоміжних робіт, прийнято додаткове обладнання в гарячому цеху: кип'ятильник електричний з підставкою КНЕ-50 – для нагріву води; ваги настільні електронні SW-10; вставка тепла В-500 (2 шт.), стелаж виробничий пересувний СП-230. Загальна площа холодного та гарячого цехів, з урахуванням коефіцієнта використання, дорівнює 39,23 м². Для розміщення обладнання використовуватиметься острівний спосіб. Загальна площа торговельної зали ресторану «Світлиця» складатиме 204,3 м².

Кількість працівників в цехах складе 7 осіб. У ресторані планується бригадна форма організації праці офіціантів. Контроль результатів їх роботи здійснюватиметься відповідно до внутрішніх сервісних стандартів, які наголошуватимуть на таких правилах ресторанного сервісу: уважне ставлення до гостя, недопустимість стереотипів; відсутність затримок у обслуговуванні; командний принцип роботи під час обслуговування.

Капітальні інвестиції ресторану поступово переноситимуть свою вартість на собівартість реалізованої продукції. При цьому досягатимуться такі показники: індекс (коефіцієнт) доходності складає по проекту 1,8, що більше нормативного (1) – проект може бути прийнятий до реалізації; індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) складає 28,1%; період окупності інвестиційного проекту – 2,1 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Список використаних джерел

1. Міжнародний стандарт ISO 8402 «Управління якістю і забезпечення якості. Словник» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://gostbank.metaltorg.ru /data/norms_/isj/2.pdf.
2. 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.
3. П'ятницька Г.Т. Менеджмент громадського харчування: [підручн. для вузів] [Текст] / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // – К.: КНТЕУ, 2001. – 655 с
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 ХНУХТ "Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг". -2016. - 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. – 570с.

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. — 584с.

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. Ганич. — 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](http://studme.com.ua/1685030310348/menedzhment/organizatsionnyy_dizayn_organizatsionnoe_razvitie.htm)

21. Організаційний дизайн та організаційний розвиток [Електронний ресурс] . — Режим доступу: http://studme.com.ua/1685030310348/menedzhment/organizatsionnyy_dizayn_organizatsionnoe_razvitie.htm

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

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

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

25. 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.

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

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

28. Санітарно-гігієнічне обладнання — інтернет-магазин «Соляріс» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <https://solaris.com.ua/>

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

30. 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.

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

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

33. Чхало О.А. Автоматизовані системи управління підприємствами

ресторанного господарства. URL : [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/chkhalo.htm.

34. Яшина О.В. Особливості розвитку ведення ресторанного господарства в Україні. URL [Електронний ресурс]. — Режим доступу: : http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm.

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

36. 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.

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

38. 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>

39. 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>

40. 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>.

41. 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>.

42. 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>.

43. 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

44. 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

ДОДАТКИ

КОНЦЕПТУАЛЬНЕ МЕНЮ
проектованого ресторану «Світлиця»

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл
Фірмові страви		
1.	Щедра господиня (кров'янка та домашня ковбаска, смажена картопля та білими грибами з шкварочками та часником)	300/50
2.	Печеня «Руки в боки»(м'ясо свиняче, цибуля ріпчаста, морква, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль, яйця, сіль)	350
3.	Печеня по-гуцульські (деруни, телятина, білі гриби, помідор, тісто)	300/50
4.	Ситий кум (свинний биток на ребрі, гірчиця, вершковий соус з білими грибами, печена картопля, ікра грибна, сир, зелень)	175/100/50/10
5.	Свіжина (підчеревина, вирізка, печінка, цибуля, зелень)	300/30/20
Холодні закуски		
6.	Асорті «Свіжа городина» (свіжі помідори, огірки, солодкий перець, маслини, зелена цибуля, лимон, зелень)	250/20/10
7.	Закуска «Язиката теща» (рулетики з баклажанів під майонезом асорті: з помідорами чері, маринованою морквою, горіховою начинкою)	200/20/10
8.	Оселедець з цибулею (оселедець, цибуля, лимон, зелень)	100/30/10
9.	Сало «Гетьманське»(тонко нарізане сало з прорістю, часник, зелень)	150/10
10.	Канাপки «Гості на порозі»(хліб, масло вершкове, риба червона, м'ясо варене, перець солодкий, томат чері, огірок свіжий)	350/70
11.	Асорті рибне (масляна х/к, сьомга с/с, палтус х/к, лимон, огірок, зелень)	180/30/10
12.	СЕТИ: - діжечка з соліннями (соління - томати, огірки, капуста, кавун) - діжечка з мясом (запечені опшийок, ковбаса, сало) - діжечка рибки (запечені короп, щука, сом)	50/50/50/50 100/100/100 100/100/100
13.	Млинці - з червоною ікрою - з ікрою щуки - з ікрою тріски - з ікрою мойви масло, лимон, зелень	80/30/20
14.	Конвертики з млинців, з лососем з лимоном(лосось, олія, лимон, зелень петрушки)	250
15.	М'ясне асорті(м'ясні гастрономічні продукти (саямі, шинка, буженина, курка і корейка копчені, варений язик, овочі свіжі або консервовані, соус хрін з оцтом)	250
16.	Крутелики «Витрибеньки»(лаваш, сир зернистий, зелень петрушки, кропу)	250
17.	Сирна тарілка (сир твердий голландський, сир твердий мраморний, сир твердий, сир пармезан, виноград, зелень)	50/50/50/50
18.	Закуска «Рибацька»(асорті морепродуктів відвареї, оливки зелені, перець червоний, огірок, цибуля зелена, олія оливкова)	250

