

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:
БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«QUICK AND CASUAL» У МІСТІ КИЄВІ

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

підпис студента

Ярмака
Олександра Олександровича

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Ткачук
Тетяна Михайлівна

Науковий консультант:
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Піддубний
Володимир Антонович

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

підпис гаранта

Федорова
Діна Володимирівна

Київ 2020

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1 Локація. Неймінг. Атмосфера.....	10
1.3 Організаційний план.....	18
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	21
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	21
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	22
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	34
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	38
3.1. Бюджет. Термін окупності.....	38
3.2. Програма розвитку	49
ВИСНОВКИ	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	52
ДОДАТКИ	55

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності. Кожного року формуються нові тенденції, вносяться актуальні пропозиції у комплекс основних та додаткових послуг, застосовуються покращені форми обслуговування та відкриваються нові формати закладів ресторанного господарства. В сучасних умовах заклади ресторанного господарства постійно вдосконалюються, вивчають потреби споживачів, розробляють унікальні концепції, враховують соціальну адресність, впроваджують інноваційні технології.

Питання особливості функціонування ринку ресторанного господарства вивчаються багатьма сучасними науковцями. Найбільш відомі з них А. Мазаракі, О. Аветисова, В. Антонова, О. Борисова, М. Наumenко, Г.П'ятницька, І. Скавронська, С. Ткачова, Т. Шталь, Л. Іванова, О. Музика, О. Яшина, П. Круш, С. Тульчинська та ін. Однак потребує більш детального вивчення проектування закладу ресторанного господарства формату «Quick and casual» в умовах українського ринку ресторанних послуг .

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

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проектування об'єкта ресторанного бізнесу за форматом «Quick and casual».

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

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

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

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

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

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 64 с, на яких представлено 37 таблиць та 10 рисунків.

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

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Локація. Неймінг. Атмосфера

На сучасному етапі ресторанне господарство міста Києва потребує нових напрямів ведення бізнесу та впровадження популярних форматів бізнес-проектування. «Quick and casual» (швидко і щодня) – це вельми популярний в Західній Європі та Америці формат закладу. Зараз це сегмент, який найдинамічніше розвивається на ринку ресторанного господарства. Його щорічний приріст складає близько 17% (для порівняння ресторани – 4,9%, а Fast Food усього лише 2,1%). Для проектування обрано Голосіївський район, який найбільший за площею міста Києва (15,62 тис. гектарів) [23,25].

У Голосіївському районі м. Києва зосереджено великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура, значна матеріальна база туризму, діють туристичні підприємства та організації різної форми власності. Більша частина території району — зелена зона від Голосієва до Конча-Заспи, і зокрема Голосіївський ліс, що об'єднує Феофанію, Голосіївський парк імені М. Рильського площею 140,9 га та ліс площею близько 780 га. Район розташований у південно-західній частині міста Києва, межує з Шевченківським, Солом'янським, Печерським і Дарницьким (по акваторії Дніпра) районами міста, Києво-Святошинським, Обухівським і Бориспільським районами Київської області. На території району розташований Національний Експоцентр України, Національний університет біоресурсів і природокористування України, Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки» Української академії аграрних наук (УААН), Головна астрономічна обсерваторія НАН України, Музей народної архітектури та побуту України в с. Пирогові, Клінічна лікарня «Феофанія», Всеукраїнський центр радіохірургії, Інститут бджільництва ім. П. І. Прокоповича, Національний музей бджільництва України, палац-санаторій «Конча-Заспа».

На території Голосіївського району м. Києва діють 4 кінотеатри: Кінотеатр «Лінія кіно» у ТЦ «Магеллан», кінотеатр «Баттерфляй Де Люкс»,

кінотеатр «СінемаСіті» у ТРЦ «Оушен-Плазі», кінотеатр «Мультиплекс» у ТРЦ «Атмосфера».

В районі розташована велика кількість бізнес-центрів, працівники яких можуть бути потенційними споживачами закладу ресторанного господарства формату «Quick and casual» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Бізнес-центри Голосіївського району

Назва	Адреса	Назва	Адреса
Eurasia Business Centre	вул. Жилянська, 75	SERVICE-AESI	вул. Жилянська, 59
101 Tower	вул. Льва Толстого, 57	Майкрософт Україна	вул. Жилянська, 75а
Карат	вул. Жилянська, 110	Saksahans'kuu	вул. Саксаганського, 70а
Прайм	вул. Жилянська 48-50	Yevropasazh	вул. Сім'ї Прахових, 58/10
Троїцький	вул. Велика Васильківська, 66	KRAUSS Centre	вул. Жилянська, 12
Fabula Placet	вул. Жилянська 37	Акваріум	вул. Жилянська 29
Capital Hall	вул. Жилянська 31	Business Center	вул. Жилянська 32-36

Як видно з таблиці 1.1 найбільша кількість бізнес-центрів розташована на вулиці Жилянській. Для закладу ресторанного господарства формату «Quick and casual» планується орендувати приміщення в Голосіївському районі. Аналіз ринку нерухомості показав можливість оренди приміщення під ресторан у діловому районі Києва по вул. Жилянська в бізнес центрі Eurasia [23]. Бізнес-центр розташований поблизу адміністративного та історичного центру міста. Поруч проходить більше 10 маршрутів громадського транспорту, що дозволяє доїхати у будь-яку точку міста за максимально короткий час. Зручні під'їзди до будівлі можливі зі сторони вулиці Саксаганського та Льва Толстого. До Центрального залізничного вокзалу, до метро «Вокзальна» та «Університет» 10 хвилин пішки. До аеропорту «Київ» (Жуляни) – 20 хвилин на автомобілі, а до аеропорту Бориспіль 35-40 хвилин.

З метою визначення складових елементів ресторану формату «Quick and casual», який проектується в Голосіївському районі враховано вплив

конкуренції з боку інших існуючих закладів ресторанного господарства району (табл. 1.2) [31].

Таблиця 1.2

**Дислокація закладів ресторанного господарства в ареалі закладу
ресторанного господарства формату «Quick and casual»**

Назва, тип закладу	Адреса розташування	Режим роботи	Характеристика
Musafir	вул. Саксаганського, 57	10.00-22.00	Кримсько-татарська кухня
Melrose	Вул. Велика Васильківська, 52	11.00-23.00	Гриль бар. Ресторан барбекю
Гудман	Вул. Жилянська, 75	12.00-22.00	Стейк-хаус
Нака Mada sushi bowl grill	вулиця Жилянська, 75	9.00-22.00	Колаборація японської культури їжі і боулів
Любимий дядя	вулиця Паньківська, 20	8.00-22.00	Авторська кухня країн Мароко, Ізраїлю, Греції, Туреччини, Єгипту, Іраку
Lukull Pizza	вулиця Жилянська, 59	9.00-21.00	Італійська кухня. Піцерія
Ресторан Хан Ганг	вулиця Сім'ї Прахових, 6	10.00-22.00	Китайська кухня
NomNom Cafe	вулиця Жилянська, 75	9.00-17.00	Авторська кухня. Організація корпоративного харчування. Доставка бізнес-ланчів в офіс
Moloto-Zeleno	вулиця Жилянська, 69	8.00-22.00	Кав'ярня
Duo Pizza	вулиця Жилянська, 55	11.00-22.00	Піцерія
Bruce Lee	вулиця Жилянська, 55	11.00-23.00	Заклад, який спеціалізується на доставці китайської їжі в боксах.

Аналіз даних табл.1.2 показав, що у всіх закладах передбачено послуги доставки, режим роботи дуже різноманітний – одні заклади починають працювати з 8.00, а інші з 11.00. Середня оцінка за даними Google досліджуваних закладів ресторанного господарства наведена на рис.1.1.

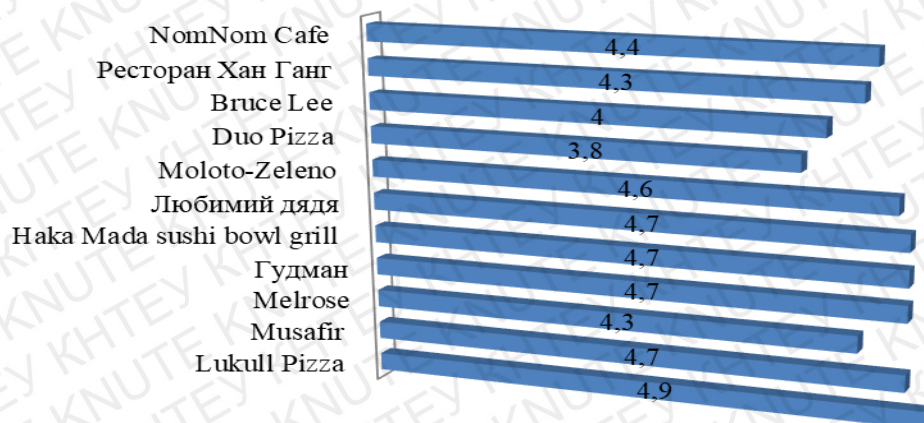


Рис. 1.1 Середня оцінка закладів-конкурентів за даними Google

Основними конкурентами є заклади, які розташовані в самому бізнес-центрі Eurasia (вул. Жилянська, 75). Аналіз конкурентних переваг даних закладів ресторанного господарства проведено за десятибальною шкалою (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Результати конкурентної оцінки закладів ресторанного господарства

Показник	Назва закладів ресторанного господарства		
	Гудман	Haka Mada sushi bowl grill	NomNom Cafe
Цінова політика, програми лояльності	6	6	7
Доставка	7	6	9
Екстер'єр та інтер'єр	9	8	8
Якість обслуговування	9	7	8
Меню	9	7	7
Середній бал	8,0	6,8	7,8

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають багато сильних сторін (меню, якість обслуговування, наявність власної доставки) та не позбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати під час розроблення бізнес проекту нового закладу ресторанного господарства.

