

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект таверни на 80 місць у м. Херсоні із впровадженням
інноваційних технологій січених кулінарних виробів з риби»**

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

А.В. Кучанської

**Науковий керівник проекту
д-р. техн. наук, доцент**

Д.В. Федорова

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

Л.А. Бовш

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

М.Ф. Кравченко

Київ 2020

Київський національний торговельно-економічний університет

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентки: Кучанської Анастасії Владиславівни

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 ТАВЕРНИ НА 80 МІСЦЬ У М. ХЕРСОНІ ІЗ ВПРОВАДЖЕННЯМ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СІЧЕНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З РИБИ»

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

Термін захисту “___” грудня 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект таверни на 80 місць у м. Херсоні із впровадженням інноваційних технологій січених кулінарних виробів з риби, який містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію таверни на 80 місць у м. Херсоні, яка полягає в створенні демократичного міського закладу. Для проектування ресторану таверни на 80 місць у м. Херсоні було обрано земельну ділянку по вул. вулиці Богородицька, 2а, та проаналізовано конкурентне середовища. Розроблено логотип, неймінг та легенду, запропоновано назву «Port», дизайнерське рішення закладу виконано в середземноморському стилі.

Розроблено та обґрунтовано технологію січеників рибних з додаванням сухих рибо-рослинних напівфабрикатів. Розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень таверни.

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн». Наведено загальну характеристику ділянки під будівництво та характеристику будівлі таверни «Port».

Розділ «Управління. Економіка». Обґрунтовано і розроблено організаційну структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів таверни «Port».

Визначено обсяги діяльності, здійснено планування основних засобів, поточних витрат, операційних доходів, складено план з праці виконано планування операційних доходів, маржинального прибутку. Здійснено оцінювання ефективності інвестиційного проекту, період окупності по даному проекту становить 3,6 років.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 52 сторінках пояснювальної записки та містить 33 таблиці і 7 рисунків, 19 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

The summary

In accordance with the theme and task, the final qualification project of the tavern for 80 people in Kherson was implemented with the introduction of innovative technologies of chopped culinary fish products, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

In the section "Concept. Innovative technologies. Organization" formulated the concept of a tavern for 80 people in Kherson, which is to create a democratic city institution. For the design of the restaurant of the tavern for 80 people in Kherson, a plot of land on the street Bohorodytska Street, 2a, and the competitive environment was analyzed. The logo, naming and legend were developed, the name "Port" was proposed, the design solution of the establishment was made in the Mediterranean style.

The technology of fish cuttings with the addition of dry fish and vegetable semi-finished products has been developed and substantiated. The organizational structure of the production process and the customer service process has been developed. The area of the tavern was calculated.

In section 2 "Architecture. Design». The general characteristics of the site for construction and the characteristics of the building of the tavern "Port" are given.

Section "Management. Economy". The organizational structure of the production process and the process of customer service of the tavern "Port" is substantiated and developed.

Volumes of activity are defined, planning of fixed assets, current expenses, operating incomes is carried out, the plan on work is made planning of operating incomes, marginal profit. The efficiency of the investment project has been evaluated, the payback period for this project is 3.6 years.

The final qualification project is set out on 52 pages of an explanatory note and contains 33 tables and 7 figures, 19 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

ВСТУП	
1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ	
1.1. Концепція підприємства.....	

1.2. Інноваційні технології харчової продукції.....	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Сервіс.....	
2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....	
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. Ресторанний бізнес – це найбільш динамічно розвинутий і високоприбутковий та перспективний для інвестицій сегмент українського ринку послуг. Серед останніх сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу є орієнтація на здорове харчування та здорову їжу.

Актуальність розширення асортименту страв оздоровчого харчування визначається популярності даної продукції на ринку, саме тому створення нових видів технології січених кулінарних виробів з риби є доцільним. Враховуючи поживну цінність страви це білковий продукт, який потребує покращення мінерального складу. Особливо актуальним є збагачення страви кальцієм важливим мінеральним елементом для організму людини. Приблизно 99% цього елемента утворює основу людського скелета і зубів. І лише 1% кальцію іонізованого циркулює в крові та інших рідинах організму. Цей мікроелемент сприяє нормальному згортанню крові, регулює серцевий ритм, бере участь в скороченні і розслабленні м'язів. Кальцій виконує не тільки пластичну функцію, а і впливає на біохімічні і фізіологічні процеси в організмі. Їх впровадження у виробництво, зокрема у концептуальних закладх може посилити конкурентні позиції гастрономічного бренду на ринку.

Проектування сучасного конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства у м. Херсон з впровадженням новітніх технологій є актуальним та перспективним.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у м. Херсоні із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції.

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

- розробити концепцію проєктованого закладу ресторанного господарства, обґрунтувати його наймінг, легенду та логотип;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, розробити гастрономічний бренд проєкту;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію інноваційних січених рибних страв;

- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, архітектурні та ландшафтні рішення;
- 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;
- визначити ефективність інвестиційного проекту, термін його окупності.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології січених кулінарних виробів з риби.

Предмет дослідження: таверна на 80 місць, інноваційні технології січених кулінарних виробів з риби, модельні композиції і готові січені кулінарні вироби з риби з використанням сухого риборослинного напівфабрикату, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва таверни на 80 місць у м. Херсон.

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

Метою випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування доцільності проектування таверни на 80 місць у м. Херсоні із впровадженням інноваційних технологій січених кулінарних виробів з риби.