19.	«Гострий язичок» (язык телячий під майонезом, язык відварний, майонез, огірок, зелень)	100/30/30/10
Гарячі закуски		
20.	Баклажани запечені «Віночок» (баклажан, сир домашній, помідор, твердий сир, зелень)	120/20
21.	Кабачок смажений (кабачок, борошно, яйця, майонез, часник, зелень)	100/50/10
22.	Цвітна капуста на сирній подушці (цвітна капуста сир кисломолочний, яйця відварені, зелень)	100/10
23.	Деруни	100/20
	- з сметаною (деруни, сметана, зелень)	
	- з грибами та сиром (деруни, смажені гриби, сир гауда, зелень)	
23.	- з домашньою ковбасою та шкварочками (ковбаса домашня, деруни, шкварки, зелень)	100/30/20
24.	Крильця на салатній подушці (курячі крильця обсмажені у медово-коньячному соусі з салатом айсберг та ніжним соусом)	120
25.	«Перекуси козаچه» (запашна печеня з мікс свинини та телятини з овочами та соусом барбекю)	120
26.	Гриби запечені в сметані (смажені шампіньйони, цибуля, сир, сметана, зелень)	120/5
27.	Кров'янка з шкварками (кров'янка, шкварки, зелень)	120/20
28.	Гріночки українські (чорний хліб, сало, корнішон)	100/10
Супи		
29.	Юшка «Чумацька»(карась, картопля, морква цибуля, зелень кропу)	300
30.	Юшка «Мисливська»(копченості свинини та яловичі, ковбаса свинна копчена, картопля, морква, цибуля, томати, зелень петрушки)	300
31.	Український борщ «Світлиця» в домашньому хлібі(бульон свинний, картопля, морква, буряк, цибуля, томати, квасоля, зелень петрушки, хліб домашній)	300/80
32.	Борщ зелений з щавлем та сметаною (бульон яловичий, щавель, картопля, морква, буряк, цибуля, зелень, яйце перепелине, петрушки)	300/20/10
33.	Капустняк з м'ясом в домашньому хлібі (капуста, картопля, пшоно, морква, цибуля, хліб домашній)	300/80
34.	Бульйон з куркою та домашньою локшиною	300
Основні гарячі страви		
35.	Осетр, томлений у вині, з артишоками та винним соусом (осетр, вино біле столове, артишоки, зелень, лимон)	180
36.	Стейк зі шуки на картопляній подушці зі сморчками та зеленим маслом(філе шуки, картопля, зелень петрушки, масло вершкове, лимон)	180/150
37.	Карасі в сметані (карасі, олія соняшникова, сметана, сіль, зелень)	250/50
38.	Короп смажений (короп свіжий, олія соняшникова, сіль, лимон)	300
39.	Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	400
40.	Свинна вирізка з овочами та галушками	150/80/150
41.	Каре ягняти з яблуною гірчицею та соусом з ферментованого часнику (м'ясо ягняти, гірчиця яблунова сметана, часник ферментований, зелень)	280

42.	Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом (яловичина, смородина, олія соняшникова, сіль, цукор, перець чорний, зелень)	180/70
43.	Свинні реберця в сливовому соусі (ребра свинні, сливи, цибуля, зелень)	300
44.	Рубці на сметані(шлунок телячий, морква, корінь петрушки, цибуля, сметана, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль, яйця, сіль, зелень)	300
45.	Шпундра (свиняча грудинка, томлена в буряковому квасі, з ферментованим буряком, мусом з сиру та варенням із молодих волоських горіхів)	280
46.	Томлена шия ягняти з овочами гриль (м'ясо ягняти, цибуля ріпчаста, морква, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль; перець червоний та жовтий, цибуля, баклажани гриль)	350/100
Гарніри		
47.	Бульба запечена з шкварками (картопля, сало, цибуля, сіль, перець)	250/50
48.	Картопля смажена з цибулею по-домашньому (картопля, олія снряшникова, цибуля, сіль, перець)	250
49.	Гречана каша з грибами (крупа гречана обсмажена, гриби шампіньони свіжі)	200/50
50.	Рататуй (перець, баклажани кабачки цукіні)	280
51.	Овочі на грилі (перець червоний, цибуля ріпчаста, баклажани)	250
Борошняні страви		
52.	Пирogi з печі з різними наповнювачами (з капустою, з грибами, з яблуками, з вишнею)	180
53.	Вареники на пару - з потрошками та шкварочками - з капустою, грибами та шкварочками	250/50/10
54.	Вареники - з м'ясом та шкварочками - з картоплею, грибами та сметаною - капустою, грибами та сметаною - з вишнями та сметаною - з полуницею та сметаною	200/50
55.	Млинці «Козацька торба» - з м'ясом та сметаною - з телячим язичком	150/50/10
56.	Хліб білий пшеничний	160/40
57.	Хліб чорний пшеничний	160/40
58.	Хліб цільнозерновий	160/40
59.	Хліб бездріжджовий	160/40

