

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

**БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«ASIAN CUISINE » У МІСТІ КИЄВІ**

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

підпис студента

Турій
Віталій Ярославович

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Бовш
Людмила Андріївна

Науковий консультант:
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Кравченко
Михайло Федорович

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

підпис

Федорова
Діна Володимирівна

Київ 2020

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

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

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

проф. Бойко М.Г.

“ ” 2019 p.

Завдання

на випускн^у кваліфікаційну роботу студентіві

Турію Віталію Ярославовичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

Затверджена наказом ректора від “04” листопада 2019 р. № 3749

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

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

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

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

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

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

Розділ	Консультант (<i>прізвище, ініціали</i>)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Кравченко М.Ф.		

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

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера

1.2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту ресторану

3.1. Бюджет. Термін окупності

3.2. Програма розвитку

Висновки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

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

12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>	<i>Відповідно до розкладу</i>

8. Дата видачі завдання: 24.12.2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

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

10. Гарант освітньої програми

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

11. Завдання прийняв до виконання студент

В.Я. Турій
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Турій В.Я. виконав випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування ресторану формату Asian cuisine 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.

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу
Випускна кваліфікаційна робота студента

В.Я. Турія
(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

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

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.
(підпис, прізвище, ініціали)

“ ” 2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

1.2. Організаційний план

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

3.2. Програма розвитку

ВИСНОВКИ

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ВСТУП

В сучасних умовах господарювання спостерігається значне поширення кількості ресторанних закладів та розширення сегменту надання ресторанних послуг. Це пов'язано з декількома обставинами:

По-перше, в Україні в загальному спостерігається тенденція розвитку підприємництва, в тому числі й в сфері ресторанного господарства;

По-друге, в Україні останнім часом відбувається зміна харчової поведінки населення, наслідком чого став той факт, що все більша частина населення обирає ресторанне харчування замість готування їжі вдома.

На сьогодні спостерігається широка пропозиція на ринку ресторанних послуг. Водночас, певна частина відвідувачів залишаються незадоволеними через наявність великої кількості майже однакових закладів, схожих та набридлих меню та відсутність в існуючих закладах власної цікавої для споживача концепції, яка б була цікавою для споживача ресторанних послуг. Це й зумовило необхідність розробки проекту ресторану формату «Asian cuisine» у місті Києві із власною атмосферою та концепцією закладу.

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

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- Обґрунтувати головні концептуальні засади проєктованого закладу: локацію, неймінг, атмосферу;
- Скласти організаційний план ресторану формату «Asian cuisine»;
- Розробити концептуальне меню та скласти план випуску продукції;
- Надати графічне зображення організації виробництва з урахуванням енергоефективності;
- Визначити систему контролю якості та безпечності ресторанної продукції;

- Скласти бюджет проекту та визначити термін окупності;
- Обґрунтувати програму розвитку.

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

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

В процесі дослідження були використані загальнонаукові та специфічні методи: аналіз, синтез, метод наукової абстракції, арифметичний підрахунок, структурування, узагальнення тощо.

Теоретичною і методологічною базою даної роботи виступають: наукові праці, присвячені актуальним питанням проектування закладів ресторанного господарства, публікації періодичних видань, матеріали науково-практичних конференцій, учбова та методична література, законодавчі акти України тощо.

Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік.

Апробація результатів дослідження. Основні положення випускної кваліфікаційної роботи висвітлені у науковій статті «Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції» у збірнику статей «HORECA – нові формати» (додаток А).

Обсяг і структура роботи: випускна кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

Основний зміст роботи викладено на 55 сторінках.

Випускна кваліфікаційна робота містить 25 таблиць, 6 рисунків та 6 додатків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Концепція розкриває ресторанну ідею, описує всі складові діяльності ресторану, фактично є найдокладнішим технічним завданням на розробку технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових і рекламних програм по залученню і утриманню клієнтів і інших складових діяльності. Оформлена концепція дозволяє отримати на виході саме той продукт у вигляді готового ресторану, який задуманий.

Створення концепції дозволяє розглядати ресторан з погляду єдиної маркетингової системи, здійснюючого продажу, де всі системи ресторану працюють відповідно до єдиної стратегії визначеної концепції. Основні складові концепції наведено на (Рисунку. 1.1)



Рисунок.1.1. Основні складові концепції ресторану [14].

Формат «Asian cuisine» передбачає орієнтацію закладу на приготування азійської їжі. Азійська кухня – загальна назва, яка об'єднує загальні риси кухні Східної та Південно-Східної Азії. Кожна з азійських країн звичайно ж має свої власні типові місцеві делікатеси, проте можна виокремити деякі спільні риси, властиві цим країнам, що розкривають поняття азійської кухні.

Кухня – це характерний стиль кулінарних практик і традицій, зазвичай пов'язаний з певною культурою. Азія, будучи найбільшим і найбільш густонаселеним континентом, є домом для багатьох культур, багато з яких мають свою власну характерну кухню.

Поняття азійської кухні асоціюється з корисними свіжими продуктами, легкими стравами і маленькими смачними закусками. Основними продуктами азійської кухні є рис, який може бути гарніром, основною стравою і навіть десертом; локшина, яку азійці навчилися готувати в різних варіантах; бобові.

Велику роль в азійській кухні грають і соєві продукти, які разом з рибою є основним джерелом білка. Крім відомого всім соєвого соусу, що використовується в якості приправи, дуже популярні соєве масло і молоко, а також сир із сої.

Азійська кухня характеризується рясним використанням прянощів, спецій, соусів і приправ. Так, наприклад, в тайській кухні кухарі поєднують в стравах чотири складові смаку: солоне, кисле, гірке і солодке, комбінації яких надають стравам незвичайні смакові відчуття. Популярними спеціями є перець чилі, часник, базилік, коріандр, сік лайма, рибний соус, імбир, лемонграсс, куркума, кокосове молоко, орегано.. Найбільш відомими японськими приправами є місо, імбир і васабі. Японська їжа повинна відповідати одному з п'яти смаків - бути солодкою, солоною, гострою, кислою або гіркою.

Основними інгредієнтом в приготуванні десертів і солодощів в азійській кухні є фрукти. Наприклад, національною солодкістю в Японії вважаються фруктові-ягідні вироби: мармелад, джем, повидло, пастила. Основним десертом в Таїланді є фрукти, причому існують численні способи їх приготування: їх сушать, в'ялять, солять, маринують і зацукровують.

У Таїланді дуже широкий вибір солодошів з банана - основного тропічного фрукта. Тут широко поширені близько 20 різних його сортів. Солодким стравам Таїланду також властиво поєднання різних смаків, наприклад солодке з рибним і солоним, або листочки з рисового борошна зі збитими з цукром білками, а зверху - хрусткі солоні креветки, або такі ж листочки, а нагорі - третій свіжий манго. В Індонезії в категорію солодошів можна віднести такі фрукти як банани, папайя, манго, дуріан, рамбутан, помелата ін.

У всіх куточках країни можна спробувати смачні фруктові коктейлі, а пальмовий сік взагалі є традиційним напоєм. Індонезійці запивають чаєм гостру їжу з додаванням льоду або холодної води. У В'єтнамі дуже популярний місцевий чай. З безалкогольних напоїв - безліч свіжих соків і шейків з екзотичних фруктів, яких досить багато в країні. Завдання чайної церемонії полягає в тому, щоб дати можливість господареві будинку висловити свою гостинність по відношенню до гостей. Всі японські сорти чаю відрізняються специфічним присмаком і запахом.

Один з найбільш поширених способів приготування їжі - смаження в невеликій кількості дуже гарячої олії, дуже популярний також вок. В японській кухні допускається п'ять видів кулінарної обробки продуктів: смаження, приготування в розігрітій олії, варка у воді, приготування на пару і подача їжі в сирому вигляді

В азіатській кухні велика увага приділяється оформленню та подачі страв. Наприклад, в Японії як в жодній іншій кухні світу, приділяють велику увагу сервіровці і подачі страв. Традиційні столові предмети, різноманітні за розмірами, формою і матеріалами, являють собою поєднання краси і мінімалізму. У всіх регіонах В'єтнаму страви традиційно подають зі свіжими овочами та соусами для смакування. В індонезійській кухні страви часто подають на листі бамбука або банана. Ще одна особливість, характерна для країн Східної Азії - столовий прилад у вигляді паличок.

Ресторан «Ассува» формату «Asian cuisine» у місті Києві прийнято рішення розташувати в Шевченківському районі м. Києва.

Проведемо аналіз існуючого ринку ресторанних послуг Шевченківського району м. Києва та здійснимо обґрунтування вибору типу і категорії проектного засобу розміщення. Відзначимо, що будівництво ресторану «Ассува» формату «Asian cuisine» передбачено в м. Київ по вул. Костольна, 3 (Рисунок 1.2), що є привабливим місцем будівництва з точки зору наближеності проектного ресторану до ряду численних магазинів, кафе, ресторанів, пам'яток природи і культури.

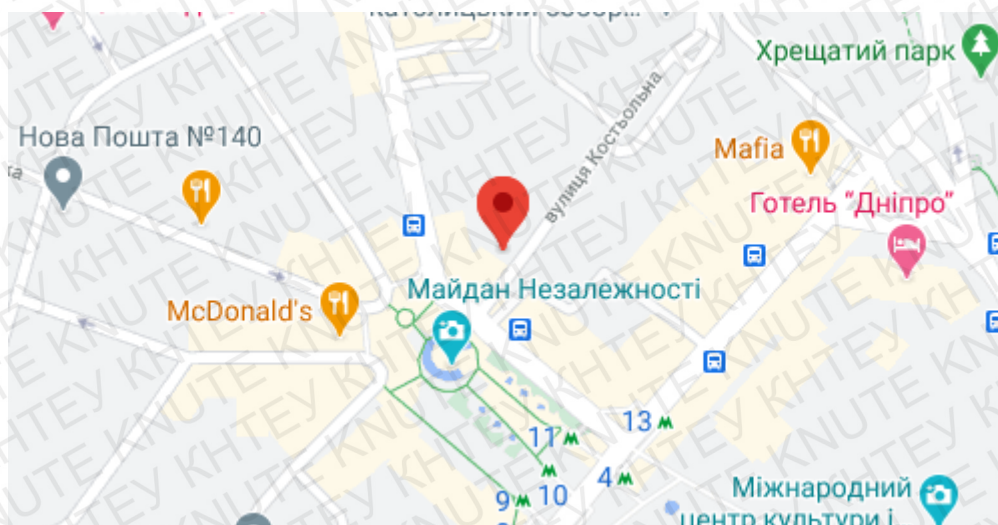


Рисунок 1.2. . Геолокація щодо обґрунтування розташування ресторану у м. Києві у системі «Google Maps» [15]

Для проектування ресторану формату «Asian Cuisine » обираємо вільну від забудови територію по вулиці Костольна,3 [15]. Дана земельна ділянка характеризується зручним географічним розташування, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

Надамо характеристику основним конкурентам у сфері ресторанної справи. Конкурентами ресторану «Ассува» формату «Asian cuisine» з огляду на заплановану концепцію закладу, були визначені такі ЗРГ Святошинського району м. Києва, як: ресторан «Khu-Yum», ресторан «THAI - Asian Cuisine», бар

«Buddha-bar».

Таблиця 1.1

**Характеристика основних конкурентів ресторану «Ассува» формату
«Asian cuisine»**

№	Характеристика	Конкуренти		
		Khu-Yum (азіатський ресторан)	THAI - Asian Cuisine (азіатський ресторан)	Buddha-bar (азіатський ресторан)
1	Назва та тип закладу			
2	Адреса закладу	вулиця Велика Васильківська, 106	Крещатик, 46	Крещатик, 14
3	Кількість місць	125	75	90
4	Режим роботи	11.00.-00.00.	11.00.-23.00.	11:00.-01:30
5	Концепція закладу, національна кухня	Страви азіатської кухні, ресторан першої категорії	Страви азіатської кухні, ресторан першої категорії	Страви азіатської кухні
6	Види обслуговування	Обслуговування офіціантами	Обслуговування офіціантами	Обслуговування офіціантами
7	Асортимент страв меню	Широкий	широкий	Широкий
8	Частка продукції власного виробництва у товарообігу, %	70%	55%	60%
9	Контингент споживачів	Молодь, люди середнього та похилого віку	Молодь та люди середнього віку	Молодь та люди середнього віку
10	Середній чек на одного споживача	250 грн.	250 грн.	190 грн.

Проведемо бальну оцінку конкурентів серед ресторанів за аналогічним принципом.

Таблиця 1.2

Бальна оцінка конкурентів-ресторанів

Критерії	Ресторани		
	Khu-Yum	THAI - Asian Cuisine	Buddha-bar
Середній чек, грн.	250 грн.	250 грн.	190 грн.
Категорія закладу (1-5 балів)	5	5	4
Розташування (1-5)	4	4	4

балів)			
Наявність додаткових послуг (1-5 балів)	3	2	4
Якість обслуговування (1-5 балів)	5	5	4
Імідж (1-5 балів)	5	5	5
Результат: якість	22	21	21

Отже, найбільш конкурентоспроможним з точки зору якості надаваних послуг є ресторан «Khu-Yum».

В таблиці 1.3 розглянемо сильні і слабкі сторони ресторану «Ассува» формату «Asian cuisine».

Таблиця 1.3

Сильні і слабкі сторони ресторану «Ассува» формату «Asian cuisine»

Показник	Сильні сторони	Слабкі сторони
Організація управління	Високий рівень корпоративної культури Грамотна організаційна структура закладу	
Кадровий потенціал	Висока кваліфікація персоналу	Високий рівень плинності
Науково-дослідні і дослідно-конструкторські роботи	Високий рівень впровадження новітніх технологій бронювання столів	
Маркетинг	Збільшення ринкової частки	Відсутність продуманої маркетингової політики
Фінанси	Високий рівень інвестування	Необхідність погашення кредитів

Отже, можемо бачити, що проєктований заклад за планом володіє рядом сильних сторін, які необхідно буде використати для підвищення конкурентоспроможності ресторану «Ассува» формату «Asian cuisine» та виділення його з-поміж конкурентів.

