

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект ресторану грузинської кухні на 50 місць у Дарницькому районі
м. Києва із впровадженням інноваційних технологій борошняних
виробів»**

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

Я.О. Мельничука

Науковий керівник проекту

**Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор**

**Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Інноваційні
технології. Організація.**

**Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор**

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

**Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор**

Розділ 3. Управління. Економіка.

**Л.А. Бовш,
канд. екон. наук, доцент**

Гарант освітньої програми

**М.Ф. Кравченко,
д-р техн. наук, професор**

Київ 2020

Київський національний торговельно-економічний університет

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: Мельничука Ярослава Олександровича

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 ресторану грузинської кухні на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій борошняних виробів»

Керівник проекту: д.т.н. проф. Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту “___” грудня 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект ресторану грузинської кухні на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій борошняних виробів, який містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено проект ресторану грузинської кухні на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва, яка полягає в створенні демократичного міського закладу, для проектування закладу обрано ділянку по вул. вул. Срібнокільська. Досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності закладу. Розроблено логотип, неймінг та легенду закладу. Обґрунтовано фірмовий дизайн закладу.

Обґрунтовано інноваційну технології тістового напівфабрикату для хачапурі з використанням конопляне борошно. Досліджено поживну цінність та побудовано профілограму якості. Розроблено виробничу програму закладу. Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснено на основі моделі сервісно-виробничого процесу.

Обґрунтовано організаційно-правова форм господарювання з розробленням організаційної структури ресторану «Кубдарі». Період окупності проекту становить 3,4 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на 51 сторінці пояснювальної записки та містить 9 рисунків, 36 таблиць і 4 додатків. Графічний матеріал 4 аркушів.

Ключові слова: ресторан, хлібобулочні вироби, грузинська кухня, товарообіг, окупність.

Annotation

In accordance with the theme and task, the final qualification project of a restaurant of Georgian cuisine for 50 seats in Darnytskyi district of Kyiv with the introduction of innovative technologies of flour products, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

On the basis of marketing research, a project of a restaurant of Georgian cuisine for 50 seats in the Darnytskyi district of Kyiv was developed, which consists in the creation of a democratic city institution, and a site on the street Sribnokilska. The market of restaurant services in the area of activity of the institution is studied. The logo, naming and legend of the institution were developed. The branded design of the institution is substantiated.

Innovative technology of dough semi-finished product for khachapuri using hemp flour is substantiated. The nutritional value was studied and the quality profile was constructed. The production program of the institution has been developed. Technological design of the restaurant is based on the model of service and production process.

The organizational and legal forms of management with the development of the organizational structure of the restaurant "Kubdari" are substantiated. The payback period of the project is 3.4 years.

The final qualification project is set out on page 51 of the explanatory note and contains 9 figures, 36 tables and 4 appendices. Graphic material 4 sheets.

Key words: restaurant, bakery products, Georgian cuisine, turnover, payback.

ЗМІСТ

ВСТУП.....

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ.

ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція.....

1.2. Інноваційні технології харчової продукції.....

1.3. Виробничий процес.....

1.4. Сервіс.....

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....

2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....

2.2. Архітектурні рішення.....

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.....

3.1. Організаційний дизайн.....

3.2. Доходи. Витрати.....

3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ).....

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....

ДОДАТКИ.....

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ.....

ВСТУП

Актуальність теми. Динамічний розвиток сучасного світу надихає на освоєння нових та вдосконалення вже наявних форматів діяльності закладів ресторанного господарства, серед яких варто виділити ресторани національних кухонь – заклади, що спеціалізуються на аутентичних стравах із застосуванням іноваційними підходами.

Багато уваги дослідженню проблеми розвитку сфери послуг, у тому числі й ресторанного господарства, приділили такі відомі вітчизняні вчені: А. О. Аветісової, Н. О. П'ятницької, Е. М. Агабаб'яна, Д. Ф. Федорова, Н.І. Ведмідь, В. І. Малишкова, М. І. Пересічного, І.В. Скавронської, О.Д. Тімченко, О.П. Ткаченко, Г.В. Чергової, Л.Г. Агафонової, Е.А. Джанджугазова, Т.І. Ніколаєва, А.М. Рассулової.

Актуальність розширення асортименту борошніаних виробів визначається потребами суспільства. В Україні зростає попит на екологічні продукти харчування. За останній рік обсяг продажів екологічних продуктів у межах країни перевищив 55 млн. грн., що є вдвічі більшим, ніж у 2018 році, та майже у десять разів перевищує показники 2010 року. Саме тому створення нових борошніаних виробів із використанням екологічних продуктів та впровадження їх у закладах ресторанного господарства є актуальним.

З огляду на це, дослідження сучасного стану та перспектив розвитку ресторанного господарства в м. Києва та проектування конкурентоспроможного закладу є перспективним напрямом при написанні випускного кваліфікаційного проекту.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у м. Києві із впровадженням інноваційних технологій борошніаних виробів.

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

- розробити концепцію проектованого рестоарну грузинської кухні, обґрунтувати його неймінг, легенду та логотип;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, архітектурні та ландшафтні рішення;

- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію хлібобулочних виробів з використанням безглютенових борошняних сумішей;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, розробити виробничу програму закладу, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів, розробити об'ємно-планувальне рішення закладу;
- розробити організаційний дизайн закладу, розробити штатний розклад;
- обґрунтувати операційні доходи і поточні витрати, основні економічні показники діяльності закладу та визначити ефективність інвестиційного проекту, термін його окупності.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології борошняних виробів.

Предмет дослідження: ресторан грузинської кухні на 50 місць, інноваційні технології борошняних виробів.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва ресторану грузинської кухні на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів та інтернет-ресурси.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Ресторан грузинської кухні на 50 місць планується побудувати у Дарницькому районі м. Києва. Дарницький район м. Києва розташований на

лівому березі р. Дніпро. З 2001 р. до складу району входять масиви – Харківський, Осокорки, Позняки, Нова Дарниця, Рембаза та Бортничі. Дарницький район сьогодні є одним з найбільших у місті Києві за кількістю населення та площею території (16% до загальної площі м. Києва). Загальна площа району становить близько 13363 га, площа водного басейну – 556,1 га, зелених насаджень – 344,2 га. [29].

За результатами проведених досліджень визначено інвестиційну привабливість Дарницького району, яка характеризується високою концентрацією місцевих мешканців, переважно осіб середнього і молодшого віку, які характеризуються високим рівнем ділової активності, є активними споживачами послуг закладів ресторанного господарства.

У районі станом на 07.07. 2020 р., функціонує 204 заклади ресторанного господарства: 27 – барів, 2 – бургерні, 43 – кафе, 12 – кондитерських, 26 – кавярень, 10 – ПАБ, 13- піцерій, 77 – ресторанів. Проаналізувавши ринок ресторанного господарства визначено, що в районі розміщено 13 ресторанів грузинської кухні, що є прямими конкурентами, табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика ресторанів грузинської кухні Дарницького району м. Києва

Ресторан	Адреса	Графік роботи	Рейтинг на tomato.ua
Gaga	вул. Ревуцького 5-А	Пн-Нд 10:00-23:00	4
Алаверді	вул. Княжий Затон 16д	Пн-Нд 12:00-23:00	4,5
Хачапурі та вино	вул. Драгоманова 29	Пн-Нд 10:00-23:00	5
Talaveri	вул. Драгоманова 31	Пн-Нд 11:00-23:00	4,5

Продовження таблиці 1.1

Ресторан	Адреса	Графік роботи	Рейтинг на tomato.ua
Tbiliso	вул. Архітектора Вербицького 1	Пн-Нд 10:00-24:00	2,8
Vano Ivano Marani	вул. Княжий Затон 14В	Пн-Нд 10:00-23:00	4,2
Колхида	вул. Анни Ахматової 16а	Пн-Нд 12:00-24:00	2
Genatsvale&Hinkali	вул. Драгоманова 17	Пн-Нд 12:00-23:00	2,5
Квеврі	вул. Княжий Затон 4	Пн-Пт 11:00-23:00,	2,4

		Сб-Нд 10:00-23:30	
Shashlik Yan	вул. Срібнокільська 11	Пн-Нд 10:00-22:00	2,9
Чачапурі	вул. Анни Ахматової 30	Пн-Пт 09:00-23:00, Сб-Нд 10:00-23:00	3,2
Vano Ivano	вул. Ревуцького 4	Пн-Нд 10:00-23:00	3,8
Otdohnuli	вул. Драгоманова 31	Пн-Чт 11:00-23:00, Пт-Сб 11:00-24:00, Нд 11:00-23:00	3,1

Отже, проаналізувавши ресторани грузинської кухні в Дарницькому районі визначено чотири прямих конкуренти за найкращими оцінками tomato.ua: «Хачапурі та вино», «Алаверді», «Talaveri», «Vano Ivano Marani», аналіз конкурентних переваг даних закладів ресторанного господарства проводимо за десятибальною шкалою (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів ресторану грузинської кухні

№ з/п	Показники	Назва закладу ресторанного господарства			
		«Хачапурі та вино»	«Алаверді»	«Talaveri»	«Vano Ivano Marani»
1	Місце розташування	8	9	8	9
2	Транспортна доступність	9	8	9	9
3	Екстер'єр та інтер'єр	9	7	9	8
4	Якість обслуговування	8	8	8	8
5	Меню	10	8	9	9
6	Вартість чека, програми лояльності	7	6	7	7
	Середній бал	8,5	7,7	8,3	8,3

Проаналізувавши, дані табл. 1.2, можна зробити висновок, що прямі конкуренти ресторану грузинської кухні мають багато сильних сторін господарської діяльності та непомічені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні закладу.

Проведені дослідження інфраструктури району дозволили проаналізувати ареал діяльності проектного закладу ресторанного господарства, визначити переваги і недоліки вибору місця його розташування. При цьому значними перевагами споживчої привабливості

користується вулиця Срібнокільська, яка насичена новобудовами, спортивними клубами. Поруч розміщені значна кількість офісних центрів, комерційних підприємств і банківських установ. Контингент проєктованого ресторану буде представлений, в основному, мешканцями і гостями району, працівниками поруч розташованих комерційних підприємств і банківських установ, торговельних центрів.



Рис. 1.1. Місце розміщення проєктованого ресторану на карті Дарницького району

З метою визначення конкурентного середовища, досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу в радіусі 1 км. Встановлено, що в ареалі діяльності проєктованого ресторану знаходяться: півний бар-ресторан «Пивна Дума», розважально-ресторанний комплекс «Максимум», ресторан європейської та паназіатської кухні «Євразія», гастрономічний ресторан «Кушавель на Княжому», ресторан європейської кухні «Фламбер», молодіжний ресторан «Mister Cat «Позняки», ресторан японської кухні «СушиЯ», ресторан та караоке-клуб «Mafia», молодіжний ресторан «Зер Гут», ресторан «Vodka Grill» та ресторан японсько-європейської кухні «Жовте море», 3 ресторани McDonald's, 2 бари, 5 кафе і кав'ярень.

Проаналізувавши прямих конкурентів ресторану грузинської кухні на 50 місць, встановлено доцільність проєктування закладу у визначеній локації.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки ресторану грузинської кухні у м. Київ запропоновано назву – «Кубдарі». Кубдарі - страва грузинської кухні, лепешка з м'ясом із грузинського регіона Сванетія.

Легенда ресторану грузинської кухні «Кубдарі» – демократичний міський сімейний ресторан грузинської кухні, що запрошує гостей на смачні грузинські страви.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.2:



Рис. 1.2 Фірмовий логотип ресторану грузинської кухні «Кубдарі»

Фірмовий слоган: Наші особливі рецепти відкривають Грузію з найсмачніших сторін.