Херсон знаходиться в Південній Україні, є центром Херсонської області, важливим економічним, транспортним, культурним, освітнім та промисловим вузлом півдня України, знаходиться на правому березі Дніпра.

Херсон поділений на три райони:

- Суворівський район — найстаріший район міста, на території якого розташований історичний центр. Район включає також мікрорайони Таврійський, Північний та район Млини.
- Корабельний район включає мікрорайони Шуменський, Корабел, Забалка, Сухарне, Житлоселище, Селище - 4, Селище - 5.
- Дніпровський район включає ХБК, Текстильний, Склотара, Слобідка, Воєнка, Східний.

На території міста розміщено 11 об'єктів природно-заповідного фонду місцевого значення:

- Ботанічний сад Херсонського державного університету.
- Дендропарк Херсонського державного аграрного університету.
- Дендропарк Науково-дослідного інституту землеробства південних регіонів.
- Парк Херсонського обласного ліцею («Казенний сад»).

Проаналізувавши інфраструктурні характеристики м. Херсон для проектування таверни на 80 місць, обрано ділянку за адресою: вулиця Богородицька, 2а, м. Херсон.

Обрана геолокація для майбутнього закладу ресторанного господарства є вдалою, оскільки: заклад розміщено в районі центральної, бізнес та історичної частини міста.

В табл. 1.1 проаналізовано ринок ресторанного господарства в радіусі 2 км. від ділянки проектування таверни на 80 місць, конкурентне середовища формують 12 закладів ресторанного господарства.

Таблиця 1.1

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Тип підприємства	Адреса	Кулінарне спрямування	Час роботи	Доставка
Ресторан «Ресторан Fazenda»	вулиця Лютеранська, 2	Італійська	10:00-00:00	+
Ресторан «Il Caminetto»	вулиця Старообрядницька, 19	Європейська	10:00-00:00	+
Ресторан «Nostalgie»	вулиця Старообрядницька, 12	Європейська	08:00-00:00	+
Паб «Corbett»	провулок Успенський	Європейська	11:00-23:00	+
Коктейль-бар «Rock Burger»	вулиця Суворова, 22	Американська	12:00-02:00	-
Кафе «Ришельє»	вулиця Ришельєвська, 14	Європейська	07:00-18:00	+
Кафе «Godshot Coffee»	вулиця Ришельєвська, 12	Європейська	08:00-20:00	-
Кафе-кондитерська «Amici»	вулиця Суворова, 20	Європейська	09:00-23:00	+
Bar&Grill «Fitz Roy»	вулиця Суворова, 15	Аргентинська, європейська	08:00-02:00	-
Кафе «Joy»	вулиця Соборна, 2	Європейська	10:00-23:00	+
Ресторан «Human Elite Hall»	вулиця Віктора Гошкевича, 13	Європейська	09:00-04:00	+
Кафе «Riviera»	проспект Ушакова, 1	Європейська	10:00-00:00	-

Проаналізувавши дані табл. 1.1 встановлено доцільність проектування таверни на 80 місць у м. Херсон по вул. Богородицька, 2а.

Неймінг закладу

При розробці неймінгу для таверни, враховували територіальну приналежність та кулінарне спрямування, для таверни запропоновано назву - «Port».

Легенда закладу: кухня, як мистецтво, використовувати світові гастрономічні тренди і створювати святкову атмосферу з живою музикою, це головна концепція закладу.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.1:



Рис. 1.1 Фірмовий логотип таверни «Port»

Фірмовий слоган: найкраще місце для того, щоб відчувати атмосферу Середземномор'я і відпочити від міської суєти

Концептуальне меню закладу

Середземноморська кухня - це збірна назва кухонь країн, чії береги омиває Середземне море. У середземноморських кулінарних традиціях століттями використовувалися спеції, хумус, тхина, овочі і м'ясо, також широко використовуються оливкове масла, часник та спеції.

Розроблене презентаційне меню таверни, яке використовується: тартар з тунцем, паста з трюфелем, теплий салат з восьминогом і картоплею, томлена ніжка ягняти з кремовою полентою, приклад подачі страв наведено на рис. 1.2



Рис. 1.2 Приклад подачі страв

У таверні буде запропонована барна карта з широким асортиментом алкогольних напоїв, соків-фреш, чаю та кави. Концептуальне меню таверни «Port» наведене у дод. А.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр таверни «Port» буде виконаний в середземноморському стилі. Кожен дизайн інтер'єру має свої особливі відмітні характеристики. Середземноморський стиль в інтер'єрі – один з найбільш простих та вишуканих дизайнів з-поміж великої кількості існуючих на сьогоднішній день варіантів. Середземноморський стиль поєднує в собі романтичну естетику, лаконічну функціональність і максимальний комфорт. Приблизний дизайн торгівельної зали торгівельної зали наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3 Дизайн таверни «Port»

Форма для обслуговуючого персоналу буде виконана у стилі характерного для середземномор'я, білі льняні сорочки та джинсові штани.

Сервіс

Таверна «Port» на 80 місць у м. Херсон позиціонується як заклад ресторанного господарства для сімейного відпочинку. В закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання продукції у залі. Серед додаткових послуг закладу передбачено проведення різноманітних івентів.

Основним каналом збуту готової продукції у проєктованому закладі буде торговельна зала таверни «Port».