Десерти		
60.	Млинці «Душевні»: - з яблуками та корицею - з сиром, родзинками та сметаною - з маком та медом - з морозивом та карамеллю	150/50
61.	Шоколадний пудинг (молоко, цукор, какао, молотий лесний горіх, крахмала)	150
62.	Запечені яблука з корицею, медом та горіхами	260/130
63.	Штрудель з яблуками (вишнею або полуницею)	150/50/35
64.	Асорті морозиво	200
65.	Морозиво з цукатами, горіхами та шоколадом	150/20/30/10
66.	Морозиво з фруктами та збитими вершками	150/50
67.	Морозиво з горішками, цукатами, та карамеллю	150/20/30/10
Гарячі напої власного виробництва		
68.	Чорний чай	150
69.	Зелений чай	150
70.	Трав'яний чай	150
71.	Білий чай	150
72.	Еспресо	30
73.	Рістретто	15
74.	Американо	100
75.	Лате	250
76.	Капучіно	120
77.	Какао	250
78.	Гарячий шоколад	200
Холодні напої власного виробництва		
79.	Молочний коктейль з фруктовим наповнювачем (молоко коров'яче, наповнювач з малини, вишня або полуниця)	250
80.	Смузівасортименті(з морки та яблука, з буряка, моркви та зелені, з вишні, полуниця та яблука)	250
81.	Компот (яблука, абрикоси, агрус, малина, цукор)	250
82.	Узвар	250

Карта напоїв ресторану «Світлиця»

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
Горілка та горілчані напої	
Горілка Бехеровка	0.05/0.5
Горілка «Немірофф Преміум», Україна	0.05/0.5
Горілка «Хортиця», Україна	0.05/0.5
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
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 брут	0.75
«Ореанда» Україна напівсухе	0.75
«Артемівське» Україна напівсолодке	0.75
Коньяки та бренді	
Коньяк «Закарпатський», Україна	0.05/0.5
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 Honsebrouck, "Kasteel" Blond,Бельгія, світле	0.33
"Abbaye de St. Martin" Tripel, Бельгія, світле	0.7
"Almrausch" Krauterbiernmix, 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 «Світлиця»

№ п/п	Назва страви	Вихід, г, мл	Коефіцієнт споживання	Денна кількість, шт
Фірмові страви			0,2	54
1.	Щедра господиня (кров'янка та домашня ковбаска, смажена картопля та шампаньони з шкварочками та часником)	300/50		10
2.	Печеня «Руки в боки»(м'ясо свиняче, цибуля ріпчаста, морква, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль, яйця, сіль)	350		11
3.	Печеня по-гуцульські (деруни, телятина, білі гриби, печериці, помідор, тісто)	300/50		11
4.	Ситий кум (свинний биток на ребрі, гірчиця, вершковий соус з білими грибами, печена картопля, ікра грибна, сир, зелень)	175/100/50/10		11
5	Свіжина (підчеревина, вирізка, печінка, цибуля, зелень)	300/30/20		11
Холодні закуски			1,9	511
6.	Асорті «Свіжа городина» (свіжі помідори, огірки, солодкий перець, маслини, зелена цибуля, лимон, зелень)	250/20/10		35
7	Закуска «Язиката теща» (рулетики з баклажанів під майонезом асорті: з помідорами, маринованою морквою, горіховою начинкою)	200/20/10		37
8	Оселедець з цибулею (оселедець, цибуля, лимон, зелень)	100/30/10		35
9	Сало Гетьманське (тонко нарізане сало з прорістю, часник, зелень)	100/10		35
10.	Канাপки «Гості на порозі»(хліб, масло вершкове, риба червона, м'ясо варене, перець солодкий, томат червоний, базилик)	350/70		33
11.	Асорті рибне (масляна х/к, сьомга с/с, палтус х/к, лимон, огірок, зелень)	180/30/10		30
12.	СЕТИ: - діжечка з соліннями (соління - томати, огірки, капуста, кавун)	50/50/50/50		25
	- діжечка з мясом (запечені ошийок, ковбаса, сало)	100/100/100		25
	- діжечка рибки (запечені короп, щука, сом)	100/100/100		25