Для успішної діяльності закладу, ним виготовлятиметься така кулінарна продукція, яка:

- відповідатиме чітко визначеним потребам;
- відповідатиме чинним стандартам і нормативним умовам;
- продаватиметься за конкурентоспроможними цінами.

Характеристику обраним ознакам концепції функціонування майбутнього закладу представлено в Таблиці.1.4.

Таблиця 1.4

Концепція діяльності проектного підприємства харчування «Ассува»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Ресторан
Кулінарне спрямування закладу	Азіатська
Контингент споживачів	Розосереджений (працівники державних та не державних установ, туристи, мешканці району, гості міста, діти та ін.)
Формат підприємства	Повно-сервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва, використання інноваційних технологій
Кількість місць	80 місць
Режим роботи	10:00 – 23:00
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	Мінімалізм

Назву для ресторану обрано не випадково. Ассува – це царство на території древньої Азії.

Саме з урахуванням цього розроблено логотип проектного ресторану (додаток Е).

Атмосфера

Сучасний інтер'єр – це складна система, яка інтегрує у собі єдине ціле багаточисленні складові: світло, колір, форму, фактуру, архітектурне рішення.

Інтер'єр закладу буде виконаний у поєднанні світлих тонів зі вставками яскравих тонів.

Внутрішній дизайн кафе буде розроблений з використанням різноманітних елементів: зручних столиків, зручних стільців та м'яких диванчиків.

Атмосфера у закладі повинна створювати відчуття легкості, затишку, гість повинен відчувати себе комфортно.

Територія ресторану поділена на три зони - відразу після входу, гість потрапляє в лаундж-зону з баром і високими столами. Це місце, де можна перекусити суши і роли, випити коктейль або вино. Далі йде класична ресторанна посадка (ця зона трохи підведена в порівнянні з іншим приміщенням) - місце, відповідне для повноцінної вечері. Навпроти бару біля стіни - три відокремлених один від одного декоративними ґратами простору з низькими столиками, м'якими диванами і табуретами, ідеальне місце для компаній. Незважаючи на те, що ресторан «Ассува» цілком можна віднести до формату ресторанів рівня *fine dining* (ресторани з повним циклом сервісу, вишуканою їжею, дорогим інтер'єром і, як правило, дрес-кодом. Так, тут існує певний дрес-код (ми раді гостям в *smart casual*), проте це не місце, куди приходять тільки на смачну вечерю. В ресторані можна замовити святкування дня народження або іншої важливої події.

Більшість меблів і декоративних елементів (наприклад, мармурові статуї біля входу в ресторан) будуть привезені з Таїланду, Малайзії. За допомогою гонгу над баром оповіщатимуть про початок і кінець бранча (їх запустять трохи пізніше).

Реалізація страв буде проводитись за меню з вільним вибором страв та з обслуговуванням офіціантами. Заклад буде працювати без вихідних та святкових днів.

Запорукою успіху закладу буде політика дотримання найвищих стандартів якості продукції, сервісу, чистоти, а також відносно доступних цін. Відвідувачам буде пропонуватися не лише якісна продукція за помірними

цінами, а й швидке обслуговування висококваліфікованим персоналом з усмішкою, в добре оснащеному комфортному приміщенні.

Кухня закладу буде складатися із страв азійської кухні та поєднуватиме в собі корисне і здорове харчування. Це, на нашу думку, є одним з найперспективніших напрямів роботи. Тому, що дає змогу задовольнити найширший спектр попиту, оскільки зараз все більше людей цікавиться азійською кухнею як запорукою здорового харчування та довголіття.

Ресторан працюватиме з 10.00 до 23.00. Такий режим обрано для того, щоб охопити максимальну кількість відвідувачів і задовольнити їх потреби у здоровому харчуванні протягом дня. Заклад буде орієнтований на споживачів із середнім та вище рівнем доходів та різної вікової категорії.

1.2. Організаційний план

Процес створення ресторану «Ассува» на 80 місць відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України [16]. Майбутній заклад планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Товариство з обмеженою відповідальністю створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки за рахунок внесків засновника. Є юридичною особою. Засновники несуть відповідальність в межах своїх внесків у статутний капітал товариства.

Кількість учасників проектного товариства складатиме три особи. Установчим документом товариства є статут, перша редакція якого підписується всіма його учасниками, а справжність підписів засвідчується нотаріально. Органами товариства є загальні збори учасників та виконавчий орган.[16]

Таблиця 1.5

Характеристики форми власності ресторану «Асува»

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

При врахуванні всіх особливостей ресторану та його системи управління вирішено закріпитися за лінійною структурою.

Лінійна структура управління передбачає зосередження всіх виробничих та управлінських функцій у руках одного керівника.

Рисунок.1.3.[18]

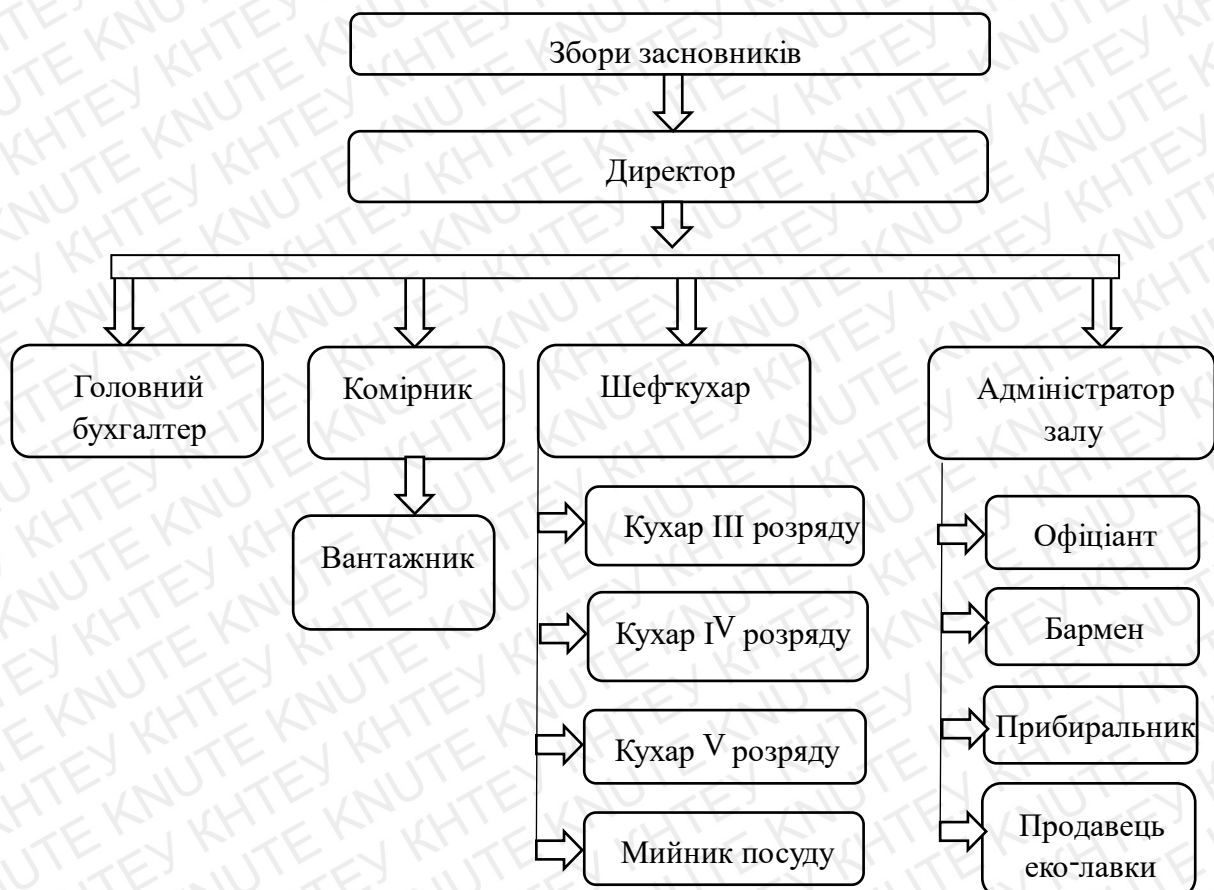


Рис.1.3. Організаційно-управлінська структура ресторану «Ассува»

Усі повноваження є прямими (лінійними) й виходять від вищої ланки управління. Кожен підлеглий безпосередньо підпорядковується лише одному керівнику, через якого надходять всі управлінські рішення. Вища ланка (керівник) не має права віддавати розпорядження персоналу, оминаючи їхнього безпосереднього керівника. Окремі спеціалісти допомагають лінійному керівникові отримувати та проводити аналіз інформації, приймати самостійно управлінські рішення, але самі вказівок та інструкцій керованому об'єкту не дають. Це забезпечує міцну організаційну структуру, в якій кожен управлінець підпорядковується лише одному своєму керівникові.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИМІЩЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.

Розробляємо концептуальне меню, яке складаємо з урахуванням усередненого асортиментного складу меню в яке включаємо фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш ефективно відображають концепцію закладу. При розробці меню крім типу і концепції закладу враховуємо контингент споживачів, попит, сезонність, структуру виробничого процесу закладу тощо. При складанні меню керуємося стандартами [8,9,10].

Розробляючи меню для ресторану «Ассува» ми враховуємо те, що цей заклад буде спеціалізуватися тільки на традиційних Азійських стравах та напоях (втілення, що самих найкращих традицій Азії). Меню цього ресторану має ціль відправити кожного відвідувача мандрями від Східної Азії і до самого соковитого Тайланду.

Ми пропонуємо страви, якими славляться Південно-Східна Азія і Японія: на суші-станції готують сашімі і нігірі, маки-роли, є вок. На японському грилі рабата ми готуємо Тендерлойн по-корейськи. Рибай з яловичини блек ангус, курку теріякі і королівські креветки. Меню різноманітне, кожна страву в ньому, на мій погляд, ідеальна. Боби едамаме з чилі та сіллю малдом, чорну тріску в м'ясо глазури, дим-сами 2-х видів і баклажани в спеціальному маринаді в креветочній пасті. Особливу увагу приділяємо м'ясу вагю(це м'ясо з надзвичайною мраморністю, що просто тане в ротовій порожнині. Більшість страв готується швидко: сашімі і нігірі - до 15 хвилин, гарячі страви - від 15 хвилин.

Ресторан «Ассува» напряму працюватиме з фермерськими підприємствами, які постачатимуть якісну та свіжу продукцію з самого серця Азії. Переважаюча кількість страв буде готуватися з імпортованих продуктів, адже тільки вони можуть відповідати саме тим справжнім стандартам.

Щодо барного меню то кожен гість зможе відкрити для себе щось нове, в меню будуть кращі новинки фірмових напоїв Азії, від sake і до рисового віскі.

Концептуальне меню ресторану «Ассува» представлено у Додатку Б.

Прогнозування динаміки попиту на послуги ресторану

Грунтуючись на рекомендованих значеннях коефіцієнтів оборотності місця для ресторану та враховуючи досвід основних конкурентів, розроблено графік прогнозованої добової динаміки попиту на послуги ресторану «Ассува» на 80 місць та визначено середню кількість споживачів закладу за день (Табл. 2.1) [19]

Таблиця 2.1

Прогнозована добова динаміка відвідування ресторану «Ассува» на 80 місць

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	60	1,0	0,1	9
11:00-12:00	60	1,0	0,2	20
12:00-13:00	60	1,0	0,4	38
13:00-14:00	90	0,7	0,5	32
14:00-15:00	90	0,7	0,2	13
15:00-16:00	90	0,7	0,2	13
16:00-17:00	60	1,0	0,5	45
17:00-18:00	90	0,7	0,7	44
18:00-19:00	90	0,7	0,9	57
19:00-20:00	120	0,5	0,6	16
20:00-21:00	120	0,5	0,4	18
21:00-22:00	90	0,7	0,5	22
22:00-23:00	90	0,7	0,1	7
Всього відвідувачів				334

Відвідуваність за день становить – 334 особи.

Оборотність місця за день у ресторані складає:

$$\eta = 334 / 80 = 4,1$$

Найвищі показники завантаженості торговельної зали ресторану спостерігається в проміжку часу між 11.00 до 14.00 та з 16.00 до 20.00 години.

Розрахунок прогнозованої кількості страв за групами та алкогольних напоїв на один день для проєктованого ресторану «Ассува» на 80 місць зводимо в Таблицю 2.2[20]

Таблиця 2.2

Прогнозована кількість страв за групами у ресторані «Ассува»

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви	0,2	62
Сашимі та нігірі	0,13	45
Холодні закуски	0,8	294
Гарячі закуски	0,5	158
Дім сами	0,06	22
Супи	0,15	53
Основні страви	0,5	171
Робата гриль	0,13	46
Гарніри	0,2	78
Соуси	0,12	43
Десерти	0,25	85
Гарячі напої:	0,5	153
- органічний чай	0,11	40
- кава	0,1	35
Холодні напої:	0,4	122
- фреші	0,04	16
- напої власного виробництва(коктейль)	0,1	34
-безалкогольні	0,18	61
Разом страв і напоїв		1518
Алкогольні напої, л		
- пиво	0,04	16
- міцні напої (саке, кашаса , коньяк , віскі)	0,12	41
- вино	0,01	6
Всього алкогольних напоїв, л		63

На основі отриманих даних та меню ресторану «Ассува» складаємо денну виробничу програму, дані зводимо у Додатку В.

На першій стадії розроблення визначаємо денну кількість кулінарної продукції.

Для даних розрахунків концептуальне меню приймається за основу.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв [3].

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначаємо за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k,$$

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

k – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, основні та солодкі страви). виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції та наведено в таблиці .