Концептуальне меню закладу

Ресторан грузинської кухні «Кубдарі» спеціалізуватиметься на подачі класичної грузинської кухні. В меню будуть представлені: пхали - традиційна грузинська закуска на основі горіхів, овочів або зелені і спецій, широкий вибір хінкалі - ароматний бульйон, ніжне і соковите рубане м'ясо, прянощі і зелень та класичні м'ясні срави: «Чашушулі», «Оджахурі по-телавськи», «Чакапулі», «Долма по-грузинськи», борошняні вироби: Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою, Лобіані, Хачапурі по-аджарськи, Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні, Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями.



Рис. 1.3 Приклад подачі страв

Одним із концептуальних рішень закладу буде широкий вибір грузинських вин, білі вина: Vismino Tsinandali, Tamada, 2017, Kakheti, Chinuri, Guramishvili's Marani, 2015, Kartli, червоні вина: Mukuzani, Winiveria, 2017, Kakheti, Grappe Noire, Chateau Mukhrani, 2016, Kartli, рожеві: Rose, Khareba, 2016, Imereti, Saperavi Rose, Duruji Valley, 2017, Kakheti (див. дод. А)

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр ресторану грузинської кухні «Кубдарі» буде виконаний в стилі модерн. Для цього в інтер'єрі використовувалися натуральні матеріали дерево та камінь, текстиль в національних грузинських кольорах, відповідні аксесуари і своєрідні світильники. Підлога буде виконана із дерев'яних дошок, зібраний з поперечно розташованих мостин, має м'який медовий відтінок. Підлога прекрасно гармонуватиме з різьбленими дерев'яними панелями шоколадного кольору, які прикрашають стелю, віконні та дверні прорізи.

Підкреслити простоту і душевність інтер'єру допомагають класичні дерев'яні столи і полиці, традиційна мідний посуд, зелені вазони. Приблизний дизайн торгівельної зали ресторану грузинської кухні наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4 Дизайн ресторану грузинської кухні «Кубдарі»

Працівники торгівельної зали будуть одягнені у сорочки білого кольору та довгі фартухи червоного кольору, з логотипом закладу.

Сервіс

Обслуговування у ресторані грузинської кухні «Кубдарі» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору із наступним розрахунком (готівковий, безготівковий), повним обслуговуванням офіціантами американським

способом. Американський сервіс - їжа готується і розкладається по тарілках безпосередньо на кухні. Офіціанти розносять і розставляють тарілки гостям. Цей вид набув популярності завдяки простоті й оперативності [21,26].

Режим роботи проектного закладу планується з 10.00 до 22.00 без вихідних. Меню закладу буде електронним представлено в електронному вигляді QR-кодом, на столах, заклад буде представлено на Raketaapp.com (сайт замовлення їжі), також для закладу буде розроблено сторінку в інстаграм та фейсбук.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану грузинської кухні «Кубдарі» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концепція ресторану грузинської кухні «Кубдарі»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Місце розміщення проектного закладу	вул. Срібнокільська
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	11 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	ресторан
Неймінг	«Кубдарі»
Логотип	
Легенда	демократичний міський сімейний ресторан грузинської кухні, що запрошує гостей на смачні грузинські страви
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану грузинської кухні «Кубдарі» - міський демократичний заклад	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Модерн
Фірмові кольори	Коричневий, червоний, білий, зелений
Фірмові атрибути, атмосфера	Живі квіти, грузинські автентичні вироби
Сервіс	

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Формат закладу, рівень сервісу	Ресторан
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	10.00-23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Сайт та торгівельна зала

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

В останні роки зростає популярність здорового способу життя і підвищення рівня екологічної свідомості населення, що сприяє розвитку ринку органічної продукції в Україні, яка виробляється з дотриманням визначених екологічних стандартів на всіх етапах технологічного та розподільчого ланцюга без ароматизаторів, барвників, консервантів та генетично модифікованих організмів з максимальним збереженням їх поживних речовин [28,30].

У зв'язку з цим особливої уваги заслуговує українське органічне борошно із насіння коноплі, яке сертифіковане за Європейською системою сертифікації, і має відповідний логотип у вигляді євролистка.

Метою наукової роботи є розробка та наукове обґрунтування технології борошняного виробу грузинської кухні з покращеною поживною цінністю, дослідження його якості.

Об'єктом дослідження є технологія тістового напівфабрикату з використанням конопляного борошна. В якості контролю обрано тістовий напівфабрикат для приготування «хачапурі» [31].

Предмети дослідження: конопляне борошно (10.4-39224310-002:2019), тістовий напівфабрикат для приготування хачапурі.

Методи дослідження – дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Проблематиці використання продуктів переробки конопель в харчових виробництвах присвятили свої дослідження вчені України та світу:

Фалендиш Н.О., Янюк Т.І., Бадрук Ю.В., Самофалова Л.А., Березіна Н.А., Журавльова Л.А., Журавльов А.П., Терехов М.Б. Відповідно до аналітичного огляду наукових публікацій, актуальною є доцільність використання продуктів переробки насіння конопель в технологіях харчових продуктів.

При розробленні технології тістового напівфабрикату для хачапурі вивчали закономірності зміни якісних показників тіста і готових напівфабрикатів у залежності від співвідношення конопляного та пшеничного борошна. Було розроблено модельні композиції та визначено вплив конопляного борошна на перебіг технологічного процесу та якість тістового напівфабрикату. Конопляне борошно додавали у кількості 5, 15 та 25% до маси пшеничного борошна. Тісто готували безопарним способом. В якості контрольного зразку використовували тістовий напівфабрикат для хачапурі виготовлений з пшеничного борошна (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Показники технологічного процесу

Показники	Контроль	Співвідношення конопляного та пшеничного борошна		
		Модельна композиція 1 5:95	Модельна композиція 2 15:85	Модельна композиція 3 25:75
Вологість тіста, %	42,6	42,4	41,8	41,0
Титрована кислотність, град	1,8	1,9	2,1	2,3
початкова	2,4	2,5	2,7	3,0
кінцева				
Тривалість бродіння, хв.	98	95	90	82
Тривалість вистоювання, хв.	65	55	50	45
Питомий об'єм тіста, см ³	3,23	3,15	3,05	2,95
Розпливання кульки тіста, мм	96	92	88	84

За результатами проведених досліджень розроблено рецептуру хачапурі з конопляним борошном (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Рецептура тістового напівфабрикату для хачапурі

Найменування сировини	Витрати сировини, г (нетто)
Борошно пшеничне	450
Борошно конопляне	78
Олія соняшникова	75

Цукор-пісок	35
Сіль	7
Дріжджі пресовані	30
Вода	325
Вихід хачапурі	1000

Розрахунок поживної цінності тістового напівфабрикату показав, що додавання конопляного борошна у кількості 15% до маси борошняної сировини сприяє збільшенню кількості білка на 45%, клітковини на 40,7% більше в порівнянні з контрольним зразком. Збільшився вміст мінеральних речовин: калію - на 153,2%, заліза - на 184,3%, магнію – в 4 рази, фосфору на 16,7%. Покращився вітамінний склад тістового напівфабрикату: В₁ збільшився в 1,9 рази, РР – на 26,3%, аскорбінова кислота на 100%.

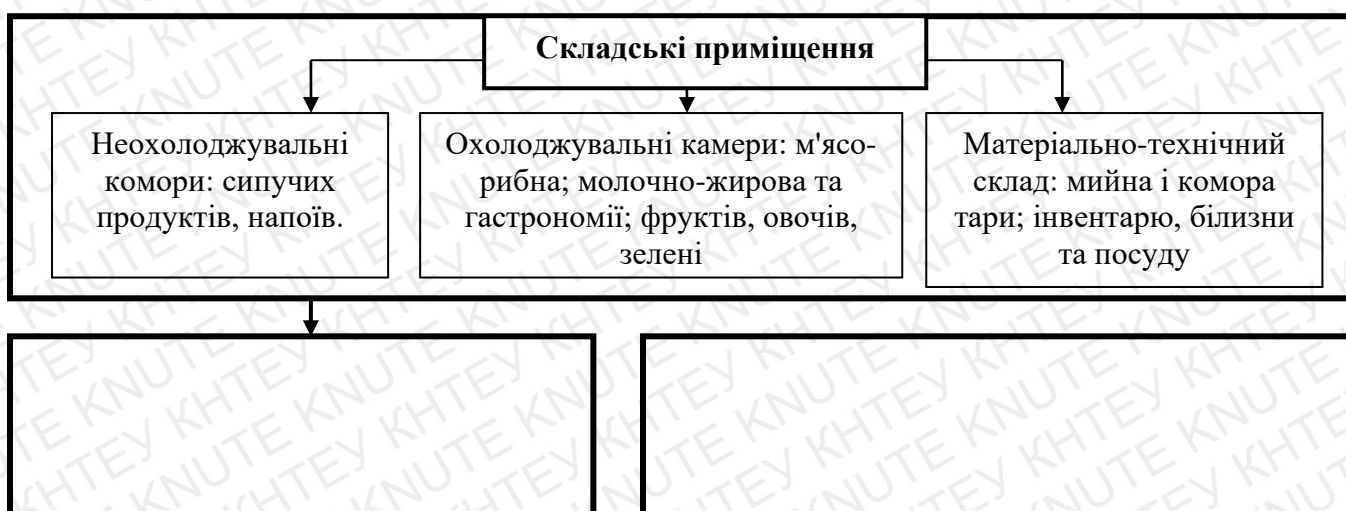
За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Б).

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на розроблений тістовий напівфабрикат для хачапурі (дод. В).

Розроблену технологію тістового напівфабрикату на основі конопляного борошна для приготування хачапурі у ресторані шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 60 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Г).

1.3. Виробничий процес

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. На рис. 1.5 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану грузинської кухні «Кубдарі» [26].



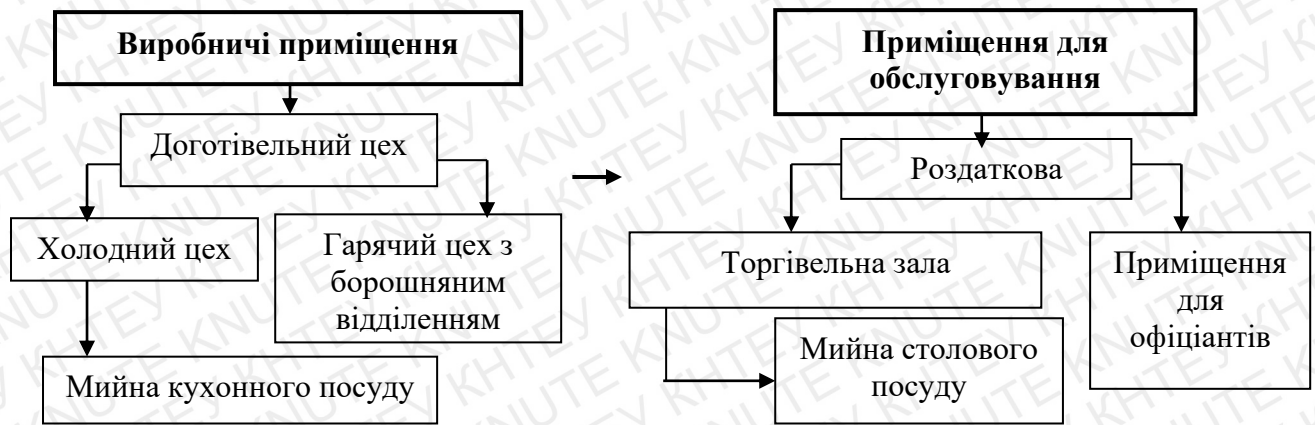


Рис.1.5. Схема виробничо-торговельної структури ресторану «Кубдарі»

В ресторану грузинської кухні «Кубдарі» згідно з вимогами законодавства України планується розробити та впровадити систему НАССР, як систему контролю якості та управління безпечністю ресторанної продукції. Вимоги стандарту НАССР забезпечують контроль на всіх стадіях виробництва ресторанної продукції: від отримання, зберігання сировини та напівфабрикатів до реалізації з визначенням критичних контрольних точок (рис. 1.6).