13.	Млинці - з червоною ікрою - з ікрою щуки - з ікрою тріски - з ікрою мойви масло, лимон, зелень	80/30/20		31
				22
				21
				21
				21
14.	Конвертики з млинців, з лососем з лимоном(лосось, олія, лимон, зелень петрушки)	250		22
15.	М'ясне асорті(м'ясні гастрономічні продукти (саламі, шинка, буженина, курка і корейка копчені, варений язик, овочі свіжі або консервовані, соус хрін з оцтом)	250		22
16.	Крутелики «Витрибенські»(лаваш, сир зернистий, зелень петрушки, кропу)	250		21
17.	Сирна тарілка (сир твердий голландський, сир твердий мраморний, сир твердий, сир пармезан, виноград, зелень)	50/50/50/50		15
18.	Закуска «Рибацька»(асорті морепродуктів відварі, оливки зелені, перець червоний, перець жовтий, огірок, цибуля, олія оливкова)	250		17
19	«Гострий язичок» (язик відварний, майонез, огірок, зелень)	100/30/30/10		18
Гарячі закуски			1,5	135
20.	Баклажани запечені «Віночок» (баклажан, сир домашній, помідор, твердий сир, зелень)	120/20		11
21	Кабачок смажений (кабачок, борошно, яйця, майонез, часник, зелень)	100/50/10		12
22.	Цвітна капуста на сирній подушці (цвітна капуста сир кисломолочний, яйця відварені, зелень)	120/10		11
23.	Деруни - з сметаною (деруни, сметана, зелень)	120/20		11
	- з грибами та сиром (деруни, смажені гриби, сир гауда, зелень)			11
	- з домашньою ковбасою та шкварочками (ковбаса домашня, деруни, шкварки, зелень)	120/30/20		11
24.	Крильця на салатній подушці (курячі крильця обсмажені у медово-коньячному соусі з салатом айсберг та ніжним соусом)	120		12
25.	«Перекуси козаче» (запашна печеня з мікса свинини та телятини з овочами та соусом барбекю)	120		13

26.	Гриби запечені в сметані (смажені шампіньйони, цибуля, сир, сметана, зелень)	120/5		15
27.	Кров'янка з шкварками (кров'янка, шкварки, зелень)	120/20		11
28.	Гріночки українські (чорний хліб, сало, корнішон)	100/10		17
Супи			0,18	48
29	Юшка «Чумацька»(карась, картопля, морква цибуля, зелень кропу)	300		8
30.	Юшка «Мисливська»(копченості свинини та яловичі, ковбаса свинна копчена, картопля, морква, цибуля, томати, зелень петрушки)	300		8
31.	Український борщ «Світлиця» в домашньому хлібі (бульон свинний, картопля, морква, буряк, цибуля, томати, квасоля, зелень петрушки, хліб домашній)	300/80		8
32.	Борщ зелений з щавлем та сметаною (бульон яловичий, щавель, картопля, морква, буряк, цибуля, зелень, яйце перепелине, петрушки)	300/20/10		8
33	Капустняк з м'ясом в домашньому хлібі (капуста, картопля, пшоно, морква, цибуля, хліб домашній)	300/80		8
34.	Бульйон з куркою та домашньою локшиною	300		8
Основні гарячі страви			1,2	323
35.	Осетр, томлений у вині, з артишоками та винним соусом (осетр, вино біле столове, артишоки, зелень, лимон)	180		24
36.	Стейк зі щуки на картопляній подушці з та зеленим маслом(філе щуки, картопля, зелень петрушки, масло вершкове, лимон)	180/150		23
37.	Карасі в сметані (карасі, олія соняшникова, сметана, сіль, зелень)	250/50		24
38.	Короп смажений (короп свіжий, олія соняшникова, сіль, лимон)	300		23
39.	Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	400		22
40.	Свинна вирізка з овочами та галушками	150/80/150		29
41.	Каре ягняти з яблуновою гірчицею та соусом з ферментованого часнику (м'ясо ягняти, гірчиця яблунова сметана, часник ферментований, зелень)	280		27