Для успішного просування ресторану формату «Quick and casual» досліджено потенційних споживачів та їх потреби. Вибірка даного дослідження складала 200 осіб, та була сформована за допомогою квотного (стратифікованого)

добору, в основі якого лежить побудова якісної моделі генеральної сукупності та добір одиниць спостереження у вибірккову сукупність, виходячи з наявної моделі. При маркетинговому дослідженні потенційних споживачів використане електронне опитування. Основними споживачами є люди віком від 20 до 50 років (рис. 1.2).

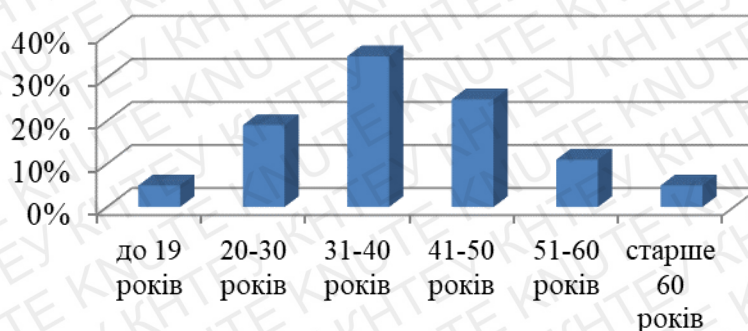


Рис. 1.2. Розподіл потенційних споживачів за віком

Сегментація споживачів за рівнем доходів наведено на рис. 1.3.

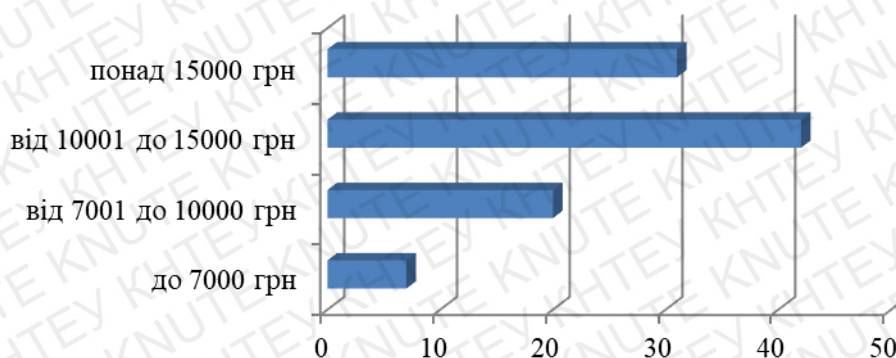


Рис. 1.3 Розподіл потенційних споживачів за рівнем доходів



Рис. 1.4 Мотиви відвідування закладу ресторанного господарства

На рис. 1.5 зображена діаграма смакових властивостей потенційних споживачів закладу ресторанного господарства, яке проектується.



Рис. 1.5 Смакові властивості потенційних споживачів

В сучасних умовах вже недостатньо просто відповідати стандартним критеріям ресторану: гарантувати тільки чистоту, якість продукту і обслуговування. Серед найбільш поширених інновацій у ресторанному бізнесі слід відзначити безкоштовний Wi-Fi у закладі, інтерактивне електронне меню, використання QR-кодів, інтерактивні столи тощо (рис. 1.6).



Рис. 1.6. Очікування потенційних споживачів від закладу ресторанного господарства

Аналіз конкурентного середовища та потреб споживачів свідчить про незаповненість ринку ресторанних послуг закладами ресторанного господарства з можливістю швидкого харчування якісними стравами, в т.ч. американської кухні. Розробка концептуального напрямку ресторану, який

проектується, дозволить отримати переваги над конкурентами, а відповідно стане запорукою підвищення відвідуваності та рентабельності закладу.

Формат закладу – ресторан з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування (формат «Quick and casual»). «Quick and casual» - це заклад швидкого обслуговування, який відрізняється обслуговуванням офіціантами за столиками, але відбувається це швидше, ніж в звичайному кафе. Гість не чекає на замовлення довше 10-15 хвилин, а це важливо, зважаючи на темп життя. Такий формат буде доцільним в закладі, яке розташоване в бізнес центрі та обслуговує службовців, працівників фірм, установ. Середній чек в ресторані формату «Quick and casual» не перевищуватиме 200 грн. Враховуючі смакові властивості потенційних споживачів планується відкрити заклад американського спрямування з приготуванням бургерів. Це прості страви, які споживачі можуть їсти, як в ресторані, так і на вулиці. Це відносно новий, але стійкий тренд сучасного ресторанного бізнесу.

Визначальним фактором впливу на вибір закладу споживачами є концептуальність. По-перше, необхідно розробити логотип і фірмовий стиль закладу. Це дасть змогу зробити вражаючим перше враження і запам'ятатись споживачу (рис. 1.7).



Рис. 1.7 Логотип ресторану формату «Quick and casual»

Фірмовий слоган закладу «Burger Story» – «Це історія смаку, яка запам'ятається назавжди».

Концепція ґрунтується на ідеї, втілює її в закладі і всіляко передає гостям. Концепція прописує і методи обслуговування, і оформлення страв і дизайн закладу.

В дизайні закладу «Burger Story» використано останні тенденції

європейського дизайну і втілено мікс різних стильових рис, фактур, матеріалів. В приміщенні використано крісла в стилі модернізму 60-х, які визнані іконами меблевого дизайну. Помітні мотиви стилю loft, який проявляється в обробці декоративною цеглою і в дизайні підвісних світильників. У колористиці інтер'єру домінує сірий колір, як акцент використовується трендовий небесно-блакитний відтінок синього.

Уздовж стін розташовані м'які дивани. Їх дизайн створений із застосуванням актуального принципу многофактурності: в оббивці спинок використані різні матеріали - штучна шкіра і тканина, причому остання представлена кількома варіантами клітини і вкрапленнями однотонних сірих фрагментів. Присутність елементів з натуральної деревини привносить в інтер'єр ноти затишку і тепла. На підтримку дерев'яним фактурами виступає покриття підлоги - пвх-плитка, що імітує паркетну дошку (див. дод. Б.).

Інтер'єр наповнений графічними образами і деталями, які додають закладу остаточну завершеність. Трендові явище - каркаси-силуети - представлені світильниками і оригінальною етажеркою яскравого червоного кольору.

В закладі при вході буде розташовано електронне меню, яке є каналом зв'язку між адміністрацією та відвідувачами і дозволить швидко редагувати меню і вносити до нього нові страви, а також дасть можливість оформити швидко замовлення із собою. Також в закладі «Burger Story» передбачено використання QR-коди, які будуть розміщувати на різних носіях, починаючи від касових чеків і меню та закінчуючи вивісками і столиками. Сканувати QR-код можна мобільним телефоном або відеокамерою ноутбука і зберегти у закладках свого гаджета. У QR-коді можна закодувати безліч інформації – історію закладу, авторство унікальних деталей інтер'єру, меню з детальною інформацією про страви. За допомогою QR-кодів ресторан «Burger Story» зможе сповіщати своїх клієнтів про акції, реалізовувати програми лояльності, влаштовувати інтерактивні опитування та голосування, отримувати відгуки про ресторан від клієнтів. Використання QR-кодів дасть можливість для on-line

взаємодії закладу ресторанного господарства із споживачами.

Для інформування потенційних споживачів про нововведення і події, що відбуваються в даному закладі буде створено веб-сторінку «Burger Story». Буде розроблено мобільний додаток, який дозволить гостям не лише накопичувати бонусні бали для подальших покупок, але й буде створювати унікальні персоналізовані пропозиції з урахуванням смаків та уподобань кожного. Передбачено замовлення страв в закладі зі смартфона: через сайт або мобільний додаток, не чекаючи офіціанта, а оплатити можна через мобільний гаджет (в будь-який момент, навіть до подачі страв). По-перше, це економиться час споживача, по-друге, офіціант за той же час може обслужити більшу кількість гостей.

Обов'язковою послугою в закладі буде доставка онлайн-замовлень та замовлення страв із собою. Темп життя стає швидшим, і відсутність можливості взяти страви з собою дуже негативно сприймається гостями. Для потенційного споживача закладу «Burger Story» важливі два фактори — якість страв та швидкість доставки. В закладі передбачена комунікація з відвідувачем через використання чатбота в Viber або Telegram. Це дозволяє зробити замовлення всього за 20 секунд. Доставка здійснюватиметься кур'єрами на електробайках.

Алгоритм прийняття споживачем рішення про замовлення (доставку) ресторанної продукції наведено в додатку В.

1.3 Організаційний план

Для підприємства ресторанного господарства – ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві обрано організаційно-правову форму товариство із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Юридична назва підприємства ТОВ «Burger Story».

Основним нормативним документом для ТОВ є Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі

документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ) [9].

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 1.4) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 1.4

**Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта
господарювання**

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

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Burger Story», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Burger Story»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Державна адміністрація м. Києва
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в м. Києва
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Києва
Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Києва
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою м. Києва
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.30.1 Діяльність ресторанів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Києва
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«ПУМБ»

Для ефективної роботи ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури ресторану - це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів.

Для ресторану «Burger Story» було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємства, яку представлено у додатку Г.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Відповідно до розробленої концепції ресторан формату «Quick and casual» меню буде складатися із страв американської кухні: бургери з яловичиною, курятиною, рибою та овочами, класичні та альтернативні стейки. В барній карті акцент зроблено на американського віскі, американські вина та пунш, меню вільного вибору страв наведено у додатку Д.

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день.

Розраховану кількість відвідувачів за кожну годину роботи ресторану «Burger Story» на 40 місць проводимо у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження ресторану «Burger Story»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
08:00 – 09:00	40	1,5	0,1	6
09:00 – 10:00	40	1,5	0,1	6
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	6
11:00 – 12:00	40	1,5	0,2	12
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	12
13:00 – 14:00	40	1,5	0,3	18
14:00 – 15:00	60	1	0,3	12
15:00 – 16:00	60	1,0	0,4	16
16:00 – 17:00	60	1,0	0,4	16
18:00 – 19:00	90	0,7	0,9	24
19:00 – 20:00	90	0,7	0,9	24
20:00 – 21:00	90	0,7	0,3	8
Загальна к-ть відвідувачів за день				160
Денна оборотність місця, рази				4,0

Отже, згідно розрахунків, визначено, що загальна кількість споживачів ресторану «Burger Story» протягом дня становить 160 осіб та оборотність місця в залі за день – 40.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції

для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Для визначення кількості страв та виробів, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами за день. У табл. 2.2 проводимо розрахунок прогнозованої кількості страв ресторану «Burger Story».

