

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ**

**на тему:**

**«Проект етно-ресторану української кухні на 80 місць  
у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних  
молекулярних технологій»**

**Студентки 2 курсу 7 групи,  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
спеціалізації «Інноваційні технології в  
ресторанному бізнесі»**

**І.С. Іваненко**

**Науковий керівник проекту  
докт. техн. наук, професор**

**О.В. Грабовська**

**Науковий консультант  
канд. екон. наук, доцент**

**В.Г. Міска**

**Гарант освітньої програми  
д-р техн. наук, професор**

**М.Ф. Кравченко**

**Київ 2020**

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Кафедра технології і організації ресторанного господарства  
Освітній ступінь «магістр»  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

## ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентці

**Іваненко Інні Сергіївні**  
(прізвище, ім'я, по-батькові)

- Тема випускного кваліфікаційного проєкту:  
Проект етно-ресторану української кухні на 80 місць у Дніпровському районі  
м. Києва із впровадженням інноваційних молекулярних технологій

Затверджена наказом ректора від «20» грудня 2019 р. № 4381

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 20.11.2020р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проєкту:

*Мета випускного кваліфікаційного проєкту:* за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт етно-ресторану української кухні на 80 місць із впровадженням інноваційних молекулярних технологій..

*Об'єкт дослідження:* проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні молекулярні технології.

*Предмет дослідження:* етно ресторан на 60 місць, текстури «Lecitin», «Calcic», «AlgIn»; аперитив з зеленого чаю та лайму та сферифікований грейпфрутовий сік, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	Грабовська О.В.		
2. Архітектура. Дизайн.	Грабовська О.В.		
3. Управління. Економіка.	Міска В.Г.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проєкту (перелік питань за кожним розділом):

### **Вступ**

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Наукова новизна
- Практичне значення отриманих результатів

### **1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.**

- 1.1. Концепція
- 1.2. Інноваційні технології харчової продукції
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

### **2. Архітектура. Дизайн.**

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні рішення

### **3. Управління. Економіка.**

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проєкту.

### **Резюме проєкту (висновки)**

### **Список використаних джерел**

### **Додатки**

#### **Перелік графічного матеріалу:**

1. План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція. Інноваційні технології. Організація.	31.01. – 26.06.2020	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	31.01. – 03.04.2020	
3	Підготовка статті за результатами наукових досліджень	04.04. – 30.04.2020	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2020	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2020	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проєкту	02.11. – 13.11.2020	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проєкту	16.11. – 17.11.2020	
8	Подання випускного кваліфікаційного проєкту на кафедру	20.11.2020	
9	Захист випускного кваліфікаційного проєкту у ДЕК	Грудень 2020 р.	

7. Дата видачі завдання: «31» січня 2020 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

О.В. Грабовська

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняла до виконання студентка

І.С. Іваненко





**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ**  
**ПРОЄКТ**

Студентки: Іваненко Інни Сергіївни

**Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**Спеціальність 181 «Харчові технології»**

**Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»**

**Тема проекту: «Проект етно-ресторану української кухні на 80**  
**місце у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням**  
**інноваційних молекулярних технологій»**

Керівник проекту: д-р техн. наук, професор Грабовська Олена В'ячеславівна

Термін захисту: «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

### **Анотація**

Відповідно до теми виконано випускний кваліфікаційний проект етно-ресторану на 80 місце у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних молекулярних технологій, що містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію етно-ресторану, проаналізовано соціально-економічну ситуацію Дніпровського району м. Києва обґрунтовано доцільність проектування етно-ресторану «Рідна хата» на 80 місце, по вулиці Русанівська набережна 22 в. Розроблено виробничу програму етно-ресторану. Обґрунтовано і розроблено технологію приготування страв з використанням технік піноутворення і сферифікації, наведено основні показники їх якості. Проведено розрахунки площі приміщень етно-ресторану на 80 місце.

У розділі «Архітектура. Дизайн» розроблено пропозиції щодо дизайну етно-ресторану «Рідна хата», розраховано загальну площу, яка склала 528 м<sup>2</sup> та кошторис будівництва понад 17 млн. грн.

У розділі «Управління. Економіка» обґрунтовано організаційно-правовий статус проектного етно-ресторану «Рідна хата», який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,5 років.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на \_\_ сторінках пояснювальної записки та містить \_\_ таблиць і \_\_ рисунків, \_\_ додатків. Графічний матеріал - 3 аркуші.

## Summary

According to the theme, the final qualification project of the ethno-restaurant for 80 seats in the Dnieper district of Kyiv with the introduction of innovative molecular technologies was completed, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

In the section "Concept. Innovative technologies. Organization" the concept of ethno-restaurant is formulated, the socio-economic situation of Dniprovskiy district of Kyiv is analyzed, the expediency of designing ethno-restaurant "Ridna Khata" for 80 seats, on Rusanivska Naberezhna Street 22 is substantiated. The production program of the ethno-restaurant has been developed. The technology of cooking with the use of foaming and spherification processes is substantiated and developed, the main indicators of their quality are given. The area of the ethno-restaurant for 80 seats has been calculated.

In the section "Architecture. Design" proposals for the design of the ethno-restaurant "Ridna Khata" were developed, the total area, which amounted to 528 m<sup>2</sup> and the construction estimate of over UAH 17 million, was calculated.

In the section "Management. Economy" substantiated the organizational and legal design of the ethno-restaurant "Ridna Khata", which was decided to create in the form of a limited liability company. The main economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments and the payback period of the project, which is 3.5 years, are estimated.

The final qualification project is set out on \_\_\_ pages of the explanatory note and contains \_\_\_ tables and \_\_\_ figures, \_\_\_ appendices. Graphic material – 3 sheets.

## ЗМІСТ

### Вступ

### 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

- 1.1. Концепція
- 1.2. Інноваційні технології харчової продукції
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

### 2. Архітектура. Дизайн.

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні рішення

### 3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Графічні матеріали



## Вступ

*Актуальність роботи:* Велика частка успіху функціонування закладу закладається вже на стадії його проектування. Принципи планування і нормування, які багато років використовувались під час розробки проектів закладів ресторанного господарства, на сучасному етапі повністю себе дискредитували. Адже за нових економічних умов не можна орієнтуватися на нормативи минулих років, оскільки вони не адекватні потребам сьогодення. Проект закладу, розроблений на основі застарілих нормативів, є фіктивним, оскільки заздалегідь приречений на провал.

Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок, на задоволення індивідуальних потреб споживачів, впровадження інноваційних технологій. І як наслідок – наявність достатньої кількості закладів ресторанного господарства на ринку. При розробці кожного проекту слід використовувати індивідуальний підхід до об'єкту проектування та проводити маркетингові дослідження, які дають можливість визначити специфіку конкретного регіонального ринку.

*Метою роботи* є розроблення етно-ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва з впровадженням інноваційних молекулярних технологій.

Відповідно до мети поставлені наступні *завдання*:

- Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг, слоган та логотип закладу.
- Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

- Структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

- Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу.

- Визначити інженерно-будівельні рішення. Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.

- Обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад.

- Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувані операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

- Спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

*Об'єкт дослідження:* проект закладу ресторанного господарства, інноваційні молекулярні технології.

*Предмет дослідження:* етно-ресторан на 80 місць десерти, текстури «Lecitin», «Calcic», «Algin»; аперитив з зеленого чаю та лайму та сферифікований грейпфрутовий сік, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

*Практичне значення.* Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства, а саме сучасного етно-ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва.

# РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

## Вступ

Концепція проекту закладу ресторанного господарства передбачає обґрунтування його створення та ефективності функціонування у сучасних ринкових умовах, здійснюється у розробці концепції закладу.

Основна мета розділу – визначення формату закладу, що проектується, та формування концепції, яка дозволить забезпечити ефективне функціонування закладу на ринку товарів та послуг і розробити його майбутні перспективи.

Для того аби повністю забезпечити ефективне функціонування закладу, що проектується, необхідно, провівши маркетингові дослідження, спрогнозувати приблизну добову динаміку попиту на продукцію, оцінити і обрати перспективні канали збуту цієї продукції. Важливою умовою ефективного функціонування закладів ресторанного господарства є відповідність виробництва кулінарної продукції та послуг платоспроможному попиту населення. На початкових етапах ініціалізації проекту слід простежити економічні аспекти проектування закладу ресторанного господарства. Економічне обґрунтування доцільності проектування передбачає детальне вивчення роботи конкурентів, що надають послуги в сфері ресторанного господарства в районі, де планується розмістити заклад ресторанного господарства.

### 1.1. Концепція

#### *Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства*

##### *Дослідження ареалу діяльності закладу ресторанного господарства*

Обґрунтовуючи доцільність проектування закладу у Дніпровському районі, необхідно дослідити місце розміщення проектного закладу, охарактеризувати мікрорайон, в якому він знаходиться, описати транспортні шляхи та місця скупчення людей в межах мікрорайону. Населення Дніпровського району налічує 355 тис. чоловік і має площу в 66,7 км<sup>2</sup>. Загальна кількість функціонуючих на території району станом на 01.01.2020р. стаціонарних підприємств торгівлі становить 327,



об'єктів ресторанного господарства - 234, об'єктів дрібно-роздрібної мережі - 521, об'єктів сфери послуг – 473, та 5 діючих ринки з продажу продовольчих і непродовольчих товарів, 2 торговельних майданчика. За перше півріччя 2020 рік роздрібний товарообіг збільшився на 19% та становить 7 584,6 млн. грн., а ресторанного господарства збільшився на 25,1% та складає 319,3 млн. грн.

Проектований заклад планується будувати в Дніпровському районі, за адресою: Русанівська набережна 22 в, де поряд розташований спортклуб, супермаркет «АТБ». Прилегла територія, обрана для закладу добре озеленена, під'їзні шляхи та тротуари знаходяться у хорошому стані. Заклади ресторанного господарства, що тут знаходяться не підтверджені сезонним коливанням за винятком тих, що мають літні майданчики. Святкові та вихідні дні мало впливають на завантаженість.

Потенційні споживачі можуть доїхати до закладу такими маршрутними таксі: № 49, 95, 108, 178, 245, 249.

Основні місця скупчення потенційних споживачів закладів ресторанного господарства в даному мікрорайоні, Дніпровського району наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

### Характеристика потенційних споживачів закладів ресторанного господарства мікрорайону

Об'єкт	Назва вулиці	Кількість працюючих (проживаючих), осіб	Кількість потенційних споживачів, осіб
Бібліотека Дніпровського р-ну	Ентузіастів, 51/24	60	7
Відділення поштового зв'язку № 147	Ентузіастів, 39	30	14
Жрео Дніпровського р-ну	Ентузіастів, 43	43	29
Русанівський ліцей	бульв. Олексія Давидова, 7А	376	75
Автошкола «Лідер-Драйв»	бульв. Олексія Давидова, 17	68	37
ТОВ Муніципальний театр «Київ»	Русанівська набережна, 12	373	291
Центр відпочинку «Парк»	Русанівська набережна, 12	145	93
Київська обласна бібліотека для дітей	Русанівська набережна, 12	53	10
Сзош №141	бульв. Олексія Давидова, 5	1440	216
Турфірма «Єва Тур»	Русанівська набережна, 4	15	11
Готель «Славутич»	Ентузіастів, 1/2	730	511
Публічна бібліотека ім. Лесі Українки	бульв. Олексія Давидова, 7	45	9
ТОВ Оріон	бульв. Олексія Давидова, 7	22	9
Автошкола «Вінол»	Ентузіастів, 7	75	32



Також в даному мікрорайоні міста розташовані заклади ресторанного господарства, об'єкти оптово-роздрібної торгівлі, державні установи, парк набережної, майданчики для гри в футбол, учбові заклади та ділові установи.

Здійснюючи аналіз конкурентного середовища визначаємо заклади ресторанного господарства, які працюють у мікрорайоні, в якому планується розміщення проектного закладу. Локація забудови надано на рис.1.1.



Рис. 1.1. Локація проектного закладу ресторанного господарства

В ареалі проектного ресторану знаходиться 2 заклади ресторанного господарства, а саме «Крема кафе», з європейською кухнею, м'ясний ресторан «Смородина».

На основі проведених досліджень встановлено доцільність проектування ресторану української кухні у визначеній локації, так як закладів схожого типу в досліджуваному районі немає, а також закладів з використанням молекулярних технологій.

### Неймінг закладу

Для відображення специфіки етно-українського колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Рідна хата». Неймінг ресторану «Рідна хата» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення атмосфери. У нашому випадку ресторан "Рідна хата" – це, насамперед, комфортне перебування гостей, що можуть насолодитися фірмовими стравами



та спробувати смачні українські страви, рецепти яких знали лише стародавні майстри. Повага до вікової традиції – основне в діяльності ресторану "Рідна хата", саме цим наш заклад відмінний від будь-яких сучасних ресторанів чи кафе. Отже, кеймінг ресторану спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із українською кухнею з використанням інноваційних технік молекулярної гастрономії. Невимушеною домашньою атмосферою, веселим проведенням часу в затишній атмосфері. Позичування ресторану як демократичного міського закладу в класичному стилі з широким асортиментом страв нової і класичної української кухні новітніми технологіями та з ексклюзивним дизайном не залишить байдужими ні іноземних туристів, ні місцевих мешканців. Логотип закладу показано на рисунку 1.2. Концепція ресторану наведено у додатку А.

***Фірмовий слоган ресторану – Скуштуй справжні українські страви у екзотичному виконанні».***



*Рис. 1.2. Логотип закладу*

### **Концептуальне меню закладу**

Продукція даного закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів, по-перше – широким асортиментом, по-друге – високою якістю та наявністю продукції функціонального призначення, а саме технології страв з використанням молекулярної гастрономії.

Враховувалося також те, що деякі види сировини з сезонністю значно підвищуються в ціні, а це не вигідно для нашого закладу, разом з цим деякі види продукції ресторанного господарства не можна виробляти в той чи інший термін за санітарно-гігієнічними нормами. Кожен із закладів розрахований на певний контингент споживачів: в ресторані обслуговування здійснюється офіціантами, подаються вишукані

та трудомісткі вироби, тому і заклади розраховані на споживачів середнього достатку, в основному, на молодь, сім'ї та дітей. В Україні зростає тенденція до відкриття закладів ресторанного господарства з українською етнічною кухнею. В наш час роль і місце ресторанного господарства в задоволенні матеріальних і духовних благ населення постійно зростає. Заклад в умовах конкуренції буде намагатися зберегти частку ринку, якою він володіє. Також постійним клієнтам буде запропоновано знижки на страви та напої, в День Народження гостей пропонуватимуться акції та безкоштовні напої, щовівторка з 15 до 18 години впроваджуються щасливі години: знижки на ціни певних страв до 50%. В Дні святкування українських свят будуть також надані спеціальні знижки на страви. Меню ресторану наведено у додатку Б.

Заклад ресторанного господарства, що проектується надаватиме тільки високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, приготування страв буде здійснюватися виключно за новітніми технологіями та технологіями молекулярної гастрономії у поєднанні з стравами української кухні, відомі страви як «Антрекот з ароматом сіна під майонезом з жовтого перцю і кави (антрекот, ріпчаста цибуля, часник, оливкова олія, тмин, пюре жовтого перцю, кукурудзяний крохмаль, білок яйця, оливкова олія)», «Голубці зі сметаною», «Морквяне суфле з буряковим морозивом (морквяний сік, жовток, цукор, згущене молоко, молоко, крохмаль, білок, желатин, вершкове масло, буряковий сік, фундук, карамель)», «Котлета по-київськи з грибним соце (*білі гриби, лисички, гливи та ерінги*)», «Терчаники з картоплі із сметаною та шучим кав'яром». Щоб підтвердити статус закладу, який спрямовує людей на здоровий спосіб життя, в меню будуть входити страви з натуральної свіжої сировини, що сприяє кращому засвоюванню їжі.

### **Концептуальний дизайн та атмосфера**

З метою позиціонування проектованого закладу ресторанного господарства розробляємо його концепцію, визначаємо основну ідею його функціонування та орієнтування на певні сегменти споживчого ринку.

Стиль інтер'єру: етно-ресторан буде виконаний у класичному українському стилі. Меблі дерев'яні, фарбовані, та оригінальними формами, стіни оздоблені тка-



ниною та розфарбовані в традиційні кольори, усе разом буде створювати неповторну атмосферу затишку й привабливості.

В залі ресторан передбачається проводити співочі вечірки й презентації. (як, втім, і самих авторів і їхніх творів), що може служити непоганим способом залучення відвідувачів. Раз у тиждень проводити засідання для вивчаючих українську народну творчість, по неділях передбачити роботу дитячих студій. До кожного свята будуть придумувати незвичайні програми для вечірок. Запрошувати сучасних авторів, музикантів. Заклад ресторанного господарства, що проектується буде розміщений на Русанівській набережній 22в. Включатиме ресторан української кухні на 80 місць а також дитяча кімната. Заклад являтиме собою одноповерхову будівлю. Режим роботи ресторану – з 11.00 до 23.00. Методи обслуговування в ресторані– обслуговування офіціантами

Таким чином, характеризуючи маркетингову комунікаційну політику закладу визначили пріоритетні завдання маркетингових комунікацій та розробили напрями їх виконання.

Орієнтований макет наведено на рис. 1.3.