42.	Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом (яловичина, смородина, олія соняшникова, сіль, цукор, перець чорний, зелень)	180/70		26
43.	Свинні реберця в сливовому соусі (ребра свинні, сливи, цибуля, зелень)	300		29
44.	Рубці на сметані(шлунок телячий, морква, корінь петрушки, цибуля, сметана, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль, яйця, сіль, зелень)	300		26
45.	Шпундра (свиняча грудинка, томлена в буряковому квасі, з ферментованим буряком, мусом з козиного сиру та варенням із молодих волоських горіхів)	280		23
46.	Томлена шия ягняти з овочами гриль (м'ясо ягняти, цибуля ріпчаста, морква, лавровий листок, духмяний перець горошком, сіль; перець червоний та жовтий, цибуля, баклажани гриль)	350/100		29
	Грудка качки в вині з овочами гриль	250/150		18
Гарніри			0,3	81
47.	Бульба запечена з шкварками (картопля, сало, цибуля, сіль, перець)	250/50		16
48.	Картопля смажена з цибулею по-домашньому (картопля, олія снїжникова, цибуля, сіль, перець)	250		16
49.	Гречана каша з грибами (крупа гречана обсмажена, гриби шампінйони свіжі)	200/50		16
50.	Рататуй (перець, баклажани кабачки цукіні)	280		16
51.	Овочі на грилі (перець червоний, цибуля ріпчаста, баклажани)	250		17
Борошняні страви			0,4	108
52.	Пирого з печі з різними наповнювачами (з капустию, з грибами, з яблуками, з вишнею)	180		10
53	Вареники на пару	250/50/10		
	- з потрошками та шкварочками			10
	- з капустою, грибами та шкварочками			6
54.	Вареники	200/50		
	- з м'ясом та шкварочками			8
	- з картоплею, грибами та сметаною			7
	- капустою, грибами та сметаною			9
	- з вишнями та сметаною			10
	- з полуницею та сметаною			10

55.	Млинці «Козацька торба»	150/50/10		
	- з м'ясом та сметаною			7
	- з телячим язичком			7
56.	Хліб білий пшеничний	160/40		5
57.	Хліб чорний пшеничний	160/40		6
58.	Хліб цільнозерновий	160/40		6
59.	Хліб бездріжджовий	160/40		7
Десерти			0,3	81
60.	Млинці «Душевні»:	150/50		
	- з яблуками та корицею			7
	- з сиром, родзинками та сметаною			7
	- з маком та медом			7
	- з морозивом та карамеллю			7
61.	Шоколадний пудинг (молоко, цукор, какао, молотий лесний горіх, крохмала)	150		8
62.	Запечені яблука з корицею, медом та горіхами	260/130		9
63.	Штрудель з яблуками (вишнею)	150/50/35		7
64.	Асорті морозиво	200		7
65.	Морозиво з цукатами, горіхами та шоколадом	150/20/30/10		8
66.	Морозиво з фруктами та збитими вершками	150/50		7
67.	Морозиво з горішками, цукатами, та карамеллю	150/20/30/10		7
Гарячі напої власного виробництва			0,2	54
68.	Чорний чай	150		8
69.	Зелений чай	150		4
70.	Трав'яний чай	150		5
71.	Білий чай	150		5
72.	Еспресо	30		4
73.	Рістретто	15		5
74.	Американо	100		4
75.	Лате	250		5
76.	Капучіно	120		4
77.	Какао	250		5
78.	Гарячий шоколад	200		5

Холодні напої власного виробництва			0,2	54
79.	Молочний коктейль з фруктовим наповнювачем (молоко коров'яче, наповнювач з малини, вишня або полуниця)	250		10
80	Смузі в асортименті (з морки та яблука, з буряка, моркви та зелені, з вишні, полуниця та яблука)	250		17
81.	Компот (яблука, абрикоси, агрус, малина, цукор)	250		10
82.	Узвар	250		17

Зведена продуктова відомість ресторану «Світлиця»

Сировина, продукти	Термічний стан, упаковка	Маса сировини, кг, л
Овочі, фрукти, ягоди, зелень		
Абрикоси	Свіжий	4,63
Агрус	Свіжий	3,62
Артишоки	Свіжий	3,73
Базилік	Свіжий	1,89
Баклажан	Свіжий	14,92
Буряк столовий	Свіжий	6,67
Вишні	Свіжий	6,44
Гриби білі	Свіжий	5,2
Зелена цибуля	Свіжий	5,09
Капуста білокачанна	Свіжий	15,48
Капуста цвітна	Свіжий	5,65
Картопля	Свіжий	25,2
Лимони	Свіжий	3,28
Морква	Свіжий	11,75
Огірок свіжий	Свіжий	4,49
Перець болгарський	Свіжий	8,93
Перець жовтий	Свіжий	12,66
Петрушка	Свіжий	2,84
Полуниця	Свіжий	3,62
Помідори	Свіжий	14,01
Салат айсберг	Свіжий	5,42
Слива	Свіжий	2,94
Томати чері	Свіжий	2,94
Кріп	Свіжий	1,13
Цибуля ріпчаста	Свіжий	17,74
Цукіні	Свіжий	9,27
Часник	Свіжий	1,81
Яблука	Свіжий	9,6
Всього		205,75
М'ясо та м'ясопродукти		
Вирізка свиняча	Охолоджений	11,13
Грудка качки	Охолоджений	12,57
Курка	Охолоджений	5,80
Печінка свинна	Охолоджений	2,03
Шлунок телячий	Охолоджений	7,14
Сало свиняче	Охолоджений	3,84