Рис. 1.6 Принципи НАССР у ресторану «Кубдарі»

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу ресторану грузинської кухні, яку надано у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану «Кубдарі»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місяця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	5
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	5
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	10
13:00 – 14:00	60	1	0,1	5
14:00 – 15:00	60	1	0,1	5
15:00 – 16:00	60	1	0,3	15
16:00 – 17:00	60	1	0,3	15
17:00 – 18:00	60	1	0,4	20
18:00 – 19:00	60	1	0,6	30
19:00 – 20:00	90	0,7	0,9	45

Продовження таблиці 1.6

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
20:00 – 21:00	90	0,7	0,4	20
21:00 – 22:00	60	1	0,2	10
22:00 – 23:00	60	1	0,1	5
Загальна к-ть відвідувачів за день				190
Денна оборотність місця, рази				3,8

Загальні кількість споживачів за день в ресторану грузинської кухні становить 190 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,8.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (див. табл.1.6) [26]. Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Кубдарі»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні страви і закуски	1,9	361
Гарячі закуски	0,2	38
Супи	0,18	34
Основні страви	1,2	228
Соуси	0,2	38
Десерти	0,3	57
Борошняні вироби	0,4	76
Гарячі напої	0,2	38
Холодні напої	0,25	48
Алкогольні напої	0,25	48

Розробка розрахункового меню (виробничої програми) закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану грузинської кухні «Кубдарі», яку наведено у дод. Д.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами (дод. Ж).

Відповідно до визначених обсягів сировинних і продуктових запасів потрібно визначити просторове, матеріально-технічне та кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання і відпуск.

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуску необхідно обґрунтовано поділити на елементи [26]:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпуск сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення наведено у дод. К [26].

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню ресторану грузинської кухні «Кубдарі». До складу виробничих приміщень будуть входити доготівельний, гарячий цех з борошняним відділенням та холодний цех.

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми ресторану «Кубдарі» результати представлені в табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Виробнича програма доготівельного цеху

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
М'ясо, птиця, субпродукти			
Баранина лопатка	2,5	миття, зачищення, нарізання	основні страви, борошняні вироби, супи
Каре баранини	2,5	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Каре телятини	2,9	миття, зачищення, нарізання	основні страви

Продовження таблиці 1.8

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Телятина лопатка	4,5	миття, зачищення, нарізання	основні страви, борошняні вироби, супи
Телятина вирізка	2,9	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, основні страви
Куриця	3,8	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, основні страви, супи
Куряче філе	5,6	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски
Курча	3,2	миття, зачищення, нарізання	основні страви, супи
Свитина лопатка	4,2	миття, зачищення, нарізання	основні страви, борошняні
Потрохи курячі	4,5	миття, зачищення, нарізання	гарячі закуски
Язик телячий	2,5	миття, зачищення	холодні закуски
Риба та морепродукти			
Лосось	5,2	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Форель	3,1	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Тунець	7,3	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Овочі та зелень			
Базилік	1,5	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, напої
Кінза	1,8	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Баклажани	23,2	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски, основні страви
Зелень	0,9	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски, супи
Листи винограду	3,5	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Картопля	21,5	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, основні страви, супи
Мікс салату	9,9	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Ромен	1,3	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Морква	8,3	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски, основні страви, супи, напої
М'ята	0,2	миття, зачищення, нарізання	напої, десерти
Огірки	9,3	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Перець болгарський	14,5	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски, основні страви
Помідори рожеві	7,5	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски, основні страви
Помідори жовті	3,5	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Помідори чері	1,9	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Рукола	2,2	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Салат Айсберг	3,1	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Цибуля ріпчаста	5,2	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски основні страви, борошняні вироби, супи

Продовження таблиці 1.8

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Цибуля червона, салатна	1,8	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски
Цукіні	8,5	миття, зачищення, нарізання	гарячі закуски, основні страви
Часник	0,6	миття, зачищення, нарізання	холодні закуски, гарячі закуски, супи
Фрукти та ягоди			
Апельсин	8,5	миття, зачищення, нарізання	напої
Грейпфрут	2,9	миття, зачищення, нарізання	напої
Груша	5,9	миття, зачищення, нарізання	десерти, напої
Алича	1,2	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Лимон	0,9	миття, зачищення, нарізання	напої, основні страви
Айва	1,9	миття, зачищення, нарізання	основні страви
Обліпіха	0,6	миття, зачищення, нарізання	напої
Полуниця	1,4	миття, зачищення, нарізання	десерти
Смородина	5,9	миття, зачищення, нарізання	десерти
Яблуко	8,2	миття, зачищення, нарізання	напої, десерти

**Визначення робочих місць у цеху (ділянки, технологічні лінії)
для механічного оброблення сировини та виготовлення
напівфабрикатів**

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл. 1.8) [47,48]. Основою для підбору устаткування є [26]:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою [26]:

Таблиця 1.9

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Кубдарі»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	

Стіл виробничий н/ф з м'яса та птиці	КІЙ-В СПО-5	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий для обробки риби та морепродуктів	КІЙ-В СПРР	1	1200	600	0,72

Продовження таблиці 1.9

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для обробки овочів та фруктів	КІЙ-В СП-4	1	1200	600	0,72
Стелаж	КІЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,72
Ванна мийна	КІЙ-В ВМС-5-2С	3	1000	500	1,5
Шафа холодильна	АРАСН F 1400 TN	2	1400	800	2,24
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	3	241	195	–
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Полички настінні	КІЙ-ПН-ЗП-3	1	1000	300	–
Овочерізка	Robot Coupe CL 50 Gourmet	1	390	340	–
М'ясорубка	Gastrorag HM-12NS	1	440	270	–
Вакуумна пакувальна машина	АРАСН АVM 308	1	395	470	-
Рукомийник	КІЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м²					7,32
Площа доготівельного цеху, м²					18

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 18 м².

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається і закінчується на 2 год. раніш зали закладу ресторанного господарства, отже робота цеху проходитиме 07:00-23:00 год.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.10 [26].

Таблиця 1.10

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Сациві із курки	25	1,8	0,14
Рулетки з баклажанів з горіховою пастою	34	1,6	0,17
Пхалі асорті традиційна закуска із овочів з	28	1,2	0,10

грецькими горіхами			
--------------------	--	--	--

Продовження таблиці 1.10

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Гебжалія	31	1,5	0,14
Асорті м'ясне	11	1,1	0,04
Асорті грузинських сирів з додаванням варення з айви	15	0,9	0,04
Кахеті	25	1,2	0,09
Кріманчулі	38	1,1	0,13
Салат по Кавказьки	35	0,9	0,10
Багратіоні	30	1,1	0,10
Саамо	29	0,9	0,08
Грузинський салат з аджикою	31	1,1	0,10
Акекілі	29	0,9	0,08
Кучмачі	10	0,9	0,03
Лобіо по мегрельски	18	2,1	0,12
Запечений сир сулугуні з аджикою	8	2,1	0,05
Аджапсандалі	12	1,9	0,07
Бозбаші	10	2,2	0,07
Хашлама	15	1,9	0,09
Катміс	9	2,1	0,06
Форель в гранатовому соусі з тархуном	8	1,9	0,05
Лосось на грилі із гороховим пюре	11	2,1	0,07
Тунець на грилі із пюре селери	9	1,8	0,05
Чашушулі	15	1,9	0,09
Оджахурі по-телавськи	13	1,9	0,08
Чакапулі	20	2,1	0,13
Чахохбілі	18	1,9	0,10
Чкмерулі	10	2,1	0,06
Долма по-грузинськи	14	2,1	0,09
Баранина по-телавськи з ягідним соусом	12	1,9	0,07
Люля-кебаб з баранини	14	2,1	0,09
Люля-кебаб з курки з сиром	12	1,9	0,07
Люля-кебаб із міксу телятини та свинини	13	2,1	0,08
Каре телятини	13	1,9	0,08
Каре баранини	10	2,1	0,06
Овочі-гриль	11	1,9	0,06
Сулугуні у лаваші з зеленню	13	2,1	0,08
Сулугуні у лаваші з гострою аджикою	12	1,9	0,07
Броцеулі	17	2,1	0,11
Пахлава по-аджарськи	13	2,2	0,09
Вишневі соти із вершковим кремом	10	1,2	0,04
Шоколадний трат із тархуном	7	1,2	0,03
Грузинські солодощі	10	1,1	0,03
Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою	10	1,2	0,04
Лобіані (човник з хрусткою скоринкою заповнений перетертою квасолею)	10	1,4	0,04

Продовження таблиці 1.10

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Хачапурі по-аджарськи	7	1,6	0,03
Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні	6	1,6	0,03
Чвіштарі смажені пиріжки з кукурудзяного борошна з сиром сулугуні	8	1,8	0,04
Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями	9	1,9	0,05
Хінкалі із:			0,00
· телятиною	8	2,1	0,05
· бараниною	10	2,1	0,06
· сиром	8	1,9	0,05
Разом			4

Так як чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.11).

Таблиця 1.11

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1
Гарячий цех із борошняним відділенням – 60%	2

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [26]:

$$N_2=4\cdot1,59=6$$

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи [26]:

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;

- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Виробнича програма гарячого цеху з борошняним відділенням

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Кучмачі	180	10
Лобіо по мегрельски	180	18
Запечений сир сулугуні з аджикою	150/40	8
Аджапсандалі	200	12
Бозбаші	250	10
Хашлама	300	15
Катміс	250	9
Форель в гранатовому соусі з тархуном	150/90	8
Лосось на грилі із гороховим пюре	180/100	11
Тунець на грилі із пюре селери	180/100	9
Оджахурі по-телавськи	210	13
Чакапулі	190	20
Чахохбілі	200	18
Чкмерулі	180	10
Долма по-грузинськи	210	14
Баранина по-телавськи з ягідним соусом	220	12
Люля-кебаб з баранини	200	14
Люля-кебаб з курки з сиром	200	12
Люля-кебаб із міксу телятини та свинини	210	13
Каре телятини	100	13
Каре баранини	100	10
Овочі-гриль	50/50/50/50	11
Сулугуні у лаваші з зеленню	150	13
Сулугуні у лаваші з гострою аджикою	150	12
Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою	1 шт.	10
Лобіані (човник з хрусткою скоринкою заповнений перетертою квасолею)	1 шт.	10
Хачапурі по-аджарськи	1 шт.	7
Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні	1 шт.	6
Чвіштарі смажені пиріжки з кукурудзяного борошна з сиром	2 шт.	8

сулугуні		
Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями	1 шт.	9

Продовження таблиці 1.12

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Хінкалі із:		
• телятиною	2 шт.	8
• бараниною	2 шт.	10
• сиром	2 шт.	8

Виробнича програма холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Виробнича програма холодного цеху ресторану «Кубдарі»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Сациві із курки	200	25
Рулетки з баклажанів з горіховою пастою	120	34
Пхалі асорті традиційна закуска із овочів з грецькими горіхами	130	28
Гебжалія	130	31
Асорті м'ясне	300	11
Асорті грузинських сирів з додаванням варення з айви	250	15
Кахеті	170	25
Крімаччулі	220	38
Салат по Кавказьки	190	35
Багратіоні	160	30
Саамо	200	29
Грузинський салат з аджикою	160	31
Акекілі	180	29
Броцеулі	100/20	17
Пахлава по-аджарськи	120	13
Вишневі соти із вершковим кремом	110	10
Шоколадний трат із тархуном	120	7
Грузинські солодоші	150	10