*Рис 1.3. Орієнтований макет візуалізації дизайну зали ресторану*

Створення концепції проектного закладу ресторанного господарства ґрунтується на декількох позиціях:



- високоякісній та унікальній пропозиції ресторанних послуг;
- унікальній технології створення страв;
- зміні технології виробництва, яка веде до зниження виробничих витрат на одиницю продукції;

Посуд передбачається використовувати керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні білого кольору, бокали та склянки для напоїв – у склі прозорого кольору. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки. Форма для обслуговуючого персоналу буде включати вишиванки з бавовни та елегантний фартух українського етно формату, службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям та посадою працівника (рис. 1.4).



*Рис. 1.4. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу ресторану*

#### **Висновок**

Отже, дослідження Дніпровського району підтвердили доцільність проектування закладу ресторанного господарства у складі ресторану української кухні з поєднанням молекулярних технологій. Ресторан буде розрахований на контингент споживачів у віковій категорії 15-70 роки. Керівництво закладу буде робити все можливе, щоб усі елементи його маркетингової стратегії працювали злагоджено та забезпечували споживачів якісною продукцією та послугами.

## 1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Одна з задач, яку вирішує молекулярна гастрономія, має відношення до подібності складових інгредієнтів деяких груп продуктів, що пояснює гармонійне поєднання їх між собою. Шляхом наукового експерименту, проводячи дослідження в хімічних лабораторіях, виявляють все нові групи продуктів, що оптимально поєднуються між собою. Той самий принцип працює і в зворотному порядку – науковим шляхом визначають несумісні на молекулярному рівні продукти.

Узагальнюючи існуючі молекулярні технології можна навести основні їх риси:

- незвичайні способи подачі ароматизованих інгредієнтів, наприклад «еспуми» (піни) та гелеподібні розчини, що мають смак надзвичайної інтенсивності;
- інгредієнти, що мають несподіване поєднання форми та смаку: від сардин на тості з фруктового морозива до екструдованих прозорих макаронів та твердої кави;
- презентація смакових властивостей продуктів в нестандартному для них вигляді, що досягається при використанні різноманітних прийомів молекулярної гастрономії, таких як сферифікація, утворення піни, утворення желе, емульсифікація, капсулювання, обробка азотом та інше;
- новий погляд на традиційні кулінарні прийоми, використання обладнання, більш властивого хімічним лабораторіям: водяних бань з циркулюючою водою, в яких продукти доводяться до готовності до 40-60 год.; сифонів та рідкого азоту; осушувачів, що дозволяють надати інгредієнту оригінальний зовнішній вигляд; інкапсулювання смаку.

Презентація смакових властивостей продуктів у нестандартному вигляді, що досягається при використанні різноманітних прийомів молекулярної гастрономії таких як, піноутворення, сферифікація, утворення желе, емульсифікація, обробка азотом та ін.

Беручи до уваги, що вимоги найвибагливіших споживачів до ресторанною продукції та послуг підвищуються, а конкуренція зростає, доцільно використовувати нові форми приготування та подавання страв.



**Метою роботи** є наукове обґрунтування і розроблення страв з використанням молекулярних технологій.

**Об'єкт дослідження** – технологія страв з використанням піноутворення та процесів сферифікації.

**Предмет дослідження** – текстури «Lecitin», «Calcic», «Algin»; аперитив з зеленого чаю та лайму та сферифікований грейпфрутовий сік.

**Методи дослідження** – фізичні, фізико-хімічні (визначення показників масової частки вологи, білків, жирів та вуглеводів), органолептичні (зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція), методи математичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій.

**Завданням** досліджень визначено розроблення технології «Аперитиву з зеленого чаю з лаймом» із використанням процесу піноутворення та «Ікри грейпфрутової сферифікованої» для страви «Цитрусовий салат».

Отже, на першому етапі обґрунтовано новий спосіб приготування та оформлення «Чаю зеленого з лимоном», як аперитиву, який слугує підвищенню апетиту перед прийомом основних страв. Дубильні речовини (танін), що містяться в чаї, допомагають очистити смакові рецептори, чим створюють більш нейтральне середовище, що дає змогу повною мірою відчувати всі смакові відтінки наступної страви. Додавання алкоголю до аперитиву ефективно розчинить жирові відкладення на верхній язика.

Текстура «Lecitin» - це натуральний продукт виготовлений з нетрансгенної сої ферментним способом. Представлений в очищеному порошок, добре розчинний у водних розчинах, але втрачає свої властивості в масляному середовищі. Лецитин є поверхнево-активною речовиною, тому має здатність утворювати піну при взаємодії з рідинами. При додаванні та безперервному збиванні соєвого лецитину в соку, воді, молоці тощо на їх поверхні утворюється легка та повітряна піна, яка тримає свою структуру протягом 1 год. Цією піною можна прикрасити різноманітні страви та оригінально відтінити їх смак.

Загальна потреба людини в фосфоліпідах, до яких відноситься текстура «Lecitin» 5-10 г на добу. Для приготування аперитиву було взято 2 г, тобто прибли-

зно 30-40% від добової потреби. Лецитин входить до нервової системи і складає 17%. Лецитин збільшує здатність жовчних солей виводити холестерин із кровообігу. При дефіциті лецитину організм не може переробляти жиророзчинні вітаміни А, D, Е та К.

Даний спосіб приготування з додаванням невеликої кількості алкоголю та заміною лимону на лайм дає можливість подавати звичайний зелений чай у новій, оригінальній формі аперитиву. За контроль взято «Чай з лимоном», рецептура № 942 зі збірника рецептур. Чай чорний замінюємо на зелений.

Сировина, що входить до складу напою наведена в табл. 1.2.

Таблиця 1.2

### Модельні композиції страви «Аперитив з зеленого чаю з лаймом»

№ пор.	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	
		«Чай зелений з лимоном»	«Аперитив з зеленого чаю з лаймом»
1	Чай зелений в/г	4	4
2	Вода	190	178
3	Цукор	22,5	22,5
4	Лимон	10	-
5	Лайм	-	10
6	Lecitin	-	2
7	Алкоголь (горілка)	-	10
	Вихід	200	200

Технологія приготування страви «Аперитив з зеленого чаю з лаймом» полягає у наступному: в текстуру «Lecitin» заливають 10 г лаймового соку та охолоджений чай з цукром та горілкою, перемішують та збивають до утворення пишної піни. У ємність викладають піну та прикрашають долькою лайму. Подають з чайною або десертною ложкою (рис 1.5).



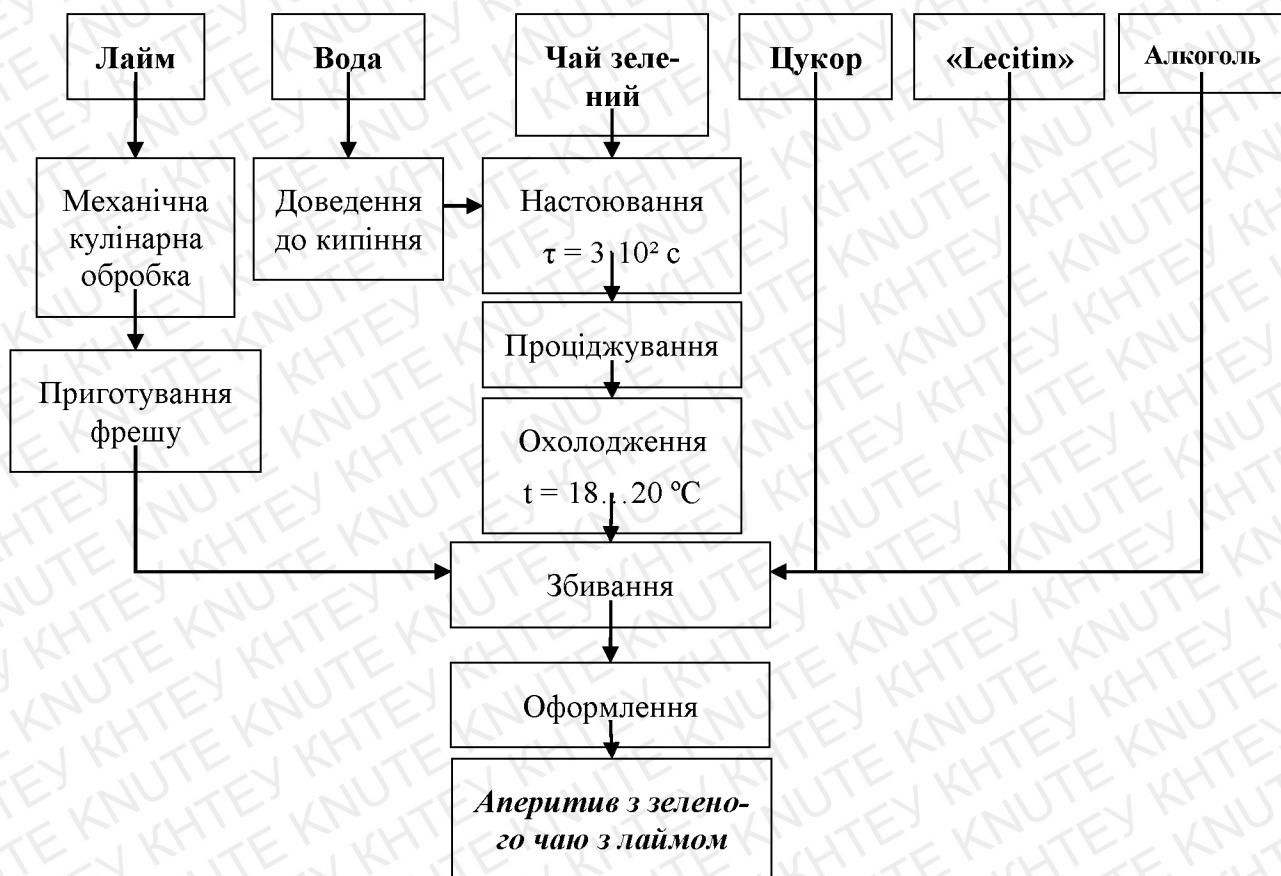


Рис. 1.5 Технологічна схема приготування «Аперитиву з зеленого чаю з лаймом» з використанням техніки піноутворення

На наступному етапі дослідження розроблено новий спосіб подачі грейпфрутового фрешу з використанням текстури «Algin» та «Calcic» на основі процесу сферифікації.

Сферифікація – це процес утворення сфер з різноманітних рідин, який починається з надання їм консистенції гелів. Сферифікація являє собою технологічний прийом, який дозволяє досягти нових результатів в оригінальності подачі та поєднанні смаків. Існує два види сферифікації: звичайна та зворотна. Суть процесу в тому, що в будь-яку рідку масу (чай, сік, бульйон, молоко) додають текстуру «Algin» (звичайна сферифікація) або текстуру «Calcic» (зворотна сферифікація), перемішують та невеликими порціями вливають у ємність, наповнену холодною водою з розчиненим у ній «Calcic» (звичайна сферифікація) або «Algin» (зворотна сферифікація). Через 1-2 с утворюються сфери, які ззовні мають тоненьку плівку, а всередині залишаються рідкими. Їх промивають в кип'яченій охолодженій воді та подають (рис. 1.6).

Різниця між сферами приготованими за допомогою прямої та зворотної сферифікації полягає у тому, що оболонки звичайних сфер з часом потовщуються і вся сфера може набути консистенції желе. На відміну від прямої сферифікації сфери після зворотної всередині залишаються рідкими.

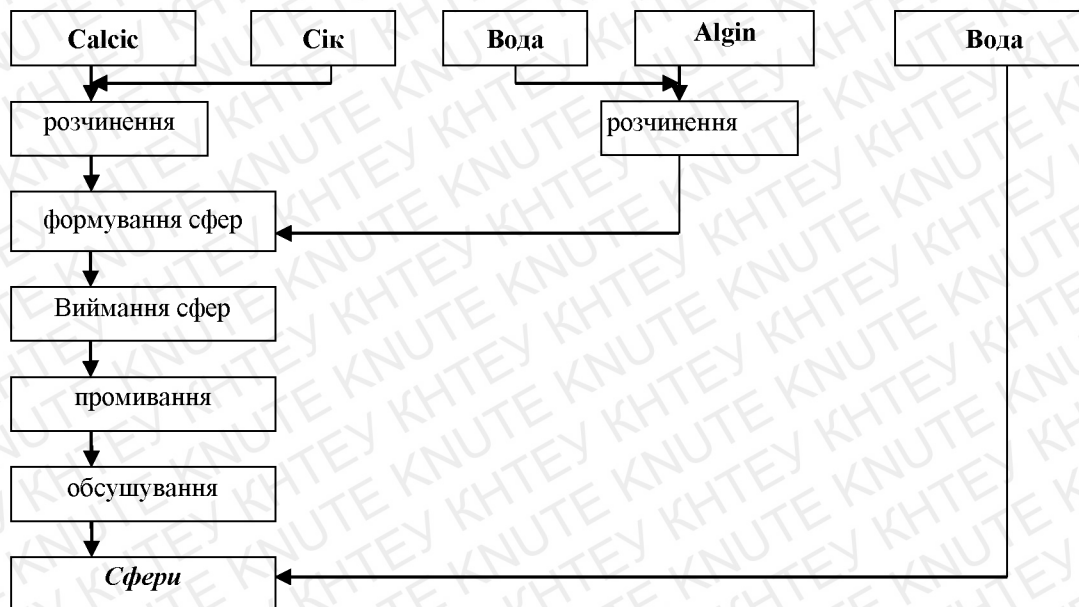


Рис. 1.6. Загальна принципова схема утворення сфер методом зворотної сферифікації

Досліджено сутність процесу сферифікації. За хімічною природою текстура «Calcіє» - солі кальцію (хлорид кальцію), представлені у вигляді гранул, що добре розчиняються у воді та абсорбують вологу.

Текстура «Algin» - продукт переробки бурих морських водоростей, за хімічним складом є альгінатом натрію. Представлений у вигляді білого порошку, розчиняється в гарячій та холодній воді. Відомо, що альгінат натрію є полісахаридом, який складається з гомополімерних блоків манурованої та гулурунової кислот, також з гетерополімерних блоків з регулярною послідовністю залишків обох кислот. Така структура молекул приводить до утворення кристалічних зон, аморфних ділянок та ділянок проміжної жорсткості в гетерополімерних блоках. Оскільки в'язкість пов'язана з довжиною полімерних молекул, вона змінюється відносно концентрації добавки. Відомо, що в'язкість збільшується шляхом додавання іонів  $Ca^{2+}$ , які приводять до підвищення молекулярної маси як наслідок приводить до гелеутворення [6]. Саме цим пояснюється утворення сфер з рідких продуктів з додаванням

«AlgIn» в розчинах «Calcic», який містить іони Ca<sup>2+</sup>. Механізм утворення сфер під час зворотної сферифікації аналогічний.

З метою визначення раціональної кількості текстури «AlgIn» досліджено органолептичну оцінку сфер, утворених з різною концентрацією добавки. У результаті експериментальних досліджень встановлено, що утворення сфер у розчині з концентрацією «AlgIn» вище 3,4 % – технологічно недоцільні, оскільки утворюється занадто товста оболонка сфер (дослід №3). У досліді №1 спостерігається нестабільність утворення сфер (4,7 балів), це пояснюється тонкою плівкою. А концентрація «AlgIn», яка складає 2% є оптимальним рішенням, оскільки сфера має еластичну форму і високі смакові властивості. (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

**Органолептичні показники «Ікри грейпфрутової сферифікованої» за різної концентрації розчину «AlgIn»**

	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Колір	Консистенція	Середня оцінка
Контроль	5,0	4,6	4,7	5,0	5,0	4,8
Дослід 1 (1%)	4,7	4,7	4,7	4,9	4,7	4,7
Дослід 2 (2%)	4,9	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 3 (3,4)	4,6	4,6	4,6	4,9	4,7	4,6

На основі проведених досліджень розроблено технологію «Ікри грейпфрутової сферифікованої», як складової салату цитрусового, з використанням методу зворотної сферифікації. До приготування страви необхідні свіжий сік грейпфруту, текстури «AlgIn» та «Calcic» (табл.1.4).

Таблиця 1.4

**Модельні композиції страви «Ікра грейпфрутова сферифікована»**

№ пор.	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	
		"Фреш грейпфрутовий"	"Ікра грейпфрутова сферифікована"
1	Грейпфрут	135	135
2	AlgIn	-	1
3	Calcic	-	1
	Вихід	50	50



Технологія приготування складової салату цитрусового «Ікра грейпфрутова сферифікована» полягає в наступному: до свіжовижатого соку грейпфрута додають «Calcic», перемішують та настоюють 5-7 хв. для того, щоб текстура добре розчинилась в сировині. «Algin» перемішують з водою, збивають блендером та настоюють. Підготовлений сік грейпфруту набирають в шприц і по краплі видавлюють у водний розчин «Algin», де відбувається формування сфер. Через 1-2 секунди сфери виймають, промивають охолодженою кип'яченою водою та обсушують, оформлюють страву «Салат цитрусовий». Технологічну схему складової «Ікра грейпфрутова сферифікована» наведено на рис.1.7.