Свинина	Охолоджений	40,6
Телятина	Охолоджений	22,54
Ягня	Охолоджений	11,64
Язик яловичий	Охолоджений	8,76
Яловичина	Охолоджений	14,98
Всього		125,69
Риба та море продукти		
Осетр	Охолоджений	3,96
Лосось (філе)	Охолоджений	3,67
Карась	Охолоджений	6,78
Палтус	Охолоджений	5,12
Масляна	Заморожений	6,78
Щука	Охолоджений	5,38
Всього		31,35
Молоко та молочні продукти		
Вершки 33%	Охолоджений	1,98
Масло вершкове	Охолоджений	1,78
Молоко 3.6 %	Охолоджений	6,27
Морозиво ванільне	Заморожений	9,38
Сир «Голандський»	Охолоджений	8,57
Сир «Мраморний»	Охолоджений	8,70
Сир кисломолочний	Охолоджений	3,17
Сир твердий для запікання	Охолоджений	2,1
Сметана	Охолоджений	6,89
Всього		48,93
Сипучі продукти		
Борошно з твердих сортів	Фасований	6,44
Борошно пшеничне в/с з м'якої пшениці	Фасований	2,77
Крупа гречана	Фасований	7,76
Пшоно	Фасований	2,49
Сіль	Фасований	0,41
Цукор	Фасований	4,91
Цукор коричневий	Фасований	0,38
Всього		25,15
Спеції та приправи		
Лист лавровий	Фасований	0,26
Перець чорний мелений	Фасований	0,26
Приправа до м'яса	Фасований	0,25
Приправа до риби	Фасований	0,21
Всього		0,98

<i>Гастрономія</i>		
Бальзамічний оцет	Фасований	0,34
Вершковий ароматизатор	Фасований	0,03
Гірчиця	Фасований	0,23
Грецький горіх	Фасований	0,45
Ікра червона	Фасований	0,90
Кедровий горіх		0,23
Маринований часник	Фасований	0,90
Оливкова олія	Фасований	1,36
Олія соняшникова	Фасований	2,71
Оселедець солоний	Фасований	3,5
Паста томатна	Фасований	0,57
Шоколад кондитерський	Фасований	0,45
Яйця курячі	Фасований	13,67
Яйця перепелині	Фасований	4,86
Всього		30,20
<i>Алкоголь для страв</i>		
Вино біле	Пляшка	2,49
Віскі	Пляшка	0,77
Всього		2,88

Виробнича програма овочевого цеху ресторану «Світлиця»

Назва сировини	Добова кількість, кг	Технологія обробки	% відходів	Кількість відходів, кг	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологія обробка	Призначення напівфабрикатів (позиції у меню)
Абрикос	4,63	Миття, очищення	7	0,32	4,31	Нарізання	Компот
Агрус	6,90	Миття, очищення	15	1,04	5,87	Нарізання	Компот
Артишоки	3,62	Миття, очищення	5	0,38	3,44		Осєтр, томлений у вині, з артишоками та винним соусом
Базилик	1,89	Миття	5	0,09	1,80	Нарізання	Канাপки «Гості на порозі», приправа, прикрашання страв
Баклажан	14,92	Миття, очищення, доочищення, промивання	20	2,98	11,94	Нарізання	Закуска «Язиката теща» Баклажани запечені «Віночок», овочі на грилі
Буряк столовий	3,67	Миття, очищення	15	1,00	3,12	Нарізання	Український борщ «Світлиця» в домашньому хлібі
Вишні	6,44	Миття, очищення, доочищення, промивання	25	1,61	4,83	Нарізання	Штрудель з вишнею, вареники вишнями
Гриби білі	5,2	Очищення, промивання	10	0,52	4,68		Щедра господиня, Печєня по-гуцульськї, овочі на грилі
Зелена цибуля	5,09	Миття, очищення, промивання	15	0,76	4,33	Нарізання	Асортї «Свіжа городина», Ситий кум, Прикрашання страв
Капуста білокачанна	15,48	Миття, очищення	23	3,56	11,92	Нарізання	Український борщ «Світлиця»
Капуста цвітна	5,65	Миття, очищення	15	0,85	4,80	Розбирання на суцвіття	Цвітна капуста на сирній подушці

Продовження додатку Ж

Картопля	25,2	Миття, очищення	25	6,30	18,90	Нарізання	Щедра господиня, Юшка «Чумацька», Юшка «Мисливська», Український борщ «Світлиця», Капустняк з м'ясом в домашньому хлібі, Бульба запечена з шкварками, Картопля смажена з цибулею по- домашньому
Лимони	3,28	Очищення, промивання	15	0,49	2,79	Нарізання	Осетр, томлений у вині, з артишоками та винним соусом, Стейк зі щуки на картопляній подушці з та зеленим маслом, Короп смажений прикрашання страва, Конвертики з млинців, з лососем з лимоном
Морква	11,75	Очищення, промивання	10	1,18	10,58	Нарізання	Юшка «Чумацька», Юшка «Мисливська», Український борщ «Світлиця», Капустняк з м'ясом в домашньому хлібі, Печеня «Руки в боки», «Перекуси козаче»
Огірок свіжий	4,49	Очищення, промивання	15	1,42	3,82	Нарізання	Асорті «Свіжа городина», Канапки «Гості на порозі», прикрашання страв
Перець болгарський	8,93	Очищення, промивання	17	2,29	7,41	Нарізання	Закуска «Рибацька» Томлена шия ягняти з овочами гриль
Перець жовтий	7,01	Миття, очищення, промивання	17	1,19	5,82	Нарізання	Закуска «Рибацька» Томлена шия ягняти з овочами гриль
Петрушка	2,84	Миття, очищення, промивання	5	0,14	2,70	Нарізання	Приправа, прикрашання страв
Полуниця	3,62	Миття, очищення	7	0,25	3,37	Нарізання	Вареники з полуницею, штрудень з полуницею
Помідори	14,01	Миття, очищення	10	1,4	12,6	Виймання серцевини	Асорті «Свіжа городина», Свинна вирізка з овочами та галушками, прикрашання страв