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Burger Story»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,2	32
Холодні страви та закуски	1,9	304
Гарячі закуски	0,3	48
Супи	0,18	29
Основні гарячі страви	1,2	192
Солодкі страви	0,4	64
Гарячі напої	0,25	40
Холодні напої	0,25	40
Винно-горілчані напої, мл	0,2	32

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Burger Story», яку наведено у дод. Ж.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Виробничий процес закладу ресторанного господарства складається з наступних стадій: розробка виробничої програми; формування запасів; зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів зводимо до табл. 2.3.

Таблиця 2.3

**Управління сировинними і продуктовими запасами ресторану
«Burger Story»**

Назва сировини	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо, птиця	18,2	20	вітчизняний посередник; власним транспортом, маятниковий маршрут	рівномірне постачання
Риба та морепродукти	5,6	7	вітчизняний виробник; транспортом постачальника, кільцевий маршрут	рівномірне постачання
Молоко, молочні та жирові продукти	29,7	32	вітчизняний посередник; транспортом постачальника, маятниковий маршрут	рівномірне постачання
Овочі та зелень	20,3	23	вітчизняний посередник, власним транспортом, маятниковий маршрут	поповнення запасів до максимуму
Фрукти та ягоди	10,7	13	вітчизняний посередник; власним транспортом, маятниковий маршрут	поповнення запасів до максимуму
Бакалійні та сипучі товари	10,8	11	вітчизняний посередник; транспортом постачальника, маятниковий маршрут	рівномірне постачання

Постачання виробництва необхідними матеріальними ресурсами є початковою ланкою виробничого процесу, а збут готової продукції – його завершенням.

Визначення робочих місць у цеху (ділянки, технологічні лінії)

для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл. 2.4).

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;

- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Таблиця 2.4

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Burger Story»

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
М'ясо-рибне відділення					
Стіл для обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів	КИЙ-В СП-3	2	1000	600	1,2
Ванна мийна	КИЙ-В	2	600	600	0,72
Холодильна шафа	SARO F	1	1600	720	1,15
Вакумний пакувальник	EVOX 30 8mc/h Orved	1	355	365	-
Ваги настільні порційні	SW-10 CAS	1	260	287	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	2	525	435	
Рукомийник	КИЙ-В AP-15 Inox	1	500	400	0,20
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	700	250	—
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання)	Kenwood KMM063	1	340	325	-
Овочева та фруктово-ягідне відділення					
Стіл виробничий для обробки овочів	КИЙ-В СП-3	1	1000	600	0,9
Ванна мийна	КИЙ-В	1	600	600	0,36
Шафа холодильна	SARO F	1	1600	720	1,15
Ваги настільні порційні	SW-10 CAS	1	260	287	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	700	250	—
Разом площа устаткування, м ²					5,7
Площа цеху, м ²					17

Згідно розрахунків, отриманих у таблиці 2.4, площа доготівельного цеху становить 17 м².

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Бургер «Риб»	5	1,6	0,02
Бургер «Ама»	4	1,8	0,02
Бургер «Мех»	6	1,5	0,03
Бургер «STAR»	5	1,5	0,02
Бургер «Фран»	3	1,6	0,01
Бургер «ЧІКЕН»	3	1,5	0,01
Бургер «ЧІКЕН-Плюс»	4	1,8	0,02
Бургер «Вега»	2	1,6	0,01
Салат з креветками, авокадо та свіжими томатами	25	1,8	0,14
Мікс свіжого салату та морепродуктами	44	1,6	0,21
Салат із тунцем гриль та свіжими овочами	24	1,7	0,12
Зелений салат з лососем, фетою, рокфором та сезонними ягодами	45	1,8	0,25
Салат із слабосоленим лососем, мусом козячого сиру, томатами чері, авокадо	30	1,6	0,15
Салат з телятиною на грилі та горіховим соусом	52	1,6	0,25
Салат з копченим кроликом, руколою та в'яленими томатами заправлений медово-гірчичним соусом	25	1,7	0,13
Салат з індичкою та овочами гриль з додаванням руколи, мікс салату та гарбузового насіння	30	1,8	0,16
Салат з інжиром, хамоном та козячим сиром	29	1,6	0,14
Овочевий салат з авокадо та аспарагусом	25	1,5	0,11
Креветки із соусом чілі	10	1,6	0,05
Крильця по-американськи в медово-томатній глазурі з соусом Ренч	15	1,5	0,07
Карамелізований стейк із гарбуза з сиром бурата та інжиром	15	1,7	0,08
Кукурудза з паприкою та ароматними травами запечена під сиром	8	1,8	0,04
Рибна юшка	10	1,6	0,05
Бульйон із півня з домашньою локшиною	12	1,8	0,07
Крем суп з гарбуза з сиром рикота	7	1,5	0,03
Запечене філе лосося, подається з цукіні гриль та крем сиром	11	1,5	0,05
Дорадо, запечена під соусом трамінер з чілійськими мідіями	16	1,5	0,07
Стейк із тунця у чорному кунжуті	12	1,8	0,07
Ескалоп із фуагра з карамелізованими яблуками та чорносливом, ягідним соусом та трюфельною пастою	15	1,6	0,07

Продовження таблиці 2.5

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Медальйони росіні з яловичини та фуагра з томатом прованс, трюфельною пастою та двома соусами	18	1,8	0,10
Стейк			
Рібай	15	1,8	0,08
Шатобріан	18	1,5	0,08
Нью-Йорк	24	1,8	0,13
Стріплойн	22	1,6	0,11
Альтернативні стейки			
Раунд	18	1,7	0,09
Фланк	15	1,5	0,07
Шато філе	8	1,8	0,04
Холодний чізкейк з конфітюром з червоної смородини	20	1,6	0,10
Чіа пудинг з манго та маракуйєю	15	1,7	0,08
Брауні з морозивом	15	1,7	0,08
БанOFF Пай	10	1,5	0,05
Сорбет цитрусовий	4	1,8	0,02
Разом			3,5

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [22]:

$$N_2 = 3,5 \cdot 1,59 = 6$$

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому цеху з борошняним відділенням та холодному закладу та передбачає наступні етапи: складання виробничої програми цехів, організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу цеху, обґрунтування режиму роботи цехів, прогнозування погодинної динаміки реалізації страв, обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування, визначення корисної та загальної площі цеху.

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Burger Story»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Бургер «Риб»	250/80	5
Бургер «Ама»	230/80	4
Бургер «Мех»	220/80	6
Бургер «STAR»	230/80	5
Бургер «Фран»	300/80	3
Бургер «ЧІКЕН»	210/80	3
Бургер «ЧІКЕН-Плюс»	280/80	4
Бургер «Вега»	220/80	2
Креветки із соусом чілі	140	10
Крильця по-американськи в медово-томатній глазурі з соусом Ренч	220	15
Карамелізований стейк із гарбуза з сиром бурата та інжиром	150	15
Кукурудза з паприкою та ароматними травами запечена під сиром	160	8
Рибна юшка	300	10
Бульйон із півня з домашньою локшиною	280	12
Крем суп з гарбуза з сиром рикота	280	7
Запечене філе лосося, подається з цукіні гриль та крем сиром	220	11
Дорадо, запечена під соусом трам'янер з чілійськими мідіями	180	16
Стейк із тунця у чорному кунжуті	150	12
Ескалоп із фуагра з карамелізованими яблуками та чорносливом, ягідним соусом та трюфельною пастою	180	15
Медальйони росіні з яловичини та фуагра з томатом прованс, трюфельною пастою та двома соусами	220	18
Стейк		
Рібай	100	15
Шатобріан	100	18
Нью-Йорк	100	24
Стріплойн	100	22
Альтернативні стейки		
Раунд	100	18
Фланк	100	15
Шато філе	100	8

Виробнича програма холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Виробнича програма холодного цеху ресторану «Burger Story»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Салат з креветками, авокадо та свіжими томатами	140	25
Мікс свіжого салату та морепродуктами	180	44
Салат із тунцем гриль та свіжими овочами	200	24
Зелений салат з лососем, фетою, рокфором та сезонними ягодами	180	45
Салат із слабосоленим лососем, мусом козячого сиру, томатами чері, авокадо	140	30
Салат з телятиною на грилі та горіховим соусом	180	52
Салат з копченим кроликом, руколою та в'яленими томатами заправлений медово-гірчичним соусом	140	25
Салат з індичкою та овочами гриль з додаванням руколи, мікс салату та гарбузового насіння	210	30
Салат з інжиром, хамоном та козячим сиром	170	29
Овочевий салат з авокадо та аспарагусом	180	25
Холодний чізкейк з конфітуром з червоної смородини	160	20
Чіа пудинг з манго та маракуйєю	120/60	15
Брауні з морозивом	130	15
БанOFF Пай	120	10
Сорбет цитрусовий	100	4

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого (холодного) цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу, отже робота цехів проходитиме 08:00-21:00 год.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Гарячий цех є основним цехом закладу ресторанного господарства, в якому завершується технологічний процес виробництва кулінарної продукції: тут здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, з цеху готові страви будуть надходити безпосередньо на роздавальню для реалізації споживачам.

Цех матиме зручний зв'язок із холодним цехом, а також із іншими приміщеннями, такими як: роздавальня, мийними кухонного та столового

посуду, з доготівельним цехом, з приміщеннями для зберігання сировини та напівфабрикатів. Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там будуть працювати кухарі різної кваліфікації: 4 та 5 розрядів. Роботу у цеху очолюватиме технолог.