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого (холодного) цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в ресторану на 50 місць, наводимо у додатку Л, отже робота цехів проходитиме 09:00-23:00 год.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно “Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2). Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування гарячого цеху із борошняним відділенням ресторану «Кубдарі»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1200	600	1,44
Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,72
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	1000	500	0,5
Шафа холодильна	ARACH F 1400 TN	1	1400	800	1,12
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	2	241	195	–
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Полички настінні	КИЙ-ППН-3П-3	1	1000	300	–
Плита електрична	КИЙ-В ПЕД-6	1	1350	700	0,65
Пароконвектомат	Unox ХЕВС04ЕUE1R	1	860	957	0,82
Поверхня для смаження	Uret IZG 3	1	490	700	0,37
Фритюрниця	GASTRORAG HEF-81A	1	290	440	–
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Блендер	GEMPLUX GL-SB-807	1	162	247	-
Кутер	Arach ACT4	1	305	365	-
Апарат для варіння борошняних виробів	PIMAK P6ME 460	1	400	600	-
Разом площа устаткування, м²					6,32
Площа гарячого цеху з борошняним відділенням, м²					16

Площа гарячого цеху складала: $S=6,32/0,4=16 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «Кубдарі»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КІЙ-В СП-4	2	1200	600	1,44
Стелаж	КІЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,72
Ванна мийна	КІЙ-В ВМС-5-2С	1	1000	500	0,5
Шафа холодильна	ARACH F 1400 TN	1	1400	800	1,12
Ваги настільні порційні	CAS SW-10 INOX	1	241	195	–
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Полички настінні	КІЙ-ПН-3П-3	1	1000	300	–
Збивальна машина	GEMPLUX GL-SM6.8B	1	422	302	–
Бліксер	Robot Coupe Blixer 2	1	210	320	–
Вакуумна пакувальна машина	ARACH AVM 308	1	395	470	-
Рукомийник	КІЙ-В АР-15	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м²					4,48
Площа холодного цеху, м²					11

Площа холодного цеху складала: $S=4,48/0,4=11 \text{ м}^2$.

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами, Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «Кубдарі»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	КІЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	1,44
Ванна мийна двосекційна	КІЙ-В ВМС-5-2С	1	1000	500	0,5
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	525	435	0,24
Підтоварник	ТММ ПТ	1	600	600	0,4
Разом площа устаткування, м²					2,58
Площа мийної кухонного посуду, м²					6,5

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,58 / 0,4 = 6,5 \text{ м}^2$.

У табл. 1.17 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної.

Таблиця 1.17

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	1	1200	600	0,72
Стелаж для сушіння посуду	КИЙ-В СС 2Т2С	2	1000	290	1,0
Ванна мийна двосекційна	КИЙ-В ВМС-5-2С	2	1000	500	0,5
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Машина посудомийна	Empero EMP.1000	1	696	795	0,55
Полірувальник столових приборів	Besser Vacuum SPEEDY SUPER	1	850	720	0,61
Шафа для посуду	МБ	1	1000	400	0,4
Стіл виробничий для збирання залишків їжі	КИЙ-В СП-4	1	1200	600	0,72
Разом площа устаткування, м²					4,99
Площа мийної столового посуду, м²					12

Площа мийної столового посуду склала: $S = 4,99 / 0,4 = 12 \text{ м}^2$.

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому ресторані наведено у вигляді схеми (рис. 1.7).

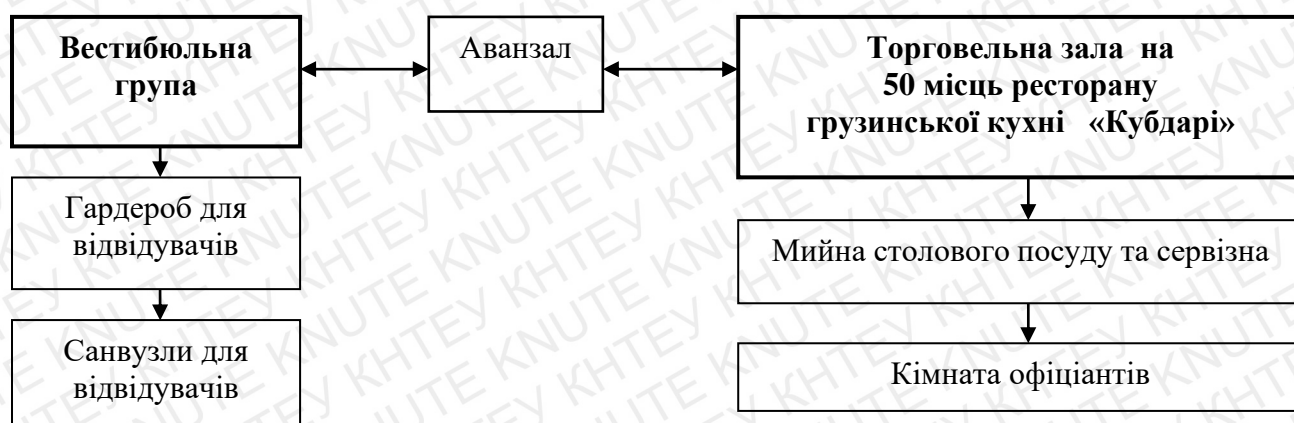


Рис. 1.7 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторану грузинської кухні «Кубдарі»

Організацію процесу обслуговування у ресторану «Кубдарі» представлено у вигляді таблиці (табл. 1.18), з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.18

Моделювання процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала ресторану «Кубдарі» - барна стійка ресторану	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану «Кубдарі», - винна карта, - столовий посуд, набори - столова білизна - елементи	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - технік - відвідувач

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів, розраховано зону обслуговування ресторану грузинської кухні «Кубдарі» таблиця 1.19.

Таблиця 1.19

Устаткування для барної зони ресторану грузинської кухні «Кубдарі»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа, м ²
--------------------	---------------	----------------	-----------------------	-----------------------

			довжина	ширина	
Барна стійки	Mebelok	1	4000	800	3,2
Ванна мийна	Abat ВМП-6-1-5 РЧ	1	500	500	0,25
Шафа для вина	SCAN SV 438	2	595	670	0,4
Кавомолка	Nemox NEMOX COFFEE GRINDER LUX	1	300	180	-
Льодогенератор	SARO CS 50 W	1	500	580	0,29
Кавомашина	Nuova Simonelli NSIM-APPIA S	1	400	545	-
Подрібнювач льоду	Sirman TRITON	1	365	210	-
Блендер	Sirman DRAGONE VV	1	213	200	-
Міксер	Hurakan HKN-MP160 COMBI	1	75	75	-

Продовження таблиці 1.19

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Соковижималку	Hurom HZ ALFA	1	236	205	-
Автоматизоване робоче місце	W-SMART	1	250	300	-
Разом площа устаткування, м²					4,14
Площа зони обслуговування, м²					10

У таблиці 1.20 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторану «Кубдарі».

Таблиця 1.20

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в ресторані грузинської кухні на 50 місць

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	15
2	Гардероб	6
3	Аванзал	10
4	Туалетні кімнати	16
5	Торговельна зала	100+10=110
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	6
	Всього	163

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в таблиці 1.21.

Таблиця 1.21

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	3
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		8
Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Стільці м'які	800x800	Для сидіння гостей	50
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1

У дод. М наведено необхідну кількість посуду для обслуговування відвідувачів ресторану грузинської кухні на 50 місць.

Кількість обслуговуючого персоналу

У ресторану «Кубдарі» на 50 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою [26]:

$$N_{\text{оф}}=50/12=4$$

Кількість офіціантів у зміну складає 4 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 8 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Хостес		2
Бармен-касір		2
Офіціант	3-5	8
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця		2

Отже згідно даних таблиці 1.22 для безперебійної роботи закладу необхідно 20 чоловік обслуговуючого персоналу.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення ресторану грузинської кухні на 50 місць планується побудувати у Дарницькому районі м. Києва розробляється з урахуванням раціонального розміщення приміщень в об'ємі будівлі та розташування устаткування у них згідно з характером та вимогами технологічного процесу в закладі. Проектована будівля ресторану грузинської кухні відповідиме усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Ресторан грузинської кухні «Кубдари» на 50 місць розміщується в одноповерховій будівлі, з ресторану запроектовані входи ззовні: один до вестибюлю ресторану, до завантажувальної, окремий вхід для персоналу. Кількість евакуаційних виходів з будівлі – 3 (завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу) відповідно до ДБН В.1.1-7-2002,. Перед центральним входом передбачено крильце зі сходами та пандусом уклоном не більше 1:12.

В одноповерховій будівлі одним блоком розміщені: завантажувальна, складські приміщення; виробничі цехи; мийна кухонного посуду, мийна столового посуду; приміщення директора та комора. Технічне приміщення має сполучення зовнішнє і внутрішнє з метою забезпечення вільного автоматичного виходу. Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу.

Мийні кухонного та столового посуду проектуються роздільні, вони мають зручний зв'язок із виробничими приміщеннями і торговельними залами.

Група приміщень для споживачів розташована у безпосередній близькості до головного входу та ізольована від виробництва.

Зону обслуговування розміщено з боку головного фасаду будівлі ресторану грузинської кухні «Кубдари» з вікон якого відкривається краєвид на місто. Торговельна зала має вихід на роздаткову, далі у виробничі приміщення,

мийну столового посуду та приміщення офіціантів. Туалетні кімнати для споживачів запроектовані у вестибюльній групі приміщень.

Адміністративно-побутові приміщення розташовані поблизу службового входу. Побутові приміщення розміщені одним блоком поруч зі службовим входом, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі.

При розміщенні приміщень, згідно норм діючих для будівництва, також враховували практичність та зручність проекту для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Виробничі та адміністративно-побутові приміщення, де працюють протягом дня мають природне освітлення. Торговельна зала має зручний зв'язок із роздавальною, яка в свою чергу тісно пов'язана з цехами, мийною столового посуду, сервізною.

Згідно прийнятих рішень ресторану грузинської кухні «Кубдари» корисна площа закладу складає 265,3 м², план закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання наведено на креслені №3.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ресторан грузинської кухні «Кубдари» запроектовано в у Дарницькому районі м. Києва по вул. вулиця Срібнокільська яка вважається однією з головних артерій міста, заклад має зручне транспортне сполучення.

З метою ознайомлення та залучення споживачів до закладу ресторанного господарства, яке проектується використано «city light» - рекламна поверхня двостороння із назвою закладу, режимом роботи та логотипом ресторану грузинської кухні «Кубдари».

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: під забудову площею $S_6 = 584,7$ м²; упоряджений майданчик для збору відвідувачів площею 80 м², майданчик для тимчасового паркування автомобілів неподалік від входу на 10 місць.

Організовано основний підхід до ресторану «Кубдари і» шириною 8 м; пішохідні доріжки шириною 3 м. Проектом також передбачено майданчик

для відпочинку відвідувачів площею 20 м², облаштовано досить великий розвантажувальний майданчик загальною площею 144 м², а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 10 м від ресторану 30 м².

Розроблено схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території. На плані благоустрою також показано напрямки сторін світу. План благоустрою розроблено у масштабі М 1:1000 та оформлено у вигляді креслення.

Територія перед головним входом викладена мозаїчною бруківкою червоного та білого кольорів. Бруківка використана і по периметру всієї будівлі. Під'їзні дороги до ресторану грузинської кухні «Кубдари» вкриті асфальтом. Для освітлення території використовують вуличні світлодіодні світильники в стилі модерн на сонячних батареях.