В нашому майбутньому закладі передбачається реалізація не тільки страв власного виробництва, а й закупівельних товарів, зокрема: соків, напоїв, морозива, алкогольних напоїв тощо.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

На сьогоднішній день, у ресторанному господарстві, успішно функціонують лише ті заклади, які спромоглися вдовольнити бажання споживачів найкращим чином, і при цьому безустанно удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його належного рівня відповідно до постійно зростаючих вимог споживачів.

Задачі дослідження. Для досягнення цієї цілі був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

1. Удосконалити систему контролю якості продукції закладу
2. Система обслуговування споживачів
3. Розробити проект виробничо-торговельної діяльності, охорони праці та техніки безпеки, санітарного режиму закладу;

Для задоволення потреб споживачів, поставка продуктів до ресторану буде надходити 4 рази на тиждень ,що забезпечить свіжість та якість продукції.

Таблиця 2.1

У Таблиці 2.1 визначаємо пріоритетних постачальників сировини і напівфабрикатів ресторану «Ассува»

Продукт	Постачальник
Офіційний постачальник локальних продуктів Азії	Dong Bao
Риба та морепродукти	Атлантик Юма
Сипучі товари	Tsuki
Води, соки	Метро
Сипучі товари	Aroy-D
Алкогольна продукція	Albo Disrtibutoin

Вся сировина повинна зберігатися належним чином, та за всіма нормами. Тому наступний крок це складські приміщення та холодильні камери.

У ресторані «Ассува» передбачено складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані. При проектуванні складської групи приміщень передбачено раціональні умови зберігання для сировини кожної групи з обов'язковим дотриманням умов товарного сусідства.

Охолоджувальні камери:

1. Молочно-жирових продуктів та гастрономії
(T=2-4°C, вологість 85-90%)
2. М'яса та риби
(T=0-2°C, вологість 85-90%)
3. Овочів, фруктів та зелені
(T=4-6°C, вологість 85-90%)

Неохолоджувальні комори:

1. Сухих продуктів
(T=16-18°C, вологість 40-60%)
2. Винно-горілчаних виробів
(T=16-18°C, вологість 40-60%)
3. Комора інвентарю та мийна тари
(T=18-20°C, вологість 85-90%)

На рис. 2.1 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану «Ассува».

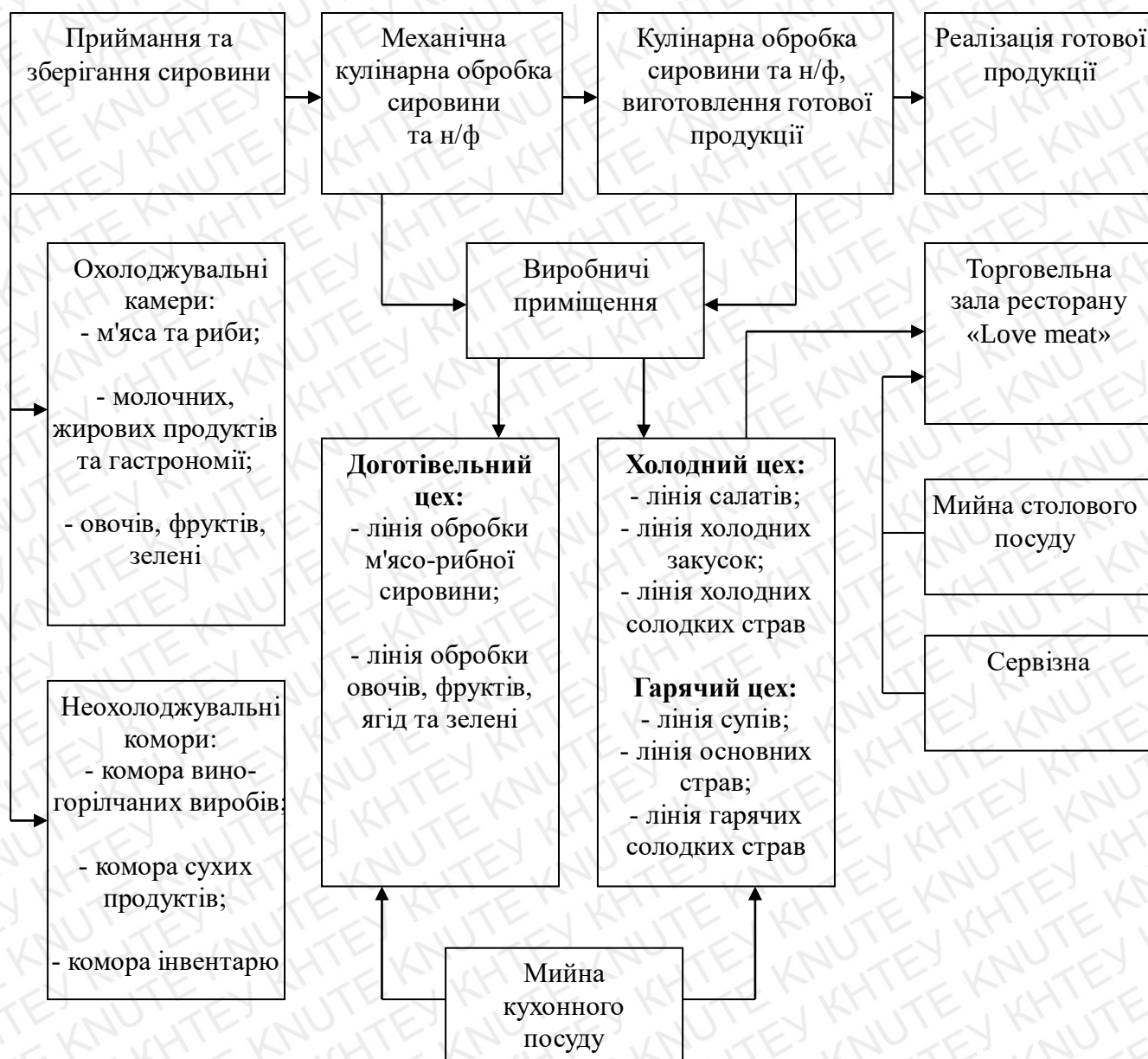


Рис. 2.1. Схема виробничо-торговельної структури ресторану «Ассува»

Обираючи обладнання для кухні, треба звернути особливу увагу на холодильну техніку, адже саме від холодильних (діапазон температур від - до + 12°C) і морозильних (від - до -24°C) камер, шаф і скринь залежить збереження дорогих продуктів, та застрахувати себе від непотрібних збитків.

Розрахунок чисельності виробничого персоналу ресторану «Ассува»

Чисельність виробничого персоналу ресторану «Ассува» визначаємо на основі денної виробничої програми та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції, дані наводимо у Додатку Г.

$$N=1412,6*100/(8*1,14*3600)=4,3$$

Загальну чисельність працівників з урахуванням режиму роботи закладу та можливої відсутності кухарів із поважних причин визначаємо за формулою:[21]

$$N2=4,3*1,58=7 \text{ осіб}$$

Таблиця 2.3

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «Ассува»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	2
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 60%	3

Проектування процесів кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Для ресторану «Ассува» важливий продуманий комплексний підхід до нових технологій, правильна організація виробничого процесу, ретельний підбір устаткування. Воно призначене для забезпечення безперебійної роботи

закладу, а також цехів для виготовлення напівфабрикатів та готової продукції. Під час підбору устаткування у ресторан «Ассува» користувались такими вимогами енергоефективності:[23]:

- функціональність та сучасні моделі обладнання з покращеною продуктивністю роботи;
- надійність під час експлуатації;
- економічність, за рахунок застосування сучасних технологій у виробництві;
- простота у використанні та обслуговуванні;
- забезпечення ідеальних санітарно-гігієнічних умов на виробництві;
- безпека: запобігання потраплянню шкідливих речовин в продукти під час їх обробки, безпечні умови праці для кухарів та іншого персоналу.

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно «Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2).

Таблиця 2.4

Визначення площі доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Овоче та фруктово-ягідне відділення					
Полиці навісні	Kostagrapp ПКС-600	2	600	300	-
Овочерізка	Apach AVG200 CE	1	280	510	-
Ваги електронні порц.	CAS SW-D	1	241	192	-
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	2	1300	600	1,56
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	1	1400	600	0,84
Мийна ванна 2-х секційна	АТВ-Техно Техно 2	1	1000	600	0,6
М'ясо-рибне відділення					
Універсальна кухонна машина	Торгмаш УКМ - П	1	920	590	0,54
Полиці навісні	Kostagrapp ПКС-600	2	600	300	-
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,6
Ваги електронні порц.	CAS SW-D	1	241	192	-
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	2	1400	600	1,68
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	2	1300	600	1,56
Бачок для відходів	Inoksan ACP_100	1		400	0,32

Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Мийна ванна 2-х секційна	АТВ-Техно Техно 2	1	1000	600	0,6
Загальна площа устаткування, м²					8,43

Розрахункова площа доготівельного цеху складає 24,0 м².

У таблиці 2.5 підбірано устаткування гарячого цеху [22].

Таблиця 2.5

Підбір устаткування гарячого цеху

Устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична	Bertos E7PQ4M	2	800	700	1,12
Полиці навісні	Kostagrupp ПКС-600	2	600	300	-
Мікрохвильова піч	LG MF-6543 AFK	1	300	510	-
Бендер	PHILIPS HR 1372/90	1	135	320	-
Пароконвектомат	FEV64 P Gierre»	1	900	850	0,77
Гриль електричний	Zanussi 100389	1	400	700	0,28
Кип'ятильник	Airhot WB-20	1	3ф10	310	-
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	3	1300	600	2,34
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,6
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	1	1400	600	0,84
Мийна ванна	АТВ-Техно Техно 2	2	700	700	0,98
Ваги електронні порц.	CAS SW-D	1	241	192	-
Стелаж на 4 полиці	Антарес СВ Техно 1	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Inoksan ACP_100	1		400	0,32
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Загальна площа устаткування, м²					8,1

Розрахункова площа гарячого цеху склала 27 м².

У таблиці 2.6 підбірано устаткування холодного цеху [22].

Таблиця 2.6

Підбір устаткування холодного цеху

Назва устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	1	1400	600	0,84
Стіл з охолоджувальною шафою	Cooleq GN2100TN	1	1360	700	0,95
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	3	1300	600	2,34
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,6
Морозильна шафа	Polair CB-105-S	1	697	620	0,43
Ваги порційні електронні	CAS SW-D	2	241	192	-
Соковитискач	Robot Coupe J 100 Ultra	1	235	438	-

Блендер	PHILIPS HR 1372/90	1	135	320	-
Полиці навісні	Kostagrupp ПКС-600	2	600	300	-
Слайсер	EWT INOX VS275	1	520	270	-
Універсальна кухонна машина	Торгмаш УКМ - П	1	920	590	0,54
Бачок для відходів	Inoksap ACP_100	1		400	0,32
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Загальна площа устаткування, м²					6,15

Розрахункова площа холодного цеху склала 18 м².

Підбір устаткування для мийної кухонного посуду, мийної столового посуду та сервізної

Наступний крок це підбір устаткування та визначення площі для мийної кухонного посуду, мийної столового посуду та сервізної.

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної ресторану «Ассува» наведено у Таблиці 2.7

Мийна столового посуду та сервізної має дотримуватися всіх стандартів. Мийна столового посуду повинна мати зручне сполучення із залом, роздягальною, гарячим і холодним цехами. Це полегшує збирання використаного посуду та доставляння чистого посуду до процесів приготування страв.

У мийній безпосередньо можна виділити три ділянки:

1. Приймання використаного посуду, очищення його залишків;
2. Миття посуду, приборів, підносів;
3. Зберігання й видача чистого посуду;

Таблиця 2.7

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675	675	0,5
Стіл виробничий	КИЙ-ВМ-3	1	1200	600	0,72
Стіл для збору відходів	Камік СБО	1	400	280	-
Ванна мийна двосекційна	Камік ВМ 2	2	1400	700	2,0
Утилізатор відходів	Hendi Y-1432	1	640	450	0,29
Полички настінні	Фудмебель ПК2	2	700	250	-

Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Шафа для зберігання посуду	Фудмебель ШФ-2	2	1200	600	1,4
Площа, яку займає устаткування, м²					5,01

Площа мийної столового посуду та сервізної складала: $S = 5,01 / 0,35 = 14 \text{ м}^2$.

Підбір устаткування для мийної кухонного посуду наведено у Таблиці 2.8. Мийна кухонного посуду призначена для миття посуду(кастрюль, сковорідок, сотейників), роздавального інвентарю. Приміщення має бути тісно зв'язане з виробничими цехами. Тут встановлюють стелажі для чистого інвентарю, мийні ванни з трьома відділеннями(для замочування посуду, його дезінфекції та ополіскування). Після обробки інвентар зберігають у спеціальному місці на стелажах на висоті не менше 0,5 – 0,7 м від підлоги.

Таблиця 2.8

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «Ассува»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття кухонного посуду	Проджект Т-50	1	600	600	0,36
Ванна мийна	Камік ВМ-1	2	600	600	0,72
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Україна АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Площа, яку займає устаткування, м²					1,98

Площа мийної кухонного посуду складала: $S = 1,98 / 0,35 = 6 \text{ м}^2$.

Приміщення для відвідувачів ресторану на 80 місць «Ассува»

До приміщень для відвідувачів у закладах ресторанного господарства належать: вестибюльна група, зали ,підсобки.

До вестибюльної групи ми можемо віднести гардероб, туалетні кімнати(чоловічі та жіночі), кімнати для паління та безпосередньо вестибюль.

Вестибюль – приміщення ,де розміщується гардеробна для верхнього одягу відвідувачів, туалетні кімнати. Площа визначається за нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на 1 місце у закладі.

Аванзал – приміщення для збору та відпочинку гостей урочистостей, обладнане кріслами та столиками. При визначенні площі користуємося нормативом – $0,09-0,2 \text{ м}^2$ на 1 місце.