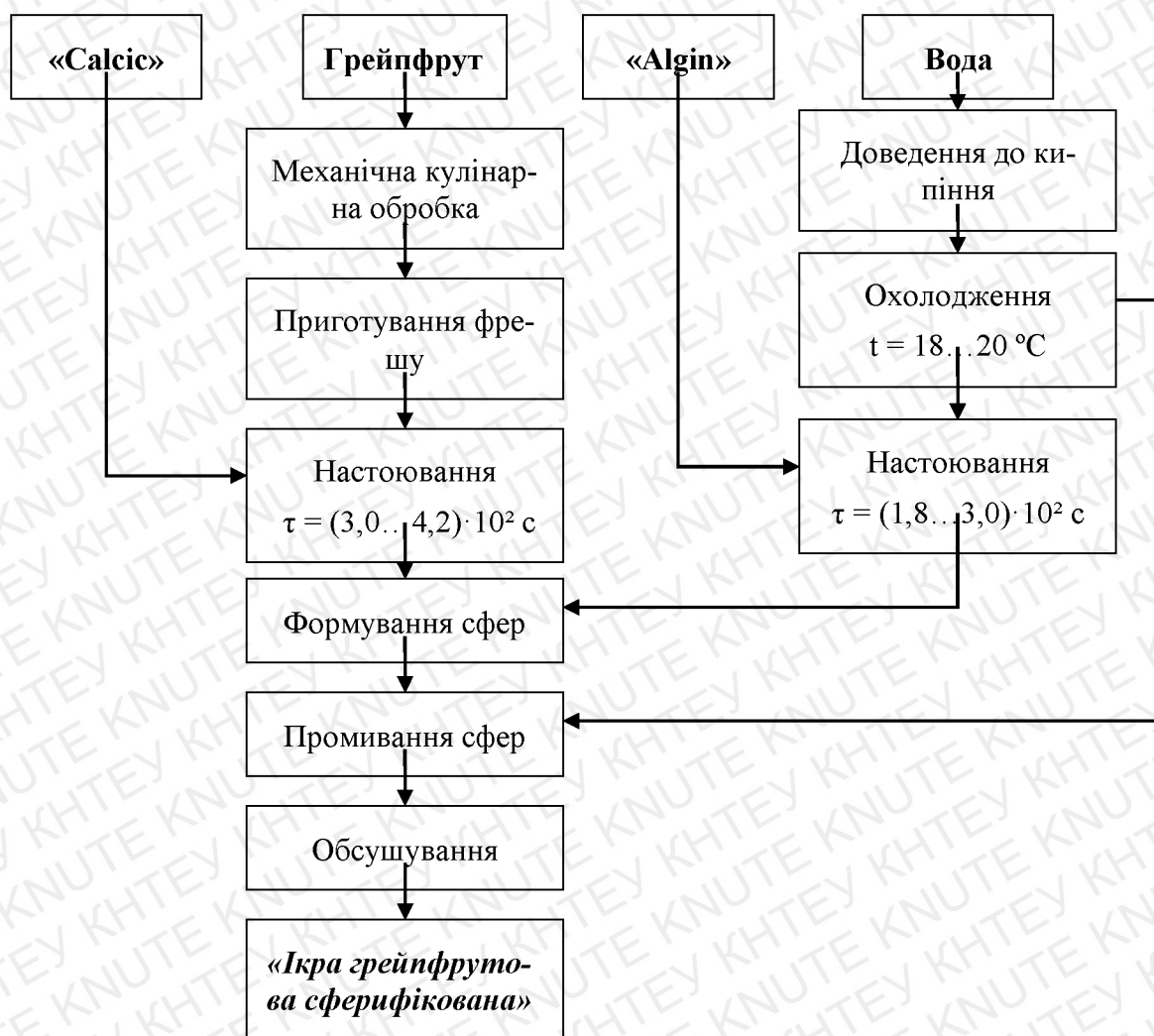


Рис. 1.7. Технологічна схема приготування «Ікри грейпфрутової сферифікованої»

Хімічний склад розробленого продукту наведено у табл.1.5.



## Хімічний склад «Ікри грейпфрутової сферифікованої»

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, %	Забезпечення добової потреби, %
Мінеральні речовини, мг				
Калій	120,00	121,26	1,08	1,5
Кальцій	82,35	130,45	58,41	11,34
Магній	6,54	12,70	94,19	3,34
Натрій	27,50	38,22	38,98	0,77
Цинк	0,08	0,10	25,00	0,80
Залізо	0,22	0,24	9,09	1,60
Вітаміни, мг				
Віт. А	0,62	0,63	8,8	1,6
Віт. В <sub>1</sub>	0,32	0,33	21,8	3,1
Віт. В <sub>2</sub>	0,12	0,19	58,33	7,60
Віт. С	6,25	6,7	54,40	7,2
Віт. Е	0,03	0,04	33,33	0,67

За даними таблиці 3 у досліджуваному продукті порівняно з контролем вміст вітамінів і мінеральних речовин майже не зріс. Основним завданням було використання технік піноутворення та сферифікації, нетрадиційний вигляд страви та визначення органолептичних показників.

Проведені дослідження щодо розробки інноваційних страв з використанням технік піноутворення і сферифікації та дослідження органолептичних показників розроблених страв дають змогу стверджувати, що методи молекулярної гастрономії дозволяють створювати страви з сучасним дизайном, розширювати асортимент продукції ресторанного господарства.

### 1.3. Виробничий процес

#### Проектування виробничого процесу закладу

#### Визначення прогнозованої кількості споживачів

На підставі проведених аналітичних досліджень і практичних спостережень визначаємо добову динаміку попиту у проєктованому закладі ресторанного господарства (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

#### Прогнозна добова динаміка завантаженості ресторану «Рідна хата» на 80 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
11:00-12:00	40	1,5	0,1	12
12:00-13:00	40	1,5	0,2	24
13:00-14:00	60	1,0	0,3	24
14:00-15:00	60	1,0	0,5	40
15:00-16:00	60	1,0	0,3	24
16:00-17:00	60	1,0	0,2	16
17:00-18:00	90	0,7	0,3	16
18:00-19:00	90	0,7	0,7	39
19:00-20:00	120	0,5	0,9	60
20:00-21:00	120	0,5	0,6	
21:00-22:00	90	0,7	0,4	22
22:00-23:00	60	1,0	0,07	6
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>283</b>
<b>Оборотність, разів</b>				<b>3,5</b>

*Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції*

Проектування діяльності майбутнього закладу ресторанного господарства здійснюємо на підставі розробленої схеми (рис. 1.8).

Виробнича програма для проєктованого закладу була розроблена на підставі меню із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі. Виробнича програма проєктованого закладу наведено у додатку В.

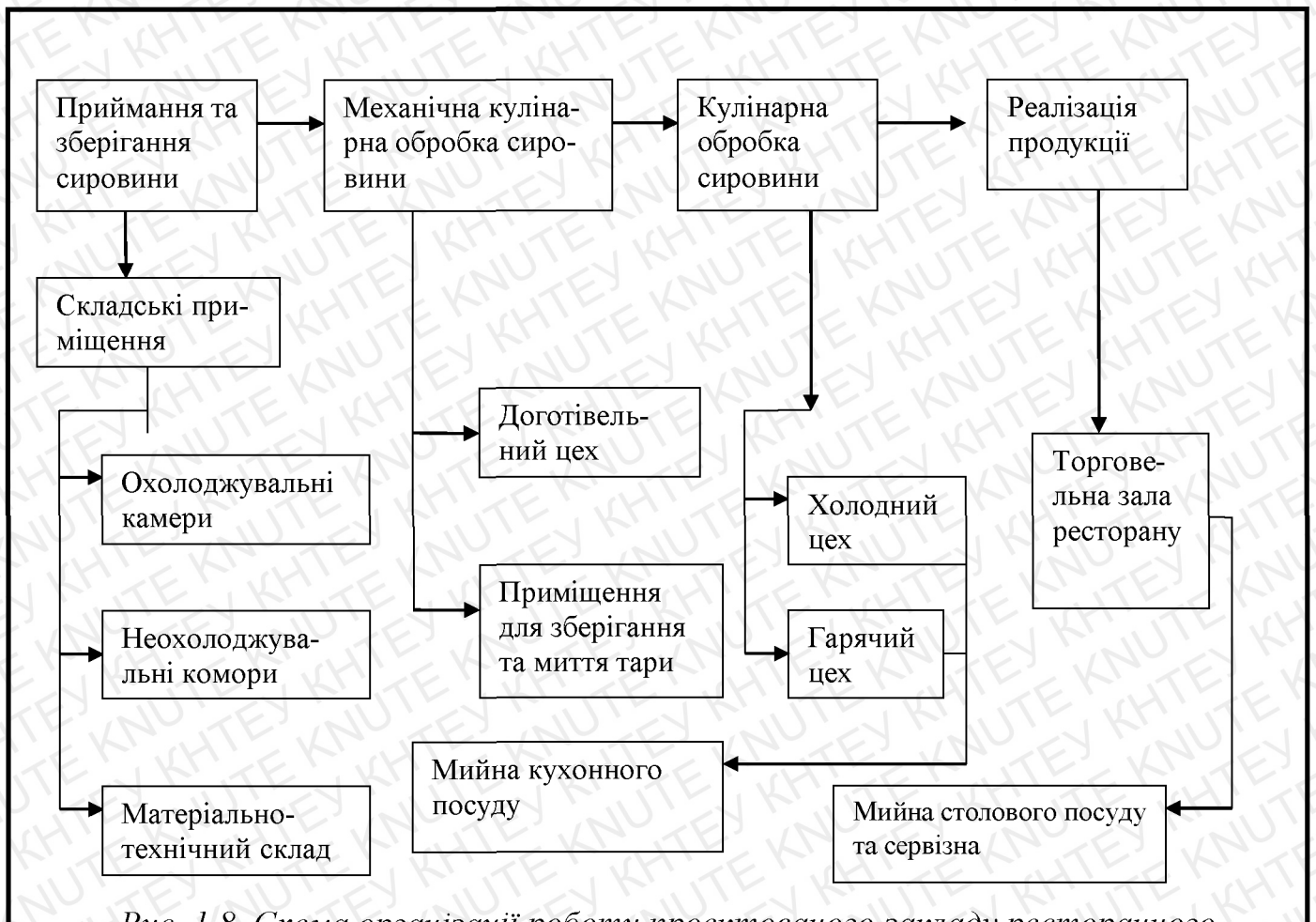


Рис. 1.8. Схема організації роботи проектного закладу ресторанного господарства

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.7.

Таблиця 1.7

### Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групам

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,6	453
Гарячі закуски	0,3	85
Супи	0,2	57
Основні страви	1,2	340
Десерти	0,5	72
Сфери та піни до подачі страв та десертів	0,5	70
Гарячі напої	0,6	170
Безалкогольні напої	0,6	170
Гарніри	0,3	85
Хлібобулочні вироби, кг	0,05	14
Пиво, л	0,04	11
Вино, л	0,1	28
Горілка, л	0,02	6
Шампанське, л	0,05	14



Продовження таблиці 1.7

Коньяк, л	0,02	6
Лікери, л	0,02	6
Інші алкогольні напої, л	0,03	8
<b>Разом, порції</b>		<b>1530</b>
<b>Алкогольні напої, л</b>		<b>79</b>

*Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу*

На підставі виробничої програми проектованого закладу ресторанного господарства визначено добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток Г). Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

**Проектування процесу складування та зберігання товарів**

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м <sup>2</sup>	Загальна площа приміщення, м <sup>2</sup>	Професійно-кваліфікаційний склад
<b>Завантажувальна зона</b>					
<i>Завантажувальна</i>					
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1,23	16	зав. складом, вантажник, закупівельник
	Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	3	0,95		
	Ваги товарні CAS DB П-600	1	0,09		
	Візки вантажні КАУМАН ТГ-23/300	1	0,13		

<i>Приміщення комірника</i>					
Стіл письмо-вий	1	0,96	6		
Шафа для паперів	1	0,64			
Стілець	5	0,80			
Комп'ютер	1	0,14			
<b>Складська зона</b>					
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера		6	комірник вантажник	
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера		6		
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені		6		
<i>Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв</i>					
Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	2	1,60	9	комірник вантажник	
Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	2	2,40			
<i>Комора сухих продуктів</i>					
Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	2	1,60	7		
Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	2	2,40			
<i>Комора та мийна тари та інвентарю</i>					
Ванна мийна РадаВМ-1-6/6Б	2	0,72	6		
Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1,20			
Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	1	0,80			

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: м'ясо-рибній, овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Чисельність виробничого персоналу визначаємо на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у Додатку Д.

Схема організації роботи у доготівельному цеху наведена на рис. 1.9.



Рис. 1.9. Схема організації роботи доготівельного цеху проектного закладу ресторанного господарства

Спискова чисельність працівників становить  $N_c = 3,5 * 1,59$  (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при роботі закладу без вихідних) = 5,7 кухарів, тобто 6 кухарів (3 кухарі IV і 3 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.9).

Таблиця 1.9

**Розподіл виробничих працівників по цехах у ресторані «Рідна хата» на 80 місць**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Денна кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	3
Холодний цех	2
<b>Разом</b>	<b>7</b>



Отже, на підприємстві працюватиме 7 кухарів за зміну: в доготівельному цеху – 2 кухарі, в холодному – 2 кухарі, в гарячому – 3 кухарі. Також роботу цехів буде координувати шеф-кухар. Для забезпечення роботи виробництва передбачаємо 1 кухонного працівника на зміну.

### **Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху**

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів

Таблиця 1.10

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «Рідна хата» на 80 місць

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
<b>Овочева лінія</b>					
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	2	1000	600	1,20
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 ВС-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290	-
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
<b>М'ясо-рибна лінія</b>					
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 ВС-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	2	1000	600	1,20
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
М'ясорозрихлювач	AIRHOT MTS737	1	330	185	-
М'ясорубка	GASTROMIX MG-12	1	400	218	-

Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
<b>Загальна площа устаткування</b>					<b>6,84</b>
$S_{\text{дог}} = 6,84/0,42 = 16,28 \text{ м}^2$					
<b>Площа цеху, м<sup>2</sup></b>					<b>16,28</b>

### Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції відбувається в гарячому та холодному цехах.

Схема організації роботи у холодному цеху наведена на рис.1.10.

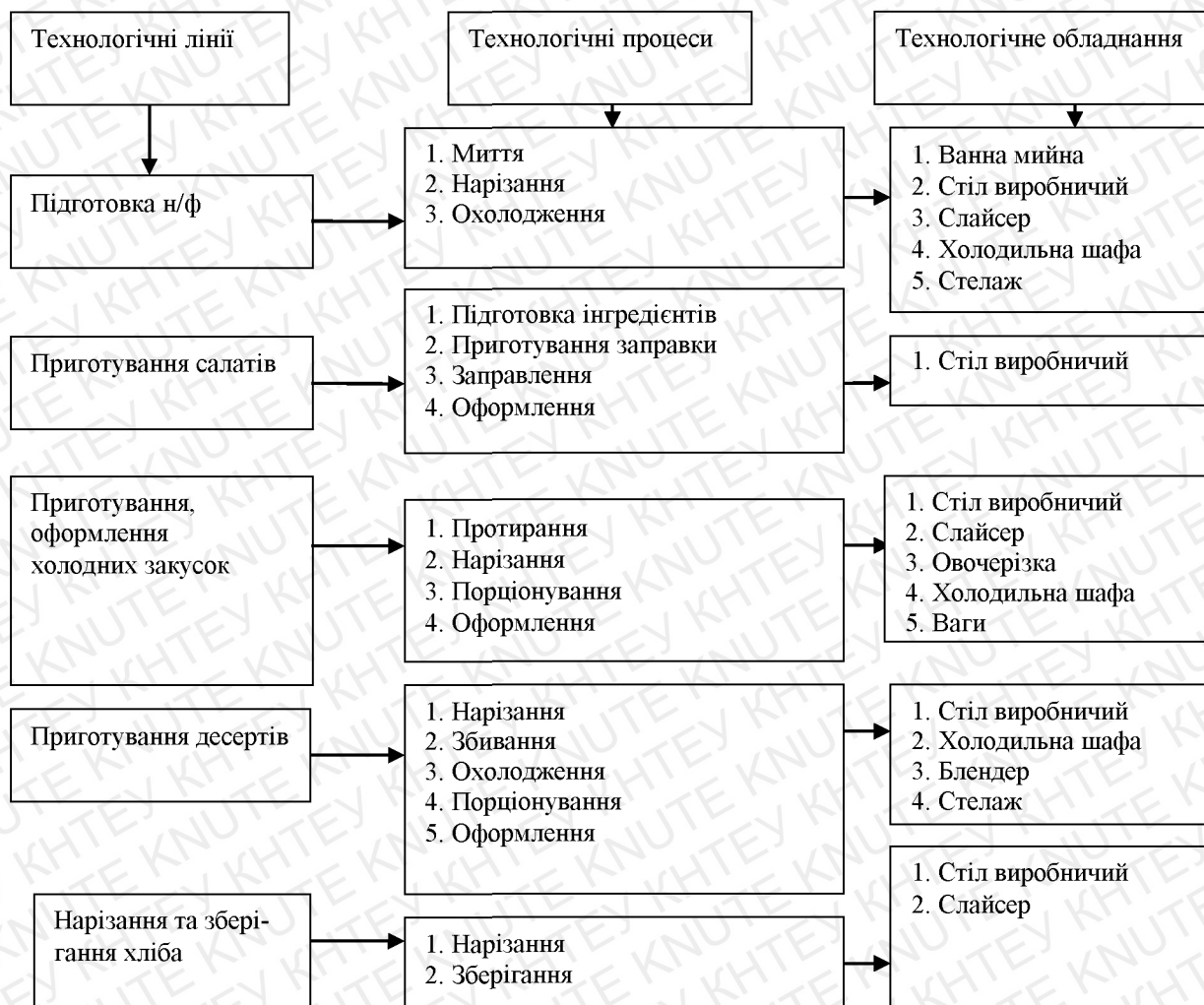


Рис. 1.10. Схема організації роботи холодного цеху проєктованого ресторану «Рідна хата» на 80 місць

Схема організації роботи у гарячому цеху наведена на рис.1.11.



Рис. 1.11. Схема організації роботи гарячого цеху проєктованого ресторану «Рідна хата» на 80 місць

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 14 кухарів.

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплого, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проєктується.