На фасаді закладу буде розміщена яскрава та помітна вивіска, яка покликана інформувати перехожих і водіїв про заклад з вулиці. Вивіска скрадатиметься з окремих об'ємних прописних елементів (букв та символів) та кріпиться на фасад будівлі. Використано внутрішнє підсвічування світлодіодами самих букв та символів.

Дизайн будівлі ресторану «Кубдари» виконано в стилі модерн. Модерн з'явився як спроба дизайнерів відійти від геометричних форм і чіткої симетрії. Відмінними рисами цього стилю є: плавні, асиметричні лінії, багато дерева, квіткові й рослинні мотиви, вітражі. Простою у плані використання прямих ліній. Стіни, рівні і гладкі, без виступаючих елементів і рельєфу.

В облицюванні фасаду ресторану «Кубдари» використано рельєфну штукатурку білого кольору, біля входу з ресторану грузинської кухні розташовано клумби з декоративними кущами.

Інтер'єр ресторану грузинської кухні «Кубдари» створено у єдиному стилі для вестибюлю і торгівельної зали стилі модерн. Вхідна зона представлена вестибюлем, стіни якого оздоблені сірою декоративною штукатуркою. Природне освітлення вестибюлю забезпечується через великі вітринні вікна, штучне - влаштуванням стельових світильників.

В інтер'єрі торівельної зали використано натуральні матеріали дерево та камінь, текстиль в національних грузинських кольорах, відповідні аксесуари і своєрідні світильники. Підлога буде виконана із дерев'яних дощок, зібраний з поперечно розташованих мостин, має м'який медовий відтінок. Підлога прекрасно гармонуватиме з різьбленими дерев'яними панелями шоколадного кольору, які прикрашають стелю, віконні та дверні прорізи. Підкреслити простоту і душевність інтер'єру допомагають класичні дерев'яні столи і полиці, традиційна мідний посуд, зелені вазони.

В санвузлі для споживачів встановлена підвісна сантехніка. Умивальник повинен бути незвичайним і абсолютно нестандартним для даного стилю, тому має вигляд скляної чаші.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Ресторану грузинської кухні на 50 місць в Дарницькому районі міста Києва планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Створення та діяльність підприємства відбуватиметься відповідно до закону «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ).

Статутний капітал ТОВ «Кудбарі» буде сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю", розмір статутного фонду закладу буде дорівнювати капітальним витрати по проекту = 10992,31 тис. грн.

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Наступним етапом стороння підприємства є формування внутрішніх документів суб'єкта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи ресторану грузинської кухні.

Систему регламентуючих документів, що регулюють працю персоналу ресторану «Кудбарі» наведено на рис. 3.1 [26].



Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом проєктованого ресторану «Кудбарі» є Положення про структурний підрозділ.

Для ефективної роботи ресторану грузинської кухні необхідна функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури ресторану грузинської кухні - це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації ресторану грузинської кухні та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків [26].

Для ресторану «Кудбарі» було обрано лінійно-функціональну структуру управління підприємство рис. 3.2

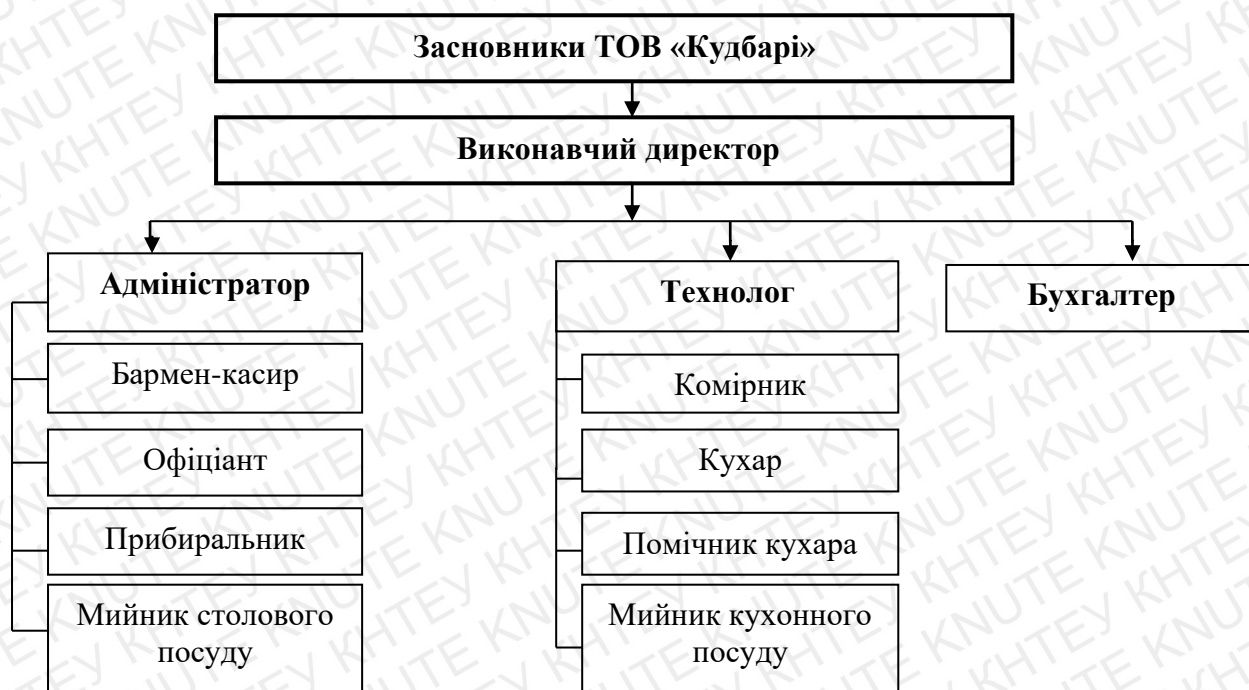


Рис. 3.2. Організаційна структура управління

3.2. Доходи. Витрати

Доходи ресторану грузинської кухні – це економічний показник, що характеризує загальну суму від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг [26].

Товарообіг ТОВ «Кудбарі» буде складатися з двох основних складових [26]:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого ресторану «Кудбарі» обираємо націнку 190%.

Плановий обсяг реалізації ресторану виконуємо на основі проведених розрахунків у першому розділі, випускового кваліфікаційного проєкту. Розроблені розрахунки зводимо в дод. Н.

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

Таблиця 3.2

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

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1382,76	16593,12
2.	Купівельні товари	71,28	855,36
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	1454,04	17448,48

Отже, плановий річний товарообіг ресторану «Кудбарі» складає 17448,48 тис. грн.

Далі розраховуємо обсяги та структуру основних засобів ресторану «Кудбарі». З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів ресторану грузинської кухні відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; меблі. Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів ресторану грузинської кухні узагальнені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість	Термін корисного	Річна сума амортизації
----------------------	-------------------	------------------	------------------------

	основних засобів, тис. грн.	використання, роки	основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	10619,56	20	530,98
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	294,16	5	58,83
3. Інші	78,58	4	19,65
Амортизація основних засобів	10992,31		609,46

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектного ресторану грузинської кухні складає 609,46 тис. грн. на рік.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення ресторану грузинської кухні є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці.

Проект штатного розкладу ресторану грузинської кухні представляємо у дод. П. Згідно даних дод. П видно, що для якісної роботи ресторану «Кудбарі» необхідно включити до штатного розпису закладу 30 працівників.

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства розроблено плановий фонд оплати праці працівників ресторану грузинської кухні «Кудбарі» (див. дод. Р).

Для персоналу ресторану грузинської кухні «Кудбарі» передбачено преміальну частину фонду оплати праці. Розрахунок наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ТОВ «Кудбарі»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	108500,00	20	21700,00
Виробничий	279700,00	25	69925,00
Допоміжний персонал	69000,00	10	6900,00
Разом	457200,00		98525,00

Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану грузинської кухні передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Кудбарі» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	457,20
Місячний фонд додаткової заробітної плати	98,53
Разом місячний фонд оплати праці	555,73
Річний фонд основної заробітної плати	5486,40

Продовження таблиці 3.5

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Річний фонд додаткової заробітної плати	1182,30
Разом річний фонд оплати праці	6668,70
Участь працівників у прибутках	222,29

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Кудбарі» зводимо у дод. С.

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

Для планування поточних витрат ресторану грузинської кухні на 2021 рік було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 1744,85 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Кудбарі» на 2021 рік представлений у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Собівартість реалізованої продукції ресторану грузинської кухні на 2021 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	16593,12	190	14933,81	1659,31
2.	Закупні товари	855,36	190	769,82	85,54
	Разом за рік	17448,48		15703,63	1744,85

Стаття 2. Витрати на оплату праці складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для ресторану грузинської кухні = 6668,70 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у: Пенсійний фонд; Фонд соціального страхування; Фонд соціального страхування від нещасних

випадків на виробництві та професійних хвороб; Фонд соцстрахування на випадок безробіття.

Ці відрахування визначаються, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять 1567,14 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію становлять 609,46 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок витрат на комунальні послуги, таблиця 3.7.

Таблиця 3.7

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	18630	1,68	31,30
2.Витрати на опалення, Гкал	59,7	1 654,14	98,72
3. Холодна води, м ³	696,88	15,88	11,07
Разом			141,08

Крім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 1,1% від роздрібного товарообороту, сума по даній статі = 333,02 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Для підприємств громадського харчування встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу. (Порядок здійснення торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення. Постанова КМУ від 08.02.95р. №108). Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану «Кудбарі» на рік здійснюється у формі табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1850,00	9250,00
Оперативно виробничий персонал	19	2	1320,00	50160,00
Разом	24			59410,00

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	50	3	150	120,00	18000,00
Столові набори	50	2	100	145,00	14500,00
Скатертини та серветки	50	2	100	75,00	7500,00
Скляний посуд	50	3	150	95,00	14250,00
Разом					54250,00

Всього витрати по статті складуть 113,66 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 24,53 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу =8,72 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 0,52 тис. грн.

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

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтю 12 становлять = 296,62 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Т, поточні витрати ресторану грузинської кухні «Кудбарі» на 2021 рік дорівнюють 11367,22 тис. грн.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення ресторану грузинської кухні «Кудбарі» є проведення закладного аналізу доходів, витрат прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств.

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

Таблиця 3.10

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		13958,78
2	Середній процент торговельної націнки, %		190
3	Змінні витрати, у тому числі		1753,57
3.1	Собівартість продукції, грн		1744,85
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		8,72
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	12205,21

5	Постійні витрати, грн.		9613,65
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	2591,56
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	12,56
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	5418,05
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	157,63
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	18,57

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проєктованого ресторану грузинської кухні «Кудбарі» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

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

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності на 2021 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		13958,78
2	Собівартість реалізованої продукції		1744,85
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		9622,38
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	2591,56
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	2591,56
7	Податок на прибуток	18%	466,48
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2125,08
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	15,22
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	2093,82
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2125,08

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

Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{PP}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	15,2
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	18,7
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	19,3

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші п'ять років поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 7%, Рівень рентабельності складає 13 %. Планові показники діяльності ресторану «Кудбарі» на перші п'ять років подано у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	17448,48	7	2125,08	13	609,46
2-й рік	18669,87	7	2401,34	13	578,98
3-й рік	19976,76	7	2713,51	13	550,03
4-й рік	21375,14	7	2922,25	13	522,53
5-й рік	22871,40	7	3302,14	13	496,41
Разом	100341,65		13464,31		2757,41

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності.