Продовження додатку Ж

Салат айсберг	5,42	Миття	10	0,54	4,88	Чищення, нарізання	Крильця на салатній подушці, прикрашання страв
Слива	2,83	Миття, чищення від кісточок	23	0,65	2,18	Нарізання	Свинні реберця в сливовому соусі
Томати чері	2,94	Миття	25	0,74	2,21	Нарізання	Закуска «Язиката теща», Канапки «Гості на порозі», прикрашання страв
Кріп	1,13	Миття	5	0,06	1,07	Нарізання	Приправа, прикрашання страв
Цибуля ріпчаста	15,48	Очищення, промивання	17	2,63	12,85	Нарізання	Печеня «Руки в боки», Оселедець з цибулею, Юшка «Чумацька», Юшка «Мисливська», Український борщ «Світлиця», Борщ зелений, ін.
Цукіні	9,27	Миття, очищення	23	2,13	7,14	Нарізання	Овочі на грилі
Часник	1,81	Очищення, промивання	10	0,18	1,63	Нарізання, розчавлювання	Приправа до страв
Яблука	7,46	Миття, виймання серцевини, очищення	25	1,87	5,60	Нарізання	Компот, Штрудель з яблуками (вишнею)
Всього	205,75			39,16	166,59		

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Світлиця»

№	Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв, порц.
Гарячі закуски			135
1.	Баклажани запечені «Віночок»	250/20	11
2.	Кабачок смажений	200/50/10	12
3.	Цвітна капуста на сирній подушці	240/10	11
4.	Деруни	200/20	
	- з сметаною		11
	- з грибами та сиром		11
	- з домашньою ковбасою та шкварочками	250/30/20	11
5.	Крильця на салатній подушці	265	12
6.	«Перекуси козаче»	250	13
7.	Гриби запечені в сметані	150/5	15
8.	Кров'янка з шкварками	150/20	11
9.	Гріночки українські	100/10	17
Супи			48
10.	Юшка «Чумацька»	300	8
11.	Юшка «Мисливська»	300	8
12.	Український борщ «Світлиця» в домашньому хлібі	300/80	8
13.	Борщ зелений з щавлем та сметаною	300/20/10	8
15.	Капустняк з м'ясом в домашньому хлібі	300/80	8
16.	Бульйон з куркою та домашньою локшиною	300	8
Основні гарячі страви			323
17.	Осєтр, томлений у вині, з артишоками та винним соусом	180	24
18.	Стейк зі щуки на картопляній подушці з та зеленим маслом	180/150	23
19.	Карасі в сметані	250/50	24
20.	Короп смажений	300	23
21.	Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	400	22
22.	Свинна вирізка з овочами та галушками	150/80/150	29
23.	Карє ягняти з яблуновою гірчицею та соусом з ферментованого часнику	280	27
24.	Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом	180/70	26
25.	Свинні реберця в сливовому соусі	300	29
26.	Рубці на сметані	300	26
27.	Шпундра	280	23

28.	Томлена шия ягняти з овочами гриль	350/100	29
29.	Грудка качки в вині з овочами гриль	250/150	18
Гарніри			81
30.	Бульба запечена з шкварками	250/50	16
31.	Картопля смажена з цибулею по-домашньому	250	16
32.	Гречана каша з грибами	200/50	16
33.	Рататуй	280	16
34.	Овочі на грилі	250	17
Борошняні страви			108
35.	Пироги з печі з різними наповнювачами	180	10
36.	Вареники на пару	250/50/10	
	- з потрошками та шкварочками		10
	- з капустою, грибами та шкварочками		6
37.	Вареники	200/50	
	- з м'ясом та шкварочками		8
	- з картоплею, грибами та сметаною		7
	- капустою, грибами та сметаною		9
	- з вишнями та сметаною		10
	- з полуницею та сметаною		10
38.	Млинці «Козацька торба»	150/50/10	
	- з м'ясом та сметаною		7
	- з телячим язичком		7
Десерти			16
39.	Запечені яблука з корицею, медом та горіхами	260/130	9
40.	Штрудель з яблуками (вишнею)	150/50/35	7
Разом			711