Розстановка обладнання – лінійно-групова, що дозволяє групувати його за технологічними процесами з розміщенням у лінії. Допоміжне обладнання встановлюється в самостійні лінії, що розташовуються паралельно лініям теплового обладнання. Розміщене обладнання в гарячому цеху буде забезпечувати найбільш зручні умови для роботи кухарів. Плита розміщуватиметься у центрі цеху, щоб забезпечити вільний доступ до неї з усіх сторін. Підбір обладнання для гарячого цеху виконувався згідно норм оснащення торгово-технологічним і холодильним обладнанням.

Таблиця 2.8

**Підбір устаткування гарячого цеху з борошняним відділенням
ресторану «Burger Story»**

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл для виробничий	КИЙ-В СП-3	4	1000	600	2,4
Ванна мийна	КИЙ-В	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	SARO F	1	1600	720	1,15
Ваги настільні порційні	SW-10 CAS	1	260	287	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,23
Рукомийник	КИЙ-В AP-15 Inox	1	500	400	0,20
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	700	250	–
Плита електрична з жарочною шафою	КИЙ-В ПЕД-6	1	1400	775	1,09
Пароконвектомат	Unox XEVC-0711-E1RM	1	750	783	0,59
Прес для гамбургерів	SARO TIL	1	235	230	–
Фритюрниця	SARO PROFRI 8V	1	250	350	–
Тістоміс	GGF IMR 33 2V	1	460	840	0,39
Куттер	Apach ACT9	1	355	455	–
Разом площа устаткування, м²					6,41
Площа цеху, м²					19

Площа гарячого цеху з борошняним відділенням ресторану «Burger Story» склала 19 м².

Згідно з асортиментом страв, що виготовляють у закладі, холодний цех включатиме технологічні лінії з виготовлення холодних закусок і солодких страв.

Таблиця 2.9

**Підбір устаткування для холодного цеху ресторану
«Burger Story»**

Назва	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-3	3	1000	600	1,8
Ванна мийна	КИЙ-В	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	SARO F	1	1600	720	1,15
Ваги настільні порційні	SW-10 CAS	1	260	287	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	0,23
Рукомийник	КИЙ-В AP-15 Inox	1	500	400	0,20
Полички настінні	КИЙ-В ПНО	1	700	250	—
Міксер планетарний	PLUTONE LT7	1	350	250	-
Блендер	STORM VV	1	190	80	
Разом площа устаткування, м²					3,74
Площа цеху, м²					11

Площа холодного цеху закладу склала 11 м².

В проектуваному закладі ресторанного господарства приміщення для мийної кухонного посуду займає частину гарячого цеху. Перелік обладнання мийної кухонного посуду наведений в табл. 2.10.

Таблиця 2.10

**Підбір устаткування для мийної кухонного посуду ресторану
«Burger Story»**

Назва	Марка, модель	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна двосекційна	КИЙ-В ВМС5	1	1200	600	0,72
Рукомийник	КИЙ-В AP-15 Inox	1	400	400	0,16
Стелаж	КИЙ-В Профи	2	800	600	0,96
Підтоварник	КИЙ-В 3521	1	1000	500	0,8
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-30	1	525	435	-
Площа, яку займає устаткування м²					2,48

Площа мийної кухонного посуду ресторану «Burger Story» 6,0 м².

Обробка столового посуду здійснюється в приміщенні мийної столового посуду ручним та механізованим способами.

Таблиця 2.11

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва	Марка, модель	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна односекційна	КИЙ-В ВМС5	5	600	600	1,8
Машина посудомийна	Krupps 1100DB	1	620	760	0,48
Стіл для видалення залишків їжі	КИЙ-В СП-3	1	1000	700	0,7
Стіл прийомний	КИЙ-В СП-3	1	1000	700	0,7
Стелаж	КИЙ-В Профи	2	800	600	0,96
Шафа для посуду	STALGAST 615386	2	800	600	0,72
Утилізатор харчових відходів	IN-SINK-ERATOR 66	1	500	800	0,4
Рукомийник	КИЙ-В AP-15 Inox	1	400	400	0,16
Площа, яку займає устаткування м ²					4,2

Площа мийної столового посуду ресторану «Burger Story» 16 м².

Організацію процесу обслуговування у ресторану «Burger Story» представлено у вигляді таблиці (табл. 2.12), з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 2.12

Моделювання процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	надання попередніх послуг	Вестибуль ресторану; гардероб верхнього одягу ресторану; вестибуль санвузли; аванзал	гардеробна стійка; прилад для чищення взуття; полиця для зберігання засобів гігієни; вішалки; санітарні прилади; м'які меблі	адміністратор; відвідувач

Продовження таблиці 2.12

Послуг харчування і відпочинку	надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торговельні зали ресторану,	меблі та обладнання торговельних залів; столовий посуд; столові набори; столова білизна; елементи інтер'єру	адміністратор; офіціант; відвідувач.
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	торговельні зали; роздаткова; сервізна; мийна столового посуду; білизняна; приміщення офіціантів	торговельно-технологічне устаткування	мийник столового посуду; кухарі; бармени; офіціанти; роздавальники ; споживач

Для обслуговування споживачів, розраховано зону обслуговування ресторану «Burger Story» табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Устаткування для барної зони ресторану «Burger Story»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Льодогенератор на ніжках	Bartscher F 125 104436	1	345	400	0,1
Барна стійка	High-tech Fusion	1	2600	850	2,08
Касовий апарат	Flytech POS 135	1	365	218	-
Міні холодильник	Crystal c	1	500	610	0,3
Холодильна шафа	R560	1	825	625	0,5
Холодильна шафа для вина	Lienbhern 256	1	660	670	0,4
Льодоподрібнювач	Ice12225	1	175	420	-
Ванна барна	High-tech Fusion	1	400	400	-
Кавова машина	Nuova Simonelli Appia	1	780	545	-
Всього					3,38

У табл. 2.14 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторану «Burger Story» на

40 місць.

Таблиця 2.14

Визначення складу приміщень для відвідувачів

Приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	$S_{\text{вест}}=0,34*40=14 \text{ м}^2$
Гардероб	$S_{\text{гард.}}=0*0,1=4 \text{ м}^2$
Санвузли	$S_{\text{св}}=12+12=24 \text{ м}^2$
Аванзала	$S_{\text{аванзала}}=6 \text{ м}^2$
Торговельна зала ресторану	$S_{\text{рес}}=2,0*40=80 \text{ м}^2$

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в табл. 2.15.

Таблиця 2.15

Характеристика меблів

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	600 x 800	Для споживання страв споживачами	2
Стіл чотирьохмісний	1250 x 800		5
Стіл шестимісний	2000 x 400		2
Крісло м'яке	800· 800	Для сидіння гостей	40
Сервант для Офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. У табл. 2.16 наведено повний перелік обслуговуючого персоналу ресторану «Burger Story».

Таблиця 2.16

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Burger Story»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціанти		4
Бармен-касир	4-5	2
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залу		2
Разом		12

Обслуговуючий персона ресторану «Burger Story» працюватиме в графіку 2 через 2 дня.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

В закладі «Burger Story» з метою контролю якості буде впроваджено систему НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point) - міжнародні норми зниження ризику небезпеки харчових продуктів. Основні документи, які регулюють впровадження НАССР в ресторані:

-Закон України «Про основні засади і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

-наказ Міністерства Аграрної Політики України № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів».

Система НАССР ґрунтується на наступних принципах:

- 1) проведення аналізу ризиків;
- 2) визначення критичних контрольних точок;
- 3) визначення критичних меж;
- 4) створення системи моніторингу за критичними контрольними точками;
- 5) опис коригувальних дій, які повинні виконуватися в тому випадку, якщо за даними моніторингу певна критична контрольна точка виходить з-під контролю;
- 6) визначення процедур верифікації (перевірки) ефективності функціонування системи НАССР;
- 7) документування усіх процедур і запис даних, належних цим принципам і їх застосуванню [11,28].

В закладі «Burger Story» контроль за якістю та безпечністю ресторанної продукції необхідно організовувати на всіх етапах виробництва, створивши служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким розподілом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається (рис. 2.1).