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

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ИД.
1-й рік	10992,31	2734,54	2734,54	2707,46	
2-й рік		2980,32	5714,86	2950,81	
3-й рік		3263,55	8978,41	3231,24	
4-й рік		3444,78	12423,18	3410,67	
5-й рік		3798,54	16221,73	3760,93	
Разом	10992,31	16221,73	46072,71	16061,12	5068,81

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [26]:

Розраховуємо індекс доходності

$$ИД = 16061,12 / 10992,31 = 1,46$$

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

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [26]:

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ЧП} = 13464,31/5 = 2692,86 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$\text{IP} = 2692,86/10992,31 * 100 = 24,5\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 24,5 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [26]:

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$\text{ПО} = 10992,31 / (16061,12/5) = 3,4 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати на відкриття ресторану грузинської кухні «Кудбарі» становить 3,4 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект ресторану грузинської кухні на 50 місць у Дарницькому районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій борошняних виробів». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проведене маркетингове дослідження Дарницького району м. Києва на основі дослідження визначено інвестиційну привабливість району забудови. Проаналізовано ринок ресторанного господарства Дарницького району м. Києва, функціонує 204 заклади ресторанного господарства: 27 – барів, 2 – бургерні, 43 – кафе, 12 – кондитерських, 26 – кавярень, 10 – ПАБ, 13-

піцерій, 77 – ресторанів, на основі аналізу визначено, що прямими конкурентами буде 13 закладів грузинської кухні.

Для проектування ресторану грузинської кухні на 50 місць обрано вільну від забудови ділянку по вул. Срібнокільська. Встановлено, що в ареалі діяльності проектованого ресторану знаходяться: пивний бар-ресторан «Пивна Дума», розважально-ресторанний комплекс «Максимум», ресторан європейської та паназіатської кухні «Євразія», гастрономічний ресторан «Кушавель на Княжому», ресторан європейської кухні «Фламбер», молодіжний ресторан «Mister Cat «Позняки», ресторан японської кухні «СушиЯ», ресторан та караоке-клуб «Мафія», молодіжний ресторан «Зер Гут», ресторан «Vodka Grill» та ресторан японсько-європейської кухні «Жовте море», 3 ресторани McDonald's, 2 бари, 5 кафе і кав'ярень.

Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для відображення специфіки ресторану грузинської кухні у м. Київ запропоновано назву - «Кубдари». Кубдари - страва грузинської кухні, лепешка з м'ясом із грузинського регіона Сванетія.

Ресторан грузинської кухні «Кубдари» спеціалізуватиметься на подачі класичної грузинської кухні. В меню будуть представлені: «Чашушулі», «Оджахурі по-телавськи», «Чакапулі», «Долма по-грузинськи», борошняні вироби: Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою, Лобіані, Хачапурі по-аджарськи, Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні, Кубдари з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями. Барна карта буде представлена широким асортиментом грузинських вин.

Інтер'єр ресторану грузинської кухні «Кубдари» буде виконаний в стилі модерн. Режим роботи проектованого закладу планується з 10.00 до 22.00 без вихідних. Меню закладу буде електронним представлено в електронному вигляді QR-кодом, на столах, заклад буде представлено на Raketaapp.com (сайт замовлення їжі), також для закладу буде розроблено сторінку в інстаграм та фейсбук.

Розроблено та обґрунтовано технології тістового напівфабрикату для хачапурі з використанням конопляне борошно. Розрахунок поживної цінності розробленого тістового напівфабрикату показав, що додавання конопляного борошна у кількості 15% до маси борошняної сировини сприяє збільшенню кількості білка на 45%, клітковини на 40,7% більше в порівнянні з контрольним зразком.

В проекті представлені графіки завантаження торговельної зали, загальна кількість споживачів за день становить 190 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,8. Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами.

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу ресторану «Кубдарі». Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснено на основі моделі сервісно-виробничого процесу. В проекті підібрано устаткування для виробничих приміщень та розраховано площі цехів. Підібрано меблі для споживачів ресторану.

Охарактеризовано об'ємно-планувальне рішення ресторану «Кубдарі», а також архітектурні та ландшафтні рішення.

Визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус ресторану «Кубдарі», було обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю

Розраховано річний товарообіг ресторану «Кубдарі» - 17448,48 тис. грн. Складено штатний розпис працівників ресторану у складі 30 осіб, загальний фонд оплати праці складає 6668,70 тис. грн.

Поточні витрати ресторану «Кубдарі» на 2021 рік дорівнюють 11367,22 тис. грн, чистий прибуток за перший рік експлуатації – 2125,08 тис. грн. Капітальні інвестиційні витрати за проектом складають 10992,31 тис. грн.

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який

дозволить окупити всі капітальні витрати на відкриття ресторану грузинської кухні «Кудбарі» становить 3,4 роки.

Додатки

Додаток А

Меню ресторану грузинської кухні «Кубдарі»

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Чогі (запечений буряк, цибуля та сушений кизил)	180
Чихіртма (курячий бульйон, збиті яйця та борошно)	250
Яхне (телятина в горіховому соусі з часником, цибулею, коріандром і імеретинським шафраном)	220
Хачапурі «Батумі» з конопляним борошном	280
Холодні страви	
Закуски	
Сациві із курки (куряче філе з соусом з волоських горіхів)	200
Рулетики з баклажанів з горіховою пастою	120
Пхалі асорті традиційна закуска із овочів з грецькими горіхами (шпинат, буряк, морква)	130
Гебжалія (імеретинський сир, свіжа м'ята, часник, перець чилі, мацоні, сметана)	130
Асорті м'ясне (суджук, бастурма, буженина, курячий рулет)	300
Асорті грузинських сирів (сулугуні, імеретинський, копчений, рулетики з надугі) з додаванням варення з айви	250
Салати	
Кахеті (смажене філе телятини, болгарський перець, помідор, стручкова квасоля, домашній майонез, гірчиця)	170

Кріманчулі (баклажанс смажені, язик телячий, куряча грудка філе, огірок свіжий, шампінйон смажені, маринована цибуля, кінза, грецькі горіхи)	220
Салат по Кавказький (свіжі та солоні огірки, бастурма, солодка цибуля та зелень)	190
Багратіоні (салат айсберг, смажені куряче філе та бекон, копчений сулугуні, грінки, домашній соус із часником)	160
Саамо (баклажани запечені, листя салату, в'ялені томати, часник, бринза)	200
Грузинський салат з аджикою (свіжі бланшировані помідори, огірки, болгарський перець, ріпчаста цибуля. Заправлено соусом із кінзи, шпинату, орегано, домашньої олії, волоських горіхів і зеленої аджики)	160
Акекілі (Запечені баклажани, болгарський перець, помідори, ріпчаста цибуля, кінза та заправкою із волоських горіхів)	180
Гарячі закуски	
Кучмачі (смажені курячі потрохи)	180
Лобіо по мегрельські (розварена червона квасоля із спеціями та свіжою зеленою)	180
Запечений сир сулугуні з аджикою	150/40
Аджапсандалі (овочеve соте з баклажану, картоплі, помідорів, солодкого перцю, цибулі, базиліку, кінзи та спецій)	200
Супи	
Бозбаші (густий суп з фрикадельками з баранини та овочами)	250
Хашлама (суп з телятиною та зеленню)	300
Катміс (курячий бульйон з рисом та перепелиним яйцем)	250

Продовження додатку А

Назва страви	Вихід страви, г
Основні страви	
Рибні	
Форель в гранатовому соусі з тархуном	150/90
Лосось на грилі із гороховим пюре	
Тунець на грилі із пюре селери	180/100
М'ясні	
Чашушулі (телятина тушкована з помідорами , цибулею, базиліком, кінзою та спеціями)	230
Оджахурі по-телавськи (свинина запечена з картоплею, помідорами , цибулею та спеціями)	210
Чакапулі (баранина тушкована з тархуном, кінзою, м'ятою, кропом та петрушкою)	190
Чахохбілі (курча тушковане з помідорами ,цибулею, часником та спеціями)	200
Чкмерулі (курка у вершковому соусі з ароматними травами)	180
Долма по-грузинськи (маринований виноградний лист, свинина, спеції)	210
Мангал	
Баранина по-телавськи з ягідним соусом	220
Люля-кебаб з баранини	200
Люля-кебаб з курки з сиром	200
Люля-кебаб із міксу телятини та свинини	210
Каре телятини	100
Каре баранини	100

Овочі-гриль (баклажан, перець, цукіні, помідор)	50/50/50/50
Сулугуні у лаваші з зеленню	150
Сулугуні у лаваші з гострою аджикою	150
Соуси	
Аджика	50
Сацибелі	50
Баже (горіховий соус)	50
Наршараб (гранатовий соус)	50
Десерти	
Броцеули (гранатове суфле)	100/20
Пахлава по-аджарськи	120
Вишневі соти із вершковим кремом	110
Шоколадний трат із тархуном	120
Грузинські солодощі (казінаки, пахлава, пеламуші, чурчхела)	150
Борошняні вироби	
Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою	1 шт.
Лобіані (човник з хрусткою скоринкою заповнений перетертою квасолею)	1 шт.
Хачапурі по-аджарськи (човник із сиром сулугуні та ячним жовтком)	1 шт.
Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні	1 шт.
Чвіштарі смажені пиріжки з кукурудзяного борошна з сиром сулугуні	2 шт.
Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями	1шт.
Хінкалі із:	
• телятиною	2 шт.
• бараниною	2 шт.
• сиром	2 шт.

Продовження додатку А

Барна карта

Найменування напою	Вихід, мл
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	40
Рістретто	20
Американо	110
Капучіно	110
Латте	200
Кава без кофеїну	110
Чайна	
Англійський сніданок	200/500
Ерл греї	200/500
Японська сенча	200/500
Китайський зелений з жасмином	200/500
Ромашковий	200/500
Липовий	200/500
Холодні напої	
Авторські морси	
Чорна смородина	320
Обліпиховий	320
	320

Авторські Лимонади	
Базиліково-полуничний	300
Цитрусовий	300
Води	
Мінеральна вода «Миргородська» не газована	500
Мінеральна вода «Миргородська» сильно газована	500
Грузинський Буратіно	500
Грузинський Тархун	500
Соки	
Сік «Галіція» в асортименті (апельсиновий, червоний апельсин, яблучний, яблучно-виноградний, вишневий)	250/500/ 1000
Фреші:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Гранатовий	200
Селеровий	150
Морквяний	150
Вина Грузії	
Червоне	
Napareuli, Teliani Valley, 2017, Kakheti	100/750
Mukuzani, Winiveria, 2017, Kakheti	100/750
Grappe Noire, Chateau Mukhrani, 2016, Kartli	100/750
Saguramo, Guramishvili's Marani, 2015, Kakheti	100/750
Saperavi, Terra Initia, 2017, Kakheti	100/750
SAMI Kondoli, Marani, 2013, Kakheti	100/750

Найменування напою	Вихід, мл
Біле	
Tsinandali, Badagoni, 2017, Kakheti	100/750
Vismino Tsinandali, Tamada, 2017, Kakheti	100/750
Chinuri, Guramishvili's Marani, 2015, Kartli	100/750
Kisi, Winiveria, 2017, Kakheti	100/750
Tsitska, Khareba, 2016, Imereti	100/750
Рожеве	
Rose, Khareba, 2016, Imereti	100/750
Saperavi Rose, Duruji Valley, 2017, Kakheti	100/750
Tavkveri, Chateau Mukhrani, 2018, Kartli	100/750
Грузинські бренді	
Tears Vines, 5*	50
Gremi, 15*	50
Eniseli, 17*	50
Мамарapurі, 23*	50
Чача	
Chacha Original, Badagoni	50
Chacha, Teliani Valley	50
Chacha Saperavi, Marani	50
Chacha, Schuchmann	50
Chacha Rkatsiteli Classic, Gurji	50
Грузинський коньяк	
Sarajishvili 3*	50
Sarajishvili 5*	50
Eristavi 5*	50
Eristavi VS5	50

Додаток Б стаття

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
« ____ » _____ 2020 р.М. П.