Виробнича програма холодного та гарячого цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції). Графік погодинної реалізації наведено в Додатку Е.



### Визначення корисної та загальної площі цехів

Розрахунок площі устаткування та площі холодного та гарячого цехів наведено у таблицях 1.11, 1.12.

Таблиця 1.11

#### Розрахунок площі холодного цеху ресторану «Рідна хата» на 80 місць

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	2	1000	600	1,20
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Міксер	RobotCoupe CMP 300 V.V.	1	300	250	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260	410	-
Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290	-
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Стіл із мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760	350	0,27
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
<b>Загальна площа обладнання, м<sup>2</sup></b>					<b>4,11</b>
<b>S<sub>хол.</sub> = 4,11/0,35 = 10,81 м<sup>2</sup></b>					<b>11,74</b>

Таблиця 1.12

#### Розрахунок площі гарячого цеху ресторану «Рідна хата» на 80 місць

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
<i>Лінія сунів</i>					
Електрична плита	Inoksan 7KE200	1	800	730	0,58
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-

Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 СБ-211/1006	2	1000	600	1,2
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Ваги електронні,	SC-10P	1	390	360	-
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
<i>Лінія основних страв</i>					
Електрична плита	Inoksan 7KE200	1	800	730	0,58
Електрокип'ятильник	EWT INOX WB-30E1	1	390	390	-
Макароніварка	Lincat PB66FL/150	1	600	600	0,36
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Пароконвектомат	„Rational” CD/CM 101	1	847	771	0,65
Стіл виробничий	СПСМ-5	2	1400	840	2,35
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Стіл із мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Ваги електронні, настільні	SC-10P	1	390	360	-
Холодильна шафа	Electrolux RH06DFD2F	2	750	810	1,21
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Піч мікрохвильова	DELONGHI EOB 2071	1	515	400	-
Дегідратор	Excalibur 4926	1	350	350	-
Су-від термостат (для Sous Vide)	Sirman SOUS VIDE SoftCooker S GN 1/1	1	145	115	-
Роторний випаровувач	Ika RV 10 basik V	1	500	430	-
Вакуумна сушильна шафа	Укроргсинтез СВ-30	1	500	600	0,30
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Загальна площа обладнання, м <sup>2</sup>					<b>10,5</b>
S <sub>гар.</sub> = 10,5/0,4 = 25,7 м <sup>2</sup>					<b>25,7</b>

Розрахунок площі мийних столового та кухонного посуду, барної зони наведено у Додатку Є.

#### 1.4. Сервіс

Згідно ДБН В2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», до групи приміщень для споживачів належать наступні: вестибюль, аванзала, торговельна зала, вбиральні для відвідувачів.

Просторове забезпечення сервісного процесу наведено на рис. 1.12.

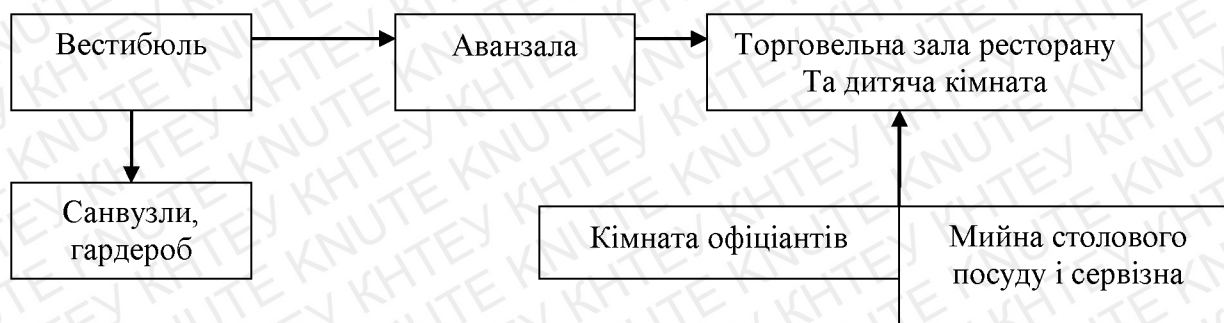


Рис.1.12. Просторове забезпечення сервісного процесу у проектованому закладі ресторанного господарства

#### Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, умивальники і туалетні кімнати), аванзал, торговельну залу (з барною зоною).

Вестибюль слугує для входу відвідувачів до закладу. Саме з нього починається процес обслуговування відвідувачів. Залежно від того, як спроектований та оформлений вестибюль, складається перше враження про підприємство.

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом  $0,3 \text{ м}^2$  на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю =  $80 \cdot 0,3 = 24 \text{ м}^2$ .

Кількість вішалок у гардеробі ресторану, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах), складатиме 88 гачків. Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку  $0,1 \text{ м}^2$  на одне місце. Загальна площа гардеробу становить  $8 \text{ м}^2$ .

Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління



освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 5 м<sup>2</sup>.

Кількість унітазів визначаємо, виходячи з того, що на 80 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники. Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 12 м<sup>2</sup>.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.13, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.13

### Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибуль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - гардеробник; - паркувальник; - адміністратор; - охоронець
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця

Продовження таблиці 1.13

Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 80 місць	- музичні інструменти	- музикант; - споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультавання	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.14 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.14

### Площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва приміщення	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м <sup>2</sup> /місце	Площа зали, м <sup>2</sup>
1	Зала	80	2,0	80*2=160
2	Вестибуль	-	0,3	80*0,3=24
3	Аванзала	-	-	12
4	Гардероб	-	0,1	80*0,1=8

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, що забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики наведено у таблицях 1.15, 1.13.

Таблиця 1.15

### Характеристика меблів торгової зали

Столи	Розміри, мм	Ресторан
Двомісні, шт.	600×900	5
Чотиримісні, шт.	600×1200	13
Шестимісні, шт.	600×1800	3
Стільці ресторанні	400×500	80
Барні стільці	400x400	5

У торговельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні та шестимісні столи, стільці ресторанні та барні.

Таблиця 1.16

**Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування**

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400x700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	4
Стіл підсобний	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	3

Для ресторану на 80 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 8 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу**

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Співаки та музиканти		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2
Паркувальник		2
Охоронець		2
Мийник столового посуду		4
<b>Разом</b>		<b>26</b>

У даному розділі наведено характеристику закладу, а саме неймінгу, дизайну та розроблено концептуальне меню. Розроблено виробничу програму для етно-ресторану на 80 місць, яка відображає головну концепцію роботи закладу. Визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання. Розраховано штат працівників та визначено площі виробничих цехів. Визначено просторове забезпечення сервісного процесу.



## 2. Архітектура. Дизайн

### 2.1 Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови.

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства «Рідна хата» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

#### Склад і площі приміщень проектного закладу

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м2
	<b>Для відвідувачів</b>	
1	Вестибюль у т.ч. вбиральні	24
2	Гардероб для відвідувачів	8
3	Аванзал	12
4	Торговельна зала ресторану на 80 місць з барною стійкою	160
4а	Дитяча кімната	18
5	Приміщення офіціантів та адміністратора	6
	<b>Виробничі приміщення</b>	
6	Доготівельний цех	16
7	Холодний цех	12
8	Гарячий цех	26
9	Мийна столового посуду і сервізна	16
10	Мийна кухонного посуду	6
11	Приміщення завідуючого виробництвом	6
12	Роздаткова	8
	<b>Складські приміщення</b>	
13	Приміщення охолоджувальних камер	18
14	Комора вино-горілчаних виробів	9
15	Комора сухих продуктів	7
16	Завантажувальна	16
17	Комора мийної тари	6
18	Комора інвентарю	6
19	Приміщення комірника	6
	<b>Адміністративні і побутові приміщення</b>	
20	Контора	12
21	Кабінет директора	6
22	Гардероб для офіціантів	6
23	Приміщення персоналу	8
24	Білизняна	6

25	Санвузли для персоналу	4
26	Гардероб для персоналу з душовими (жіні)	8
27	Гардероб для персоналу з душовими (чол)	8
	<b>Технічні приміщення</b>	
28	Теплопункт	6
	<b>Всього</b>	<b>450</b>
	<b>Корисна площа закладу</b>	<b>444</b>

Корисна площа закладу визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.1)$$

де  $S_k$  – корисна площа закладу;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10 \div 1,25$  (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

$$S_p = 450 * 1,1 = 480 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{заг} = S_p * k_2, \quad (2.2)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03 \div 1,15$  (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу  $K_2 \rightarrow \min$ , для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами  $K_2 \rightarrow \max$ ).

$$S_{заг} = 480 * 1,1 = 528 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 528 м<sup>2</sup>.

## 2.2. Архітектурні рішення

### Характеристика будівлі

Проектований заклад - ресторан планується розмістити в м. Києві по Русанівській набережній 22в. Згідно прийнятих рішень, площа закладу становить 528 м<sup>2</sup>. Було проведено дослідження території радіусом охоплення 700 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи.

*діючі заклади ресторанного господарства:* «Крема кафе», з європейською кухнею, м'ясний ресторан «Смородина».

- *джерела сировини і товарів:* супермаркет «АТБ».

### Дизайн

Навколо будівлі з метою захисту від пилу та газів з вулиці, а також для створення зони відпочинку передбачена зона озеленення території. Насаджені дерева, які поєднуються з насадженими кущами. По обидві сторони центральної доріжки – рядова посадка квітів. Головний фасад буде прямокутної форми, вікна і двері дерев'яні, цоколь будівлі оздоблений сірим каменем. Біля парадного входу розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описанням деяких страв.

З метою позиціонування проектованого закладу ресторанного господарства розробляємо його концепцію, визначаємо основну ідею його функціонування та орієнтування на певні сегменти споживчого ринку.

Стиль інтер'єру: етно-ресторан буде виконаний у класичному українському стилі. Меблі дерев'яні, фарбовані, та оригінальними формами, стіни оздоблені тканиною та розфарбовані в традиційні кольори, усе разом буде створювати неповторну атмосферу затишку й привабливості.

В залі ресторан передбачається проводити співочі вечірки й презентації (як, втім, і самих авторів і їхніх творів), що може служити непоганим способом залучення відвідувачів. Раз у тиждень проводити засідання для вивчаючих українську народну творчість, по неділях передбачити роботу дитячих студій.



До кожного свята будуть придумувати незвичайні програми для вечірок. Запрошувати сучасних авторів, музикантів. Заклад ресторанного господарства, що проектується буде розміщений на Русанівській набережній 22в. Включатиме ресторан української кухні на 80 місць а також дитяча кімната. Заклад являтиме собою одноповерхову будівлю. Режим роботи ресторану – з 11.00 до 23.00. Методи обслуговування в ресторані– обслуговування офіціантами

Таким чином, характеризуючи маркетингову комунікаційну політику закладу визначили пріоритетні завдання маркетингових комунікацій та розробили напрями їх виконання.

### Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

$$B_{зБР} = S_m \times Y \times K_T \times I_K, \quad (2.2)$$

$B_{зБР}$  – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

$S_m$  – кількість місць закладу ресторанного господарства, м<sup>2</sup>;

$Y$  – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, тис. у.о.

$K_T$  – територіальний поправковий коефіцієнт;

$I_K$  – офіційний валютний курс гривні 28 грн./\$;

$$B_{зБР} \text{ ресторан} = 80 \times 2533 \times 1 \times 28 = 5066 \text{ тис. грн. ,}$$

Таблиця 2.2

### Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
<b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	180,93
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	5066,00
2.2	Електротехнічні роботи	6%	542,79

Продовження таблиці 2.2

2.3	Сантехнічні роботи	5%	452,32
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	271,39
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2713,93
<b>Разом за підрозділом 2</b>		<b>100%</b>	<b>9046,43</b>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	361,86
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	90,46
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	27,14
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	904,64
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	271,39
<b>Разом за підрозділами 1-7</b>			<b>10701,93</b>
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	74,91
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	642,12
<b>Разом за підрозділами 1-9</b>			<b>11418,95</b>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	214,04
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	45,68
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	610,01
<b>Усього. Базисна вартість будівництва</b>			<b>12288,68</b>
<b>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</b>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	4339,20
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	860,21
<b>Усього по розділу Б:</b>			<b>5199,41</b>
<b>Загалом сума витрат на будівництво, В<sub>A+B</sub></b>			<b>17488,09</b>

Результати дослідження ринку ресторанного господарства Дніпровського району м. Києва показують, що будівництво ресторану української кухні «Рідна хата» на 80 місць по Русанівській набережній буде доцільним.

### **3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА**

#### **3.1. Організаційний дизайн**

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою, потрібно визначити учасників господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання та скласти перелік установчих (засновницьких) документів, який повинен відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі.

Процес створення закладу ресторанного господарства та організації управління проходитиме відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення ресторану "Рідна Хата" з українською кухнею у складі ресторану на 80 місць. ЗРГ "Рідна Хата" з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Засновниками було висунуте побажання, щоб кожен з них ніс майнову відповідальність в межах особистого внеску в статутний фонд, з урахуванням цього, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю.

#### **Організаційна структура управління**

Визначення кількості структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури проведено відповідно до обґрунтованого організаційно-правового статусу та побудованої виробничої програми закладу ресторанного господарства.

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (таблиця 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.



Таблиця 3.1

## Загальна характеристика чисельного складу та структури ресторану

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	10
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	21	23	54
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	14	14	36
Разом (персоналу закладу), чол.	39	42	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).

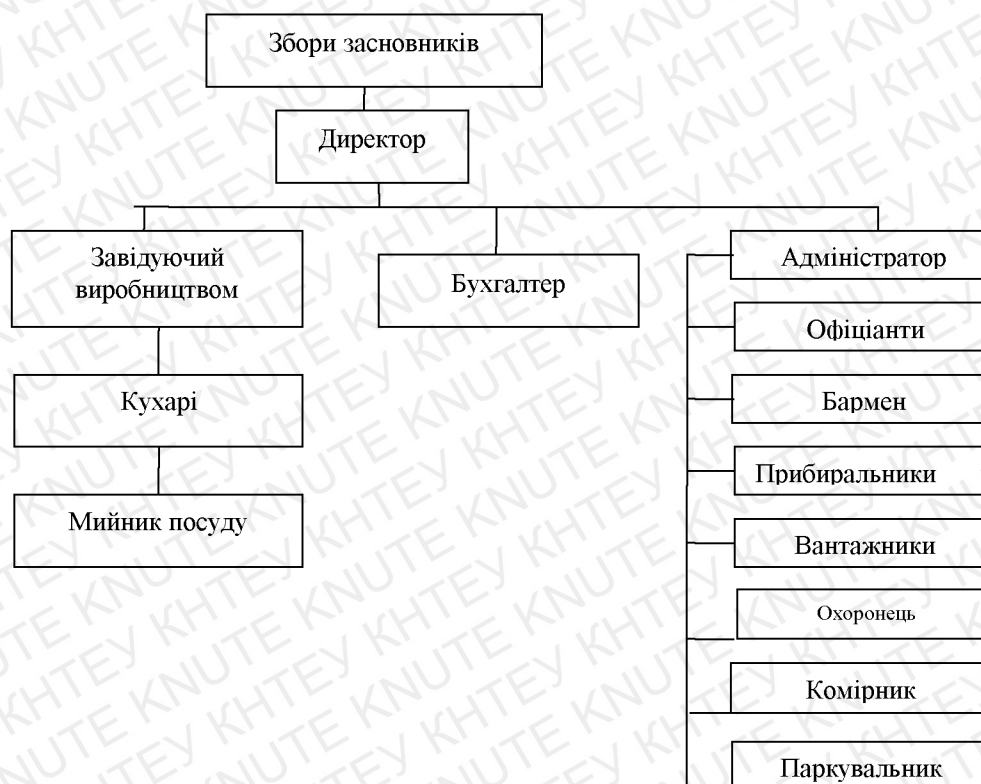


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Рідна Хата"

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку

закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;
- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на накази.

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6) визначаємо кваліфікаційні вимоги до окремих категорій працівників (Додаток Ж). Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у Додатку К.

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток Л).

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

### Планування преміального фонду по ресторану на 2021 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	781320	20	156264
Виробничий (операційний) персонал	2645040	20	529008
Допоміжний персонал	1346400	15	201960
Разом	4772760		887232

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

**План з праці по закладу ресторанного господарства на 2020 рік**

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	39	39
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	21	21
Допоміжний персонал	осіб	14	14
Фонд основної заробітної плати	грн.	<b>397730</b>	<b>4772760</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	65110	781320
Виробничий (операційний) персонал	грн.	220420	2645040
Допоміжний персонал	грн.	112200	1346400
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	<b>73936</b>	<b>887232</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	13022	156264
Виробничий (операційний) персонал	грн.	44084	529008
Допоміжний персонал	грн.	16830	201960
Фонд оплати праці, усього.	грн.	<b>471666</b>	<b>5659992</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	78132	937584
Виробничий (операційний) персонал	грн.	264504	3174048
Допоміжний персонал	грн.	129030	1548360
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	<b>12094,00</b>	<b>145128,00</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	19533,00	234396,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	12595,43	151145,14
Допоміжний персонал	грн.	9216,43	110597,14

**3.2. Доходи. Витрати**

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування обсягів реалізації закладу здійснюється на основі розрахунків, що відбулися у інженерно-технологічному розділі, а саме: кількості страв, що реалізується у залі за день.



Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів зводимо у вигляді Додатку М.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану "Рідна Хата"**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
<b>1. Продукція власного виробництва</b>			<b>99445,2</b>		<b>2983,4</b>
Холодні закуски	588	62,93	37000,0	17640	1110,0
Гарячі закуски	132	57,23	7554,3	3960	226,6
Основні страви	383	104,76	40121,7	11490	1203,7
Десерти	129	48,81	6296,0	3870	188,9
Холодні напої власного виробництва	58	44,47	2579,0	1740	77,4
Супи	67	49,14	3292,7	2010	98,8
Гарніри	70	37,16	2601,5	2100	78,0
<b>2. Закупні товари</b>			<b>17856,3</b>		<b>535,7</b>
Алкогольні напої	72	198,5	14292,0	2160	428,8
Пиво	12	34,9	418,8	360	12,6
Холодні напої закупівельні	125	21,66	2707,5	3750	81,2
Хлібобулочні вироби	92	4,76	438,0	2760	13,1
<b>3. Разом</b>			<b>117301,5</b>		<b>3519,0</b>

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів**

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	2983,4	35800,3
2. Закупні товари	535,7	6428,3
У тому числі акогольні напої, пиво	441,3	5295,9
Плановий роздрібний товарооборот	<b>3519,0</b>	<b>42228,5</b>

*Розрахунок складу та вартості основних засобів.*

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.6.

*Таблиця 3.6*

**Склад, структура та вартість основних засобів**

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	12019,6
<b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b>	<b>1997,2</b>
2.1. Холодильне обладнання	632,2
2.2. Механічне обладнання	603,5
2.3. Теплове обладнання	316,1
2.4. Торговельне обладнання	402,3
2.5. Вимірвальні прилади	43,1
<b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>	<b>229,9</b>
<b>4. Автотранспорт</b>	<b>574,7</b>
<b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>	<b>57,5</b>
<b>6. Телефони</b>	<b>14,4</b>
Усього	14893,2

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 14,9 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

*Таблиця 3.7*

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

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	12019,58	470	11549,58	25	4	462,0
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1997,173	74	1923,173	7	14	274,7

Продовження таблиці 3.7

Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (З них)	71,84075	2,6	69,24075	5	20	13,8
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	574,726	21	553,726	6	17	92,3
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	229,8904	8,5	221,3904	5	20	44,3
<b>Разом амортизація основних фондів</b>						<b>887,1</b>

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 887,1 тис. грн. на рік.

Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування собівартості реалізованої продукції ресторану на 2021 рік**

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	35801,86	150	21481,12	14320,74
	Закупні товари	6428,24	150	3856,94	2571,30
	<b>Разом</b>	<b>42230,10</b>		<b>25338,06</b>	<b>16892,04</b>

КНТЕУ 181.20 07-07 з.ф.н. ВКП УЕ

Арк.

7



### Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)).

Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Таблиця 3.9

### Планування основних результатів діяльності ресторану на 2021 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	16892,04
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ПВ)	5659,99
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1245,20
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	887,10
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	1163,68
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	247,55
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	205,70
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	21,12
<i>Стаття 10.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ)	177,00
<i>Стаття 11.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	12,70
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1604,74
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)	0,00
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>28116,82</b>

### 3.3. Ефективність інвестиційного проекту

#### Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Маржинальний

запас стійкості - це процентне співвідношення фактичного товарообігу до порогового товарообігу у точці беззбитковості діяльності. Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності  
ресторану на 2021 рік**

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	42230,10
2	Рівень торгівельної націнки, %	150
3	Змінні витрати, у тому числі	17090,15
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	16892,04
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	198,12
<b>4</b>	<b>Маржинальний дохід, тис. грн.</b>	<b>25139,94</b>
5	Постійні витрати, тис. грн.	11026,67
<b>6</b>	<b>Прибуток, тис. грн.</b>	<b>14113,28</b>
7	Рівень змінних витрат, %	40,47
<b>8</b>	<b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.</b>	<b>10067</b>
<b>9</b>	<b>Маржинальний запас стійкості, %</b>	<b>319,48</b>
10	Рентабельність товарообігу	33,42

Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного  
господарства на 2021 рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	35191,73
2	Собівартість реалізованої продукції	16892,04
3	Поточні операційні витрати ( без урахування собівартості реалізованої продукції)	11224,78
4	Прибуток від операційної діяльності	7074,92
5	Фінансові витрати	0

Продовження таблиці 3.11

6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	7074,92
7	Податок на прибуток, 18%	1273,48
8	<b>Чистий прибуток - можливий</b>	<b>5801,43</b>
9	Рентабельність реалізації, %.	16,49
10	<b>Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)</b>	<b>5067,61</b>
11	<b>Чистий прибуток – плановий</b>	<b>5801,43</b>

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

### Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ( $P_{РП}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$ )	16,49
2.	Рентабельність поточних витрат ( $P_{ПВ}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$ )	20,63
3.	Рентабельність операційних витрат ( $РОВ, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$ )	51,68

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

### Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на перші п'ять років

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	35191,73	4	5801,43	16,49	887,10
2-й рік	36 599,40	4	6033,49	16,49	842,75
3-й рік	38 063,38	4	6274,83	16,49	800,61
4-й рік	39 585,92	4	6525,82	16,49	760,58
5-й рік	41 169,35	4	6786,85	16,49	722,55
Разом за п'ять років	190609,79		31422,42		4013,58

Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства

Розрахунок чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом



приведений у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис. грн**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведенний дохід, ЧПД
1	14893,20	6688,53	6688,53	5620,61	-9272,59
2		6876,23	13564,76	4855,75	-4416,83
3		7075,43	20640,20	4198,67	-218,16
4		7286,40	27926,60	3633,50	3415,34
5		7509,40	35436,00	3146,81	6562,15
<b>Разом</b>	14893,20	35436,00	35436,00	21455,35	6562,15

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведенний дохід ( інвестиційний дохід);

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

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

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

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.1)$$

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 1,58$$

Отже індекс дохідності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну 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 засобів, що накопичуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \cdot 100, \quad (3.2)$$

де IP – індекс ( коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток (без урахування амортизаційних відрахувань) за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.

$$ЧП = 8108,94$$

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис. грн.

$$IP = 42,20\%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 42,20 %.

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

$$ПО = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} \cdot n, \text{ роки} \quad (3.3)$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП t. – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис.грн.

$$ПО = 3,47 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,5 років.

## Резюме проекту (висновки)

За результатами досліджень внутрішнього і зовнішнього середовища, розрахунку необхідної кількості місць закладів ресторанного господарства району та на основі аналізу конкурентного середовища, обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва.

Проведено маркетингові дослідження ринку у Дніпровському районі м. Києва, на підставі яких:

- 1) визначено основні містобудівні та територіальні особливості;
- 2) проведено аналіз ринку ресторанного господарства зазначеного мікрорайону, визначено основних конкурентів; за даними анкетного опитування визначено, що існуючі заклади ресторанного господарства повністю не задовольняють попит споживачів. На основі маркетингових досліджень розроблено концепцію закладу, що відповідає стратегії “проникнення на ринок”, яка базується на встановленні низького рівня цін із метою залучення якомога більшої кількості споживачів та впровадженні інноваційних молекулярних технологій.

У розділі 1 «**Концепція. Інноваційні технології. Організація**» наведено характеристику неймінгу, дизайну закладу та концептуальне меню. Розроблено виробничу програму для етно-ресторану на 80 місць, яка відображає головну концепцію роботи закладу; вивчено можливі джерела постачання продукції, визначено основних постачальників, враховуючи надійність поставок і їх економічність; визначено процес складування та зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення, де буде зберігатися продукція, враховуючи її необхідну кількість, терміни і умови зберігання.

У розділі 2. «**Архітектура. Дизайн**» визначено основні інженерно-будівельні рішення закладу; розроблено дизайн етно-ресторану на 80 місць, визначено основні будівельно-технічні показники проекту, розраховано кошторис будівництва.

Загальна вартість будівництва складає понад 17 тис. грн., корисна площа будівлі закладу – 528 м<sup>2</sup>.



У розділ 3. «**Управління. Економіка**» визначено основні стадії управління закладом, організаційно-правовий статус, джерела формування статутного фонду, структуру управління закладом; зазначено завдання до вирішення для кожної структурної одиниці; обґрунтовано необхідність впровадження автоматизованої системи управління, обґрунтовано операційні доходи закладу, визначено обсяги реалізації продукції; розраховано річний дохід, який складає 35191 тис. грн. на рік, чистий прибуток 5801 тис. грн, рентабельність – 16,49 %, термін окупності – 3,47 роки.

Розроблений проект може бути використаний для створення етно-ресторану «Рідна хата» на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
2. ДБН В.1.1.7-2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва"
3. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
4. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
5. ДБН 360-92\*\* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
6. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
7. Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
8. НПАОП 55.0-1.02-96 "Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"
9. Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р. «Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».
10. СанПіН 42-123-5777-91 "Санітарні правила для підприємств громадського харчування".

### Список використаних джерел:

13. Піддубний В.А., Мазаракі А.А., Притульська Н.В., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. Інновації в харчових технологіях: монографія / за ред. д.т.н., проф. Піддубного В.А. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 568 с.
14. Алексеев Д. Молекулярная кухня // Взгляд: деловая газета. – 2007. №38.
15. Фундаментальные и прикладные аспекты современных экологобиологических исследований: монография / [авт.кол.: Фатеева Н.М., Карпенко П.А., Шутко А.П., Кравченко М.Ф., Марцин Т.А., Демичковская М.П. и др.]. -Одесса: КУПРИЕНКО С.В., 2015 - 226 с.
16. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження. Підручник / М. Кравченко, В.Гніцевич, Н.Штангеева. – К.: КНТЕУ, 2019. –395 с

17. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти. Навчальний посібник для студентів ВНЗ – автори: колектив авторів за заг. ред. проф. Мазаракі А.А./ Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніщевич В.А., Антонюк І.Ю., Медведєва А.О., Марцин Т.О., Юдіна Т.І., Демічковська М.П., Васильєва О.О. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 300 с.

#### **Інтернет ресурси**

18. Київський форум ресторанного господарства. Режим доступу:  
<http://www.kiev.com.ua>

19. Алкогольні напої на основі чаю. Режим доступу:  
<http://www.fashiontime.ru/lifestyle/food/1279982.html>

20. Маркетингові стратегії ресторанного господарства. Режим доступу:  
<http://marketing.ru>

21. Інформаційний сайт ресторанного господарства. Режим доступу:  
<http://restoran.ua>



**Концепція закладу «Рідна хата»**

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<b>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</b>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дніпровський район
Рівень туристичної та ділової активності району	Достатній рівень туристичної та ділової активності. Функціонують державні, комерційні, банківські та медичні установи, наукові та навчальні заклади.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	2 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (2 км.)
<b>Неймінг</b>	
Тип закладу	Етно-ресторан
Неймінг	«Рідна хата»
Логотип	
Характеристика закладу	Ресторан із демократичними цінами, ресторан етно епохи в якому пропонується українська кухня з впровадженням сучасних технологій. В інтер'єрі ресторану дерев'яний декор.
<b>Концептуальне меню</b>	
Зазначити	Позиціонування ресторану «Рідна хата» як демократичного закладу з відродженням старовинних рецептів приготування страв української кухні та впровадження інноваційних молекулярних технологій в українській кухні.
<b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>	
Стиль дизайну	Дизайн ресторану «Рідна хата» являє собою поєднання класичного українського стилю з сучасними елементами декору.
Фірмові кольори	Червоний, коричневий, кремовий

<b>Сервіс</b>	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат етно-ресторану «Рідна хата» – повносервісний з впровадження молекулярних технологій з використанням екологічно чистих продуктів, із середнім чеком 500-600) грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне
Види меню	Меню з вільним вибором страв, пісне меню, спеціальне меню, бенкетне меню
Форми обслуговування	У закладі планується обслуговування офіціантами з вільним вибором страв за готівковий та безготівковий розрахунок
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ акція знижка на страви 10% у святкові дні,</li> <li>✓ акція знижка до 20% на банкети та святкування спеціальних видів обслуговування,</li> <li>✓ попереднє замовлення столика,</li> <li>✓ прийом замовлення через Інтернет-мережу,</li> <li>✓ безкоштовне паркування,</li> <li>✓ виклик таксі для гостей.</li> </ul>
Режим роботи	11:00-23:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний та банкетні зали на 80 місць





### Меню ресторану «Рідна хата» на 80 місць

Страви	Вихід, г
<b>Фірмові страви</b>	
Антрекот з ароматом сіна під майонезом з жовтого перцю і кави (антрекот, ріпчаста цибуля, часник, оливкова олія, тмин, пюре жовтого перцю, кукурудзяний крохмаль, білок яйця, оливкова олія)	300
Філе яловичини з сабайоном і соусом з червоного вина (філе яловичини, часник, тмин, оливкова олія, сіль, перець, телячі щоки, качиний жир, сіль, хрін, селера, молоко, лимон, оливкове масло, сіль, ксантова камедь, естрагоновий оцет, яйця пашот, гриби, курячий бульйон, червоне вино, естрагон)	250
Морквяне суфле з буряковим морозивом (морквяний сік, жовток, цукор, згущене молоко, молоко, крохмаль, білок, желатин, вершкове масло, буряковий сік, фундук, карамель)	250
Аперитиву з зеленого чаю з лаймом» з використанням техніки піноутворення	50
<b>Холодні закуски</b>	
Паштет з гороху та горіхової пасти з ферментованою капустою і стручками молодого гороху	100
Баклажан, смажений на ватрі, з печеним перцем та сорбетом з кінзи	100
Філе оселедця із запеченою картоплею та кав'яром оселедця	100
Холодець із м'яса кролика	15/40/20
Сало запечене з молодю картоплею та малосольним огірком	45/45/40/20
Українські сири ( <i>бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом</i> )	75
Сфери з буряка, спаржі та квасолі з грецьким горіхом	100
<b>Салати</b>	
Салат зі смаженим беконом, козиним сиром, яблуками та руколою	150
Салат з буратою та буряковим мусом	100
"Солохині чари" (язик телятини, огірок свіжий, гриби білі мариновані, вишня, майонез)	35/35/35/35
"Селянський" (печінка курки, огірок солоний, опеньки смажені, картопля, яйце, майонез)	35/35/35/30
Лісова маринована галявина (маслюки, оп'ята)	70/70
Маслини	50
Оливки	50
Лимон	50
<b>Гарячі закуски</b>	
Кров'янка зі шкварками	130/20
Голубці з пшоном та козячим м'ясом	150

Терчаники з картоплі із сметаною та щучим кав'яром	70/35/20/25
Банош з кукурудзяним кремом та шкварками	40/40/40
<b>Супи</b>	
Бульйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)	250
Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)	250
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	300
Бограч	250
Гарбузовий суп із смаженим беконом	250
<b>Основні страви</b>	
<b>Рибні</b>	
Судак з рапаною та овочевим соте	250
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	250/30
Запечена риба по-українськи (осетр, морква, цибуля, петрушка, огірки солоні, печериці, томатна паста)	200
<b>М'ясні</b>	
Відбивні зі свинини з овочами та смаженою картоплею	200
Язик з баношем та кефірним соусом	180/30/30
Яловичі медальйони з салатом з пшона та свіжих овочів з соусом із в'ялених томатів та конопляної пасти	200/60
Печеня по-селянськи (тушкована картопля з грибами та свининою)	130/40/70
Стейк з телятини з винним соусом	150/30
Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	150/30/50
Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)	250/30
Ніжки кролика з карамелізованою капустою	170/20
Котлета по-київськи з грибним соте (білі гриби, лисички, гливи та ерінги)	180
<b>Вареники</b>	
Вареники з капустою та грибами	200
Вареники з яловичиною та свининою	200
Чорні вареники з судаком, копченим салом та кав'яром оселедця	200
Вареники з сиром і сметаною	200/30
Вареники з вишнями і сметаною	200/30
<b>Млинці</b>	
Млинці з м'ясом	150
Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною	150/30
Млинці з яблуками	150
Млинці з повидлом	150
Млинці з полуничним варенням	150
<b>Десерти</b>	

Яблуко запечене з горіхом та медом	250
Кисіль з яблук з клюкою і малиною	200
Узвар з сухофруктів	200
Медовик – солодке печиво	100
Сирники з фруктовим пюре та цитрусовою крихтою	120/30
Морозиво	100
<b>Сфери та піни до подачі страв та десертів</b>	
Полунічні сфери з меленим перцем (полуничне пюре, цукор, сіль, глюконат, вода, червоний перець)	50
Грейпфрутова ікра сферифікована (Грейпфрут, альгінат, кальцик, вода)	50
Морквяно-апельсинові сфери з манго (морквяний сік, апельсиновий сік, манго сік, цукор)	50
Сфери з цитруса юзу і свіжої кінзи (сік юзу, апельсиновий сік, апельсинова цедра, листя кінзи, цукровий сироп, глюконат, кальцик, вода)	50
Сферичні пармезанові ньокки в грибній інфузії (вода, сир пармезан, син маскрапоне, глюконат, кальцик, сіль, альгінат, курячий бульйон, білі гриби, цибуля шніт, шалот, вершкове масло, вершки, білий перець, стебло лемонграса, шампінйони)	50
Сфери із манго з імбирним екстрактом ( вода, цитрат, альгінат, пюре манго, кальцик)	50
Полунична піна з бальзаміком і кінзою ( полуниця, листя кінзи, цукор, бальзамічний оцет, вода, текстура ксантан)	50
Пармезанова піна (тертий пармезан, вода, лецитин)	50
Піна з блакитного сиру (сир з голубою пліснявою, вершки, оливкова олія, перець, сіль)	50
Кокосово-манговий піна (мангове пюре, кокосові вершки, цукрова пудра)	50
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Кава</b>	
Еспресо	30
Американо	60
Айріш кава (віскі, кава, тростниковий цукор, вершки аерозольні)	200
Кава «Бейліс» (лікер «Бейліс», кава, вершки аерозольні)	130
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40/10
Лате макіято	200
Аффогато (напій на основі кави з морозивом)	200
Какао з маршмелоу	200/30
Гарячий шоколад з зефіром	200/30
<b>Чай</b>	
<i>Чай чорний</i>	
Англійський сніданок (заварний чорний чай "Хейліс")	400
Кардамон (чай з кардамоном і корицею)	400
ЕрлГрей(чай з бергамотом)	400