Таблиця Ж.2

Графік погодинної реалізації продукції ресторану

№	Найменування страв	Кількість страв, порц.	11.00 – 12.00	12.00 – 13.00	13.00 – 14.00	14.00 – 15.00	15.00 – 16.00	16.00 – 17.00	17.00 – 18.00	18.00 – 19.00	19.00 – 20.00	20.00 – 21.00	21.00 – 22.00	22.00 – 23.00	23.00 – 24.00
Коефіцієнт перерахунку			0,059	0,089	0,089	0,149	0,119	0,089	0,048	0,071	0,071	0,097	0,059	0,037	0,022
Кількість споживачів			16	24	24	40	32	24	13	19	19	26	16	10	6
1.	Баклажани запечені «Віночок»	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
2.	Кабачок смажений	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
3.	Цвітна капуста на сирній подушці	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
4.	Деруни														
	- з сметаною	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
	- з грибами та сиром	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
	- з домашньою ковбасою та шкварочками	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
5.	Крильця на салатній подушці	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
6.	«Перекуси козаче»	13													
7.	Гриби запечені в сметані	15	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	0
8.	Кров'янка з шкварками	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0
9.	Гріночки українські	17	1	2	2	3	2	2	1	1	1	2	1	1	0
Супи															
10.	Юшка «Чумацька»	8	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0
11.	Юшка «Мисливська»	8	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0
12.	Український борщ «Світлиця» в домашньому хлібі	8	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0
13.	Борщ зелений з щавлем та сметаною	8	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0
15.	Капустняк з м'ясом в домашньому хлібі	8	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0

16.	Бульйон з куркою та домашньою локшиною	8	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0
Основні гарячі страви															
17.	Осетр, томлений у вині, з артишоками та винним соусом	24	1	2	2	4	3	2	1	2	2	2	1	1	1
18.	Стейк зі щуки на картопляній подушці з та зеленим маслом	23	1	2	2	3	3	2	1	2	2	2	1	1	1
19.	Карасі в сметані	24	1	2	2	4	3	2	1	2	2	2	1	1	1
20.	Короп смажений	23	1	2	2	3	3	2	1	2	2	2	1	1	1
21.	Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	22	1	2	2	3	3	2	1	2	2	2	1	1	0
22.	Свинна вирізка з овочами та галушками	29	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	Каре ягняти з яблуневою гірчицею та соусом з ферментованого часнику	27	2	2	2	4	3	2	1	2	2	3	2	1	1
24.	Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом	26	2	2	2	4	3	2	1	2	2	3	2	1	1
25.	Свинні реберця в сливовому соусі	29	2	3	3	4	3	3	1	2	2	3	2	1	1
26.	Рубці на сметані	26	2	2	2	4	3	2	1	2	2	3	2	1	1
27.	Шпундра	23	1	2	2	3	3	2	1	2	2	2	1	1	1
28.	Томлена шия ягняти з овочами гриль	29	2	3	3	4	3	3	1	2	2	3	2	1	1
29.	Грудка качки в вині з овочами гриль	18	1	2	2	3	2	2	1	1	1	2	1	1	0
Гарніри															
30.	Бульба запечена з шкварками	16	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	0
31.	Картопля смажена з цибулею по-домашньому	16	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	0
32.	Гречана каша з грибами	16	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	0
33.	Рататуй	16	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	0
34.	Овочі на грилі	17	1	2	2	3	2	2	1	1	1	2	1	1	0
Борошняні страви															

35.	Пироги з печі з різними наповнювачами	10	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0
36.	Вареники на пару	10													
	- з потрошками та шкварочками		1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0
	- з капустою, грибами та шкварочками	6	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0
37.	Вареники														
	- з м'ясом та шкварочками	8	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0
	- з картоплею, грибами та сметаною	7	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0
	- капустою, грибами та сметаною	9	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0
	- з вишнями та сметаною	10	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0
	- з полуницею та сметаною	10	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0
38.	Млинці «Козацька торба»														
	- з м'ясом та сметаною	7													
	- з телячим язичком	7	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0
Десерти															
39.	Запечені яблука з корицею, медом та горіхами	9	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0
40.	Штрудель з яблуками (вишнею)	7	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0

Розрахунок площі мийної столового посуду ресторану «Світлиця»

Найменування обладнання	Тип, марка	К-сть	Розміри, мм			Корисна площа, м ²
			l	b	h	
Посудомийна машина	ОВУ 500 PDT	1	710	600	750	0,43
ВАННА МИЙНА ЗВАРНА ТРЕХСЕКЦИОННАЯ	ВМ-2	5	1800	600	860	1,08
Стіл для збору залишків їжі	СО-2	650	860	650	860	0,78
Стелаж	СЖП-2	1	1200	600	2000	0,72
Стіл для чистого посуду	СТ-1		1200	650	860	0,94
Разом корисна площа						3,95
Разом площа						7,9