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та збереження його на термін перебування їх у закладі. Кількість вішалок повинна бути на 10% більше посадочних місць ресторану, розташовуються на висоті 1,5 м від підлоги. Розташовується у вестибюлі біля входу. $S_{\text{гард}} = 8 \text{ м}^2$

Туалетні кімнати – приміщення , де відвідувач може помити руки, поправити зачіску тощо. Розташовуються поряд з гардеробом. Санітарний стан повинен бути бездоганим.

Зала закладу ресторанного господарства є приміщеннями для обслуговування споживачів. Площа залу визначається за нормативом $1,6-2,0 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі.

Таблиця 2.10

Площі приміщень для відвідувачів ресторану «Асува» на 80 місць

Найменування приміщення	Площа, м^2
Вестибюль	24
Санвузли (окремо чоловічий та жіночий)	14
Гардероб	8
Аванзала	16
Торговельна зала	
Торговельна зала на 60 місць, естрада	144

Торговельна зала на 20 місць	45
Всього	251

Отже, загальна площа приміщень для відвідувачів ресторану «Ассува» на 80 місць становить 251 м².

У ресторані «Ассува» передбачені меблі для відвідувачів, вони будуть зручними і комфортабельними, повністю підходити до стилю зали ресторану та передавати всю атмосферу[23].

Таблиця 2.11

Характеристика меблів для ресторану «Ассува»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	10
Стіл чотирьохмісний	1400 x 800		15
Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Стільці	600□600	Для сидіння гостей	80
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, інвентарю	2
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	2
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	3

Вестибюль		
Журнальний столик	800*800	4
Крісло для відпочинку	1200*1300	6

В ресторані також присутня барна стійка, де люди можуть спостерігати за роботою персоналу, а також посидіти безпосередньо за барною стійкою. Таблиця 2.12

Таблиця 2.12

Підбір устаткування для барної зони ресторану [24]

Назва устаткування	Марка	Кіль-сть, шт	Розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кавоварка	Gaggia Titanium	1	280	385	-
Кавомолка	Ceado E6P	1	220	360	-
Льодогенератор	Bartscher	1	380	435	-
Сокоохолоджувач	Inoxtech ZCF302	1	5800	430	-
Соковитискач	Ceado SL98	1	230	200	-
Барний комбайн	GS/N	1	230	500	-
Холодильна шафа	SEWX-1200	1	1350	810	1,09
Винна шафа	Bartscher Cool 700.082G	1	430	480	0,21
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
R-Keeper		1	320	310	-
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Площа устаткування, м²					2,14
Площа барної зони, м²					6

**Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Ассува» наведено у
Таблиці 2.13**

Таблиця 2.13

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Ассува»

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор	2
Офіціант (IV розряд)	10
Бармен (IV розряд)	3
Прибиральник залу	2
Мийник столового посуду та сервізів	2
Разом	18

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Щодо вимоги Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у проєктованому ресторані «Ассува» буде впроваджено систему HACCP та ISO[25].

Одним із самих надійних засобів захисту споживачів харчових продуктів є система НАССР - Hazard Analysis Critical Control Points – ця система є визначальною для безпечності харчових продуктів, вона ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори.

Система НАССР базується на таких принципах:

- 1.Визначення всіх потенційних небезпек (температура сировини під час доставки);
- 2.Встановлення критичних точок контролю (температура зберігання сировини);
- 3.Встановлення критичних меж для контролю в критичних точках (визначити межі зберігання сировини);
- 4.Встановлення процедури моніторингу;
- 5.Розробка коригувальних дій;
- 6.Встановлення документації для всіх процедур і реєстрації даних відповідно до зазначених принципів та їх застосування
- 7.Оцінка ефективності;

Ключова причина впровадження цієї системи в ресторані це ефективне управління якістю та безпечністю харчових продуктів, це як інструмент гарантії та репутації закладу(якщо в закладі впроваджена ця система, то стає більшою довіра споживачів)..

Етап планування та підготовки:

В ресторані «Ассува» буде створено робочу групу, яка буде забезпечувати впровадження принципів НАССР:

- ✓ Директор
- ✓ Головний технолог
- ✓ Консультант(який володіє практичним досвідом принципів НАССР)

Група повинна підготувати та розробити вхідну інформацію та документацію на основі якої буде розроблятися та впроваджуватися система управління безпечністю. Далі група НАССР аналізує та оцінює усі заходи

пов'язані з потенційними небезпеками та визначає шляхи їх рішення. Метою аналізу ризику є складання списку небезпек, що можуть завдати ризику.

Наступний етап впровадження супроводжується складанням блок-схеми послідовності операцій технологічного процесу ресторану «Ассува». Рисунок 2.2

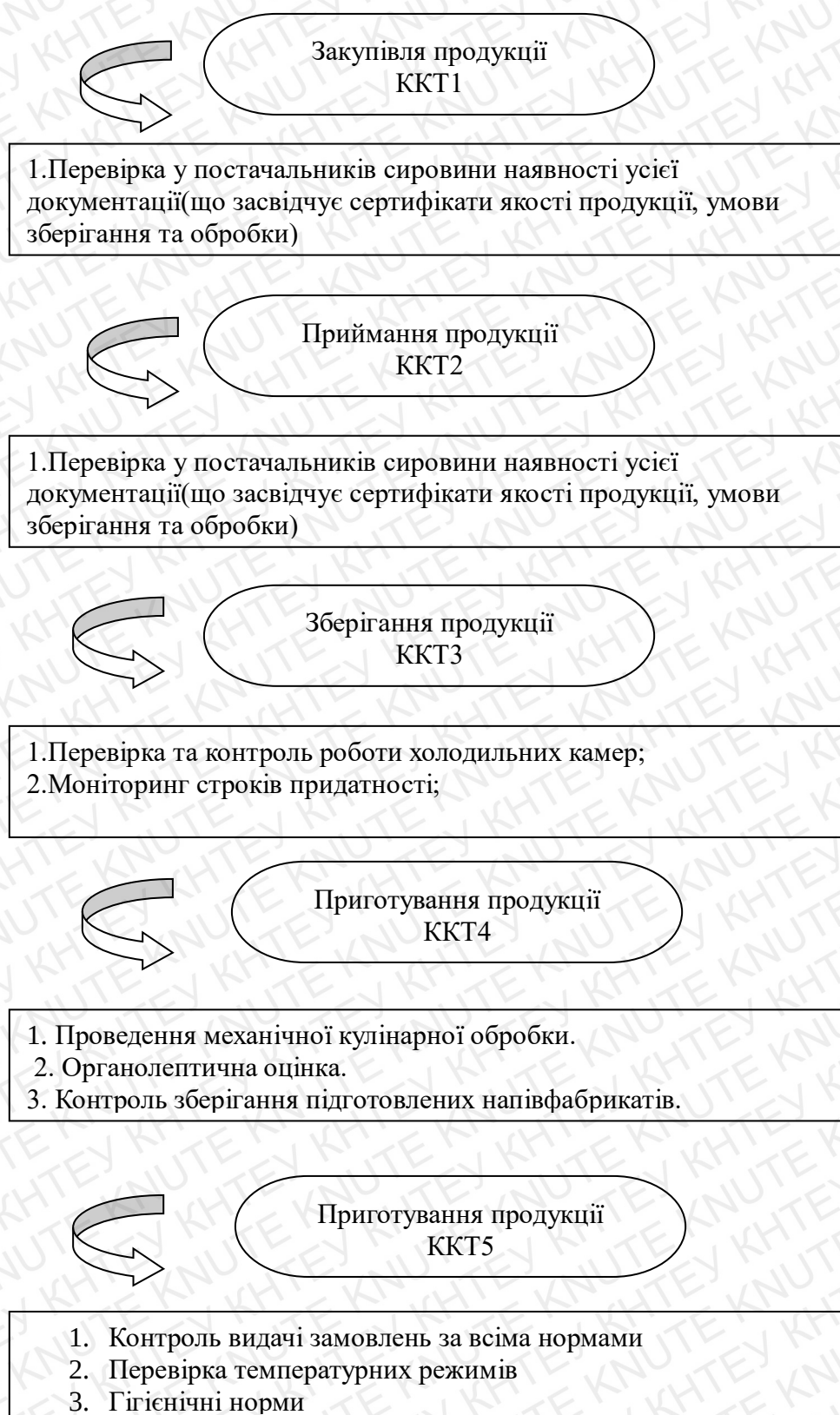


Рисунок 2.2 Блок-схема послідовності операцій технологічного процесу ресторану «Ассува».

Для кожної критичної точки слід встановити систему моніторингу для своєчасного виявлення небезпечних факторів Таблиця 2.14

Таблиця 2.14

Основні небезпечні чинники ресторану «Ассува»

Вид небезпеки	Виникнення	Шляхи вирішення
Біологічна небезпека	Люди, обладнання, шкідники, неправильне зберігання продуктів, повітря, вода, земля, рослини, зростання і розмноження мікроорганізмів	Вибіркове взяття на мікробіологічні показники / візуальні перевірки
Хімічна небезпека	Люди; рослини; обладнання; упаковка; шкідники.	Візуальні перевірки умов транспортування, відомість перевірки персоналу/ транспортних засобів
Фізична небезпека	Наявність сторонніх матеріалів	Візуальна перевірка

Для ресторану «Ассува» визначено необхідну документацію програми ХАССП, яка включає:

- політику в області безпеки продукції, що випускається;
- наказ про створення та склад робочої групи ХАССП;
- інформацію про продукцію;
- інформацію про виробництві;
- звіти групи ХАССП з обґрунтуванням вибору потенційно небезпечних факторів, результатами аналізів ризику і вибором ККТ і визначенням критичних меж;
- робочі листи ХАССП;
- процедури моніторингу;

- процедури проведення коригувальних дій;
- програму внутрішньої перевірки системи ХАССП;
- перелік реєстраційної-облікової документації

Земельна ділянка відповідає будівельним нормам, ділянка віддалена від джерел можливого забруднення.

Контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних норм буде здійснювати головний-технолог ресторанного господарства.

В цехах створені кліматичні умови за рахунок витяжної системи в кожному виробничому приміщенні встановлені рукомийники та бачок для сміття. Обладнання в приміщенні встановлено таким чином, щоб створити найкращі умови для роботи кухарів і забезпечити принцип потоковості при переміщенні харчових продуктів і напівфабрикатів відповідно до послідовності технологічного процесу [11].

Прибирання території проводитиметься кожного дня. Для збирання сміття на території обладнуємо майданчик з твердим покриттям та встановлюємо сміттєзбірники, які щодня хлоруватимуться. Сміття будуть вивозити кожного дня.

У приміщеннях щодня проводитиметься вологе прибирання: миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, підвіконь, дезінфікування раковин і унітазів, протирання клячками, змоченим у розчині кальцинованої соди. Один раз на місяць підприємство закриватиметься на санітарний день із генеральним прибиранням, дезінсекцією і дератизацією приміщень.

Обідні столи накриватимуться скатертинами, їх прибирання проводитиметься після кожного відвідувача.

Виробничі дошки та інший інвентар будемо мити гарячою водою з додаванням мийних засобів, ошпарювати окропом і зберігати поставленими на ребро на стелажах.

Наприкінці робочого дня проводитиметься дезінфекція всього столового посуду і приборів 0,2% - ним розчином хлорного вапна. Кухонний посуд митимемо у двосекційних ваннах і зберігаємо у закритих шафах або на решітці

Обладнання будемо обробляти окропом протягом 2-3хв. і просушувати. Столи митимемо теплим 1% - ним розчином кальцинованої соди, потім гарячою водою та обдаватимемо окропом.

На підприємстві створимо оптимальний мікроклімат для працівників, щоб не було переохолодження чи перегрівання організму, яке негативно впливає на стан та працездатність людини. Буде проводитись нагляд за тим, щоб не було активного руху повітря, який сприяє застуді. Виробничі приміщення будуть обладнані системами вентиляції, особливо в мийних відділеннях, над плитами, у місцях можливого утворення пилу. По закінченні робочого дня за відсутності людей буде проводитись природна вентиляція виробничих приміщень за допомогою протягів.

В торговому залі встановимо кондиціонери для підтримання оптимального мікроклімату в приміщенні.

Таким чином, роботу проектованого підприємства буде організовано у відповідності до всіх норм і вимог санітарно-епідеміологічної служби задля безпечного харчування споживачів та роботи персоналу.

РОЗДІЛ 3

РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Основними операційними доходами ресторану «Ассува» на 80 місць будуть доходи від реалізації продукції та товарів.

Порядок розрахунку собівартості реалізованої продукції представлений у таблиці 3.1. При розрахунках припускаємо, що ресторан формату «Asian cuisine» у місті Києві знаходиться на стадії утворення та не має залишків товарної продукції на початок планового періоду.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану «Ассува» наводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану «Ассува»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
<i>Продукція власного виробництва</i>					
Фірмові страви	62	106,88	6626,5	1860	198796,8
Сашимі та нігірі	45	77,00	3465	1350	103950
Холодні закуски	294	79,43	23352,4	8820	700572,6
Гарячі закуски	158	82,25	12995,5	4740	389865
Дім сами	22	67,85	1492,7	660	4478100
Супи	53	25,15	1332,9	1590	39988,5
Основні страви	171	93,69	16020,9	5130	480629,7
Робата гриль	46	103	4738	1380	142140
Гарніри	78	26,32	2052,9	2340	61588,8
Соуси	43	17,94	771,4	1290	23142,6
Десерти	85	29,17	2479,4	2550	74383,5
Чай	40	15,55	622	1200	18660
Кава	35	22,61	791,3	1050	23740,5

Соки-фреш	16	17,46	279,3	480	8380,8
Напої власного виробництва	34	15,34	521,5	1020	15646,8
Всього по продукції власного виробництва	1182		77541,7	35460	6759585,6
<i>Закупні товари</i>					
Безалкогольні напої	61	13,42	818,6	1830	12074
Пиво	16	20,58	329,2	480	34577
Міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	41	48,48	1987,6	1230	94536
Вино, шампанське	6	54,76	328,5	180	151125
Всього по закупним товарам	124		3463,9	3720	292312
Разом	1306		81005,6	39180	7051897,6

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів розраховуємо в Таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів ресторану «Ассува»

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць	Обсяг товарообороту річний
	тис. грн.	
Продукція власного виробництва	6759,5	81114,0
Купівельні товари	292,3	3507,6
Плановий роздрібний товарообіг	7051,8	84621,6

Планові обсяги реалізації продукції власного виробництва і купівельних товарів на 2021 рік становитимуть 84621,6 тис. грн.