Чай зелений	400
Жасмин (традиційний китайський зелений чай з квітами жасмину)	400
Манон (крупнолистовий чай у вигляді спіральки)	400
Сенча Синпай (класичний японський зелений чай з відбірного листя)	400
<i>Чай трав'яний</i>	
М'ятний лист (чай з листям м'яти)	400
Ройбуш (чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарника)	400
Альпійський луг (суміш із суцвіть альпійської ромашки, лимоннику)	400
<b>Безалкогольні напої</b>	
<b>Холодні напої</b>	
Глясе (морозиво, кава)	200
Сік-фреш апельсиновий	200
Сік-фреш яблучний	200
Сік-фреш мандариновий	200
Лимонад з м'ятою	200
Лимонад з полуницею	200
Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	250/1000
Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	500
Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	500
Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	500
Кока-кола, Спрайт, Фанта	500
<b>Гарніри</b>	
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	200/20
Картопляне пюре	200
Картопля смажена	200/20
Каша гречана	200
Тушкована капуста	150
Цвітна капуста смажена у клярі	150
<b>Хліб і хлібобулочні вироби, кг</b>	
Фокачія	100
Чіабатта	100
Хліб пшеничний білий	50
Хліб ржаний чорний	50
Булочка «Європейська» з кунжутом	60
<b>Алкогольні напої</b>	
<b>Аперитиви</b>	
Мартіні Dry	50
Мартіні Bianco	50
Кампарі	50
<b>Горілка</b>	

Граппа	50/100/500
Неміроф Особлива	50/100/500
Неміроф з перцем	50/100/500
Неміроф «Преміям»	50/100/500
Хортиця «Платинум»	50/100/500
Абсолют Мандарин	50/100/500
Фінляндія «Клюква»	50/100/500
<b>Настоянки</b>	
Абсент	50
Бехеровка	50
Хіербас Тунель	50
<b>Джин</b>	
Сіті оф Лондон	50/100/500
Джин "Бифітер"	50/100/500
Гордонс	50/100/500
<b>Віскі</b>	
ChivasRegal	50/100/500
ScottishCollie	50/100/500
JohnnieWalker	50/100/500
<b>Коньяки та бренді</b>	
Хенессі VS	50/100/500
Мартель VSOP	50/100/500
Закарпатський	50/100/500
Борисфен	50/100/500
«Ужгород» 5 *	50/100/500
Арарат 5*	50/100/500
<b>Текіла</b>	
МілагроСільвер біла	50/100/500
МілагроРепосадо золота	50/100/500
<b>Лікери</b>	
Амаретто	50/100/500
Лімончелло	50/100/500
Самбука	50/100/500
Франжеліко	50/100/500
Гальяно	50/100/500
Бейліс	50/100/500
Малібу	50/100/500
<b>Вина</b>	
<b>Білі вина</b>	
Альтавілла корте гріло – сухе, Італія	150/750
Лібайошардоне – сухе, Франція	150/750
Соавекласіконібаї – сухе, Італія	150/750
Пфефферер – напівсухе, Німеччина	150/750

Гевюртцтрамінер Резерв – напівсолодке Франція	150/750
Рислінг Рейнський – напівсолодке Україна	150/750
Мостопарціальментеферментато – солодке, Іспанія	150/750
<b>Червоні вина</b>	
Вальполічелакласіко – сухе, Італія	150/750
Бардоліно – сухе, Італія	150/750
Брунелло ді Монтальчіно – сухе, Італія	150/750
Каберне фран – сухе, Франція	150/750
Амаронеделлавальполічеллакласіко – напівсухе, Італія	150/750
Мальбек – напівсолодке, Україна	150/750
Вальполічеласуперіореріпассо мара – напівсолодке, Італія	150/750
<b>Ігристі вина</b>	
ПросекоБрют	750
Москатод'Асти напівсухе	750
Крістал Луї Редерер, 2000 – біле напівсолодке	750
ЛамбрускоДель Емілія біле солодке	750
Мартіні АстіДольчі біле солодке	750
ЛамбрускоДель Емілія червоне солодке	750
ФраголіноСантеро червоне солодке	750
Шампанське "Карл Юнг" (безалкогольне)	750
<b>Слабоалкогольні напої (Пиво)</b>	
Крушовіце, світле, Чехія	500
Слаутич Айс, світле, Україна	500
Слаутич Премиум, світле, Україна	500
Чернігівське, світле, Україна	500
ТуборгГрин, світле, Німеччина	500
Хейнекен, темне, Німеччина	500
Варштайнер (безалкогольне), Німеччина	500



*Додаток Б 1*  
*Акт Впровадження*

**Денна виробнича програма проектованого закладу ресторанного господарства**

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
<b>Фірмові страви</b>		<b>28</b>
Антрекот з ароматом сіна під майонезом з жовтого перцю і кави (антрекот, ріпчаста цибуля, часник, оливкова олія, тмин, пюре жовтого перцю, кукурудзяний крохмаль, білок яйця, оливкова олія)	300	5
Філе яловичини з сабайоном і соусом з червоного вина (філе яловичини, часник, тмин, оливкова олія, сіль, перець, телячі щоки, качиний жир, сіль, хрін, селера, молоко, лимон, оливкове масло, сіль, ксантова камедь, естрагоновий оцет, яйця пашот, гриби, курячий бульйон, червоне вино, естрагон)	250	7
Морквяне суфле з буряковим морозивом (морквяний сік, жовток, цукор, згущене молоко, молоко, крохмаль, білок, желатин, вершкове масло, буряковий сік, фундук, карамель)	250	9
Аперитиву з зеленого чаю з лаймом» з використанням техніки піноутворення	50	6
<b>Холодні закуски</b>		<b>453</b>
Паштет з гороху та горіхової пасти з ферментованою капустою і стручками молодого гороху	100	26
Баклажан, смажений на ватрі, з печеним перцем та сорбетом з кінзи	100	33
Філе оселедця із запеченою картоплею та кав'яром оселедця	100	15
Холодець із м'яса кролика	15/40/20	21
Сало запечене з молодою картоплею та малосольним огірком	45/45/40/20	20
Українські сири ( <i>бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом</i> )	75	20
Сфери з буряка, спаржі та квасолі з грецьким горіхом	100	14
<b>Салати</b>		
Салат зі смаженим беконом, козиним сиром, яблуками та руколюю	150	26
Салат з буратою та буряковим мусом	100	32
"Солохині чари" (язик телятини, огірок свіжий, гриби білі мариновані, вишня, майонез)	35/35/35/35	39
"Селянський" (печінка курки, огірок солоний, опеньки смажені, картопля, яйце, майонез)	35/35/35/30	40
Лісова маринована галявина (маслюки, оп'ята)	70/70	41
Маслини	50	42

Оливки	50	37
Лимон	50	47
<b>Гарячі закуски</b>		<b>85</b>
Кров'янка зі шкварками	130/20	21
Голубці з пшоном та козячим м'ясом	150	22
Терчаники з картоплі із сметаною та щучим кав'яром	70/35/20/25	24
Банош з кукурудзяним кремом та шкварками	40/40/40	18
<b>Супи</b>		<b>57</b>
Бульйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)	250	12
Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)	250	15
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	300	11
Бограч	250	9
Гарбузовий суп із смаженим беконом	250	10
<b>Основні страви</b>		<b>340</b>
<b>Рибні</b>		
Судак з рапаною та овочевим соте	250	
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	250/30	24
Запечена риба по-українськи (осетр, морква, цибуля, петрушка, огірки солоні, печериці, томатна паста)	200	22
<b>М'ясні</b>		
Відбивні зі свинини з овочами та смаженою картоплею	200	26
Язик з баношем та кефірним соусом	180/30/30	15
Яловичі медальйони з салатом з пшона та свіжих овочів з соусом із вялених томатів та конопляної пасти	200/60	22
Печеня по-селянськи (тушкована картопля з грибами та свининою)	130/40/70	19
Стейк з телятини з винним соусом	150/30	
Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	150/30/50	12
Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)	250/30	11
Ніжки кролика з карамелізованою капустою	170/20	25
Котлета по-київськи з грибним соте (білі гриби, лисички, гливи та ерінги)	180	17
<b>Вареники</b>		
Вареники з капустою та грибами	200	18
Вареники з яловичиною та свининою	200	16
Чорні вареники з судаком, копченим салом та кав'яром оселедця	200	15
Вареники з сиром і сметаною	200/30	16
Вареники з вишнями і сметаною	200/30	17



<b>Млинці</b>		
Млинці з м'ясом	150	12
Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною	150/30	11
Млинці з яблуками	150	20
Млинці з повидлом	150	14
Млинці з полуничним варенням	150	8
<b>Десерти</b>		<b>72</b>
Яблуко запечене з горіхом та медом	250	16
Кисіль з яблук з клюкою і малиною	200	12
Узвар з сухофруктів	200	11
Медовик – солодке печиво	100	10
Сирники з фруктовим пюре та цитрусовою крихтою	120/30	10
Морозиво	100	13
<b>Сфери та піни до подачі страв та десертів</b>		<b>70</b>
Полуничні сфери з меленим перцем (полуничне пюре, цукор, сіль, глюконат, вода, червоний перець)	50	6
Грейпфрутова ікра сферифікована (Грейпфрут, альгінат, кальцик, вода)	50	9
Морквяно-апельсинові сфери з манго (морквяний сік, апельсиновий сік, манго сік, цукор)	50	9
Сфери з цитруса юзу і свіжої кінзи (сік юзу, апельсиновий сік, апельсинова цедра, листя кінзи, цукровий сироп, глюконат, кальцик, вода)	50	6
Сферичні пармезанові ньокки в грибний інфузії (вода, сир пармезан, син маскрапоне, глюконат, кальцик, сіль, альгінат, курячий бульйон, білі гриби, цибуля шніт, шалот, вершкове масло, вершки, білий перець, стебло лемонграсса, шампінйони)	50	8
Сфери із манго з імбирним екстрактом ( вода, цитрат, альгінат, пюре манго, кальцик)	50	9
Полунична піна з бальзаміком і кінзою ( полуниця, листя кінзи, цукор, бальзамічний оцет, вода, текстура ксантан)	50	8
Пармезанова піна (тертий пармезан, вода, лецитин)	50	5
Піна з блакитного сиру (сир з голубою пліснявою, вершки, оливкова олія, перець, сіль)	50	5
Кокосово-манговий піна (мангове пюре, кокосові вершки, цукрова пудра)	50	5
<b>Гарячі напої</b>		<b>170</b>
<b>Кава</b>		
Еспресо	30	6
Американо	60	8
Айріш кава (віскі, кава, тростниковий цукор, вершки аерозольні)	200	10
Кава «Бейліс» (лікер «Бейліс», кава, вершки аерозольні)	130	10
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40/10	6

## Продовження додатку В

Лате макіято	200	14
Аффогато (напій на основі кави з морозивом)	200	11
Какао з маршмелоу	200/30	8
Гарячий шоколад з зефіром	200/30	12
<b>Чай</b>		
<i>Чай чорний</i>		
Англійський сніданок (заварний чорний чай "Хейліс")	400	8
Кардамон (чай з кардамоном і корицею)	400	8
ЕрлГрей(чай з бергамотом)	400	14
<i>Чай зелений</i>		
Жасмин (традиційний китайський зелений чай з квітами жасмину)	400	10
Манон(крупнолистовий чай у вигляді спіральки)	400	10
СенчаСинпай(класичний японський зелений чай з відбірного листя)	400	9
<i>Чай трав'яний</i>		
М'ятний лист (чай з листям м'яти)	400	4
Ройбуш(чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарника)	400	12
Альпійський луг (суміш із суцвіть альпійської ромашки, лимоннику)	400	10
<b>Безалкогольні напої</b>		<b>170</b>
<b>Холодні напої</b>		
Глясе (морозиво, кава)	200	20
Сік-фреш апельсиновий	200	15
Сік-фреш яблучний	200	14
Сік-фреш мандариновий	200	11
Лимонад з м'ятою	200	20
Лимонад з полуницею	200	18
Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	250/1000	21
Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	500	15
Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	500	14
Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	500	11
Кока-кола, Спрайт, Фанта	500	11
<b>Гарніри</b>		<b>85</b>
Картопля відварна з кропом та вершковим маслом	200/20	12
Картопляне пюре	200	14
Картопля смажена	200/20	11
Каша гречана	200	18
Тушкована капуста	150	13
Цвітна капуста смажена у клярі	150	17

<b>Хліб і хлібобулочні вироби, кг</b>		<b>14</b>
Фокачія	100	3
Чіабатта	100	3
Хліб пшеничний білий	50	3
Хліб ржаний чорний	50	3
Булочка «Європейська» з кунжутом	60	2
<b>Алкогольні напої</b>		<b>79</b>
<b>Аперитиви</b>		<b>2</b>
Мартіні Dry	50	
Мартіні Bianco	50	
Кампарі	50	
<b>Горілка</b>		<b>6</b>
Граппа	50/100/500	
Неміроф Особлива	50/100/500	
Неміроф з перцем	50/100/500	
Неміроф «Преміям»	50/100/500	
Хортиця «Платинум»	50/100/500	
Абсолют Мандарин	50/100/500	
Фінляндія «Клюква»	50/100/500	
<b>Настоянки</b>		<b>2</b>
Абсент	50	
Бехеровка	50	
Хіербас Тунель	50	
<b>Джин</b>		<b>1</b>
Сіті оф Лондон	50/100/500	
Джин "Бифітер"	50/100/500	
Гордонс	50/100/500	
<b>Віскі</b>		<b>2</b>
ChivasRegal	50/100/500	
ScottishCollie	50/100/500	
JohnnieWalker	50/100/500	
<b>Коньяки та бренді</b>		<b>6</b>
Хенессі VS	50/100/500	
Мартель VSOP	50/100/500	
Закарпатський	50/100/500	
Борисфен	50/100/500	
«Ужгород» 5 *	50/100/500	
Арарат 5*	50/100/500	
<b>Текіла</b>		<b>1</b>
МілагроСільвер біла	50/100/500	
МілагроРепосадо золота	50/100/500	
<b>Лікери</b>		<b>6</b>
Амаретто	50/100/500	



Лімончелло	50/100/500	
Самбука	50/100/500	
Франжеліко	50/100/500	
Гальяно	50/100/500	
Бейліс	50/100/500	
Малібу	50/100/500	
<b>Вина</b>		<b>28</b>
<b>Білі вина</b>		
Альтавілла корте гріло – сухе, Італія	150/750	
Лібайошардоне – сухе, Франція	150/750	
Соавекласіконібаі – сухе, Італія	150/750	
Пфедферер – напівсухе, Німеччина	150/750	
Гевюртцтрамінер Резерв – напівсолодке Франція	150/750	
Рислінг Рейнський – напівсолодке Україна	150/750	
Мостопарціальментеферментато – солодке, Іспанія	150/750	
<b>Червоні вина</b>		
Вальполічелакласіко – сухе, Італія	150/750	
Бардоліно – сухе, Італія	150/750	
Брунелло ді Монтальчіно – сухе, Італія	150/750	
Каберне фран – сухе, Франція	150/750	
Амаронеделлавальполічеллакласіко – напівсухе, Італія	150/750	
Мальбек – напівсолодке, Україна	150/750	
Вальполічеласуперіореріпассо мара – напівсолодке, Італія	150/750	
<b>Ігристі вина</b>		<b>14</b>
ПросекоБрют	750	
Москатод'Асти напівсухе	750	
Крістал Луї Редерер, 2000 – біле напівсолодке	750	
ЛамбускоДель Емілія біле солодке	750	
Мартіні АстіДольчі біле солодке	750	
ЛамбускоДель Емілія червоне солодке	750	
ФраголіноСантеро червоне солодке	750	
Шампанське "Карл Юнг" (безалкогольне)	750	
<b>Слабоалкогольні напої (Пиво)</b>		<b>11</b>
Крушовіце, світле, Чехія	500	
Слаутич Айс, світле, Україна	500	
Слаутич Премиум, світле, Україна	500	
Чернігівське, світле, Україна	500	
ТуборгГрин, світле, Німеччина	500	
Хейнекен, темне, Німеччина	500	
Варштайнер (безалкогольне), Німеччина	500	