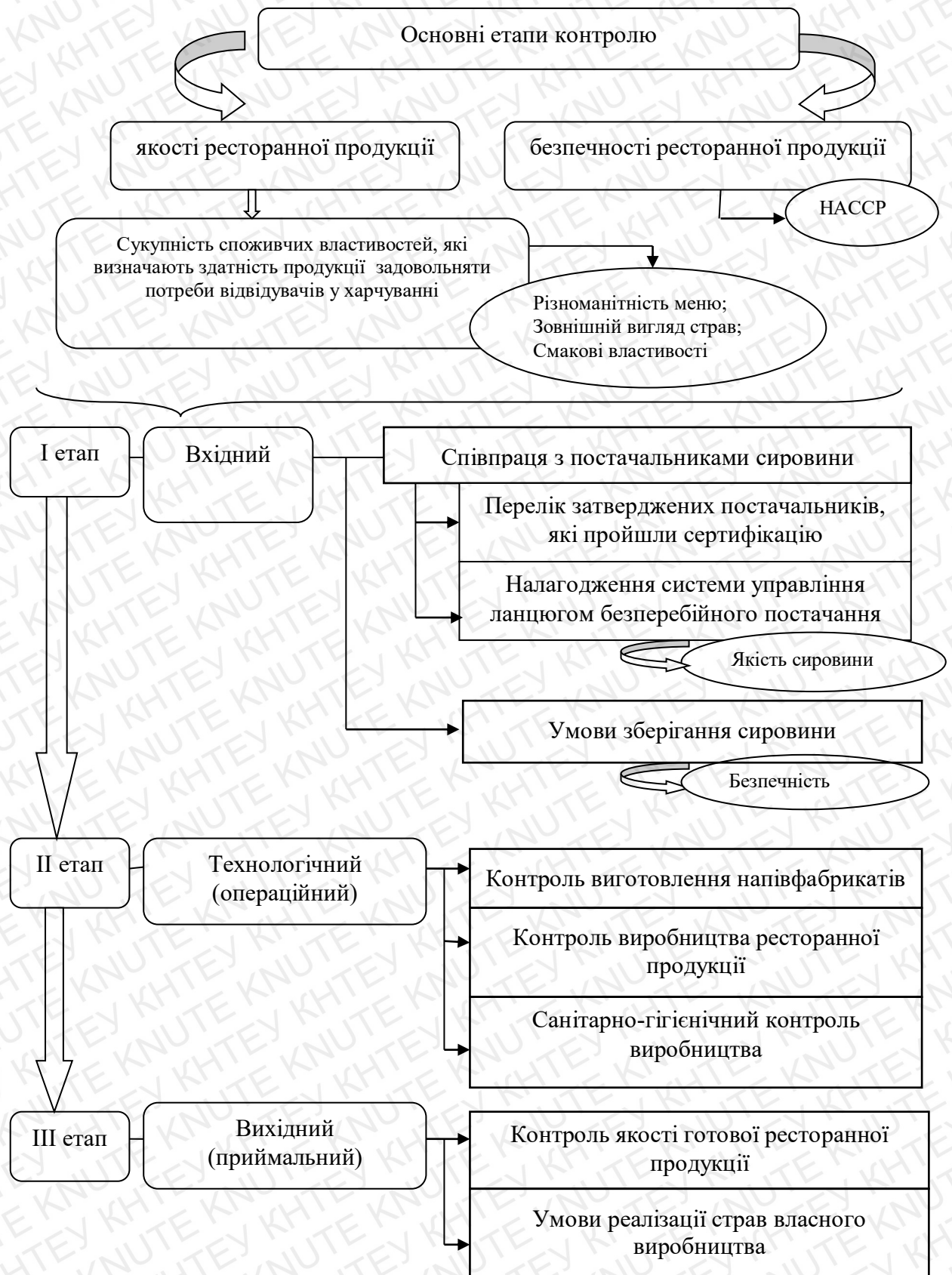


Рис. 2.1 Етапи забезпечення контролю якості в закладі «Burger Story»

Блок-схема впровадження системи НАССР в закладі «Burger Story» наведена на рис. 2.2.

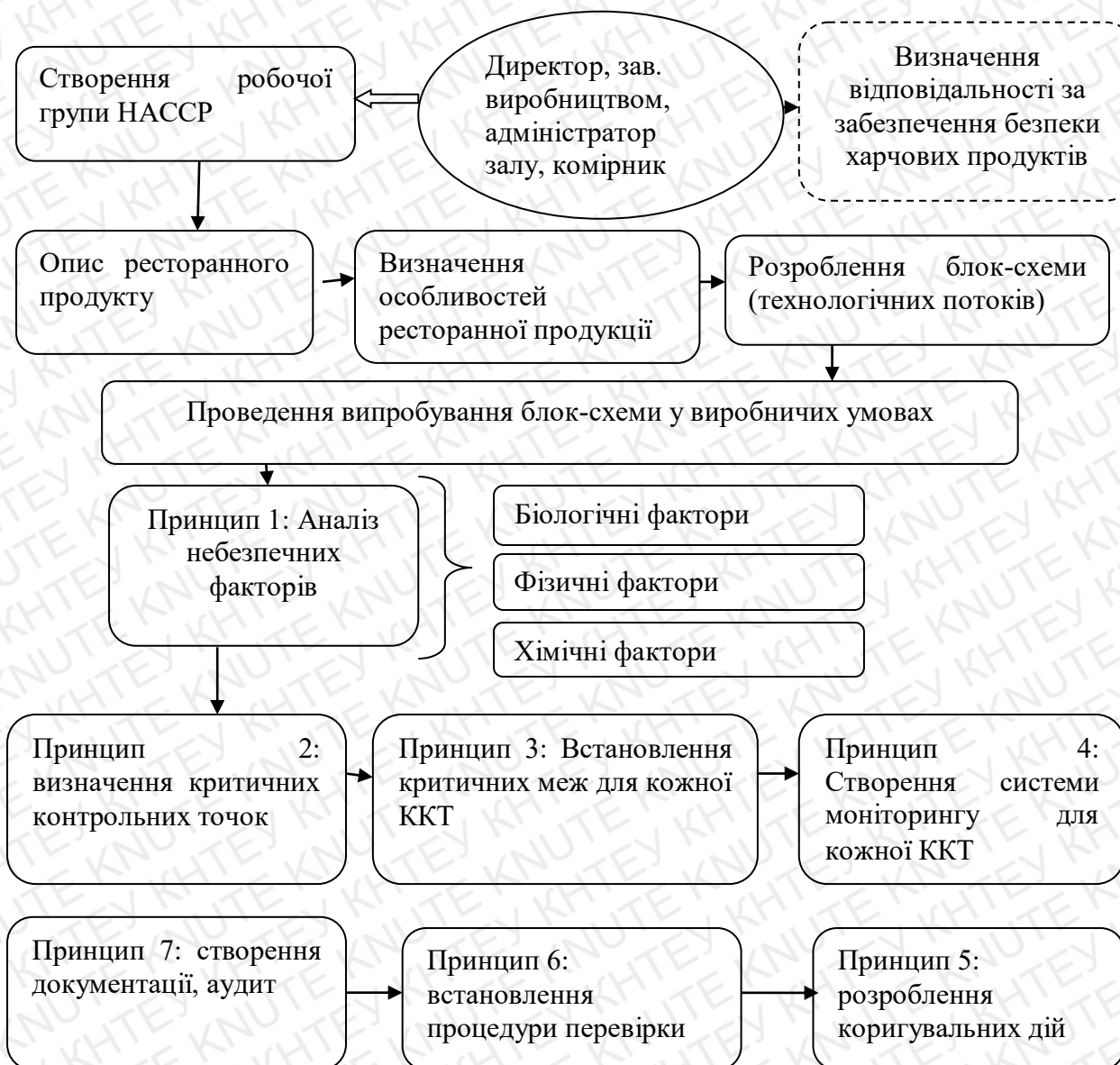


Рис. 2.2 Блок схема впровадження НАССР в закладі «Burger Story»

Для застосування всіх етапів контролю якості та безпечності необхідно розробити і зареєструвати технічну документацію для найважливіших (критичних) процесів в закладі «Burger Story» (табл. 2.17).

Таблиця 2.17

Перелік документів для впровадження системи контролю якості та безпечності в закладі «Burger Story»

Умовна група документів	Перелік
Організаційні	Організаційна структура, Цілі у сфері безпечності харчової продукції, Звіт з діагностичного аудит, План(и) НАССР, Посадові інструкції
Описові документи	Описи сировини, продукції, пакувальних матеріалів; Технологічні карти/інструкції, Блок-схеми виробництва, Протокол аналізу небезпечних факторів

Умовна група документів	Перелік
Протоколи (журнали)	Журнал реєстрації дезінсекції і дератизації, Журнал реєстрації ремонтних робіт, Журнал контролю технологічних процесів, Журнал оцінки якості готової кулінарної продукції, Журнали контролю сировини, пакувальних матеріалів, Перелік інвентаря для прибирання, Журнал обліку крихких і тих, що б'ються предметів, Перелік мийних і дезінфікуючих засобів, Перелік постачальників/виробників, Перелік співробітників, що проходять медогляд
Методики	Методика визначення критичних контрольних точок (ккт), Протокол визначення критичних контрольних точок (ккт), Методика моніторингу критичних контрольних точок (ккт), Методика управління протоколами, Методика управління документацією
Інструкції	Інструкція з проведення контролю якості готової кулінарної продукції, Інструкція з маркування продукції, напівфабрикатів та сировини, Інструкція вимоги до обробки продуктів, Інструкція дотримання санітарно-гігієнічних вимог до способів та режимів обробки продуктів, Інструкція введення нового постачальника, Інструкція «система по застосуванню колірного кодування прибирального та виробничого інвентарю»
Пам'ятки	Пам'ятка розвантаження, Пам'ятка з обробки яєчних продуктів, Пам'ятка управління відходами
Програми – передумови (ПП)	Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень, ПП щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок; ПП щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо); ПП щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами; ПП щодо здоров'я та гігієни персоналу; ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь; ПП щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності тощо
Постійно діючі процедури НАССР	Документована процедура щодо ідентифікації та простежуваності; Документована процедура щодо коригувальних дій; Протокол оцінки компетентності персоналу; План і протокол проходження навчання персоналом

Застосування системи НАССР в ресторані «Burger Story» підвищить довіру споживачів до ресторанної продукції, забезпечить стабільну якість, створить імідж закладу з якісною та безпечною продукцією харчування та посилить конкурентоспроможність закладу.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Основна мета бізнес-планування ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві полягає у формуванні такого ресурсного потенціалу закладу ресторанного господарства, який дозволить забезпечити виконання запланованої виробничої програми, формування оптимального розміру операційних доходів та витрат, отримання цільового прибутку, досягнення запланованих термінів окупності капітальних вкладень [20].

Торговельна націнка ресторану формату «Quick and casual» та її рівень визначається як результат маркетингових досліджень. Для розрахунку роздрібною ціни реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів обрано рівень націнки для ресторану - 170%.

Плановий обсяг реалізації ресторану «Burger Story» виконуємо на основі проведених розрахунків у II розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 360 днів. Розроблені розрахунки зводимо в таблиці. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					1476,24
Фірмові страви	32	70,00	2240,00	960	67,20
Холодні закуски	304	65,00	19760,00	9120	592,80
Гарячі закуски	48	75,00	3600,00	1440	108,00
Супи	29	35,00	1008,00	864	30,24
Основні страви	192	90,00	17280,00	5760	518,40
Десерти	64	55,00	3520,00	1920	105,60
Гарячі напої	40	20,00	800,00	1200	24,00
Холодні напої	40	25,00	1000,00	1200	30,00
2. Закупні товари					65,52
Холодні напої	12	22	264,00	360	7,92

Продовження таблиці 3.1

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Алкогільні напої:	32	60	1920,00	960	57,60
3. Разом					1541,76

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

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

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1476,24	17714,88
2.	Купівельні товари	65,52	786,24
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	1541,76	18501,12

Плановий роздрібний товарообіг ресторану «Burger Story» складає 18501,12 тис. грн. на 2021 рік.