Основні засоби

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів ресторану «Ассува» проводимо в Таблиці. 3.3

Таблиця 3.3

Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	9085,3	20	454,2
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1417,1	5	283,4
3. Інші	404,3	4	101,0
Амортизація основних засобів	10906,7		838,6

Таким чином, сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів по ресторану «Ассува» становитиме 838,6 тис. грн.

Персонал та оплата праці

Таблиця 3.4

Посадова структура зі штатного розпису по ресторану «Ассува»

Категорія	Посада	Кількість, посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	Директор	1
	Бухгалтер	1
	Касир	2
	Адміністратор залу	2
	Шеф-кухар	1
	Комірник	1
	Всього	7
Виробничий персонал	Су-шеф	2
	Кухарі	10
	Офіціант	10
	Бармен	2
	Всього	24
	Мийник столового посуду	2

Допоміжний персонал	Мийник кухонного посуду	2
	Прибиральник	2
	Вантажник	1
	Всього	7
	Разом по закладу	38

Розробку плану з праці у ресторані «Ассува» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються Таблиця 3.5

Таблиця 3.5

**Планування фонду заробітної плати по ресторану «Ассува»
на 2021 рік**

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал							
Директор	1	32000				32000	32000
Бухгалтер	1	18180	415	374		18969	18969
Касир	1	7611	286	243		8140	8140
Адміністратор залу	2	10000			500	10500	21000
Шеф-кухар	1	30000				30000	30000
Комірник	1	5000			200	5200	5200
Всього	7	102791	701	617	700	104809	115309
Виробничий персонал							
Су-шеф	2	15000			300	15300	30600
Кухарі	10	12000				12000	120000
Офіціант	10	2000				2000	20000
Бармен	2	7000			200	7200	14400
Всього	24	36000			500	36500	185000
Допоміжний персонал							
Мийник столового посуду	2	5000				5000	10000
Мийник кухонного посуду	2	5000				5000	10000
Прибиральник	2	5000				5000	10000
Вантажник	1	5000				5000	5000
Всього	7	20000				20000	35000

Разом по закладу	38	158791	701	617	1200	161309	335309
------------------	----	--------	-----	-----	------	--------	--------

Загальна чисельність персоналу ресторану «Ассува» склала 38 осіб. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування.

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду по ресторану «Ассува»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративний персонал	115309	15	17296
Виробничий	185000	20	37000
Допоміжний персонал	35000	10	3500
Разом	335309		57796

Розрахунок фонду оплати праці проектного ресторану «Ассува» наведено у Таблиці. 3.7

Таблиця 3.7

Фонд оплати праці ресторану «Ассува» на 2021 рік

Показники	Умовні позначки	Фонд заробітної плати
Місячний фонд основної заробітної плати	тис. грн.	335,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	57,7
Разом місячний фонд оплати праці	тис. грн.	393
Річний фонд основної заробітної плати	тис. грн.	4023,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	692,4
Разом річний фонд оплати праці	тис. грн.	4716

План з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Ассува» проводимо у Таблиці. 3.8

Таблиця 3.8

План з праці ресторану «Ассува» на 2021 рік

Показники	Умовні позначення	У розрахунку на 2021 рік
Планова чисельність працівників, у т. ч.:	Осіб	38
- адміністративно-управлінський персонал	Осіб	7
- виробничий персонал	Осіб	24
- допоміжний персонал	Осіб	7
Фонд основної заробітної плати, у т. ч.:	тис. грн	4023,6
- адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	1383,7
- виробничий персонал	тис. грн	2220,0
- допоміжний персонал	тис. грн	420,0
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн	692,4
Загальний фонд оплати праці	тис. грн	4716
Структура фонду оплати праці:		
– основна заробітна плата	%	85
– додаткова заробітна плата	%	15

Поточні витрати

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

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Ассува» на 2021 рік проводимо у Таблиці. 3.9.

Таблиця 3.9

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Ассува»

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	81114,0	150	54076,0	27038,0
Закупні товари	3507,6	150	2338,4	1169,2
Разом	84621,6			28207,2

Таблиця 3.10

Орієнтовний рівень торговельної націнки по типах та класах кафе в Україні (у % з урахуванням ПДВ)

Основні типи закладів ресторанного господарства	Рівень торговельної націнки	Рівень торговельної націнки		
		Класи закладів РГ		
		люкс	вищий	Перший
1.Ресторан (ресторан-бар, нічний клуб)		120-200	100-250	90-150
2. Бар (нічний клуб, пивна зала)		150-300	150-250	100-150
3. Кафе (кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон)	70-150			
4. Кафетерій	70-100			
5. Закусочна	40-100			
6. Їдальня	50-90			
7. Кіоск	40-100			
8. Буфет	60-120			

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховані у Таблиці. 3.7 та становлять тис. 4716 грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок розрахований у Таблиці. 3.11 [26].

Таблиця 3.11

Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат

Відрахування	Ставка, %	Сума, тис. грн.
Пенсійний фонд	22	1175,3
Військовий збір	1,5	80,1

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів, розраховані у Таблиці 3.3 та складають 8386,0 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів складаються з розрахунку експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію. Таблиця 3.12

Таблиця 3.12

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Ассува»

Витрат	Умовні позначки	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії	кВт	21345	2,85	60,8
Витрати на опалення	Гкал	93	1692,91	157,4
Витрати холодної води	м ³	1120	22,99	25,7
Витрати гарячої води	м ³	95	97,89	92,9
Разом				336,8

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у табл. 3.13

Таблиця 3.13

Сума зносу спеціального одягу ресторану «Ассува» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	7	2	1020	14,2
Виробничий персонал	24	2	980	47,0
Допоміжний персонал	7	2	880	12,3
Разом				73,5

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Ассува» на 2021 рік розрахована у Таблиці. 3.11.

Таблиця 3.14

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	1	80	60,0	4,88
Столові набори	80	1	80	135,0	10,8
Скляний посуд	80	2	160	73,2	11,7
Разом					27,38

Загальні витрати становлять 100,88 тис. грн.

Стаття 7. *Витрати на оренду приміщень* не плануємо.

Стаття 8. *Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі* склали 615,7 тис. грн.

Стаття 9. *Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції* визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 15,6 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 – 3,1 тис. грн.

Стаття 12. *Інші поточні витрати на:*

- на рекламу та маркетингові дослідження – 35 тис. грн.;
- на страхування майна – 115,0 тис. грн.;
- на тару (6% від собівартості реалізованої продукції) – 626,9 тис. грн.;
- на інкасацію виручки (1% від доходу від реалізації) – 104,4 тис. грн.;

Загальні витрати за статтею склали 881,3 тис. грн.

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

Отримані дані по статтям підприємства зводимо у Додатку Д.

Прибутки

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

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Ассува» проводимо у Таблиці 3.15

Таблиця 3.15

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

Показники	Умовні позначки	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації з ПДВ	тис. грн.	84621,6
2. ПДВ	тис. грн.	16924,3
3. Плановий дохід від реалізації без ПДВ	тис. грн.	67697,2
2. Рівень націнки ЗРГ	%	150
3.Змінні витрати, у тому числі		28222,8
3.1.Собівартість продукції ЗРГ	тис. грн.	28207,2
3.2.Інші змінні витрати	тис. грн.	15,6
4.Маржинальний прибуток	тис. грн.	28191,6
5. Постійні витрати	тис. грн.	8385,0
6. Чистий прибуток	тис. грн.	19806,6
7. Рівень змінних витрат	%	50,1%
8. Точка беззбитковості	тис. грн.	
9. Маржинальний запас стійкості	%	
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту)	%	12,2%

Планування основних результатів діяльності ресторану «Ассува» на 2021 рік проводимо у Таблиці. 3.16.

Таблиця 3.16

Планування основних результатів діяльності ресторану «Ассува»

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	67697,2
Собівартість реалізованої продукції	28207,2
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	8400,6
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	19806,6
Фінансові витрати	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	19806,6
Податок на прибуток	3565,1
Чистий прибуток – можливий	16241,5
Рентабельність операційної діяльності, %	12,5
Чистий прибуток – цільовий	12676,4
Чистий прибуток – плановий	16241,5

Можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки. Отже, можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків. Розрахунок показників рентабельності ресторану «Ассува» наведений в Таблиці. 3.17

Таблиця 3.17

**Розрахунок основних показників діяльності ресторану
«Ассува»**

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Показники
<i>Рентабельність доходів і витрат</i>		
Рентабельність реалізованої продукції ($P_{рп}$, %)	$16241,5/67697,2*100$	23,9
Рентабельність поточних витрат ($P_{пв}$, %)	$16241,5/119700,2*100$	13,5
Рентабельність операційних витрат ($P_{ов}$, %)	$16241,5/57765,4*100$	28,1

Таким чином, в таблиці 3.17 видно, що розрахунки рентабельності ресторану «Ассува» мають додатні значення.

Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші роки. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань [31].

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту – 8386,0 тис, грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 7%, Рівень рентабельності складає 14%.

Планові показники діяльності ресторану «Ассува» на перші п'ять років розраховано у Таблиці. 3.18.

Таблиця 3.18

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

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту, %	Тис. грн	Рівень рентабельності, %		

1-й рік	84621,6	7	16241,5	14	8386,0	24627,5
2-й рік	90545,1	7	16955,2	14	8160,0	25115,2
3-й рік	96883,2	7	17246,0	14	7934,4	25180,4
4-й рік	103665,0	7	17765,7	14	7456,4	25222,1
5-й рік	110921,5	7	18234,6	14	6876,7	25111,3
Разом	486636,4		86443,0		22267,5	125256,5

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками:

- чистий приведений дохід;
- індекс доходності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту ресторану «Ассува» на 80 місць представлено в Таблиці. 3.19

Таблиця 3.19

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис. грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
1	57765,4	24627,5	24627,5	22765,8	
2		25115,2	49742,7	47965,7	
3		25180,4	74923,1	73144,5	
4		25222,1	100145,2	98453,7	

5		25111,3	125256,5	122364,8	
Разом	57765,4	125256,5		122364,8	64599,4

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 64599,4 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє звести обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок при одночасних інвестиційних затратах по проекту становить [28]:

$$ID \frac{122364,8}{57765,4} = 2,1$$

Індекс доходності дорівнює 2,1 що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 72%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє важливу роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [28]:

$$ЧП = 86443,0 / 5 = 17288,6 \text{ тис. грн.}$$

$$IP \frac{57765,4}{17288,6} * 100 = 37\%$$

Рентабельність інвестиційного проекту ресторану «Ассува» дорівнює 37%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо [32]:

$$ПО \frac{57765,4}{122364,8 / 5} = 2,3 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту ресторану «Ассува» на 80 місць становить 2,3 роки. У розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

3.2. Програма розвитку

ВИСНОВКИ

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи ресторану формату «Asian Cuisine» у місті Києві, розроблено ряд заходів.

Відзначимо, що будівництво ресторану «Ассува» формату «Asian cuisine» передбачено в м. Київ по вул. Костольна, 3, що є привабливим місцем будівництва з точки зору наближеності проектованого ресторану до ряду численних магазинів, кафе, ресторанів, пам'яток природи і культури.

Контингент споживачів проектованого ресторану, який представлений відвідувачами з рівнем доходів вище середнього та рівня люкс, які віддають перевагу стравам та нопоям азійської кухні. Кухня закладу буде складатися із страв азійської кухні та поєднуватиме в собі корисне і здорове харчування. Це, на нашу думку, є одним з найперспективніших напрямів роботи. Тому, що дає змогу задовольнити найширший спектр попиту, оскільки зараз все більше людей цікавиться азійською кухнею як запорукою здорового харчування та довголіття.

Назву для ресторану обрано не випадково. Ассува – це царство на території древньої Азії.

Саме з урахуванням цього розроблено логотип проектованого ресторану (Додаток А).

Обґрунтовано місткість ресторану «Ассува», що складає 80 місць. Ресторан працюватиме з 10.00 до 23.00. Такий режим обрано для того, щоб охопити максимальну кількість відвідувачів і задовольнити їх потреби у здоровому харчуванні протягом дня.

Майбутній заклад планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ).

При врахуванні всіх особливостей ресторану та його системи управління вирішено закріпитися за лінійною структурою.

Спрогнозовано добову динаміку попиту на продукцію у ресторані, яка склала 334 особи.

Передбачено кількість страв за групами та алкогольних напоїв, на основі чого складено виробничу програму ресторану.

На підставі нормативної документації та усіх норм закладів ресторанного господарства, підібрано устаткування виробничих цехів ресторану.

Підібрано устаткування та забезпечення виробничого і сервісного процесів у ресторані «Ассува».

Відповідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у ресторані «Ассува» буде впроваджено системи HACCP та ISO.

Обґрунтовано операційні доходи закладу, які складаються продукції власного виробництва та закупних товарів на 2021 рік становлять 84621,6 тис. грн.

Розробити штатний розклад та визначено необхідну кількість персоналу – 38 осіб. Фонд оплати праці з урахуванням додаткової заробітної плати на 2021 рік складає 4716 тис. грн.

Сплановано поточні витрати ресторану «Ассува», їх вартість на плановий рік 119700,2 тис.грн. Сформовано операційний прибуток у першому році функціонування закладу, який складає 16241,5 тис. грн., а рівень рентабельності при цьому 23,9%.