Серед додаткових послуг таверни пропонує доставку продукції додому та в офіс кур'єром, реалізацію страв із собою «на виніс», замовлення обслуговування свят у банкетному залі.

Режим роботи проєктованого закладу планується з 09.00 до 22.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію таверни «Port» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція таверни «Port»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проєктованого закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Херсон
Місце розміщення проєктованого закладу	вул. Богородицька, 2а
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	12 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу (радіус 2 км)
Наймінг	
Тип закладу	таверна
Наймінг	«Port»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Логотип	
Легенда	кухня, як мистецтво, використовувати світові гастрономічні тренди і створювати святкову атмосферу з живою музикою, це головна концепція закладу
Концептуальне меню	
Позиціонування таверни «Port» - міський демократичний заклад	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	середземноморський
Фірмові кольори	Синій, білий, жовтий
Фірмові атрибути, атмосфера	Живі рослини
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	таверна

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	09.00-22.00
Зали для споживачів, кількість місць	Сайт та торгівельна зала

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Однією з найбільш важливих і ефективних передумов, які впливають на оптимальне функціонування всіх органів та систем, рівень здоров'я є якість харчування людини. До стратегічно важливих продуктів харчування належать риба та рибопродукти, які посідають вагоме місце в біологічно повноцінному білковому раціоні населення. У їхньому складі ненасичені жирні кислоти, необхідні макро- та мікроелементи, біологічно повноцінний білок. Рекомендована норма споживання рибної продукції на одну особу – 20 кг/рік [19]. За даними служби статистики річне споживання риби відчутно знизилось і становить 10,7 кг на людину: 33% споживачів майже не включають рибу до свого раціону, 26% вживають рибу раз в місяця і тільки 24% споживають рибу в достатній кількості (близько 2 кг щотижня) [32].

У 2019 році виловлено 51,5 тис. тонн водних біоресурсів. На промисел бичка, тюльки, шпрота, хамси та рапани в Азово-Чорноморському басейні припадає понад 90% всього вилову. У загальній структурі вилову водних біоресурсів Одеської та Запорізької обл., видобуток бичкових риб родини Gobiidae становить 13,3 тис. тонн [32,35], а ціна на дану сировину є найнижчою на ринку України від 15 до 32 грн/кг [36]. За результатами аналізу наукових джерел визначено перспективність перероблення вітчизняної дрібної рибної сировини - бичкових риб родини Gobiidae на сухі риборослинні напівфабрикати (далі по тексту СРРН) [26,28,29]. Використання СРРН дасть можливість підвищити біологічну цінність та поліпшити споживчі властивості рибної страви, знизити собівартість,

підвищити ефективність виробництва рибної продукції, більш повно реалізувати ресурсний потенціал вітчизняної сировинної бази.

У зв'язку з вище викладеним, актуальним є розроблення технології січеників рибних з додаванням СРРН, що дозволить покращити мінеральний склад кулінарної продукції та збагатити вироби кальцієм.

Науковими дослідженнями маловідходної переробки рибної сировини та розробки на її основі харчової продукції займалися такі вчені, як Притульська Н.В., Федорова Д.В., Добробаніна Л.Б., Перцевий Ф. В., Богданов В. Д., Бойцов Т. М., Абрамова Л. С., Лебська Т.К., Цибізова М.Є., Шендерюк В.І., D. Nonaso та інші.

Провівши аналітичний огляд науково-технічної літератури визначено, що для покращення поживної цінності січеників рибних особливої перспективи набуває СРРН. При виробництві СРРН використовується гіротермічно-оброблений, висушений і подрібнений фарш з комплексу м'язової, кісткової та сполучної (шкіра) тканин низькожирноїрибноїсировини (цілоїобезголовленоїпатраноїриби – бичкаазовського (сирець, охолоджений, морожений), а такожрослинний компонент у кількості 18,0 %. Як рослинний компонент напівфабрикатів використовують висівки вівсяні[28].

У складі СРРН спостерігається високий вміст білків 63,2% при вмісті жиру 2,6% із високим вмістом ПНЖК, що дозволяє розглядати їх як джерела білків для збагачення харчових продуктів. Встановлено, що білки СРРН характеризуються високою біологічною цінністю – 63...75%.Кальцій та фосфор у складі СРРН мають високу ступінь біодоступності – 73,2% [29].

За контроль обрано технологію січеників рибних з використанням тріски. З метою розроблення інноваційної технології рибної страви підвищеної поживної цінності було розроблено модельні композиції (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Модельні композиції січеників рибних з додаванням СРРН (на 100

г)

Сировина	Контрольний зразок [1]	Модельні композиції з додаванням відновленого селеровим щуре СРРН		
		№1	№2	№3
Тріска випотрошена без голови	82	69	57	45
СРРН	-	2	4	6
Селера (щуре - 56% вологості)	-	10	20	30

Продовження таблиці 1.3

Сировина	Контрольний зразок [1]	Модельні композиції з додаванням відновленого селеровим пюре СРРН		
		№1	№2	№3
Яйця	10	9	9	9
Масло вершкове	5	5	5	5
Цибуля ріпчаста	15	15	15	15
Сухарі пшеничні	2	1	1	1
Вихід напівфабрикату	114	111	111	111
Вихід смажених січеників	100	100	100	100

Використання сухих рибо-рослинних напівфабрикатів сприяє зниженню втрат маси на 2,6% за рахунок кращих вологоутримувальних властивостей добавки, чим забезпечується ресурсозберігаючий ефект.