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів  
за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина (вирізка, товстий і тонкий краї))	охолоджена	11,1
	Куряче філе	охолоджене	6,5
	Свинина (вирізка)	охолоджена	11,3
	М'ясо кроля	охолоджена	2,9
	Філе яловичини	охолоджена	2,4
	Теляча печінка	охолоджена	4,1
	Качина грудка	охолоджена	3,8
<b>Разом</b>			<b>42,1</b>
Риба та морепродукти	Сьомга (філе)	охолоджена	1,8
	Тунець	охолоджений	1,7
	Лосось (філе)	охолоджений	10,1
	Кальмари	охолоджені	1,8
	Мідії	охолоджені	0,8
	Палтус (філе)	охолоджений	1,6
	Креветки	заморожені	5,3
	Філе оселедця	охолоджена	7,5
<b>Разом</b>			<b>30,6</b>
М'ясна та рибна гастрономія	Сьомга с/с	слабосолена	9,2
	Масляна с/с	слабосолена	2,6
	Форель с/с	слабосолена	2,6
	Лосось с/с	слабосолений	1,6
	Балик	копчений	1,2
	Бекон	копчений	1,5
	Салямі	сирокопчена	1,2
	Шинка	копчена	6,4
<b>Разом</b>			<b>26,3</b>
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир козиний	охолоджений	0,7
	Майонез, 28%	охолоджений	0,7
	Сир твердий	охолоджений	2,8
	Сир Брі	охолоджений	2,8
	Молоко, 3,2%	охолоджене	2,9
	Сметана, 20%	охолоджена	1,2
	Масло вершкове, 72,5%	охолоджене	0,6
	Морозиво	заморожене	3,9
	Вершки, 33%	охолоджені	5,6
	Сир Пармезан	охолоджений	10,3
	Сир Фета	охолоджений	2,0
	Сир Моцарела	охолоджений	5,4
	Сир Бергадер	охолоджений	3,1

## Продовження додатку Г

	Сир Пекоріно	охолоджений	2,0
	Сир Горгонзола	охолоджений	2,0
	Сир Рікота	охолоджений	0,5
<b>Разом</b>			<b>46,5</b>
Овочі та зелень	Помідори	свіжі	17,5
	Огірки	свіжі	8,0
	Болгарський перець	свіжий	6,9
	Білі гриби	свіжі	1,0
	Салат	свіжий	9,3
	Цибуля ріпчаста	свіжа	2,6
	Часник	свіжий	0,2
	Шпинат	свіжий	4,8
	Баклажани	свіжі	1,4
	Картопля	свіжа	9,6
	Квасоля стручкова	свіжа	1,5
	Морква	свіжа	3,9
	Зелена цибуля	свіжа	0,7
	Базилік	свіжий	0,3
	Петрушка	свіжа	0,8
	Паприка	свіжа	0,3
	Гарбуз	свіжий	2,6
	Броколі	свіжа	0,9
	Кріп	свіжий	1,0
	Печериці	свіжі	1,7
	Кабачки	свіжі	2,4
	Редис	свіжий	3,7
	Рукола	свіжа	8,5
	Помідори	свіжі	6,1
	Каперси	свіжі	0,6
	Буряк	свіжий	1,7
Патісони	свіжі	3,0	
Цвітна капуста	свіжа	0,9	
<b>Разом</b>			<b>102,0</b>
Фрукти, ягоди	Яблука	свіжі	2,4
	Лимон	свіжий	1,1
	Авокадо	свіжий	3,8
	Манго	свіжий	0,8
	Ківі	свіжий	1,2
	Банан	свіжий	1,2
	Груша	свіжа	1,7
	Апельсин	свіжий	1,2
	Виноград	свіжий	2,4
	М'ята	свіжа	0,3



## Продовження додатку Г

	Грейпфрут	свіжий	1,2
<b>Разом</b>			<b>17,3</b>
Консервовані продукти	Помідори	консервовані	0,9
	Оливки	консервовані	2,0
	Горошок зелений	консервований	1,8
	Полуничний джем	консервований	0,4
<b>Разом</b>			<b>5,0</b>
Бакалійні товари	Коріандр	запакований	0,1
	Томатна паста	запакована	1,4
	Гірчиця	запакована	0,6
	Рис довгозернистий	запакований	5,9
	Желатин	запакований	0,2
	Мед	запакований	0,6
	Горіхи	запаковані	2,3
	Макарони	запаковані	2,8
	Печиво	запаковане	0,9
	Шоколад	запакований	0,7
	Ванільний цукор	запакований	0,10
	Марципан	запакований	0,4
	Цукор	запакований	5,7
	Сіль	запакована	2,4
	Кава	запакована	0,5
Чай	запакований	1,3	
<b>Разом</b>			<b>25,9</b>
Яйця курячі (шт)	Курячі	свіжі	91
Хлібобулочні вироби, кг	Фокачія	закупівельні товари	3
	Чіабатта	закупівельні товари	3
	Хліб пшеничний білий, житній	закупівельні товари	6
	Булочка «Європейська» з кунжутом	закупівельні товари	2
Холодні напої, л	Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	пакет	21
	Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	пляшка	15
	Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	пляшка	14
	Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	пляшка	11
	Кока-кола, Спрайт, Фанта	пляшка	11
<b>Разом</b>			<b>72</b>

## Продовження додатку Г

Алкогольні напої	Аперитиви	пляшка	4
	Настоянки	пляшка	4
	Джин	пляшка	3
	Віскі	пляшка	4
	Текіла	пляшка	2
	Пиво	пляшка	22
	Вино	пляшка	38
	Горілка	пляшка	12
	Шампанське	пляшка	19
	Коньяк	пляшка	12
Лікери	пляшка	12	
<b>Разом</b>			<b>132</b>

## Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Вихід	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу: люд.-год.
<b>Фірмові страви</b>				
Антрекот з ароматом сіна під майонезом з жовтого перцю і кави (антрекот, ріпчаста цибуля, часник, оливкова олія, тмин, пюре жовтого перцю, кукурудзяний крохмаль, білок яйця, оливкова олія)	300	5	1,5	0,0228436
Філе яловичини з сабайоном і соусом з червоного вина (філе яловичини, часник, тмин, оливкова олія, сіль, перець, телячі шoki, качиний жир, сіль, хрін, селера, молоко, лимон, оливкове масло, сіль, ксантова камедь, естрагоновий оцет, яйця пашот, гриби, курячий бульйон, червоне вино, естрагон)	250	7	1,3	0,0197978
Морквяне суфле з буряковим морозивом (морквяний сік, жовток, цукор, згущене молоко, молоко, крохмаль, білок, желатин, вершкове масло, буряковий сік, фундук, карамель)	250	9	1,2	0,0292398
Аперитиву з зеленого чаю з лаймом» з використанням техніки піноутворення	50	6	1,4	0,0170565
<b>Холодні закуски</b>				
Паштет з гороху та горіхової пасти з ферментованою капустою і стручками молодого гороху	100	26	0,4	0,0316764
Баклажан, смажений на ватрі, з печеним перцем та сорбетом з кінзи	100	33	0,7	0,0703582
Філе оселедця із запеченою картоплею та кав'яром оселедця	100	15	0,4	0,0182749
Холодець із м'яса кролика	15/40/20	21	0,4	0,0426413
Сало запечене з молодю картоплею та малосольним огірком	45/45/40/20	20	0,5	0,0609162
Українські сири (бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом)	75	20	1,3	0,1108674
Сфери з буряка, спаржі та квасолі з грецьким горіхом	100	14	0,7	0,0319810
<b>Салати</b>				
Салат зі смаженим беконом, козиним сиром, яблуками та руколою	150	26	1,5	0,1187865



## Продовження додатку Д

Салат з буратою та буряковим мусом	100	32	1,5	0,1461988
"Солохині чари" (язик телятини, огірок свіжий, гриби білі мариновані, вишня, майонез)	35/35/35/35	39	1,5	0,1324927
"Селянський" (печінка курки, огірок солоний, опеньки смажені, картопля, яйце, майонез)	35/35/35/30	40	1,4	0,1705653
Лісова маринована галявина (маслюки, оп'ята)	70/70	41	1,4	0,1748294
Маслини	50	42	1,3	0,1267057
Оливки	50	37	1,3	0,1148270
Лимон	50	47	1,2	0,1717836
<b>Гарячі закуски</b>				
Кров'янка зі шкварками	130/20	21	0,7	0,0447734
Голубці з пшоном та козячим м'ясом	150	22	1,1	0,0569566
Терчаники з картоплі із сметаною та щучим кав'яром	70/35/20/25	24	1,4	0,0810185
Банош з кукурудзяним кремом та шкварками	40/40/40	18	1,0	0,0395955
<b>Супи</b>				
Бульйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)	250	12	2,5	0,0913743
Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)	250	15	1,6	0,0730994
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	300	11	1,5	0,0365497
Бограч	250	9	1,3	0,0277169
Гарбузовий суп із смаженим беконом	250	10	1,0	0,0152290
<b>Основні страви</b>				
Судак з рапаною та овочевим соте	250	11	1,3	0,0554337
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	250/30	24	1,1	0,0737086
Запечена риба по-українськи (осетр, морква, цибуля, петрушка, огірки солоні, печериці, томатна паста)	200	22	0,9	0,0575658
Відбивні зі свинини з овочами та смаженою картоплею	200	26	1,2	0,0950292
Язик з баношем та кефірним соусом	180/30/30	15	1,1	0,1005117
Яловичі медальйони з салатом з пшона та свіжих овочів з соусом із вялених томатів та конопляної пасти	200/60	22	1,3	0,0593933
Печеня по-селянськи (тушкована картопля з грибами та свининою)	130/40/70	19	1,0	0,0578704
Стейк з телятини з винним соусом	150/30	12	1,4	0,0724903

## Продовження додатку Д

Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	150/30/50	12	0,9	0,0575658
Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)	250/30	11	1,6	0,0730994
Ніжки кролика з карамелізованою капустою	170/20	25	1,1	0,0603070
Котлета по-київськи з грибним соце (білі гриби, лисички, гливи та ерінги)	180	17	1,4	0,0682261
Вареники з капустою та грибами	200	18	0,6	0,0219298
Вареники з яловичиною та свининою	200	16	0,6	0,0201023
Чорні вареники з судаком, копченим салом та кав'яром оселедця	200	15	0,7	0,0255848
Вареники з сиром і сметаною	200/30	16	0,9	0,0109649
Вареники з вишнями і сметаною	200/30	17	1,3	0,0237573
Млинці з м'ясом	150	12	0,7	0,0319810
Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною	150/30	11	1,2	0,0402047
Млинці з яблуками	150	20	0,5	0,0609162
Млинці з повидлом	150	14	0,7	0,0319810
Млинці з полуничним варенням	150	8	1,1	0,0268031
<b>Десерти</b>				
Яблуко запечене з горіхом та медом	250	16	1,3	0,0356360
Кисіль з яблук з клюкою і малиною	200	12	1,2	0,0402047
Узвар з сухофруктів	200	11	0,8	0,0389864
Медовик – солодке печиво	100	10	0,6	0,0201023
Сирники з фруктовим пюре та цитрусовою крихтою	120/30	10	0,8	0,0243665
Морозиво	100	13	0,5	0,0137061
Полуничні сфери з меленим перцем (полуничне пюре, цукор, сіль, глюконат, вода, червоний перець)	50	6	0,5	0,0197978
Грейпфрутова ікра сферифікована	50	9	0,5	0,0182749
Морквяно-апельсинові сфери з манго (морквяний сік, апельсиновий сік, манго сік, цукор)	50	9	0,7	0,0213207
Сфери з цитруса юзу і свіжої кінзи (сік юзу, апельсиновий сік, апельсинова цедра, листя кінзи, цукровий сироп, глюконат, кальцик, вода)	50	6	0,4	0,0134016

## Продовження додатку Д

Сферичні пармезанові ньокки в грибний інфузії (вода, сир пармезан, син маскрапоне, глюконат, кальцик, сіль, альгінат, курячий бульйон, білі гриби, цибуля шніт, шалот, вершкове масло, вершки, білий перець, стебло лемонграса, шампінйони)	50	8	0,4	0,0158382
Сфери із манго з імбирним екстрактом ( вода, цитрат, альгінат, пюре манго, кальцик)	50	9	1,1	0,0268031
Полунична піна з бальзаміком і кінзою ( полуниця, листя кінзи, цукор, бальзамічний оцет, вода, текстура ксантан)	50	8	1,2	0,0328947
Пармезанова піна (тертий пармезан, вода, лецитин)	50	5	0,5	0,0197978
Піна з блакитного сиру (сир з голубою пліснявою, вершки, оливкова олія, перець, сіль)	50	5	0,5	0,0197978
Кокосово-манговий піна (мангове пюре, кокосові вершки, цукрова пудра)	50	5	0,5	0,0197978
<b>Разом</b>				<b>3,5</b>



## Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість порцій, шт.	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00	21:00-22:00	22:00-23:00
Назва страви													
<b>Кількість споживачів у години роботи</b>		12	24	24	40	24	16	16	39	36	24	22	6
<b>Коефіцієнт перерахунку</b>		0,04245283	0,08490566	0,08490566	0,14150943	0,08490566	0,05660377	0,05660377	0,13207547	0,12735849	0,08490566	0,0754717	0,02830189
Фірмові страви	28	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	1
Антрекот з ароматом сіна під майонезом з жовтого перцю і кави	5	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Філе яловичини з сабайоном і соусом з червоного вина	7	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Морквяне суфле з буряковим морозивом	9	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0
Аперитиву з зеленого чаю з лаймом» з використанням техніки піноутворення	6	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Холодні закуски	453												
Паштет з гороху та горіхової пасти з ферментованою капустою і стручками молодого гороху	26	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Баклажан, смажений на ватрі, з печеним перцем та сорбетом з кінзи	33	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	2	1
Філе оселедця із запеченою картоплею та кав'яром оселедця	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Холодець із м'яса кролика	21	1	3	3	5	3	2	2	5	4	3	3	1

## Продовження додатку Е

Сало запечене з молодою картоплею та малосольним огірком	20	3	3	3	6	3	2	2	5	5	3	3	2
Українські сири (бринза, халумі, фета з печеними перцями, смаженими кабачками та хумусом)	20	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	1
Сфери з буряка, спаржі та квасолі з грецьким горіхом	14	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	0
<b>Салати</b>													
Салат зі смаженим беконом, козином сиром, яблуками та руколою	26	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Салат з буратою та буряковим мусом	32	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	2	0
"Солохині чари" (язик телятини, огірок свіжий, гриби білі мариновані, вишня, майонез)	39	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2
"Селянський" (печінка курки, огірок солоний, опеньки смажені, картопля, яйце, майонез)	40	2	3	3	6	3	2	2	5	5	3	3	3
Лісова маринована галявина (маслюки, оп'ята)	41	3	3	3	6	3	2	3	5	5	3	3	2
Маслини	42	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	1	1
Оливки	37	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2
Лимон	47	1	4	4	7	4	3	3	6	6	4	4	1
<b>Гарячі закуски</b>													
Кров'янка зі шкварками	21	1	2	2	3	2	1	1	3	2	2	1	1
Голубці з пшоном та козячим м'ясом	22	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Терчаники з картоплі із сметаною та щучим кав'яром	24	1	2	2	3	2	1	1	3	2	1	1	0

## Продовження додатку Е

Банош з кукурудзяним кремом та шкварками	18	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1
<b>Суши</b>	57												
Булйон курячий з локшиною (курка, локшина, зелена цибуля)	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Суп з рибними фрикадельками (картопля, морква, петрушка, цибуля, томатна паста, судак)	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Борщ червоний з копченою грушею, сливою та пампушками	11	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0
Бограч	9	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0
Гарбузовий суп із смаженим беконом	10	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0
<b>Основні страви</b>	340												
Судак з рапаною та овочевим соте	10	0	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Смажені карасі, фаршировані цибулею та солоними огірками	24	1	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Запечена риба по-українськи (осетр, морква, цибуля, петрушка, огірки солоні, печериці, томатна паста)	22	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	0
Відбивні зі свинини з овочами та смаженою картоплею	26	0	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Язик з баношем та кефірним соусом	15	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Яловичі медальйони з салатом з пшона та свіжих овочів з соусом із вялених томатів та конопляної пасти	22	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1



## Продовження додатку Е

Печеня по-селянськи (тушкована картопля з грибами та свининою)	19	0	3	3	4	3	2	2	4	4	3	2	0
Стейк з телятини з винним соусом		1	1	2	3	2	1	1	3	2	1	1	1
Телятина з вишнею (вирізка телятини фарширована вишнею, подається з вишневим соусом)	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Крученики тушковані Волинські (яловичина, капуста, сало, соус)	11	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Ніжки кролика з карамелізованою капустою	25	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Котлета по-київськи з грибним соє (білі гриби, лисички, гливи та ерінги)	17	2	1	1	2	1	1	1	2	2	1	2	1
Вареники з капустою та грибами	18	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Вареники з яловичиною та свининою	16	1	2	2	3	2	1	1	2	2	1	1	0
Чорні вареники з судаком, копченим салом та кав'яром оселедця	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	2	1
Вареники з сиром і сметаною	16	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Вареники з вишнями і сметаною	17	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2
Млинці з м'ясом	12	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	0
Млинці з домашнім кисломолочним сиром та сметаною	11	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	0	0
Млинці з яблуками	10	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Млинці з повидлом	14	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2

## Продовження додатку Е

Млинці з полуничним варенням	8	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0
<b>Десерти</b>	72												
Яблуко запечене з горіхом та медом	16	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
Кисіль з яблук з клюкою і малиною	12	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Узвар з сухофруктів	11	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	1	1
Медовик – солодке печиво	10	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Сирники з фруктовим пюре та цитрусовою крихтою	10	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
Морозиво	13	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
Сфери та піни до подачі страв та десертів	70												
Полуничні сфери з меленим перцем (полуничне пюре, цукор, сіль, глюкозат, вода, червоний перець)	6	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Грейпфрутова ікра сферифікована	9	0	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Морквяно-апельсинові сфери з манго (морквяний сік, апельсиновий сік, манго сік, цукор)	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
Сфери з цитруса юзу і свіжої кінзи (сік юзу, апельсиновий сік, апельсинова цедра, листя кінзи, цукровий сироп, глюкозат, кальцик, вода)	6	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0