Сплановано основні економічні показники діяльності на перші п'ять років, оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту ресторану, який склав 2,3 роки.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Громадські будинки і споруди. Основні положення: ДБН В.2.2-9-99. – [Введ. в дію 01.03.2004]. – К.: Держмістобуд України, 1999. – 46 с.
2. 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.
3. Мостова, Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. - 388с.
4. Наказ Мінекономіки та ПЕІ України від 03.01.2003 р. №2 «Рекомендовані норми технологічного оснащення закладів громадського харчування» \\\ Режим доступу: https://zakononline.com.ua/documents/show/126517_126517
5. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. высш. учеб. заведений: в 3ч. Ч. 1. Механическое оборудование / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
6. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. высш. учеб. заведений: в 3ч. Ч. 2. Тепловое оборудование / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 496 с.
7. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. высш. учеб. заведений: в 3ч. Ч. 3. Торговое оборудование / Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, А.Н. Стрельцов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.
8. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) \\\ Режим доступу: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-461>
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація \\\ Режим доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004

10. ГОСТ 30523-97 Послуги громадського харчування. Загальні вимоги
\\ Режим доступу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=76772
11. Санітарні правила для підприємств громадського харчування: СанПіН 42-123-5777-91. - [Чинний від 2006.01.23]. – М.: Минздрав СССР, 1991. – 37 с.
12. Закон України “Про якість та безпечність харчових продуктів та продовольчої сировини” від 23.12.97 року №77/197-ВР \\ Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>
13. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.
14. «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форм навчання [Електронний ресурс] / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017.
15. <https://www.google.com.ua/maps/place/%D1%83%D0%BB.+%D0%9A>
16. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
17. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
18. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
19. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб. - 2016.
20. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

21. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. —: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 312с.
22. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>
23. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с
24. Професійне торговельне обладнання [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://torgoborud.com.ua/>
25. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР
26. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
27. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. —: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 315с.
28. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
29. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003. - 304 с.
30. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К. КНЕУ, 2003 - 246 с.

ДОДАТКИ

СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Турій Віталій Ярославович., 5 курс 5 група ФРГТБ КНТЕУ,
спеціальність «Харчові технології»

У статті обґрунтовано систему оцінки якості продукції ресторанного призначення. Проаналізовано основні види та методи оцінки якості продукції і послуг, обґрунтовано необхідність удосконалення системи контролю якості і безпечності ресторанної продукції. Визначено фактори впливу на ефективність функціонування системи внутрішнього контролю на підприємствах ресторанного господарства.

Ключові слова: *якість, безпека, контроль якості, продукція, ресторан, ресторанне господарство.*

The article substantiates the system of quality assessment of restaurant products. The main types and methods of assessing the quality of products and services are analyzed, the need to improve the quality control system and safety of restaurant products is substantiated. The factors influencing the efficiency of the internal control system at the restaurant industry are determined.

Key words: *quality, safety, quality control, products, restaurant, restaurant business.*

Актуальність теми. На сьогодні, якість продукції є основною складовою успішності будь-якого підприємства. Високі вимоги до якості продукту та контроль за безпекою є одним із важливих чинників формування конкурентних переваг підприємства. Вони здатні забезпечити перевагу продукції на світовому ринку, забезпечити їхню безпеку, конкурентоздатність та отримати лідерські позиції на ринку.

За умови активного розвитку ринкової економіки кожне підприємство намагається досягти постійної якості продукції, використовувати всі необхідні методи, розроблені світовою і вітчизняною практикою. Саме тому контроль якості та безпеки ресторанної продукції зумовлює актуальність даного дослідження.

Багато українських та зарубіжних вчених займалися вивчення питання системи контролю якості продукції підприємств ресторанної галузі, необхідністю впровадження даної системи на підприємстві, зокрема такі, як М.Т. Білуха, Ф.Ф. Бутинець, Н.І. Лавренченко, Л.А. Маюрникова, Т. Мейес, С. Мортимер, В.М. Пархоменко, Ш.А. Сфиев, І.Ю. Тимрієнко та інші. Попри велику кількість наукових праць, деякі питання щодо контролю та безпеки ресторанної продукції залишаються не дослідженими. Саме тому постає необхідність у більш детальному вивченні системи системи якості продукції як одного із факторів, що зумовлюють виникнення витрат підприємства.

Мета дослідження. Метою дослідження є обґрунтування системи контролю якості та безпечності ресторанної продукції для забезпечення ефективного функціонування підприємства ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження виступає система контролю якості продукції ресторанного призначення.

Результати дослідження. Якість продукції визначають як сукупність властивостей про ступінь придатності до використання з урахуванням функціональних, економічних та естетичних факторів. На сьогодні, підприємства ресторанного господарства характеризуються широким спектром продукції. Управління якістю ресторанної продукції є

безперервним процесом, який передбачає виконання певного комплексу взаємопов'язаних між собою етапів контролю для досягнення оптимальних показників безпечності. Кількісна оцінка показників якості продукції є основою для визначення засобів впливу на слабкі місця підприємства. Для забезпечення відповідності встановленим нормам безпеки та якості уся продукція підприємства має підлягати постійному контролю протягом усього життєвого циклу.

Останнім часом застосовують контроль не товару, а здатність підприємства випускати продукцію з постійною якістю, що відповідає очікуванням споживачів. Стосується це і підприємств громадського харчування. Найбільш важливим способом дотримання та комплексного управління якістю є система якості. Розроблено три міжнародних стандарти Міжнародною організацією по стандартизації (ІСО), які отримали в ІСО індекс 9000 та ряд інших оновлених стандартів до індексу 14000. Важливим у питанні комплексного управління якістю є створення та впровадження в діяльності підприємств систем комплексного контролю управління якістю.

Використання обґрунтованої системи аналізу ризиків та небезпечних чинників є ефективним грантом безпеки продукції. Впровадження даної системи передбачає визначення небезпечних факторів, які впливають на виготовлення безпечної ресторанної продукції. Основними принципами системи є:

- аналіз ризиків;
- визначення критичних точок та меж;
- постійний моніторинг за критичними точками;
- розробка корегувальних дій;
- проведення перевірки ефективної функціонування системи.

Використання даної системи у функціонуванні ресторанного господарства має певні недоліки пов'язані із технічним забезпеченням оцінки якості сировини.

Сировина та напівфабрикати мають значний вплив на якість ресторанної продукції, саме тому відділ контролю та безпеки повинен здійснювати якісну оцінку матеріальних цінностей починаючи від етапу закупівлі до кінцевого споживача. Для того, щоб запобігти зниженню якості продукції слід запровадити такі заходи безпеки:

- оцінку якості товарних запасів та їх відповідність санітарним нормам;
- контроль за дотриманням товарного сусідства і температурного режиму;
- відповідність виробничого процесу нормативним та технологічним вимогам;
- дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Випуск якісної продукції відповідно до встановлених норм, насамперед, залежить від ефективності системи внутрішнього контролю якості. Призначенням даної системи є оцінка негативних чинників, які впливають на якісні характеристики продукції та розробка заходів щодо їх попередження та усунення. Підприємства, які випускають ресторанну продукцію із порушенням технологічного процесу можуть зазнавати витрат внаслідок списання неякісного товару.

Контроль якості ресторанної продукції поділяють на:

- вхідний контроль, який передбачає проведення перевірки якості постачальників та купівельних товарів. За умови позитивного результату перевірки проводять передачу куплених товарів на виробництво. У випадку виявлення неякісного товару відбувається повернення забракованих активів;
- технологічний контроль, передбачає перевірку виконаних операцій щодо зберігання та обробки сировини. Під час проведення контролю виробничого процесу необхідно проводити оцінку послідовності та правильності технологічного процесу, застосування теплової обробки та контроль встановлених норм та рецептур. На даному етапі контролю можна визначити та усунути недоліки, які виникають під час виготовлення та зберігання продукції;

• вихідний контроль, передбачає контроль за якістю продукції у процесі реалізації. На даному етапі можна виявити усі недоліки виробничого процесу. На рисунку 1 зображено основні етапи проведення контролю якості та безпеки ресторанної продукції.

В залежності від часу проведення, контроль якості продукції підприємств ресторанного господарства поділяється на поточний, попередній та наступний (рис. 2).

Важливим питанням у процесі контролю якості в ресторанному господарстві є моніторинг термінів придатності товарно-матеріальних цінностей. Такий контроль можна здійснювати шляхом впровадження інтегрованої системи всесвітніх стандартів GS1. Дана система створена для вдосконалення процесів ідентифікації, обліку запасів та перевірки їх відповідності встановленим вимогам; мінімізації бізнес-ризиків; належного управління якістю та логістикою підприємства; ефективної організації інформаційних потоків тощо.

Дана система дає змогу забезпечити підвищення ефективності виробничо-збутового процесу та якості ресторанної продукції, а також сприяє зменшенню відходів у зв'язку із псуванням сировини, напівфабрикатів, товарів, продукції.



Рис. 1 Етапи проведення контролю якості та безпеки ресторанної продукції

Джерело: авторська розробка на основі [3; 5]

Впровадження такої системи на підприємствах ресторанного господарства дає змогу створити усі необхідні передумови для отримання достовірної інформації щодо конкретного виду продукції, її походження та руху від виробника до кінцевого споживача.

На зниження дієвості системи внутрішнього контролю у ресторанному господарстві впливає низка чинників, які зображено на рисунку 3.

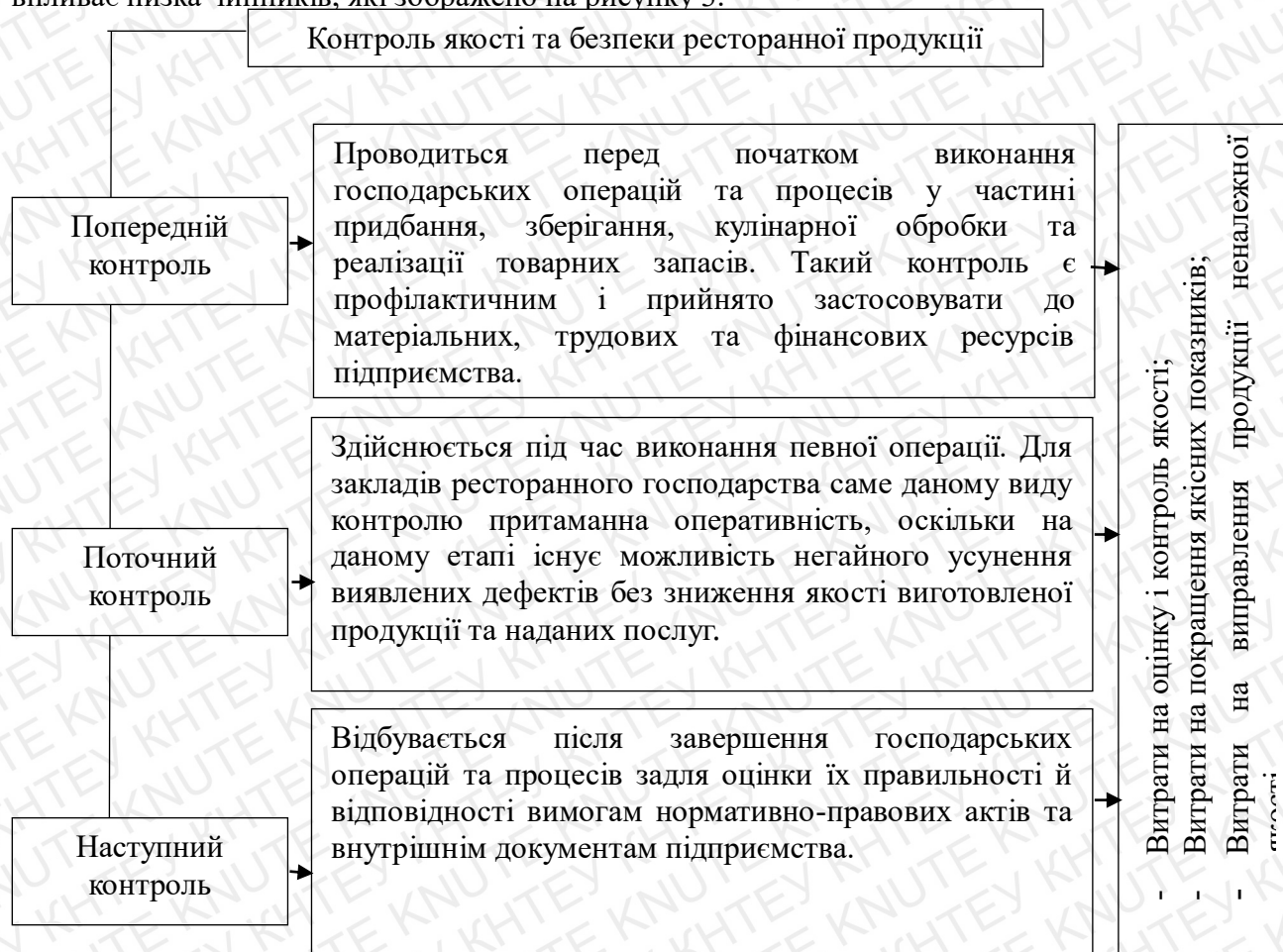


Рис. 2 Система контроль якості та безпеки ресторанної продукції

Джерело: побудовано автором на основі [6].



Рис. 3 Система внутрішнього контролю підприємств ресторанного господарства

Джерело: побудовано автором на основі [5].

Висновки. Таким чином, раціональне управління витратами на якість та безпеку ресторанної продукції є основним фактором, що забезпечує ефективне функціонування підприємства. Тому, саме покращення ефективності системи контролю якості підприємства залежить від оптимізації витрат на якість продукції.