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві. З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI. Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів ресторану «Burger Story», узагальнені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	2950,00	20	147,50
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	650,00	5	130,00
3. Інші	92,00	4	23,00
Амортизація основних засобів	3692,00		300,50

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 300,50 тис. грн. на рік.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення ресторану є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). Штатний розпис працівників проектного ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві представлено у додатку К.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено плановий фонд оплати праці працівників (додаток Л).

У проекті плану з праці для проектного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Вихідною вимогою для нарахування премій є отримання підприємством прибутків.

У табл. 3.4 наведено визначений обсяг преміального фонду ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду ресторану «Burger Story»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	89500,00	15	13425,00
Виробничий	184900,00	20	36980,00
Допоміжний персонал	57500,00	10	5750,00
Разом	331900,00		56155,00

Розрахунок планового фонду оплати праці у ресторані формату «Quick and casual» передбачає визначення річних витрат на оплату праці усіх категорій

працівників за штатним розписом, який формується як за рахунок поточних витрат, так і за рахунок прибутків закладу (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Burger Story»

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	337,20
Місячний фонд додаткової заробітної плати	56,16
Разом місячний фонд оплати праці	393,36
Річний фонд основної заробітної плати	4046,40
Річний фонд додаткової заробітної плати	673,86
Разом річний фонд оплати праці	4720,26
Участь працівників у прибутках	205,23

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану формату «Quick and casual» (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

План з праці проектного ресторану «Burger Story» на плановий 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	23
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	13
допоміжний персонал, осіб	5
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1074,00
Основний операційний персонал, тис. грн	2218,80
допоміжний персонал, тис. грн	690,00
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	673,86
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	0,00
участь працівників у прибутках, тис. грн	29,30
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4720,26
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	86
– додаткова заробітна плата, %	14

Отже, загальний фонд оплати праці ресторану формату «Quick and casual» на плановий рік складає 4720,26 тис. грн.

Для планування поточних витрат ресторану формату «Quick and casual» на 2021 рік було розглянуто наступні статті витрат ресторану:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 5550,34 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану на 2021 рік представлений у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Собівартість реалізованої продукції ресторану «Burger Story»
на 2021 рік**

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	17714,88	170	12400,42	5314,46
Закупні товари	786,24	170	550,37	235,87
Разом за рік	18501,12		12950,78	5550,34

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці розрахований в управлінській частині, становить для закладу 4720,26 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи, 22 % ЄСВ + 1,5% військовий збір = 1109,26 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, становлять 300,50 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання становлять 119,33 тис. грн. Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 1,1 % доходу: 189,03 тис. грн., загальна сума витрат за статтею = 308,37 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, фірмового одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік здійснюється у вигляді табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1500,00	7,50
Виробничий персонал та допоміжний	18	2	830,00	29,90
Разом	23			37,40

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, табл. 3.9

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Burger Story» на 2021 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	40	3	120	110,00	13,20
Столові набори	40	2	80	95,00	7,60
Скатертини та серветки	40	2	80	88,00	7,04
Скляний посуд	40	2	80	77,00	6,16
Разом					34,00

Отже, сума по даній статі №6 = 37,4+34,00= 71,40 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень плануються під час розроблення проекту, відповідно в I розділі роботи вирішено орендувати приміщення, в Голосіївському районі м. Києва, в II розділі визначено необхідну площу для оренди, діючий тариф за оренду відповідно до аналізу ринку складає 310 грн. за м² площі, що планується до оренди = 790,00 тис. грн. за рік.

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

- 8,0 тис. грн на рік – ліцензія на алкогольні напої;
- 3,6 тис. грн – фіскальний апарат;
- плату за торговельний патент – 5,15 тис. грн на рік;
- збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв) 6,91 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу – 9,25 тис. грн.

Стаття 10. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 1,67 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції.

Крім того ,до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 становлять 573,53 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат по ресторану «Burger Story» представлений у дод. М, поточні витрати закладу на 2021 рік - 13458,24 тис. грн.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення закладного аналізу доходів, витрат прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод одним з найбільш ефективних засобів планування

діяльності підприємств. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Розрахунки показників представлено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

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

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		14800,90
2	Середній процент торговельної націнки, %		170
3	Змінні витрати, у тому числі		5559,59
3.1	Собівартість продукції		5550,34
3.2	Інші непрямі змінні витрати		9,25
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	9241,31
5	Постійні витрати, грн. та податок на прибуток		8140,33
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	859,30
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	37,56
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	6146,54
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	140,80
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	5,81

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектованого ресторану «Burger Story» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності ресторану «Burger Story», визначений у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності ресторану на 2021 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		14800,90
2	Собівартість реалізованої продукції		5550,34

Продовження таблиці 3.11

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		7907,90
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	1342,66
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	1342,66
7	Податок на прибуток	18%	241,68
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	1100,98
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П.8./ П.1.) * 100$	7,4
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 11\%) / 100\%$	2035,12
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між цільовим та можливим за системою діагностики	1100,98

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом [10].

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення ресторану «Burger Story» на 40 місць. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{РП}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	7,4
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	8,2
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	29,8

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності ресторану упродовж наступних п'яти років.

Розрахунок роздрібного товарообігу здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою [20]:

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 8 %, Рівень рентабельності складає 11 %.

Планові показники діяльності ресторану «Burger Story» на перші п'ять років подано у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	18501,12	8	1100,98	11	300,50
2-й рік	19981,21	8	1222,09	11	285,48
3-й рік	21579,71	8	1356,52	11	271,20
4-й рік	23306,08	8	1479,84	11	257,64
5-й рік	25170,57	8	1642,62	11	244,76
Разом	108538,69		6802,04		1359,58

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 цього показника здійснюється за формулою [20]:

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ЧПД.
1-й рік	3692,00	1401,48	1401,48	1394,51	
2-й рік	1700,00	1507,56	2909,04	1500,06	
3-й рік		1627,72	4536,76	1619,62	
4-й рік		1737,48	6274,24	1728,83	
5-й рік		1887,38	8161,62	1877,99	
Разом	5392,00	8161,62		8121,01	2729,01

Чистий приведений дохід на 5 років експлуатації ресторану «Burger Story» становить 2729,01 тис. грн.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [20]:

$$ID = 8121,01/5392,00 = 1,51$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 6802,04/5 = 1360,41 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль [20].

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 1360,41/5392,00 * 100\% = 25,23\%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 25,23 %.

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту [20]:

$$ПО = 5392,00/(8121,01/5) = 3,3 \text{ роки}$$

Показник періоду окупності для бізнес проекту ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві визначено дисконтованим методом і становить 3,3 роки.

3.2. Програма розвитку

Згідно дослідження, здійсненого в I розділі випускної кваліфікаційної роботи щодо потенційних споживачів ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві визначено сегмент - молоді люди, для яких швидко та корисно поїсти є актуально, враховуючи динамічні темпи сучасного життя. Впровадження інноваційних технологій для скорочення часу перебування є актуальним, що дасть змогу збільшити кількість потенційних клієнтів, для впровадження даних інновацій були закладені капітальні витрати на другий рік функціонування закладу.

Інтерактивне меню - одне з останніх інноваційних винаходів в області ресторанного бізнесу. Замість набридлих паперових книжок відвідувачам користувачів iPad, де вони можуть:

1. сформувати замовлення;
2. побачити остаточну суму за замовлення;
3. дізнатися час подачі страви;
4. підрахувати калорійність страв.

Згідно з останнім дослідженням Research And Markets, обсяг світового ринку доставки ресторанної продукції онлайн в 2018 році склав \$ 84,6 млрд. За прогнозами аналітиків, активне зростання продовжиться і в майбутньому - в середньому на 9,8% - до 2026 року. У Україні сегмент доставки також показує активне зростання: за останні 5 років ринок виріс на 35%, під час запровадження карантинних обмежень ринок почав рости ще швидше.

В закладі буде сформовано пропозиції з доставки наборів для приготування ресторанних страв в домашніх умовах, за послідовно викладеною технологією від шеф-кухаря закладу.

Впровадження даних технологій в ресторані формату «Quick and casual» у місті Києві дозволить збільшити кількість споживачів та товарообіг закладу в цілому.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускна кваліфікаційна робота розроблено відповідно до затвердженої теми: «Бізнес проект ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві», та містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт та предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція закладу ресторанного господарства» обґрунтовано необхідність проектування ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві. Для проектування обрано Голосіївський район, який найбільший за площею міста Києва (15,62 тис. гектарів).

Для закладу ресторанного господарства формату «Quick and casual» планується орендувати приміщення в Голосіївському районі. Проаналізувавши ринок нерухомості обрано для оренди приміщення під ресторан у діловому районі Києва по вул. Жилянська в бізнес центрі Eurasia.

Проаналізовано конкурентне середовище в районі діяльності закладу, аналіз показав, що у всіх закладах передбачено послуги доставки, режим роботи дуже різноманітний – одні заклади починають працювати з 8.00, а інші з 11.00.

Розроблено неймінг та логотип, запропоновано назву «Burger Story». Фірмовий слоган закладу «Burger Story» – «Це історія смаку, яка запам'ятається назавжди». В дизайні закладу «Burger Story» використано останні тенденції європейського дизайну і втілено мікс різних стильових рис, фактур, матеріалів.

Розроблено електронне меню, яке є каналом зв'язку між адміністрацією та відвідувачами і дозволить швидко редагувати меню і вносити до нього нові страви, а також дасть можливість оформити швидко замовлення із собою. Також в закладі «Burger Story» передбачено використання QR-коди.

Для закладу обрано форму власності ТОВ, юридична назва підприємства ТОВ «Burger Story». Для ефективної роботи ресторану розроблено лінійно організаційну структуру.

В розділі 2 «Проектування технологічних рішень» розроблено меню ресторану формату «Quick and casual» американської кухні.

За результатами проведених розрахунків, загальна кількість споживачів ресторану «Burger Story» протягом дня становить 160 осіб та оборотність місця в залі за день – 40.

Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу. На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Burger Story».

Сервісно-виробничий процес ресторану «Burger Story» розроблено відповідно до схеми технологічного процесу закладу з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень. Обслуговування в закладі відбуватиметься офіціантами.