## Продовження додатку Е

Сферичні пармезанові ньокки в грибний інфузії (вода, сир пармезан, син маскрапоне, глюконат, кальцик, сіль, альгінат, курячий бульйон, білі гриби, цибуля шніт, шалот, вершкове масло, вершки, білий перець, стебло лимонграса, шампінйони)	8	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Сфери із манго з імбирним екстрактом ( вода, цитрат, альгінат, пюре манго, кальцик)	9	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0
Полунична піна з бальзаміком і кінзою ( полуниця, листя кінзи, цукор, бальзамічний оцет, вода, текстура ксантан)	8	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
Пармезанова піна (тертий пармезан, вода, лецитин)	5	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Піна з блакитного сиру (сир з голубою пліснявою, вершки, оливкова олія, перець, сіль)	5	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Кокосово-манговий піна (мангове пюре, кокосові вершки, цукрова пудра)	5	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0



**Мийна кухонного посуду**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри устаткування, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
<b>Загальна площа устаткування</b>					<b>2,19</b>
<b>Загальна площа мийної кухонного посуду</b>					<b>5,8</b>

**Мийна столового посуду і сервізна**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри устаткування, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
<b>Мийна столового посуду</b>					
Машина для миття посуду	SILANOS E1000	1	640	730	0,47
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Стіл для чистого посуду	Abat СПМР-6-1	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	2	1200	600	1,44
Стіл для збирання залишків їжі	КАУМАН СП-455/0906 П	1	900	600	0,54
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12

Продовження додатку Є

Утилізатор харчових відходів	HURAKAN HKN-FWD370A	1	1000	800	0,8
<b>Сервізна</b>					
Шафа для посуду	ШдП	2	1000	600	1,20
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Загальна площа устаткування					<b>6,39</b>
Загальна площа мийної столового посуду та сервізної					<b>16,4</b>

## Профіль людських ресурсів ресторану «Рідна Хата»

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/ тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
<i>Адміністративно-управлінський склад</i>						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
<i>Виробничий (операційний склад)</i>						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	4	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	4	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	21					



<i>Допоміжний склад</i>						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Паркувальник	2	20-40	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	2	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	14					
Разом по ЗРГ	39					

## Штатний розклад закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		<b>4,0</b>
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Шеф - кухар	1,0
4	Комірник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	4,0
5	Кухар 4 розряду	4,0
7	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		<b>21,0</b>
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Паркувальник	2,0
6	Гардеробник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		<b>14,0</b>
<b>РАЗОМ по закладу ресторанного господарства</b>		<b>39,0</b>

**Планування основного фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства на 2021 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
<b><i>Адміністративно-управлінський персонал</i></b>								
1	Директор	1	18330	18330	0	1550	1550	238560
2	Бухгалтер	1	16770	16770	0	1400	1400	218040
3	Адміністратор	2	12230	24460	0	1300	2600	324720
	Разом адміністративно-управлінський персонал	<b>4</b>	<b>47330</b>	<b>59560</b>	<b>0</b>	<b>4250</b>	<b>5550</b>	<b>781320</b>
<b><i>Виробничий (операційний) персонал</i></b>								
4	Завідувач виробництвом	1	13120	13120	0	1350	1350	173640
5	Шеф - кухар	1	13710	13710	1400	0	1400	181320
6	Комірник	1	10800	10800	0	1200	1200	144000
7	Бармен	2	8000	16000	1000	0	2000	216000
8	Кухар 5 розряду	4	10840	43360	1150	0	4600	575520
9	Кухар 4 розряду	4	9710	38840	1050	0	4200	516480
10	Офіціант	8	7830	62640	900	0	7200	838080
	Разом виробничий (операційний) персонал	<b>21</b>	<b>74010</b>	<b>198470</b>	<b>5500</b>	<b>2550</b>	<b>21950</b>	<b>2645040</b>
<b><i>Допоміжний персонал</i></b>								
11	Охоронець	2	7900	15800	0	900	1800	211200
12	Водій-вантажник	2	8020	16040	0	950	1900	215280
13	Мийник посуду	4	7150	28600	0	800	3200	381600
14	Прибиральник приміщень	2	6960	13920	0	700	1400	183840
15	Паркувальник	2	6870	13740	0	650	1300	180480
16	Гардеробник	2	6650	13300	0	600	1200	174000
	Разом допоміжний персонал	<b>14</b>	<b>43550</b>	<b>101400</b>	<b>0</b>	<b>4600</b>	<b>10800</b>	<b>1346400</b>
	<b>Разом місячний фонд заробітної плати.</b>	<b>39</b>	<b>164890</b>	<b>359430</b>	<b>5500</b>	<b>11400</b>	<b>38300</b>	<b>4772760</b>



## Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по ресторану "Рідна Хата"

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв.
1	2	3	4=2*3	5=4/100
<i>Холодні закуски</i>				
1. Рибні	11,4	70,9	808	62,93
2. М'ясні	24,3	60,3	1466	
3. Салати	31,0	81,9	2535	
4. Овочеві	7,7	42,5	325	
5. Солоні	18,5	40,5	751	
6. Сирні	7,1	57,0	407	
Усього	100,0		6293	
<i>Гарячі закуски</i>				
1. Рибні	12,9	77,0	992	57,23
2. М'ясні	37,1	65,7	2439	
3. Овочеві	26,5	43,5	1153	
4. Грибні	23,5	48,5	1139	
Усього	100,0		5723	
<i>Супи</i>				
1. Прозорі	32,8	51,8	1701	49,14
2. Заправні	46,3	47,1	2179	
3. Суп-пюре	20,9	49,5	1034	
Усього	100,0		4914	
<i>Основні страви</i>				
1. Рибні	23,8	127,2	3022	104,76
2. М'ясні	35,5	116,7	4144	
3. З птиці	10,7	102,1	1093	
4. З дичини	8,6	110,5	952	
4. Картопляні	6,0	72,8	437	
5. Вареники	15,4	53,7	827	
Усього	100,0		10476	
<i>Гарніри</i>				
1. Картопляні	44,3	38,5	1705	37,16
2. Круп'яні	41,4	37,0	1533	
3. Овочеві	14,3	33,5	479	
Усього	100,0		3716	
<i>Десерти</i>				
1. Морозиво	22,5	45,0	1012	
2. Фрукти	31,8	56,8	1805	

## Продовження додатку М

3. Рулети	11,6	42,2	491	
4. Морозиво	15,5	41,1	637	
5. Інші	18,6	50,3	936	
Усього	100,0		4881	48,81
<i>Холодні напої власного виробництва (фреші)</i>				
1. Апельсиновий	20,7	42,0	869	
2. Ананасовий	31,0	55,0	1707	
3. Грейпфрутовий	25,9	42,0	1086	
4. Яблучний	22,4	35,0	784	
Усього	100,0		4447	44,47
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Води звичайні	56,0	21,0	1176	
2. Води солодкі	44,0	22,5	990	
Усього	100,0		2166	21,66
<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	60,7	19,0	1154	
2. Кава	39,3	23,5	922	
Усього	100,0		2077	20,77
<i>Хлібобулочні вироби</i>				
1. Хліб білий	22,8	4,0	91	
2. Хліб чорний	29,3	4,0	117	

## Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	23375,66	1,87121	43,74
2. Витрати на опалення, Гкал	296,70	1534,67	455,34
3. Витрати води, м <sup>3</sup>	3396,79		
Холодна	1702,66	11,84	20,16
Гаряча	1694,13	81,28	137,70
<b>Разом</b>			<b>656,94</b>
<b><u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u></b>			<b>506,74</b>

Загалом витрати по 5 статті становлять 506,74 тис. грн.



План благоустрою М 1:500

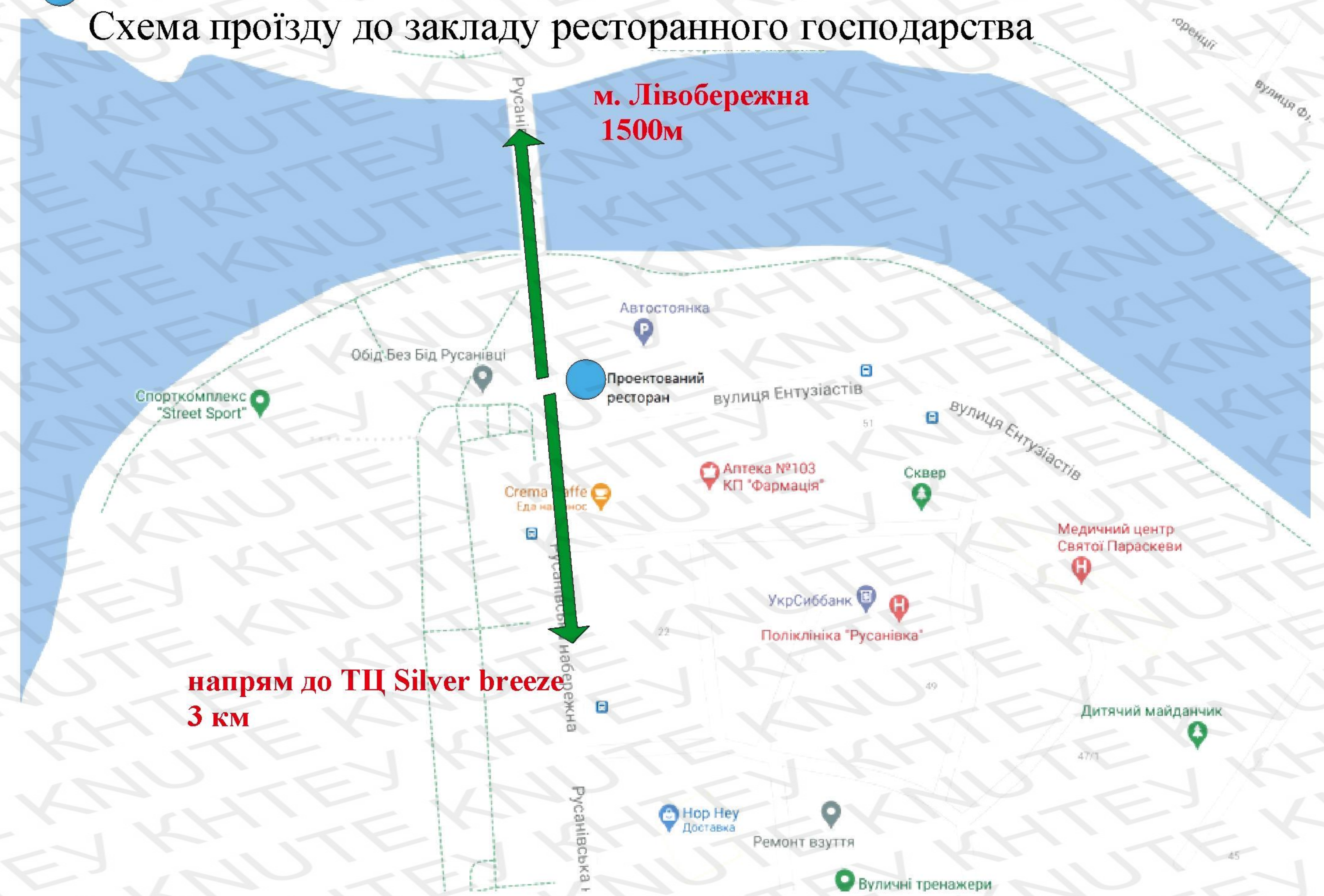


Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою

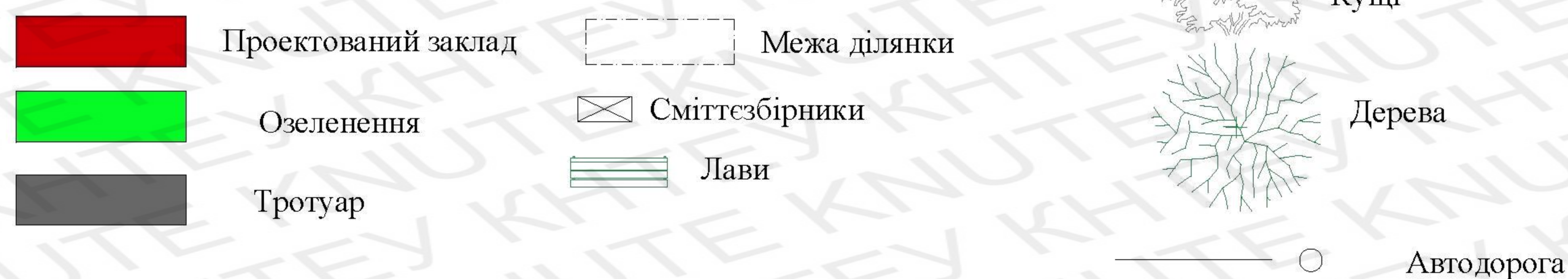
№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан	80 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м <sup>2</sup>
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м <sup>2</sup>
5	Літній майданчик	50 м <sup>2</sup>
6	Майданчик для збору відвідувачів	40 м <sup>2</sup>

● Як нас знайти

Схема проїзду до закладу ресторанного господарства



Умовні позначки



КНТЕУ 81.20 07М-07 з.ф.н. ВКП, ГЧ

Проект етно-ресторану української кухні на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних молекулярних технологій

				Ресторан на 80 місць		
				Сталія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.	Підпис	Дата	Н	1	3
Керівник	Грабовська О.В.			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група		
Студентка	Іваненко І.С.			План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування, М 1:500		







План на позначці 0.000 з розташуванням технологічного устаткування М 1:100



Експлікація приміщень		
№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль у т.ч. вбиральні	24
2	Гардероб для відвідувачів	8
3	Аванзал	12
4	Торговельна зала ресторану на 80 місць з барною стійкою	160
4a	Дитяча кімната	18
5	Приміщення офіціантів та адміністратора	6
<b>Виробничі приміщення</b>		
6	Доготовельний цех	16
7	Холодний цех	12
8	Гарячий цех	26
9	Мийна столового посуду і сервізна	16
10	Мийна кухонного посуду	6
11	Приміщення заводючого виробництвом	6
12	Роздаткова	8
<b>Складські приміщення</b>		
13	Приміщення охолоджувальних камер	18
14	Комора вино-горілчанних виробів	9
15	Комора сухих продуктів	7
16	Завантажувальна	16
17	Комора мийної гаря	6
18	Комора інвентарю	6
19	Приміщення комірника	6
<b>Адміністративні і побутові приміщення</b>		
20	Контора	12
21	Кабинет директора	6
22	Гардероб для офіціантів	6
23	Приміщення персоналу	8
24	Білизняна	6
25	Санвузли для персоналу	4
26	Гардероб для персоналу з душовими (жін)	8
27	Гардероб для персоналу з душовими (чол)	8
<b>Технічні приміщення</b>		
28	Теплопункт	6
<b>Всього</b>		<b>450</b>
<b>Корисна площа закладу</b>		<b>444</b>

Специфікація технологічного устаткування					
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм	
				l	b
1	Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	8	1000	500
2	Шафа холодильник на комбінована	Electrolux RH06DFD2F	5	750	810
3	Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВП-24/1200/600	7	1200	600
4	Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	13	1000	600
5	Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	4	1150	600
6	Ваги електронні порційні	CAS SW-2	5	239	190
7	Овочерізка	Гамма-5А	2	550	290
8	Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	5	1500	300
9	Бачок для відколів	ITERMA TT HE/50	6	500	500
10	М'ясорозрилювач	AIRHOT MTS737	1	330	185
11	М'ясорубка	GASTROMIX MG-12	1	400	218
12	Рукомильник компакт настінний	ITERMA ВП 15-400/310 П	5	400	310
13	Міксер	RobotCoupе CMP 300 V.V	1	300	250
14	Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260	410
15	Блендер	MR 550 Buffet	3	250	250
16	Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760	350
17	Електрична плита	Inoksan 7KE200	2	800	730
18	Електрокип'ятильник	EWT INOX WB-30E1	1	390	390
19	Макаронаварка	Linca PB66FL/150	1	600	600
20	Пароконвектомат	"Rational" CD/CM 101	1	847	771
21	Піч мікрохвильова	DELONGHI EOB 2071	1	515	400
22	Машина для миття посуду	SILANOS E1000	1	640	730
23	Стіл для чистого посуду	Abat CTIMP-6-1	1	1200	600
24	Стіл для збирання залишків їжі	KAYMAN CП-455/0906 П	1	900	600
25	Утилізатор харчових відходів	HURAKAN HKN-FWD370A	1	1000	800
26	Міксер універсальний	HURAKAN HKN-KS7	1	380	325
27	Барний комбайн	Macap P508	1	265	440
28	Кавомолка	AIRHOT MCG-1800	1	230	140
29	Термоміксер	HotmixPRO 5 STARS	1	350	520
30	Льодогенератор	STARFOOD HZB-12 pl	1	390	460
31	Сокоохолоджувач	Jolly 3/5	1	350	340
32	Кавомашинна	SAE/1 Gloria	1	560	590
33	Шафа -вітрина	Омега СДЛ	1	1500	1000
34	Стіл для офіціантів, підсобний	Енран	2	600	400
35	Дегідратор	Excalibur 4926	1	350	350
36	Су-від термосат (для Sous Vide)	Siman SoftCooker S GN 1/1	1	145	115
37	Роторний випаровувач	Ika RV 10.bask V	1	500	430
38	Вакуумна сушильна шафа	Укрорсинтез СВ-30	1	500	600

				<b>КНТЕУ 81.20 07М-07 з.ф.н. ВКП, ГЧ</b>		
				Проект етно-ресторану української кухні на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних молекулярних технологій		
				Ресторан на 80 місць		
				Стадія	Аркуш	Аркушів
				Н	3	3
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс, 7м група		
	П.І.Б.	Підпис	Дата			
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.					
Керівник	Гравовська О.В.					
Студентка	Іваненко І.С.					
<b>План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:100</b>						