Найвищі сенсорні показники має модельна композиція №2. Вироби овальної форми обсмажені з обох сторін, добре пропечені, товщиною 1см. Пряний аромат селерового пюре в поєднанні з рибною сировиною надає страві приємного аромату та смаку, знижуючи інтенсивність рибного запаху, який присутній в модельній композиції №1. В модельній композиції №3 переважає насичений смак та запах селери, що не характерно для рибної страви.

Органолептичні показники січеників рибних з додаванням відновленого селеровим пюре СРРН наведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Органолептична оцінка січеників рибних з додаванням СРРН

Показник	Контрольний зразок	Модельна композиція №2
Зовнішній вигляд	Вироби овальної форми обсмажені з обох сторін, добре пропечені, товщиною 1см.	Вироби овальної форми обсмажені з обох сторін, добре пропечені, товщиною 1см
Смак	У міру солоний, ніжний, приємний, притаманний рибі	У міру солоний, ніжний з додаванням СРРН не сильно виражений рибний запах.
Запах	Притаманний рибі	Приємний, притаманний рибному продукту та селері
Колір	Поверхня темно - золотиста, рівномірна, на розрізі світло – сірий відтінок	Поверхня золотиста, розріз – світло – сірого кольору
Консистенція	Щільна, рівномірна	Рівномірна, більш пухка, ніжна

Хімічний склад січеників рибних на основі модельної композиції №2 представлено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Харчова цінність січеників рибних з додаванням СРРН (г/мг на 100 г)

Найменування показників	Харчова цінність		Задоволення добової потреби, %	
	Контроль	Дослід	Контроль	Дослід
Білки, г	14,29	15,3	19,1	20,4
Жири, г	3,64	3,12	4,6	3,9
Вуглеводи, г	8,11	9,06	2,0	2,3
в т.ч. харчових волокон	0,23	6,55	4,1	21,8
Мінеральні речовини				
Кальцій, мг	30,56	205,4	3,8	25,7
Калій, мг	151,2	198,4	6,0	7,9
Фосфор, мг	100,2	244,5	10,0	24,5
Магній, мг	29,4	41,2	9,8	13,7
Ферум, мг	0,48	1,5	3,2	10,0
Цинк, мг	0	0,09	-	0,8
Вітаміни				
В1	0,05	0,16	3,3	10,7
С, мг	1,01	11,5	1,4	16,4

За результатами проведених досліджень побудовано профілі якості січеників рибних з додаванням СРРН, де враховано вміст кальцію, фосфору, вітамінів групи В, харчові волокна та органолептичні показники (рис. 1.4).



Рис. 1.4 Профіль якості січеників рибних з додаванням СРРН

За результатами проведених досліджень розроблено технологію січеників рибних з додаванням СРРН високої біологічної цінності. Враховуючи кризові явища в соціально-економічній сфері, зростання цін на харчові продукти та обмежені продовольчі ресурси раціональне використання сировинних ресурсів в традиційних технологіях є актуальним.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Б). На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на січеники рибні з додаванням СРРН (дод. В).

Розроблену технологію січеників рибних з додаванням СРРН 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

Виробничий процес тевери на 80 місць, складається з наступних стадій: розроблення виробничої програми закладу, формування сировинних запасів для безперебійного функціонування закладу ресторанного господарства, зберігання сировинних запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення, механічне кулінарне оброблення сировини і виробництво напівфабрикатів, виробництво готової кулінарної продукції, порціонування, оформлення, відпускання, організація споживання страв. На рис. 1.5 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва

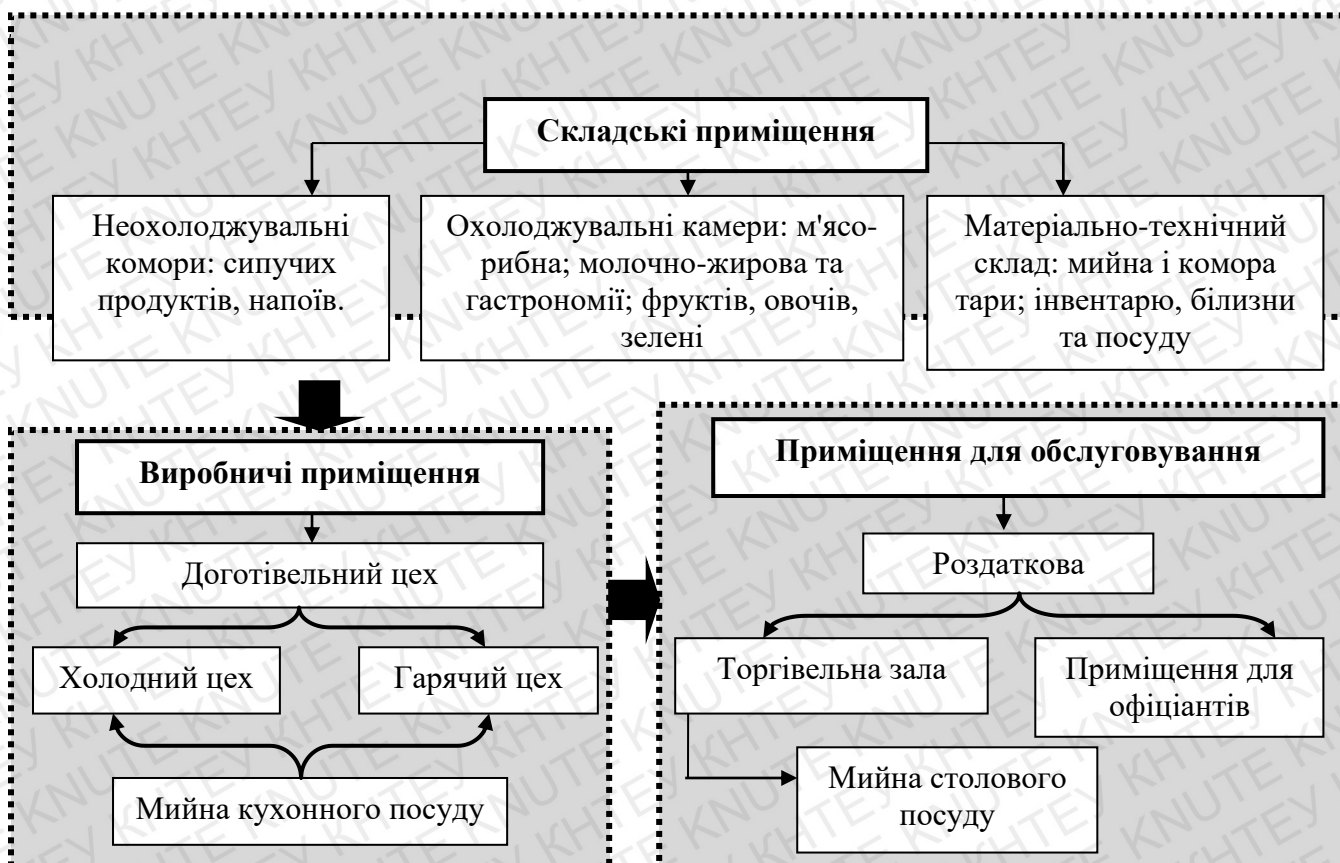


Рис.1.5. Схема виробничо-торговельної структури

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу таверни на 80 місць у м. Херсон яку надано у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка попиту на послуги таверни Port»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
09:00 – 10:00	40	1,5	0,1	12
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	12
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	12
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	12
13:00 – 14:00	60	1	0,1	8
14:00 – 15:00	60	1	0,1	8
15:00 – 16:00	60	1	0,2	16
16:00 – 17:00	60	1	0,2	16
17:00 – 18:00	60	1,0	0,3	24
18:00 – 19:00	90	0,7	0,6	32
19:00 – 20:00	90	0,7	0,9	48
20:00 – 21:00	90	0,7	0,6	32
21:00 – 22:00	90	0,7	0,1	5
Загальна к-ть відвідувачів за день				237
Денна оборотність місця, рази				4,0

Загальні кількість споживачів за день в таверни Port» становить 237 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 4,0.

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) [31]. Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції таверни Port»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
-------------	-----------------------	-------------------

Фірмові страви	0,3	71
Холодні страви і закуски	1,9	450
Гарячі закуски	0,2	47
Супи	0,18	43
Основні страви	1,2	284
Десерти	0,3	71
Гарячі напої	0,2	47
Холодні напої	0,2	47
Алкогольні напої	0,3	71

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму таверни «Port», див. 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).

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.8.

Таблиця 1.8

Проектування процесу складування та зберігання продуктів таверни «Port»

№ з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні ЗЕВС ВПЕ-300-1 (L0608)	1	800	600	0,48
		Стіл виробничий КИЙ-В СП-4	1	1200	700	0,84
		Ваги настільні CAS SW-5 Inox	1	247	195	-
		Візок вантажний Higher PH300	1	900	600	0,54
Площа, яку займає устаткування, м ²						1,95
Площа завантажувальної, м²						7
2	Комора сухих продуктів	Стелаж КИЙ-В СЖВ-5 4П-400	3	600	400	0,72
		Підтоварник КИЙ-В	1	800	550	0,44
Площа, яку займає устаткування, м ²						1,16
Площа комори сухих продуктів, м²						4
3	Комора напоїв	Стелаж КИЙ-В СЖВ-5 4П-400	2	600	400	0,48
		Підтоварник	1	1000	700	0,44

		КІЙ-В				
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,92
	Площа комори напоїв, м²					4
4	Збірно розбірна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені	POLAIR KXH-2,94	1	1360	1360	2
	Площа камери для овочевих н/ф, фруктів та зелені, м²					4

Продовження таблиці 1.8

1	2	3	4	5	6	7
5	Збірно розбірна камера для зберігання м'ясних н/ф	POLAIR KXH-2,94	1	1360	1360	2
Площа камери для м'ясних н/ф, м²						4
6	Збірно розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів	POLAIR KXH-2,94	1	1360	1360	2
Площа камери молочно-жирових продуктів, м²						4
7	Приміщення комірника	Стіл письмовий Наші меблі СТУДЕНТ Комп	2	1155	500	1,15
		Стілець офісний Iso** Signal	4	470	490	0,92
		Шафа офісна ШБ-34	1	600	330	0,20
Площа, яку займає устаткування, м ²						2,27
Площа приміщення комірника, м²						7
8	Комора та мийна тари	Стелаж КИЙ-В СЖВ-5 4П-400	1	600	400	0,24
		Підтоварник КИЙ-В	1	1000	600	0,6
		Ванна мийна КИЙ-В ВМС-1-1С	2	600	600	0,72
Площа, яку займає устаткування, м ²						1,56
Площа комора та мийна тари, м²						6

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі виробничої програми таверни «Port». До складу виробничих приміщень будуть входити: доготівельний, гарячий та холодний цехи.