В ресторані «Burger Story» для забезпечення контролю якості та безпечності ресторанної продукції планується впровадити HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

В розділі 3 «Реалізація та розвиток проекту ресторану» розраховано плановий обсяг товарообороту ресторані «Burger Story» складає 18501,12 тис. грн., складено штатний розклад для працівників усіх служб ресторану, де було визначено кількість працівників – 23 працівника, загальний фонд оплати праці ресторану формату «Quick and casual» на плановий рік складає 4720,26 тис. грн.

Поточні витрати ресторані «Burger Story» на 2021 рік дорівнюють 13458,24 тис. грн., рентабельність операційної діяльності – 7,4 %, чистий прибуток – 1100,98 тис. грн..

Чистий приведений дохід на 5 років експлуатації ресторану «Burger Story» становить 2729,01 тис. грн. Період окупності інвестиційного бізнес проекту ресторану формату «Quick and casual» у місті Києві становить 3,3 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

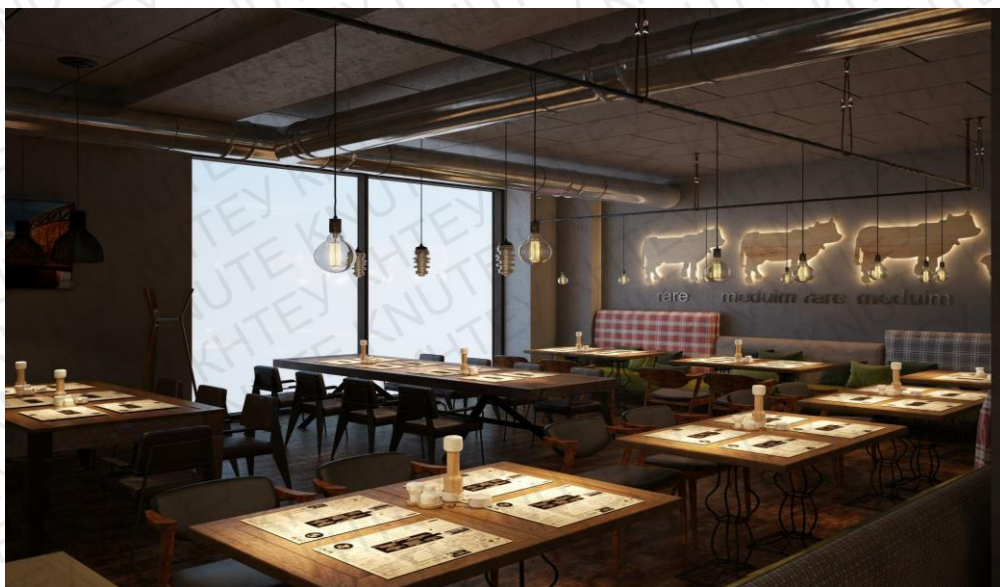
1. ДБН 360.92**(зі змінами №1 |10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
2. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
3. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) «Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування»
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України №771/97-вр(2973-17) / За станом останньої редакції від 30.05.2011. 10.
8. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
9. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
10. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.40 № 507-XII.
11. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT): ДСТУ ISO 22000–2007 / Чинний від 2007-04-02. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 39 с.
12. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
13. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

14. Лебедева Т.Е., Голубева О.В. Возможности SMM в ресторанном бизнесе. Инновационная экономика: перспективы развития и совершенствования. 2018. № 6(32). С. 112–117.
15. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
16. Ляшенко Г. П. Інтернет-маркетинг та його інструменти / Г. П. Ляшенко, Р. В. Моткалюк // Науковий вісник Національного університету державної податкової служби України (економіка, право). 2013. № 3. С. 59-65.
17. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с
18. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. — Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
19. Горсул В.А. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії COVID-2019 /Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. - Том 31 (70). № 3, 2020 – с. 121-125
20. П'ятницька Н.О. // Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
21. HACCP: Hazart Analysis and Critical Point. Training Curriculum; 4thed. / Gainesville, Florida USA : Publication SGR120, 2001. – 278 p.
22. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с

23. Агенство нерухомості [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://blagovist.ua/search/nonlive/rent/prof_33754437/cur_3/kch_2
24. Голосіївська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://golos.kyivcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
25. Голосіївський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
26. Жорсткі умови карантину: як постраждали кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://news.24tv.ua/zhorstki-umovi-karantinu-yak-postrazhdali-ekonomichni-novini-ukrayini_n1361127
27. Кравченко Т. Нова реальність для брендів після пандемії COVID-19. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sbr.in.ua/?p=5007>
28. Міжнародний стандарт ISO 8402 «Управління якістю і забезпечення якості. Словник» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://gostbank.metaltorg.ru/data/norms_/isj/2.pdf.
29. Ресторатор [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.restorator.ua/post/the-results-of-a-survey-of-owners-and-managers-of-institutions-from-the-ukrainian-restaurant-association?postId=Poster>
30. Restaurant Consulting & Rebranding Company [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rest-consulting.com/>
31. The Village [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-guide/301197-30-zakladiv-yaki-zakrili-chi-perezapustili-vlitku-v-kievi>

ДОДАТКИ

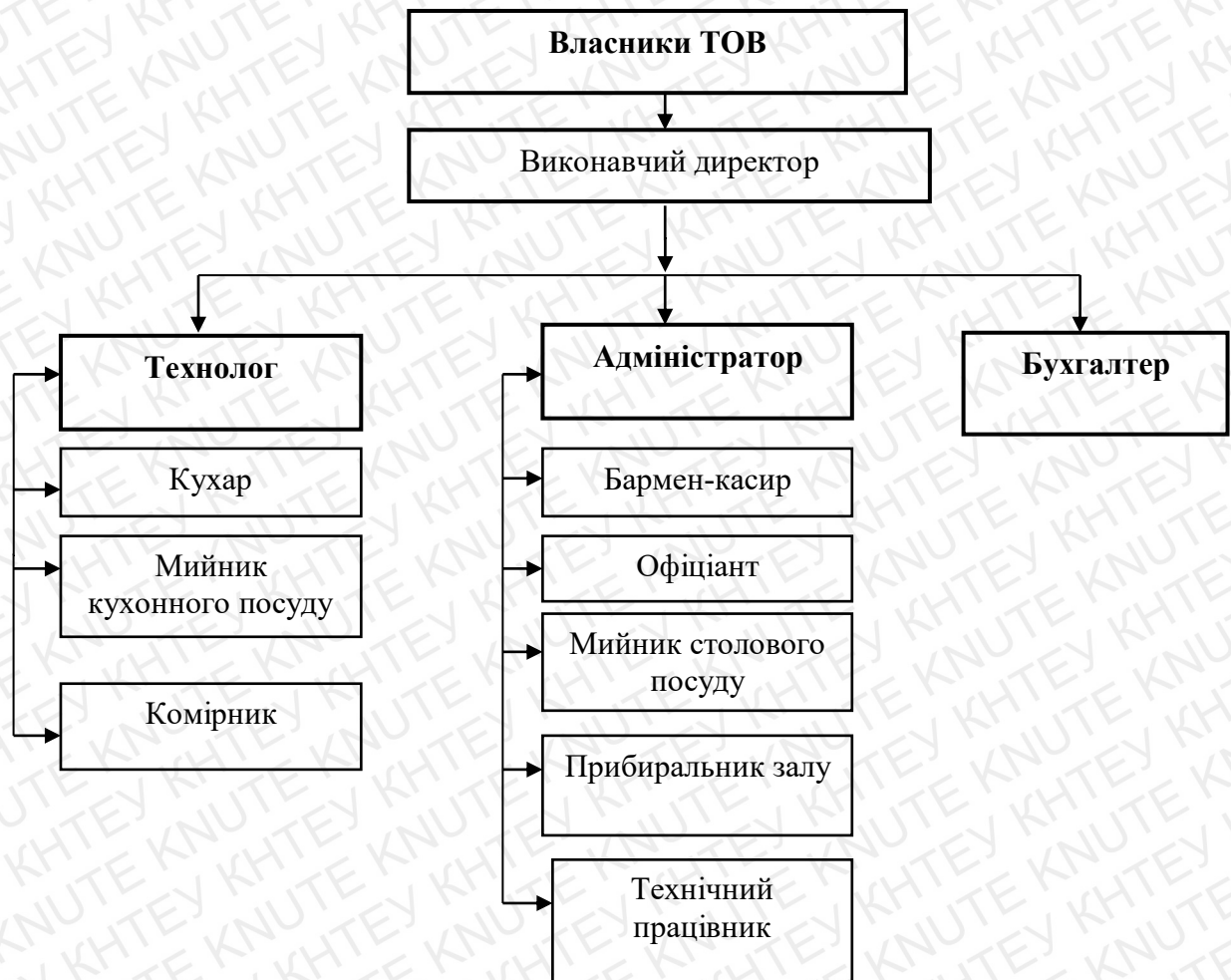
Дизайн закладу «Burger Story»



Алгоритм прийняття споживачем рішення про замовлення (доставку) ресторанної продукції



Організаційна система управління ресторану «Quick and casual»



Меню ресторану «Burger Story»