« ____ » _____ 2020 р.

_____ (підпис)

М. П.

Технологічна карта

Хачапурі

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	40	38	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Борошно конопляне	30	28	
Олія соняшникова	15	15	
Цукор-пісок	7	6	
Сіль	1	1	
Дріжджі пресовані	4	4	
Вода	61	61	
Сир сулугуні 45% жирн.	36	35	
Цибуля зелень	8	8	
Разом сировини		202	
Вихід випеченого хачапурі		190	
Масло вершкове		10	

Технологія приготування

Приготування тіста. Борошно пшеничне та конопляне просіюємо через сито, пресовані дріжджі змішуємо з водою $t=25^{\circ}\text{C}$, додаємо сіль, цукор, просіяне борошно та замішуємо тісто, додаємо соняшкову олію до готового тіста перемішуємо та залишаємо на залишаємо для бродіння $\tau=120$ хв., $T=24-26^{\circ}\text{C}$.

Формування напівфабрикату хачапурі. Тісто викладають на підготовлений стіл, поділяють на дві однакові частини і розкочують круг діаметром 20 см тонким шаром (0,2 – 0,3 см). Половину тіста викладають на підготовлене деко для випікання, зверху викладають подрібнений на тертці

сир і посипають подрібненою цибулею. Підготовлений напівфабрикат накривають другою половиною тіста, з'єднують боки.

Розстоювання та випікання. Підготовлений напівфабрикат залишають на 30 хв. для розстоювання. Випікають 30 хв. при температурі 180°C.

Підготовка до реалізації і подача. Гарячий хачапурі змащують розтопленим вершковим маслом, оформлюють і подають на дерев'яній дошці або пласкому блюді.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд: випечений борошняний виріб круглої форми діаметром 20 см, з тонкою скоринкою світло-коричневого кольору, без тріщин на поверхні.

Вид на розрізі: рівномірно пропечений виріб з розплавленою сирною начинкою усередині, з ледь помітними включеннями рослинної клітковини.

Смак: приємний, випеченого борошняного виробу з розплавленою сирною начинкою.

Запах: приємний, випеченого борошняного виробу та сиру.

Колір поверхні: золотисто-коричневий з включеннями рослинної клітковини.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г	14,94
Жири, г	17,56
Вуглеводи	71,47
Енергетична цінність, ккал	490,18

Розробив:

Перевірив:

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

(підпис) (П.І.Б.)
« _____ » 2020 р.
М.П.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

замовник ресторан « _____ », директор
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Технологія тістового напівфабрикату для хачапурі з використанням конопляного борошна»

(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства,
впроваджені в ресторані « _____ »
(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології); функціонування (систем)
2. Форма впровадження: технологічна карта на тістовий напівфабрикат для хачапурі з використанням конопляного борошна
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові рецептури і технологію виробництва продукції на основі конопляного борошна
4. технологія тістового напівфабрикату з використанням конопляного борошна
(модифікація, модернізація старих розробок)
5. Дослідно-промислова перевірка: №11-15 в ресторані « _____ » 12-16.06.2021 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
6. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності гарячого цеху ресторану « _____ »
(ділянка, цех (цехи), процес)

7. Економічна ефективність впровадження результатів розширення асортименту борошняних страв
8. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з покращеним хімічним складом;

Від КНТЕУ

Керівник випускового
кваліфікаційного проекту

(підпис) (ПІБ)

Магістрант

(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПІБ)

Виробнича програма ресторану «Кубдарі»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		57
Чогі (запечений буряк, цибуля та сушений кизил)	180	17
Чихіртма (курячий бульйон, збиті яйця та борошно)	250	10
Яхне (телятина в горіховому соусі з часником, цибулею, коріандром і імеретинським шафраном)	220	20
Хачапурі «Батумі» з конопляним борошном	280	10
Холодні страви		361
Закуски		
Сациві із курки	200	25
Рулетки з баклажанів з горіховою пастою	120	34
Пхалі асорті традиційна закуска із овочів з грецькими горіхами	130	28
Гебжалія	130	31
Асорті м'ясне	300	11
Асорті грузинських сирів з додаванням варення з айви	250	15
Салати		
Кахеті	170	25
Кріманчулі	220	38
Салат по Кавказьки	190	35
Багратіоні	160	30
Саамо	200	29
Грузинський салат з аджикою	160	31
Акекілі	180	29
Гарячі закуски		38
Кучмачі	180	10
Лобіо по мегрельски	180	18
Запечений сир сулугуні з аджикою	150/40	8
Аджапсандалі	200	12
Супи		34
Бозбаші	250	10
Хашлама	300	15
Катміс	250	9
Основні страви		228
Рибні		
Форель в гранатовому соусі з тархуном	150/90	8
Лосось на грилі із гороховим пюре	180/100	11
Тунець на грилі із пюре селери	180/100	9
М'ясні		
Чашушулі	230	15
Оджахурі по-телавськи	210	13
Чакапулі	190	20
Чахохбілі	200	18

Чкмерулі	180	10
Долма по-грузинськи	210	14

Продовження додатку Д

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Мангал		
Баранина по-телавськи з ягідним соусом	220	12
Люля-кебаб з баранини	200	14
Люля-кебаб з курки з сиром	200	12
Люля-кебаб із міксу телятини та свинини	210	13
Каре телятини	100	13
Каре баранини	100	10
Овочі-гриль	50/50/50/50	11
Сулугуні у лаваші з зеленню	150	13
Сулугуні у лаваші з гострою аджикою	150	12
Соуси		38
Аджика	50	10
Сацибелі	50	8
Баже (горіховий соус)	50	8
Наршараб (гранатовий соус)	50	12
Десерти		57
Броцеули	100/20	17
Пахлава по-аджарськи	120	13
Вишневі соти із вершковим кремом	110	10
Шоколадний трат із тархуном	120	7
Грузинські солодощі	150	10
Борошняні вироби		76
Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою	1 шт.	10
Лобіані (човник з хрусткою скоринкою заповнений перетертою квасолею)	1 шт.	10
Хачапурі по-аджарськи	1 шт.	7
Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні	1 шт.	6
Чвіштарі смажені пиріжки з кукурудзяного борошна з сиром сулугуні	2 шт.	8
Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями	1шт.	9
Хінкалі із:		
• телятиною	2 шт.	8
• бараниною	2 шт.	10
• сиром	2 шт.	8
Гарячі напої		38
Кава		
Еспресо	40	8
Рістретто	20	2
Американо	110	2
Капучіно	110	3
Латте	200	4
Кава без кофеїну	110	3

Продовження додатку Д

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Чай		
Англійський сніданок	200/500	3
Ерл грей	200/500	2
Японська сенча	200/500	2
Китайський зелений з жасмином	200/500	3
Ромашковий	200/500	4
Липовий	200/500	2
Холодні напої		48
Авторські морси		
Чорна смородина	320	4
Обліпиховий	320	2
Авторські Лимонади		
Базиліково-полуничний	300	6
Цитрусовий	300	5
Води		
Мінеральна вода «Миргородська» не газована	500	1
Мінеральна вода «Миргородська» сильно газована	500	5
Грузинський Буратіно	500	4
Грузинський Тархун	500	2
Соки		
Сік «Галіція» в асортименті	250/500/1000	5
Фреші:		
Апельсиновий	200	6
Яблучний	200	2
Грейпфрутовий	200	1
Гранатовий	200	3
Селеровий	150	1
Морквяний	150	1
Алкогольні напої		48
Вина Грузії		
Червоне		
Napareuli, Teliani Valley, 2017, Kakheti	100/750	1
Mukuzani, Winiveria, 2017, Kakheti	100/750	2
Grappe Noire, Chateau Mukhrani, 2016, Kartli	100/750	3
Saguramo, Guramishvili's Marani, 2015, Kakheti	100/750	2
Saperavi, Terra Initia, 2017, Kakheti	100/750	1
SAMI Kondoli, Marani, 2013, Kakheti	100/750	2
Біле		
Tsinandali, Badagoni, 2017, Kakheti	100/750	2
Vismino Tsinandali, Tamada, 2017, Kakheti	100/750	2
Chinuri, Guramishvili's Marani, 2015, Kartli	100/750	2
Kisi, Winiveria, 2017, Kakheti	100/750	1
Tsitska, Khareba, 2016, Imereti	100/750	3
Рожеве		
Rose, Khareba, 2016, Imereti	100/750	1
Saperavi Rose, Duruji Valley, 2017, Kakheti	100/750	2

Tavkveri, Chateau Mukhrani, 2018, Kartli	100/750	1
--	---------	---

Продовження додатку Д

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Грузинські бренді		
Tears Vines, 5*	50	2
Gremi, 15*	50	1
Eniseli, 17*	50	2
Мамарपुरі, 23*	50	1
Чача		
Chacha Original, Badagoni	50	4
Chacha, Teliani Valley	50	3
Chacha Saperavi, Marani	50	2
Chacha, Schuchmann	50	2
Chacha Rkatsiteli Classic, Gurji	50	1
Грузинський коньяк		
Sarajishvili 3*	50	1
Sarajishvili 5*	50	2
Eristavi 5*	50	1
Eristavi VS5	50	1

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти			
Баранина лопатка	2,5	3	7,5
Каре баранини	2,5	3	7,5
Каре телятини	2,9	3	8,7
Телятина лопатка	4,5	3	13,5
Телятина вирізка	2,9	3	8,7
Куриця	3,8	3	11,4
Куряче філе	5,6	3	16,8
Курча	3,2	3	9,6
Свити́на лопатка	4,2	3	12,6
Потрохи курячі	4,5	3	13,5
Риба та морепродукти			
Лосось	5,2	3	15,6
Форель річкова	3,1	3	9,3
Тунець	7,3	3	21,9
М'ясна та рибна гастрономія			
Суджук	1,4	3	4,2
Бастурма	1,4	3	4,2
Буженина	2,4	3	7,2
Курячий рулет	1,5	3	4,5
Ковбаса саламі	1,2	3	3,6
Яйця			
Яйце куряче	25 шт.	3	75
Яйце перепелине	12 шт.	3	36
Молоко, молочні та жирові продукти			
Вершки	8,4	3	25,2
Йогурт натуральний	6,2	3	18,6
Масло вершкове	22,1	3	66,3
Молоко	44,2	3	132,6
Копчений	5,2	3	15,6
Імеретинський	4,1	3	12,3
Сулугуні	8,1	3	24,3
Сир кисломолочний	2,1	3	6,3
Сир пармезан	0,8	3	2,4
Сметана	2,9	3	8,7
Бринза	1,1	3	3,3
Овочі та зелень			
Базилік	1,5	3	4,5
Кінза	1,8	3	5,4
Баклажани	23,2	3	69,6
Зелень	0,9	3	2,7
Листи винограду	3,5	3	10,5