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми таверни «Port» результати представлені в дод. 3.

Визначення робочих місць у цеху для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу доготівельного цеху (табл. 1.9).

Основою для підбору устаткування є:

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

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою:

Таблиця 1.9

Визначення площі доготівельного цеху таверни «Port»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Orest TPSI-1	3	1200	700	2,52
Стіл виробничий	КІЙ-В СП-4	2	1200	700	1,68
Стелаж	КІЙ-В СЖВ-5 4П-400	2	600	400	0,48
Шафа холодильна	Fagor NEO CONCEPT CAFP	2	1388	826	2,29
Ваги настільні порційні	CAS SW-5 Inox	1	247	195	-
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	2	525	435	0,46
Полички настінні	КІЙ-В ПН-3П	1	800	300	-
Вакуумна пакувальна машина	Besser Vacuum Omnia	1	317	438	-
М'ясорубка	Gastromix MG-22B	1	430	190	-
Овочерізка	Robot Coupe CL 52	1	360	340	-
Рукомийник	КІЙ-В AP-15 INOX	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м²					7,64
Площа доготівельного цеху, м²					23

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 23 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.

Таблиця 1.10

Чисельність виробничих працівників таверни «Port»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
1	2	3	4
Фірмові страви			
Севіче з сібаса та креветок, авокадо, огірка, червоної цибулі в соусі Тайгер Мілкс	10	1,8	0,055
Тартар з тунцем	20	1,9	0,116
Паста з морепродуктами	15	2,2	0,101
Січеники рибні «Бриз» з морквяним пюре	15	2,1	0,096
Кнафе з пряним медовим сиропом	11	2,2	0,074
Холодні страви			
Карпачо з тунця з руколою та цитрусовим соусом	44	2,2	0,295
Карпачо з лосося з лимонним соусом, базиліком, аспарагусом і сиром Пармезан	48	2,1	0,307
Тартар з креветок з авокадо, фундуком і соусом Гаспач	31	2,1	0,198
Плато з морепродуктів	25	1,9	0,145
Карпачо з телятини з заправкою з білого трюфеля з руколою і сиром Пармезан	32	2,2	0,214
Паштет з фуа-гра з трюфелем і апельсиною цедрою	44	1,9	0,255
Салат з мідіями і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом і огірком	50	2,2	0,335
Салат з лососем і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом, кіноа і яйцем пашот	45	1,9	0,260
Салат з креветками, руколою та авокадо	41	2,1	0,262
Салат з куркою з томатами Черзі, мікс салатом, беконом і перепелиними яйцями	42	1,9	0,243
Салат зі свіжих овочів з бринзою, оливками під оливковою олією	48	2,2	0,322
Гарячі закуски			
Хрусткий восьминіг з запеченою картоплею	7	2,1	0,045
Рапани у білому вині	10	1,8	0,055

Теплий салат з восьминогом і картоплею	15	2,2	0,101
Баклажан запечений з тхіною та фетою	15	1,9	0,087
Супи			
Рибний суп з морепродуктами	13	1,9	0,075
Курячий бульйон з домашньою локшиною та харіссою	5	1,8	0,027

Продовження таблиці 1.10

1	2	3	4
Суп з кроликом та овочами	10	1,9	0,058
Пікантний гаспачо з жовтими томатами та харіссою	10	2,1	0,064
Сирний суп з беконом	5	1,8	0,027
Основні страви			
Морські гребінці сувід із селеровим пюре та буряковою еспумою	12	2,1	0,077
Восьмініг запечений з овочами та сирним соусом	15	2,2	0,101
Тунець запечений із бататом та цибулею порей	13	1,9	0,075
Дорадо запечена з овочами по-сицилійськи	14	2,1	0,090
Сібас (філе) смажений із картопляним пюре	10	2,2	0,067
Камбала із овочевим соте	12	2,3	0,084
Яловичина гриль (подається з песто, руколою, томатами черрі та пекоріно)	14	2,2	0,094
Рибай на кістці, запечений з картоплею та овочами	14	2,1	0,090
Томлена ніжка ягняти з кремовою полентою	12	2,2	0,080
Томлені телячі щічки в червоному вині з пюре з батату	14	2,3	0,098
Філе качки з апельсиновим соусом і пряною грушою	15	2,1	0,096
Лазанья з соусом болоньезе і бешамель, моццареллою	16	2,3	0,112
Феттуччіне з телятиною, білими грибами та вершковим соусом	17	2,2	0,114
Гречані тальятелле з індичкою і лісовими грибами	12	2,2	0,080
Паелья з мідіями та креветками	14	2,1	0,090
Паелья з морськими гребінцями	15	2,2	0,101
Паелья з восьминогами та креветками	13	2,3	0,091
Різотто з білими грибами	17	2,2	0,114
Паста з трюфелем	16	1,9	0,093
Шпинатові феттуччіне з анчоусами, спаржею та томатами	11	2,2	0,074
Картопляні ньоккі з моццареллою, томатами, песто	8	1,9	0,046
Десерти			
Панна котта з карамеллю	15	1,8	0,082
Тарта з лимонним кремом	18	2,2	0,121
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	11	1,9	0,064
Павлова з крем-сиром Маскарпоне, лікером Бейліс, свіжими ягодами	12	2,2	0,080