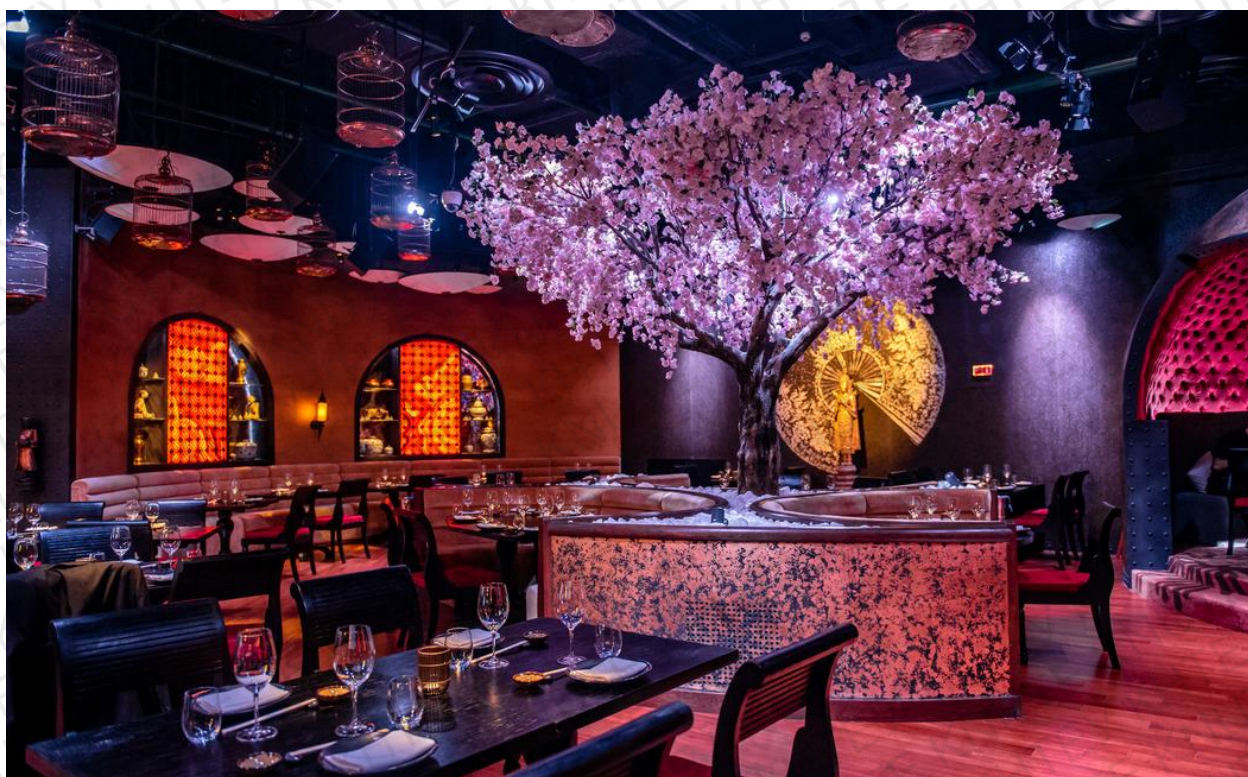
Для забезпечення необхідної якості продукції та послуг слід запровадити внутрішню систему ліцензування. Дана система дасть змогу провести ефективну оцінку умов виробничо-торговельної діяльності та дослідити якість і безпечність виробленої продукції.

Створення єдиного контролюючого органу матиме змогу забезпечити ефективний спосіб проведення зрозумілих перевірок якості та безпеки ресторанної продукції та захистити права споживачів, функції та сфери відповідальності якого розділені та детерміновані, з визначеним та адекватним бюджетом.

Література:

1. Бойко, Т. Г. Формування теоретичних та нормативно-технічних засад оцінювання якісного рівня продукції: автореф. дис. д-ра техн. наук / Т. Г. Бойко // Національний університет «Львівська політехніка». – Львів, 2010. – 34 с.
2. Войнаренко М.П. Підходи до поняття категорії «якість» та визначення її сутності з економічної точки зору / М.П. Войнаренко, Г.С. Цимбалюк // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2013. – №5. – Т.2. – С.7-10.
3. Левкулич В.В. Зовнішні та внутрішні фактори впливу на забезпечення та покращення якості продукції // Науковий вісник Ужгородського університету. – Серія Економіка. – 2012. – Вип. 2(36). – С. 187– 193.
4. Маюрникова Л. А. Обоснование необходимости внедрения систем качества на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, А. А. Кокшаров // Ползуновский вестник. – 2011. – № 3/2. – С. 192-196.

5. Момот О. І. Можливості використання міжнародних стандартів для побудови інтегрованих систем менеджменту // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну: зб. наук. праць / О.І. Момот. – К., 2014. – № 5(37). – С. 133-138.
6. Процюк Н. І. Системне управління якістю продукції як фактор ефективної діяльності підприємств / Н. І. Процюк // Аграрна наука і освіта. – 2015. – № 5. – Т.6. – С. 148-150
7. Соснін О.С. Виробничий і операційний менеджмент: [навчальний посібник] / О.С. Соснін, В.В. Казарцев – К.: Видавництво Європейського університету, 2011. – 596 с.
8. Усик, С. Харчові добавки у продуктах або смертельна їжа / С. Усик, Л. Богданович // Безпека Життєдіяльності. – №9. – 2016. – 128 с.
9. Управління якістю продукції та послуг/ Білецький Е.В., Янушкевич Д.А., Шайхлісламов З.Р., Харків. торгов.-економ. інститут КНТЕУ – Х. : ХТЕІ, 2015 – 222 с.
10. Шаповал М. І. Менеджмент якості: [підруч. для студ. вищ. навч. закл.] / Шаповал М. І. – К.: Знання, 2013. – 562 с



Додаток Б

Меню ресторану «Ассува»

Найменування страви	Вихід, г
<i>Фірмові страви</i>	
Карпачо з мяса Вагю(вагю,соус чилі юдзу,черрі,пок чой)	220
Чорна тріска в соєвому маринаді з місо пасти з скоринкою з карамелі(подається з овочами вок)	170/100
Молочна телятина вок з гострими овочами	200/100/30
Качка по-пекінські (шоу подача)	650
<i>Сашимі&Нігірі</i>	
<i>Угорь-унагі</i>	300
<i>Креветка-ебі</i>	250
<i>Голубий тунець-хон магуро</i>	290
<i>Лосось-сяке</i>	320
Крем-брюле з чилі, лемонграссом та каркаде	150
<i>Холодні закуски</i>	
Боби едамаме(з розовою гімалайською сіллю або перцем чилі та чорним часником)	100/20
Карпачо з телятини з шисо соусом	120/30
Солодкий батат фрі(мед с трюфелем, цибуля-шалот, сир лабне з трюфелем і соус кабаяки)	150/20/20/10
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона і юдзу	280/50
Стейк-салат (листя салатів із мармуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	170
Ікра морського окуня з тостами	180/50
Спринг ролл (огірок,авокадо,манго,ростки сої)	220
Салат з качиноного філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	320
Качиний паштет з джемом з чилі та трюфелем	180/40
Салат з сушеною креветкою в понзу	220
<i>Гарячі закуски</i>	
Хрумкий сприн ролл с качкою(качка су від,перець болгарський, морква, шіітаке білий перець та соєвий соус з коріандром)	240/20
Поп корн з креветок(креветки та соус васабі майонез)	150/30
Поп корн з кальмара(кальмар бебі та соус світ чілі майонез)	150/30
Курачі крильця з гострому медовому соусі	400/50
Баклажани в темпурі (баклажан, паста з креветки, чіпси шалот, фуріаке, стружка тунця)	350
<i>Дім сами</i>	
З гострими креветками	300
Хан гау з куркою	300
<i>Супи</i>	
Місо суп (гливи, водорослі вакаме і тофу)	350
Том Ям(креветка,кальмар,галангал,лемонграсс,кинза,лайм)	400
Качиний суп(качка, локшина собу,солом'яний гриб)	350
<i>Основні страви</i>	200
Ніжне філе лосося су-від, мариноване в соусі тай та запечене в	180/30

банановому листку	
Сковорода з морепродуктами в соусі том ям	1400
Великий восьминіг гриль з соусом марінара	2200
Чилійський сібас з диким медом	650/70
Курка вок(курка су від, гриби шимеї та шіїтаке, чилі, юдзу та устричний соус)	250/40
Стейк Рібай (товстий край яловичини) в соусі теріякі	500
Фірмова котлета з мяса камчатського краба та соусом з тобіки	250/30
Різотто з вугром і пармезановою еспумою	350
Стейк марліна смаженого на камені (шоу подача)	150/50
Свиняча нога 46 годин	2100
Запечений лаврак у листі пандана	300/30
<i>Робата-гриль</i>	
Королівська креветка(крем із цукіні та анчоусів)	250/50
Шашличок з курки в маринаді з чилі манго	250/50
Блек ангус	600
Тенлерлойн по - корейськи	400
<i>Соуси</i>	
Юдзу-устричний	50
Тамариндовий острий та не острий	50
Манго, чилі та лайм	50
Імбирний соус	50
Кунжутний	50
<i>Гарніри</i>	
Смажений рис з яйцем	200
Батат фрі	200
Спаржа смажена на робата	150
Дикий рис	150
<i>Солодкі страви</i>	
Крем-брюле з лемонграссом	150/80
Чизкейк юдзу-ваніла з лічі	200/30
Спринг рол з бананом та карамболом	200/70/30
Фруктова тарілка(манго,пітахайя, маракуйя, грейпфрут,рамбутан)	1000
Морозиво мочі з манго	100
Морозиво в асортименті: юдзу, лайм,каркаде,чилі та груша	50
<i>Гарячі напої</i>	
<i>Кава</i>	
Еспресо	50
Американо	200
Капучино	250
Лате	300
<i>Органічний чай</i>	
Корорлівський порошок(з острова Тайвань)	400
Мароканський	400
Жасмін gold	400
Зелений дракон	300
Молочний улун(з ароматом молока)	400
<i>Холодні напої</i>	
<i>Фреші</i>	

Манго маракуйя	200/1000
Лічі	200/1000
Селера грейпфрут	110
<i>Безалкогольні напої</i>	140
Молочні коктейлі (класичний, шоколадний, полуничний, банановий)	300/750
Імбирний ель	200
Coke / Diet Coke	330/500
Вода «Aqua Pana»	500/750
Вода «Coca-cola», «Fanta», «Sprite»	500
<i>Алкогільні напої</i>	
Саке	
Nakushika Kasen Chokara "1.8 L"(солодке саке з добре збалансованим смаком ананаса і умами)	100/750
Gekkeikan Кю-по Kagayaki Daiginjo(Ароматное саке найвищого японського сорта с домінуючим смаком умами)	100/750/1000
Gekkaikan Petit Moon Junmai (саке с тонким фруктовим смаком)	120/500/750
Kaiun Tokusen Junmai Ginjo (сухе саке с м'яким смаком груші, дині трав)	120/500
<i>Умешу</i>	
Umenishiki Umeshu(Чудово збалансований смак цього саке, а також екзотичний аромат с легким відтінком марципана, зробили його дуже популярним серед більшості японців)	320
<i>Коктейлі</i>	
<i>Малайзія</i>	
СУНГАЙ (Саке, сок лічі, яблучний сік, миндальний сироп і яєчний білок)	500
КУАЛА(Bicki Dewar's White Label, сетью Black Warrior, лимонний сок, сироп із ройбуша, яєчний білок и шоколадний біттер)	200/400
<i>Тайланд</i>	200/400
ТАЙ КОБЛЕР(Виски Dewar's White Label, груша, лимонний сок, карамельний сироп, гвоздика і біттер Angostura)	200/400
СИАМСКИЙ САУЕР (Aizu Homare Daiginjo умешу, лікер Dubonnet, гранат, ананас, розовий перець і сок лайма)	200/400
МАРА (Ром Bacardi Superior, еспресо, кокос і пінка Frangelico)	200/400
<i>Віскі</i>	
<i>Японський</i>	
Nikka Blended	50
Nikka From The Barrel	50
Nikka Super Nikka	50
Miyagikio Single Malt	50
<i>Текіла</i>	
Ель Хімадор Бланко 100% агава	50/750
Ель Хімадор Репосадо 100% агава	50/1000
<i>КАШАСА</i>	
Yaguara Branca	200/400
<i>Вино</i>	
<i>Китай</i>	
Сливове вино Хуежі меїжіу(фруктова ягода муме)	150/750
Виноградне вино Great Walls	150/750

Жовте вино Shaoxing(янтарний відтінок, завдяки рису)	150/750
<i>Пиво</i>	
Kirin Ichiban (Японія)	300/500
Lucky Buddha (Китай)	300/500
Tsingtao (Китай)	300/500
Singha (Тайланд)	300/500
Hitachino Nest Sweet Stout (Японія)	300/500

Додаток В

Денна виробнича програма ресторану «Ассува»

Найменування страви	Вихід, г	К-ть страв
Фірмові страви		
Карпачо з мяса Вагю(вагю,соус чилі юдзу,черрі,пок чой)	220	21
Чорна тріска в соєвому маринаді з місо пасти з скоринкою з карамелі(подається з овочами вок)	170/100	16
Молочна телятина вок з гострими овочами	200/100/30	17
Качка по-пекінські (шоу подача)	650	8
Сашимі&Нігірі		
Угорь-унагі	300	5
Креветка-ебі	250	8
Голубий тунець-хон магуро	290	14
Лосось-сяке	320	18
Крем-брюле з чилі,лемонграсом та каркаде	150	
Холодні закуски		
Боби едамаме(з розовою гімалайською сіллю або перцем чилі та чорним часником)	100/20	26
Карпачо з телятини з шисо соусом	120/30	37
Солодкий батат фрі(мед с трюфелем, цибуля-шалот, сир лабне з трюфелем і соус кабаяки)	150/20/20/10	27
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона і юдзу	280/50	40
Стейк-салат (листя салатів із мармуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	170	35
Ікра морського окуня з тостами	180/50	29
Спринг ролл (огірок,авокадо,манго,ростки сої)	220	37
Салат з качиноного філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	320	23
Качиний пащтет з джемом з чилі та трюфелем	180/40	30
Салат з сушеною креветкою в понзу	220	10
Гарячі закуски		
Хрумкий сприн ролл с качкою(качка су від,перець болгарський,морква,шиїтакет білий перець та соєвий соус з коріандром)	240/20	22
Поп корн з креветок(креветки та соус васабі майонез)	150/30	45
Поп корн з кальмара(кальмар бебі та соус світ чилі майонез)	150/30	26
Курячі крильця з гострому медовому соусі	400/50	15
Баклажини в темпурі(баклажан,паста з креветки,чіпси шалот,фурікаке,стружка тунця)	350	50
Дім сами		
З гострими креветками	300	12
Хан гау з куркою	300	10
Супи		
Місо суп (гливи,водорослі вакаме і тофу)	350	10