Картопля	21,5	3	64,5
----------	------	---	------

Продовження додатку Ж

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Мікс салату	9,9	3	29,7
Ромен	1,3	3	3,9
Морква	8,3	3	24,9
М'ята	0,2	3	0,6
Огірки	9,3	3	27,9
Перець болгарський	14,5	3	43,5
Помідори рожеві	7,5	3	22,5
Помідори жовті	3,5	3	10,5
Помідори чері	1,9	3	5,7
Рукола	2,2	3	6,6
Салат Айсберг	3,1	3	9,3
Цибуля ріпчаста	5,2	3	15,6
Цибуля червона, салатна	1,8	3	5,4
Цукіні	8,5	3	25,5
Часник	0,6	3	1,8
Фрукти та ягоди			
Апельсин	8,5	3	25,5
Грейпфрут	2,9	3	8,7
Груша	5,9	3	17,7
Алича	1,2	3	3,6
Лимон	0,9	3	2,7
Айва	1,9	3	5,7
Обліпіха	0,6	3	1,8
Полуниця	1,4	3	4,2
Смородина	5,9	3	17,7
Яблуко	8,2	3	24,6
Бакалійні товари			
Борошно пшеничне	52,3	3	156,9
Ванільний цукор	0,9	3	2,7
Борошно кукурудзяне	2,2	3	6,6
Грецькі горіхи	1,9	3	5,7
Хмелі-сунелі	0,3	3	0,9
Барбарис	0,2	3	0,6
Кава Арабіка	0,9	3	2,7
Кава Робуста	0,9	3	2,7
Оливки	1,5	3	4,5
Кетчуп	1,5	3	4,5
Мед	0,9	3	2,7
Олія оливкова	2,5	3	7,5
Олія соняшникова	5,9	3	17,7
Оцет бальзамічний	0,5	3	1,5
Перець чорний молотий	0,3	3	0,9
Родзинки	0,5	3	1,5
Сіль	2,2	3	6,6
Борошно конопляне	1,1	3	3,3

Суміш перців	0,5	3	1,5
Цукор	25,3	3	75,9

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		матеріально-технічні			просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	кількість, одиниць	площа устаткування, м ²	приміщення	площа, м ²	
Завантажувальна	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Постачання, розподіл, складування та зберігання сировинних запасів 	Ваги товарні електронні, AXIS BDU60C-0405-Б	1	0,44	Завантажувальна	12,0	Комірник/вантажник
		Візок вантажний, TOLSEN 62605	1	0,8			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення 	Стіл письмовий Ніка Флеш - 48	1	0,4	Приміщення комірника	6,0	
		Стілець офісний ISO black	3	0,7			
		Шафо офісна Ніка ОН - 10/1	1	0,6			

Продовження додатку К

Склад	<ul style="list-style-type: none"> Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. 	Стелаж КИЙ-В СЖ-4 4П	2	1,0	Комора сухих продуктів	4
		Підтоварник ТММ ПТ	1	0,4		
		Стелаж КИЙ-В СЖ-4 4П	2	0,96	Комора напоїв	4
		Підтоварник ТММ ПТ	1	0,4		
	<ul style="list-style-type: none"> Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення. 	Збірно-розбірна камера Час холоду ППУ 100	1	2,6	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	7
		Збірно-розбірна камера Час холоду ППУ 100	1	2,6	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	7
		Збірно-розбірна камера Час холоду ППУ 100	1	2,6	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	7
	<ul style="list-style-type: none"> Санітарне оброблення та ремонт тари 	Стелаж КИЙ-В СЖ-4 4П	2	1,0	Комора та мийна тари	4
		Ванна мийна КИЙ-В ВМС-5-2С	1	0,5		

Комірник/вантажник

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	10:00 – 11:00	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	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	Кількість порцій, шт.	
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи	5	5	10	5	5	15	15	20	30	45	10	5		
Коефіцієнт перерахунку	0,03	0,03	0,05	0,03	0,03	0,08	0,08	0,11	0,16	0,24	0,05	0,03		
Чогі	1	1	1	1	1	1	1	2	3	4	1	1	17	
Чихіртма	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10	
Яхне	1	1	1	1	1	2	2	2	3	5	1	1	20	
Хачапурі «Батумі» з конопляним борошном	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10	
Сациві із курки	1	1	1	1	1	2	2	3	4	6	1	1	25	
Рулетики з баклажанів з горіховою пастою	1	1	2	1	1	3	3	4	5	8	2	1	34	
Пхалі асорті традиційна закуска із овочів з грецькими горіхами	1	1	1	1	1	2	2	3	4	7	1	1	28	
Гебжалія	1	1	2	1	1	2	2	3	5	7	2	1	31	
Асорті м'ясне	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	11	
Асорті грузинських сирів з додаванням варення з айви	0	0	1	0	0	1	1	2	2	4	1	0	15	
Кахеті	1	1	1	1	1	2	2	3	4	6	1	1	25	
Крімачулі	1	1	2	1	1	3	3	4	6	9	2	1	38	
Салат по Кавказьки	1	1	2	1	1	3	3	4	6	8	2	1	35	
Багратіоні	1	1	2	1	1	2	2	3	5	7	2	1	30	
Саамо	1	1	1	1	1	2	2	3	5	7	1	1	29	
Грузинський салат з аджикою	1	1	2	1	1	2	2	3	5	7	2	1	31	
Акекілі	1	1	1	1	1	2	2	3	5	7	1	1	29	
Кучмачі	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10	
Лобію по мегрельски	1	1	1	1	1	1	1	2	3	4	1	1	18	
Запечений сир сулугуні з аджикою	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	8	
Аджапсандалі	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	12	
Бозбаші	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10	
Хашлама	0	0	1	0	0	1	1	2	2	4	1	0	15	
Катміс	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	9	
Форель в гранатовому соусі з тархуном	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	8	
Лосось на грилі із гороховим пюре	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	11	

Продовження додатку Л

Години роботи	10:00 – 11:00	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	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	Кількість порцій, шт.
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи	5	5	10	5	5	15	15	20	30	45	10	5	
Коефіцієнт перерахунку	0,03	0,03	0,05	0,03	0,03	0,08	0,08	0,11	0,16	0,24	0,05	0,03	
Тунець на грилі із пюре селери	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	9
Чашушулі	0	0	1	0	0	1	1	2	2	4	1	0	15
Оджахурі по-телавськи	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	13
Чакапулі	1	1	1	1	1	2	2	2	3	5	1	1	20
Чахохбілі	1	1	1	1	1	1	1	2	3	4	1	1	18
Чкмерулі	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10
Долма по-грузинськи	0	0	1	0	0	1	1	2	2	3	1	0	14
Баранина по-телавськи з ягідним соусом	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	12
Люля-кебаб з баранини	0	0	1	0	0	1	1	2	2	3	1	0	14
Люля-кебаб з курки з сиром	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	12
Люля-кебаб із міксу телятини та свинини	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	13
Каре телятини	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	13
Каре баранини	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10
Овочі-гриль	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	11
Сулугуні у лаваші з зеленню	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	13
Сулугуні у лаваші з гострою аджикою	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	12
Броцеули	1	1	1	1	1	1	1	2	3	4	1	1	17
Пахлава по-аджарськи	0	0	1	0	0	1	1	1	2	3	1	0	13
Вишневі соти із вершковим кремом	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10
Шоколадний трат із тархуном	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	7
Грузинські солодоці	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10
Хачапурі по-мегрельськи із сиром сулугуні та сирною скоринкою	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10
Лобіані	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10
Хачапурі по-аджарськи	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	7
Хачапурі по-імеретинськи із сиром сулугуні	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	6
Чвіштарі смажені пиріжки з кукурудзяного борошна з сиром сулугуні	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	8

Продовження додатку Л

Години роботи	10:00 – 11:00	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	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	Кількість порцій, шт.	
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи	5	5	10	5	5	15	15	20	30	45	10	5		
Коефіцієнт перерахунку	0,03	0,03	0,05	0,03	0,03	0,08	0,08	0,11	0,16	0,24	0,05	0,03		
Кубдарі з січеною телятиною, цибулею, зеленню та спеціями	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	9	
Хінкалі із:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
• телятиною	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	8	
• бараниною	0	0	1	0	0	1	1	1	2	2	1	0	10	
• сиром	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	0	8	

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для ресторану на 50 місць

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	50
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	50
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	50
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для желе, індивідуально порційних фруктів	50
Блюдо кругле	Ø 300 5,6-порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	50
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	20
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	25
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	25
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	40
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави	40
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	50
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	20
Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	16
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	50
Рибний		Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв	50

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	50
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	50
Чайна ложка		Для сервірування чаю	50
Кавова ложка		Для сервірування кави	50
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціювання		Для порціювання супів	16
Ложка для соусів		Для порціювання соусів	16
Ложка фігурна		Для порціювання варення в розетки	16
Щипці для льоду		Для розкладання льоду	8
Скляний (кришталевий) посуд			
Бокал подовженої форми	125-150 см ³	Для коктейлів	50
Фужери	200-500 см ³	Для вина	50
Склянки конічні з потовщеним дном	100 см ³	Для подавання коктейлів	50
Склянки конічні	125 см ³	Для соків та води	50

Додаток Н

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

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва					1382,76
Холодні страви і закуски	361	54,00	19494,00	10830	584,82
Гарячі закуски	38	60,00	2280,00	1140	68,40
Супи	34	29,00	986,00	1020	29,58
Основні страви	228	84,00	19152,00	6840	574,56
Соуси	38	15,00	570,00	1140	17,10
Десерти	57	30,00	1710,00	1710	51,30
Борошняні вироби	76	25,00	1900,00	2280	57,00
Гарячі напої	38	11,00	418,00	1140	12,54
Холодні напої	30	15,00	450,00	900	13,50
2. Закупні товари					71,28
Холодні напої	18	12,00	216,00	540	6,48
Алкогольні напої	48	45,00	2160,00	1440	64,80
3. Разом					1454,04

Посадова структура зі штатного розпису ресторану «Кудбарі» на 2021 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар	4
7	Помічник кухара	2
8	Офіціант	8
9	Бармен-касир	2
10	Хостес	2
Допоміжний персонал		
11	Прибиральник	2
12	Мийник кухонного посуду	2
13	Мийник столового посуду	2
	Разом	6
	Разом	30

Планування фонду заробітної плати ресторану грузинської кухні «Кудбарі» на 2021 рік

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Аміністративно-управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1	24000,00	24000,00	500,00	1500,00	26000,00
	2	Бухгалтер	1	21000,00	21000,00		500,00	21500,00
	4	Технолог	1	21000,00	21000,00	500,00	500,00	22000,00
	5	Адміністратор	2	19000,00	38000,00		1000,00	39000,00
		Разом	5	85000,00	104000,00	1000,00	3500,00	108500,00
Виробничий (операційний) персонал	6	Комірник	1	17000,00	17000,00		500,00	17500,00
	7	Кухар	4	18000,00	72000,00		1600,00	73600,00
	8	Помічник кухара	2	15000,00	30000,00		800,00	30800,00
	9	Офіціант	8	12500,00	100000,00		3200,00	103200,00
	10	Бармен-касир	2	14000,00	28000,00		800,00	28800,00
	11	Хостес	2	12500,00	25000,00		800,00	25800,00
		Разом	19	89000,00	272000,00	0,00	7700,00	279700,00
Допоміжний персонал	12	Прибиральник	2	11500,00	23000,00			23000,00
	13	Мийник кухонного посуду	2	11500,00	23000,00			23000,00
	14	Мийник столового посуду	2	11500,00	23000,00			23000,00
		Разом	6	34500,00	207000,00		0	69000,00
		Разом місячний фонд основної заробітної плати	30	208500,00	583000,00	1000,00	11200,00	457200,00

План з праці ресторану грузинської кухні «Кудбарі» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	30
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	19
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	5486,40
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн.	1302,00
Основний операційний персонал, тис. грн.	3356,40
допоміжний персонал, тис. грн.	828,00
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1182,30
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн.	12,00
участь працівників у прибутках, тис. грн.	39,41
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн.	6668,70
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	82
– додаткова заробітна плата, %	18

Планування поточних витрат ресторану «Кудбарі» на 2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	1744,85	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	6668,70	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1567,14	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	609,46	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	333,02	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	113,66	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	24,53	ПВ
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	8,72	ЗВ
10. Витрати на транспортування		ЗВ
11. Витрати на охорону ЗРГ	0,52	ПВ
12. Інші поточні витрати діяльності.	296,62	ПВ
13. Фінансові витрати		ПВ
Разом поточні витрати	11367,22	
У тому числі умовно змінні витрати	1753,57	
умовно постійні витрати	9613,65	