Тірамісу	15	1,8	0,082
Разом			6

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

Таблиця 1.11

Розподіл виробничих працівників по цехах таверни «Port»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 60%	3

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [31]:

$$N_2=6 \cdot 1,59=10$$

Отже, для безперебійної роботи закладу потрібно 10 кухарів.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи [31]:

- 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 таверни «Port»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Фірмові страви		
Паста з морепродуктами (вершковий/томатний соус)	250	15
Січеники рибні «Бриз» з морквяним пюре	150/100	15

Продовження таблиці 1.12

1	2	3
Гарячі закуски		
Хрусткий восьминіг з запеченою картоплею	180	7
Рапани у білому вині	170	10
Теплий салат з восьминогом і картоплею	180	15
Баклажан запечений з тхіною та фетою	180	15
Супи		
Рибний суп з морепродуктами	300	13
Курячий бульйон з домашньою локшиною та харіссою	280	5
Суп з кроликом та овочами	280	10
Пікантний гаспачо з жовтими томатами та харіссою	300	10
Сирний суп з беконом	250	5
Основні страви		
Морські гребінці сувід із селеровим пюре та буряковою еспумою	120/80/40	12
Восьминіг запечений з овочами та сирним соусом	150/80/20	15
Тунець запечений із бататом та цибулею порей	180/80	13
Дорадо запечена з овочами по-сицилійськи	180/100	14
Сібас (філе) смажений із картопляним пюре	150/120	10
Камбала із овочевим соте	140/150	12
Яловичина гриль (подається з песто, руколою, томатами черрі та пекоріно)	180/100	14
Рибай на кістці, запечений з картоплею та овочами	250	14
Томлена ніжка ягняти з кремовою полентою	200/80	12
Томлені телячі щічки в червоному вині з пюре з батату	180/90	14
Філе качки з апельсиновим соусом і пряною грушою	200/80	15
Лазанья з соусом болоньезе і бешамель, моццареллою	250	16
Феттучіне з телятиною, білими грибами та вершковим соусом	220	17
Гречані тальятелле з індичкою і лісовими грибами	240	12
Паелья з мідіями та креветками	240	14
Паелья з морськими гребінцями	220	15
Паелья з восьминогами та креветками	230	13
Різотто з білими грибами	230	17
Паста з трюфелем	210	16
Шпинатові феттучіне з анчоусами, спаржею та томатами	180	11
Картопляні ньоккі з моццареллою, томатами, песто	200	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 таверни «Port»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Фірмові страви		
Севиче з сібаса та креветок, авокадо, огірка, червоної цибулі в соусі Тайгер Мілкс	200	10
Таргар з тунцем	180	20

Продовження таблиці 1.13

1	2	3
Кнафе з пряним медовим сиропом	80	11
Холодні страви		
Карпачо з тунця з руколою та цитрусовим соусом	180/20	44
Карпачо з лосося з лимонним соусом, базиліком, аспарагусом і сиром Пармезан	180/80	48
Тартар з креветок з авокадо, фундуком і соусом Гаспач	190	31
Плато з морепродуктів: Карабінерос	500	25
Карпачо з телятини з заправкою з білого трюфеля з руколою і сиром Пармезан	250	32
Паштет з фуа-гра з трюфелем і апельсиноюю цедрою	150	44
Салат з мідіями і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом і огірком	210	50
Салат з лососем і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом, кіноа і яйцем пашот	200	45
Салат з креветками, руколою та авокадо	180	41
Салат з куркою з томатами Черзі, мікс салатом, беконом і перепелиними яйцями	220	42
Салат зі свіжих овочів з бринзою, оливками під оливковою олією	180	48
Десерти		
Панна котта з карамеллю	120	15
Тарта з лимонним кремом	110	18
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	90/50	11
Павлова з крем-сиром Маскарпоне, лікером Бейліс, свіжими ягодами	180	12
Тірамісу	150	15

Обґрунтування режиму роботи цехів

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

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в таверни на 80 місць, наводимо у додатку К, отже робота цехів проходитиме 08:00-23:00 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.

Дані по продуктивності взято на Інтернет-сайтах фірм-постачальників.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування гарячого цеху таверни «Port»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Orest TPSI-1	1	1200	700	0,84
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1200	700	1,68
Стелаж	КИЙ-В СЖВ-5 4П-400	2	600	400	0,48
Шафа холодильна	Fagor NEO CONCEPT CAFP	1	1388	826	1,14
Ваги настільні порційні	CAS SW-5 Inox	1	247	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Полички настінні	КИЙ-В ПН-3П	1	800	300	-
Рукомийник	КИЙ-В AP-15 INOX	1	492	432	0,21
Плита електрична	КИЙ-В ПЕД-4	2	930	700	1,30
Пароконвектомат	Unox HECC0513EPR	2	535	862	0,2
Гриль	Uret STM 6	1	500	400	-
Бліксер	Robot Coupe Blixer 2	1	210	330	-
Макароніварка	GGM Gastro NKJ6	1	600	580	-
Разом площа устаткування, м²					6,08
Площа гарячого цеху, м²					19

Площа гарячого цеху становить 19 м².