Том Ям(креветка,кальмар,галангал,лемонграсс,кинза,лайм)	400	27
Качиний суп(качка,локшина собу,солом'яний гриб)	350	16
<i>Основні страви</i>	200	
Ніжне філе лосося су-від,мариноване в соусі тай та запечене в банановому листку	180/30	23
Сковорода з морепродуктами в соусі том ям	1400	6
Великий восьминіг гриль з соусом марінара	2200	6
Чилійський сібас з диким медом	650/70	15
Курка вок(курка су від,гриби шимеї та шиїтаке,чилі,юдзу та устричний соус)	250/40	15
Стейк Рібай (товстий край яловичини) в соусі теріякі	500	32
Фірмова котлета з мяса камчатського краба з соусом з тобіки	250/30	13
Різотто з вугром і пармезановою еспумою	350	32
Стейк марліна смаженого на камені(шоу подача)	150/50	12
Свиняча нога 46 годин	2100	7
Запечений лаврак у листі пандана	300/30	10
<i>Робата-гриль</i>		
Королівська креветка(крем із цукіні та анчоусів)	250/50	8
Шашличок з курки в маринаді з чилі манго	250/50	23
Блек ангус	600	10
Тенлерлойн по - корейськи	400	15
<i>Соуси</i>		
Юдзу-устричний	50	6
Тамариндовий острий та не острий	50	12
Манго, чилі та лайм	50	8
Імбирний соус	50	15
Кунжутний	50	2
<i>Гарніри</i>		
Смажений рис з яйцем	200	32
Батат фрі	200	15
Спаржа смажена на робата	150	23
Дикий рис	150	8
<i>Десерти</i>		
Крем-брюле з лемонграссом	150/80	15
Чизкейк юдзу-ваніла з лічі	200/30	23
Спринг рол з бананом та карамболом	200/70/30	11
Фруктова тарілка(манго,пітахайя, маракуйя,грейпфрут,рамбутан)	1000	5
Морозиво мочі з манго	100	23
Морозиво в асортименті: юдзу,лайм,каркаде,чилі та груша	50	8
<i>Гарячі напої</i>		
Кава		
Еспресо	50	10
Американо	200	6
Капучино	250	12
Лате	300	7
Органічний чай		
Королівський порошок(з острова Тайвань)	400	8
Мароканський	400	12

Жасмін gold	400	5
Зелений дракон	300	4
Молочний улун(з ароматом молока)	400	11
Холодні напої		
Фреші		
Манго маракуйя	200/1000	5
Лічі	200/1000	8
Селера грейпфрут	110	3
Безалкогольні напої	140	
Молочні коктейлі (класичний, шоколадний, полуничний, банановий)	300/750	6
Імбирний ель	200	12
Coke / Diet Coke	330/500	13
Вода «Aqua Pана»	500/750	21
Вода «Coca-cola», «Fanta», «Sprite»	500	9
Алкогільні напої		
Саке		
Hakushika Kasen Chokara "1.8 L"(солодке саке з добре збалансованим смаком ананаса і умамї)	100/750	1
Gekkeikan Куо-но Кагауакі Daiginjo(Ароматне саке найвищого японського сорту с домінуючим смаком умамї)	100/750/1000	2
Gekkaikan Petit Moon Junmai (саке с тонким фруктовим смаком)	120/500/750	1
Kaiun Tokusen Junmai Ginjo (сухе саке с м'яким смаком груші, дині , трав)	120/500	5
Умешу		
Umenishiki Umeshu(Чудово збалансований смак цього саке, а також екзотический аромат с легким відтінком марципана, зробили його дуже популярним серед більшості японців)	320	2
Коктейлі		
Малайзія		
СУНГАЙ (Саке, сок лічі, яблучний сік, миндальний сироп і яєчний білок)	500	12
КУАЛА(Bicki Dewar's White Label, сетью Black Warrior, лимонний сок, сироп із ройбуша, яєчний білок и шоколадний біттер)	200/400	6
Тайланд	200/400	
ТАЙ КОБЛЕР(Виски Dewar's White Label, груша, лимонний сок, карамельний сироп, гвоздика і біттер Angostura)	200/400	3
СИАМСКИЙ САУЕР (Aizu Nomare Daiginjo умешу, лікер Dubonnet, гранат, ананас, рожевий перець і сок лайма)	200/400	1
МАРА (Ром Bacardi Superior, еспресо, кокос і пінка Frangelico)	200/400	12
Віскі		
Японський		
Nikka Blended	50	2
Nikka From The Barrel	50	15
Nikka Super Nikka	50	7
Miyagikio Single Malt	50	11
Текіла		
Ель Хімадор Бланко 100% агава	50/750	3

Ель Хімадор Репосадо 100% агава	50/1000	1
КАШАСА		
Yaguara Branca	200/400	2
<i>Вино</i>		
<i>Китай</i>		
Сливове вино Punji Mejia(фруктова ягода муме)	150/750	2
Виноградне вино Great Walls	150/750	2
Жовте вино Shaoxing(янтарний відтінок, завдяки рису)	150/750	2
<i>Пиво</i>		
Kirin Ichiban (Японія)	300\500	3
Lucky Buddha (Китай)	300/500	1
Tsingtao (Китай)	300/500	2
Singha (Таїланд)	300/500	3
Hitachino NT Sweet Stout (Японія)	300/500	7

Додаток Г

Чисельність виробничого персоналу ресторану «Ассува»

Найменування страви	К-ть страв	Коефіцієнт трудоемкості	Чисельність працівників
Фірмові страви			
Карпачо з мяса Вагю(вагю,соус чилі юдзу,черрі,пок чой)	21	1,5	31,5
Чорна тріска в соєвому маринаді з місо пасти з скоринкою з карамелі(подається з овочами вок)	16	1,5	24
Молочна телятина вок з гострими овочами	17	1,3	22,1
Качка по-пекінськи (шоу подача)	8	1,2	9,6
Сашимі&Нігірі			
Угорь-унагі	5	1,2	6
Креветка-ебі	8	1,2	9,6
Голубий тунець-хон магуро	14	1,2	16,8
Лосось-сяке	18	1,2	21,6
Холодні закуски			
Боби едамаме(з розовою гімалайською сіллю або перцем чилі та чорним часником)	26	1,3	33,8
Карпачо з телятини з шисо соусом	37	1,6	59,2
Солодкий батат фрі(мед с трюфелем, цибуля-шалот, сир лабне з трюфелем і соус кабаяки)	27	1,5	32,4
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона і юдзу	40	1,6	64
Стейк-салат (листя салатів із мармуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	35	1,4	49
Ікра морського окуня з тостами	29	1,2	34,8
Спринг ролл (огірок,авокадо,манго,ростки сої)	37	1,3	48,1
Салат з качиною філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	23	1,2	27,6
Качиний паштет з джемом з чилі та трюфелем	30	1,4	42
Салат з сушеною креветкою в понзу	10	1,2	12
Гарячі закуски			
Хрумкий сприн ролл с качкою(качка су від,перець болгарський,морква,шіїтакет білий перець та соєвий соус з коріандром)	22	1,3	28,6
Поп корн з креветок(креветки та соус васабі майонез)	45	1,3	58,5
Поп корн з кальмара(кальмар бебі та соус світ чілі майонез)	26	1,4	36,4
Курячі крильця з гострому медовому соусі	15	1,2	18
Баклажани в темпурі(баклажан,паста з креветки,чіпси шалот,фурікаке,стружка тунця)	50	1,2	60
Дім сами			
З гострими креветками	12	1,3	15,6

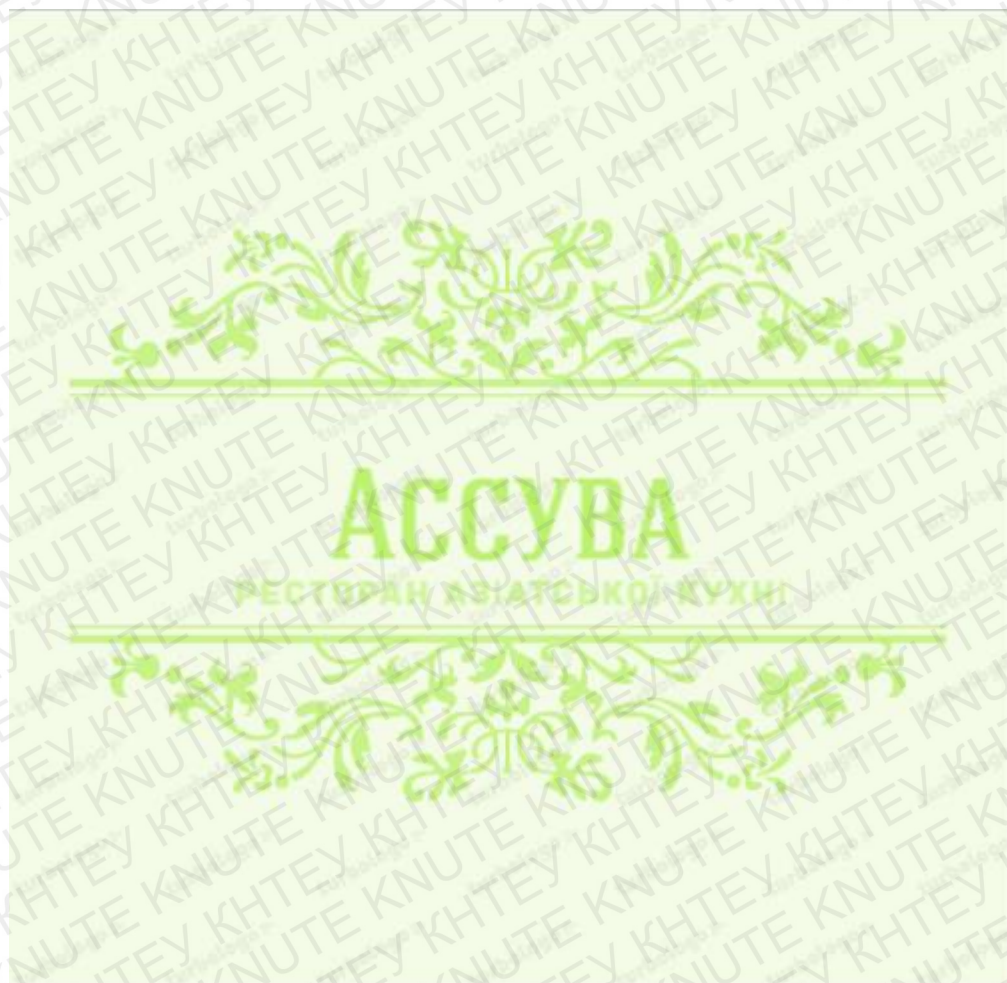
Хан гау з куркою	10	1,3	13
<i>Супи</i>			
Місо суп (гливи, водорослі вакаме і тофу)	10	1,2	12
Том Ям(креветка, кальмар, галангал, лемонграсс, кинза, лайм)	27	1,6	43,2
Качиний суп(качка, локшина собу, солом'яний гриб)	16	1,3	20,8
<i>Основні страви</i>			
Ніжне філе лосося су-від, мариноване в соусі тай та запечене в банановому листку	23	1,3	29,9
Сковорода з морепродуктами в соусі том ям	6	1,2	7,2
Великий восьминіг гриль з соусом марінара	6	1,3	7,8
Чилійський сібас з диким медом	15	1,5	22,5
Курка вок(курка су від, гриби шимеї та шийтаке, чилі, юдзу та устричний соус)	15	1,2	18
Стейк Рібай (товстий край яловичини) в соусі теріякі	32	1,5	48
Фірмова котлета з мяса камчатського краба з соусом з тобіки	13	1,2	15,6
Різотто з вугром і пармезановою еспумою	32	1,2	38,4
Стейк марліна смаженого на камені(шоу подача)	12	1,2	14,4
Свиняча нога 46 годин	7	1,3	9,1
Запечений лаврак у листі пандана	10	1,3	13
<i>Робата-гриль</i>			
Королівська креветка(крем із цукіні та анчоусів)	8	1,2	9,6
Шашличок з курки в маринаді з чилі манго	23	1,2	27,6
Блек ангус	10	1,2	12
Тенлерлойн по - корейськи	15	1,2	18
<i>Соуси</i>			
Юдзу-устричний	6	1,3	7,8
Тамариндовий острий та не острий	12	1,3	15,6
Манго, чилі та лайм	8	1,3	10,4
Імбирний соус	15	1,2	18
Кунжутний	2	1,2	2,4
<i>Гарніри</i>			
Смажений рис з яйцем	32	1,4	44,8
Батат фрі	15	1,4	21
Спаржа смажена на робата	23	1,2	27,6
Дикий рис	8	1,2	9,6
<i>Десерти</i>			
Крем-брюле з лемонграссом	15	1,3	19,5
Чизкейк юдзу-ваніла з лічі	23	1,3	29,9
Спринг рол з бананом та карамболом	11	1,3	14,3
Фруктова тарілка(манго, пітахайя, маракуйя, грейпфрут, рамбутан)	5	1,4	7
Морозиво мочі з манго	23	1,4	32,2
Морозиво в асортименті: юдзу, лайм, каркаде, чилі та груша	8	1,4	11,2
Всього			1412,6

Додаток Д

Планування поточних витрат ресторану «Ассува» на 2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	28207,2	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	4716	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	892,7	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	838,6	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	336,8	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	100,88	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	615,7	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	15,6	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	3,1	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	881,3	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати:	119700,2	
- умовно змінні витрати	28222,8	
- умовно постійні витрати	8385,0	

Додаток Е



АССУВА

ресторан азіатської кухні