Назва страви, виробу	Вихід, г
Фірмові страви	
Бургер «Риб» булка пшенична, лосось, салат Бостон, томати, цибуля, солоний огірок, білий соус та соус BBQ. Подається з картоплею Фрі	250/80
Бургер «Ама» булка пшенична, яловичина, тушковані гриби в білому вині, сир Швейцарський, салат Бостон, томати та фірмовий соус. Подається з картоплею Фрі	230/80
Бургер «Мех» булка пшенична, яловичина, карамелізована цибуля, салат Бостон, томати, сир Швейцарський та білий соус. Подається з картоплею Фрі	220/80
Бургер «STAR» булка пшенична, яловичина, сир Моцарела, соус песто з в'ялених томатів та свіжий базилік. Подається з картоплею Фрі	230/80
Бургер «Фран» солодова булочка, яловичина, огірок, сир Фета, каперси в'ялені, цибуля, томати, мікс салату та Ранч соус. Подається з картоплею Фрі	300/80
Бургер «ЧІКЕН» булка пшенична, салат Бостон, куряча грудка з гриля, білий соус. Подається з картоплею Фрі	210/80
Бургер «ЧІКЕН-Плюс» булка пшенична, білий соус, куряча грудка з гриля, салат Бостон, томати, солоний огірок, цибуля та соус BBQ. Подається з картоплею Фрі	280/80
Бургер «Вега» солодова булочка, овочі гриль та сирний соус. Подається з картоплею Фрі	220/80
Холодні закуски	
Салат з креветками, авокадо та свіжими томатами	140
Мікс свіжого салату та морепродуктами	180
Салат із тунцем гриль та свіжими овочами	200
Зелений салат з лососем, фетою, рокфором та сезонними ягодами	180
Салат із слабосоленим лососем, мусом козячого сиру, томатами чері, авокадо	140
Салат з телятиною на грилі та горіховим соусом	180
Салат з копченим кроликом, руколою та в'яленими томатами заправлений медово-гірчичним соусом	140
Салат з індишкою та овочами гриль з додаванням руколи, мікс салату та гарбузового насіння	210
Салат з інжиром, хамоном та козячим сиром	170
Овочевий салат з авокадо та аспарагусом	180
Гарячі закуски	
Креветки із соусом чілі	140
Крильця по-американськи в медово-томатній глазурі з соусом Ренч	220
Карамелізований стейк із гарбуза з сиром бурата та інжиром	150
Кукурудза з паприкою та ароматними травами запечена під сиром	160
Супи	
Рибна юшка	300
Бульйон із півня з домашньою локшиною	280
Крем суп з гарбуза з сиром рикота	280

Назва страви, виробу	Вихід, г
Основні гарячі страви	
Запечене філе лосося, подається з цукіні гриль та крем сиром	220
Дорадо, запечена під соусом трам'янер з чілійськими мідіями	180
Стейк із тунця у чорному кунжуті	150
Ескалоп із фуагра з карамелізованими яблуками та чорносливом, ягідним соусом та трюфельною пастою	180
Медальйони росіні з яловичини та фуагра з томатом прованс, трюфельною пастою та двома соусами	220
Стейк	
Рібай	100
Шатобріан	100
Нью-Йорк	100
Стріплойн	100
Альтернативні стейки	
Раунд	100
Фланк	100
Шато філе	100
Солодкі страви	
Холодний чізкейк з конфітюром з червоної смородини	160
Чіа пудинг з манго та маракуйєю	120/60
Брауні з морозивом	130
БанOFF Пай	120
Сорбет цитрусовий	100
Гарячі напої	
Чай	
Чорний чай	500
Зелений чай	500
Імбірний	500
Смородиновий	500
Кава	
Еспресо	30
Американо	90
Капучіно	180
Кава Лате	230
Раф кава	220
Флет Вайт	250
Безалкогольні напої	
Мінеральна вода «Моршинська» слабо газована	500
Мінеральна вода «Моршинська» не газована	500
«Кока-Кола»	330/500
«Спрайт»	330/500
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, ананасовий, яблучний, томатний, мультівітамінний, виноградний)	250/1000
Винно-горілочні напої, мл	
Віскі	
Jack Daniels	50

Назва страви, виробу	Вихід, г
Jack Daniel's Single Barrel	50
Maker's Mark	50
Woodford Reserve	50
Glenfiddich 12	50
Four Roses	50
Knob Creek	50
Вино біле	
"Gold Country" Colombard-Chardonnay	750
"Western Cellars" Colombard-Chardonnay	750
Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay	750
"Echo Falls" California White	750
Robert Mondavi, "Twin Oaks" Chardonnay	750
Ravenswood, "Vintners Blend" Chardonnay	750
Вино червоне	
"Western Cellars" Red Zinfandel	750
"Tussock Jumper" Zinfandel	750
Robert Mondavi, Woodbridge Zinfandel	750
Robert Mondavi, "Twin Oaks" Cabernet Sauvignon	750
"Echo Falls" Merlot	750
"Western Cellars" Cabernet Sauvignon	750
Robert Mondavi, "Private Selection" Zinfandel	750
The Prisoner Wine Company, "Saldo", 2018	750
Пунш	
Яблучний	450
Малиновий	450
Полуничний	450
Пиво	
Ченігевське світле 0,3	300
Перша броварня	500
Хугарден	300/500

Виробнича програма ресторану «Burger Story»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Фірмові страви		32
Бургер «Риб» булка пшенична, лосось, салат Бостон, томати, цибуля, солоний огірок, білий соус та соус BBQ. Подається з картоплею Фрі	250/80	5
Бургер «Ама» булка пшенична, яловичина, тушковані гриби в білому вині, сир Швейцарський, салат Бостон, томати та фірмовий соус. Подається з картоплею Фрі	230/80	4
Бургер «Мех»(булка пшенична, яловичина, карамелізована цибуля, салат Бостон, томати, сир Швейцарський та білий соус. Подається з картоплею Фрі	220/80	6
Бургер «STAR» булка пшенична, яловичина, сир Моцарела, соус песто з в'ялених томатів та свіжий базилік. Подається з картоплею Фрі	230/80	5
Бургер «Фран» солодова булочка, яловичина, огірок, сир Фета, каперси в'ялені, цибуля, томати, мікс салату та Ранч соус. Подається з картоплею Фрі	300/80	3
Бургер «ЧІКЕН» булка пшенична, салат Бостон, куряча грудка з гриля, білий соус. Подається з картоплею Фрі	210/80	3
Бургер «ЧІКЕН-Плюс» булка пшенична, білий соус, куряча грудка з гриля, салат Бостон, томати, солоний огірок, цибуля та соус BBQ. Подається з картоплею Фрі	280/80	4
Бургер «Вега» солодова булочка, овочі гриль та сирний соус. Подається з картоплею Фрі	220/80	2
Холодні закуски		304
Салат з креветками, авокадо та свіжими томатами	140	25
Мікс свіжого салату та морепродуктами	180	44
Салат із тунцем гриль та свіжими овочами	200	24
Зелений салат з лососем, фетою, рокфором та сезонними ягодами	180	45
Салат із слабосоленим лососем, мусом козячого сиру, томатами чері, авокадо	140	30
Салат з телятиною на грилі та горіховим соусом	180	52
Салат з копченим кроликом, руколою та в'яленими томатами заправлений медово-гірчичним соусом	140	25
Салат з індичкою та овочами гриль з додаванням руколи, мікс салату та гарбузового насіння	210	30
Салат з інжиром, хамоном та козячим сиром	170	29
Овочевий салат з авокадо та аспарагусом	180	25
Гарячі закуски		48
Креветки із соусом чілі	140	10
Крильця по-американськи в медово-томатній глазурі з соусом Ренч	220	15
Карамелізований стейк із гарбуза з сиром бурата та інжиром	150	15
Кукурудза з паприкою та ароматними травами запечена під сиром	160	8

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Супи		29
Рибна юшка	300	10
Бульйон із півня з домашньою локшиною	280	12
Крем суп з гарбуза з сиром рикота	280	7
Основні гарячі страви		192
Запечене філе лосося, подається з цукіні гриль та крем сиром	220	11
Дорадо, запечена під соусом трамінер з чілійськими мідіями	180	16
Стейк із тунця у чорному кунжуті	150	12
Ескалоп із фуагра з карамелізованими яблуками та чорносливом, ягідним соусом та трюфельною пастою	180	15
Медальйони росіні з яловичини та фуагра з томатом прованс, трюфельною пастою та двома соусами	220	18
Стейк		
Рібай	100	15
Шатобріан	100	18
Нью-Йорк	100	24
Стріплойн	100	22
Альтернативні стейки		
Раунд	100	18
Фланк	100	15
Шато філе	100	8
Солодкі страви		64
Холодний чізкейк з конфітуром з червоної смородини	160	20
Чіа пудинг з манго та маракуйєю	120/60	15
Брауні з морозивом	130	15
БанOFF Пай	120	10
Сорбет цитрусовий	100	4

Посадова структура зі штатного розпису ресторану на 2021 р.

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
Разом адміністративно-управлінський персонал		5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар	4
7	Помічник кухара	2
8	Офіціант	4
9	Бармен-касир	2
Разом виробничий (операційний) персонал		13
Допоміжний персонал		
11	Мийник кухонного посуду	2
12	Мийник столового посуду	2
13	Технічний працівник	1
Разом допоміжний персонал		5
Разом		23

Планування фонду заробітної плати по ресторану «Burger Story» на 2021 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Аміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	22000,00	22000,00		2000,00	22800,00
2	Бухгалтер	1	18000,00	18000,00		800,00	18500,00
3	Технолог	1	18000,00	18000,00		800,00	18500,00
4	Адміністратор	2	17000,00	34000,00		1600,00	35000,00
	Разом	5	75000,00	92000,00	0,00	5200,00	94800,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	13500,00	13500,00		800,00	14300,00
6	Кухар	4	16000,00	64000,00		1200,00	65200,00
7	Помічник кухара	2	12000,00	24000,00		600,00	24600,00
8	Офіціант	4	12000,00	48000,00		1200,00	49200,00
9	Бармен-касир	2	15000,00	30000,00		1600,00	31600,00
	Разом	13	68500,00	179500,00	0,00	5400,00	184900,00
Допоміжний персонал							
10	Технічний працівник	1	11500,00	11500,00			11500,00
11	Мийник кухонного посуду	2	11500,00	23000,00			23000,00
12	Мийник столового посуду	2	11500,00	23000,00			23000,00
	Разом	5	34500,00	57500,00	0,00	00,00	57500,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	23	178000,00	329000,00	0,00	10600,00	337200,00

Планування поточних витрат ресторану «Burger Story» на 2021 рік

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	5550,34	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	4720,26	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1109,26	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	300,50	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	308,37	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	71,40	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	790,00	ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	23,66	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	9,25	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	1,67	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	573,53	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	13458,24	
	У тому числі: умовно змінні витрати	5559,59	
	умовно постійні витрати	7898,65	