Таблиця 1.15

Підбір устаткування для холодного цеху таверни «Port»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Orest TPSI-1	1	1200	700	0,84
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	1	1200	700	0,84
Стелаж	КИЙ-В СЖВ-5 4П-400	1	600	400	0,48
Шафа холодильна	Fagor NEO CONCEPT CAFP	1	1388	826	1,14

Продовження таблиці 1.15

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ваги настільні порційні	CAS SW-5 Inox	1	247	195	-
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Полички настінні	КИЙ-В ПН-3П	1	800	300	-
Рукомийник	КИЙ-В AP-15 INOX	1	492	432	0,21
Міксер планетарний	GEMPLUX GL-SM5.7R	1	342	226	-
Слайсер	Celme FAP 300	1	470	580	-
Разом площа устаткування, м²					3,74
Площа холодного цеху, м²					12

Площа холодного цеху склала 12 м².

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 таверни «Port»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	КИЙ-В СЖВ-5 4П-400	2	600	400	0,96
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС-1-1С	2	600	600	0,72
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Разом площа устаткування, м²					1,91
Площа мийної кухонного посуду, м²					6

Площа мийної кухонного посуду склала 6 м².

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

Таблиця 1.17

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна таверни «Port»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-4	2	1200	700	1,68

Продовження таблиці 1.17

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	КІЙ-В СЖВ-5 4П-400	1	600	400	0,48
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Рукомийник	КІЙ-В АР-15 INOX	1	492	432	0,21
Машина посудомийна	Торгмаш МПУ 700-М	1	1915	840	
Утилізатор харчових відходів	IN-SINK-ERATOR Evolution 200	1	320	200	0,06
Шафа для посуду	Orest SCSL-2C-600	2	1000	600	1,2
Разом площа устаткування, м²					3,89
Площа мийної столового посуду та сервізна, м²					12

Площа мийної столового посуду склала 12 м².

1.4. Процес обслуговування споживачів.

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

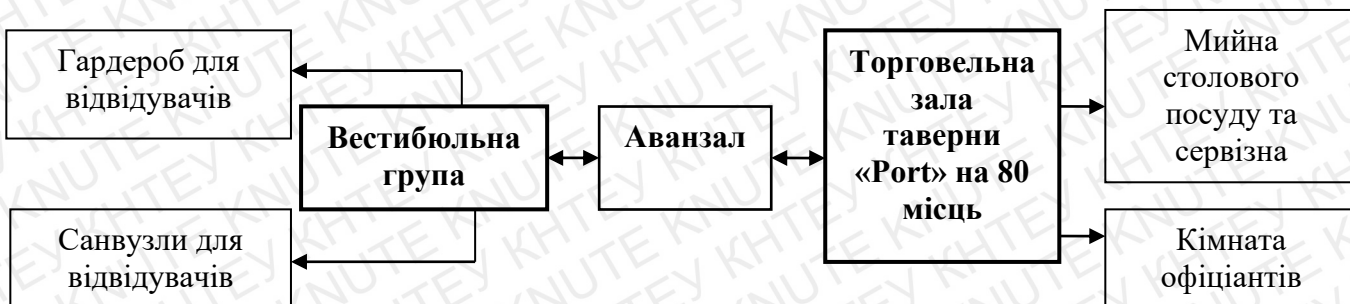


Рис. 1.7 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у таверні «Port»

Організацію процесу обслуговування у таверні «Port» представлено у вигляді таблиці (дод. Л), з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів, підібрано устаткування та розраховано барну зону таверни «Port» таблиця 1.18.

Таблиця 1.18

Устаткування для барної зони таверни «Port»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійки	Світмеблів	1	4000	800	3,2
Кавомолка	Quamar M80 Auto	1	160	290	-
Льодогенератор	Brema CB 316	1	500	580	0,29
Кавомашина	Iberital IB7 2G	1	695	508	-
Подрібноувач льоду	Sirman TRITON	1	365	210	-
Блендер	Gemlux GL-MC405	1	210	210	-
Автоматизоване робоче місце	W-SMART	1	250	300	-
Разом площа устаткування, м²					3,49
Площа зони обслуговування, м²					10

У таблиці 1.19 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 таверни «Port» на 80 місць.

Таблиця 1.19

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в таверні

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль	28
2	Гардероб	6
3	Аванзал	18
4	Туалетні кімнати	14
5	Торговельна зала з урахування зони розташування барної стійки	180
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	5
	Всього	251

Отже, розрахувавши усі вище перераховані площі у проектованому закладі зможемо створити затишний інтер'єр, вигідні та комфортні місця для гостей, ефективну вентиляцію, приємне освітлення торгового залу, якісне сервірування столів, високоякісну рекламну продукцію, правильне подавання страв і напоїв.

Для освітлення буде використовуватися природне та штучне

освітлення; передбачається можливість регулювання інтенсивності світла.

Основними видами меблів у залі таверни будуть обідні столи, крісла, дивани, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів таверни «Port»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	600 x 800	Для споживання страв споживачами	2
Стіл чотирьохмісний	1250 x 800		10
Стіл шестимісний	2000 x 900		6
Крісло м'яке	800x800	Для сидіння гостей	44
Диван	2200x750	Для сидіння гостей	12
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1

При повсякденному сервіруванні столів таверни використовується фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу наведено у додатку М.

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У таверни «Port» на 80 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою [31]:

$$N_{\text{оф}}=80/12=7$$

Кількість офіціантів у зміну складає 7 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 14 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектованого закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу таверни «Port»

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	14
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Паркувальник		2

Отже згідно даних таблиці 1.22 для безперебійної роботи закладу необхідно 24 чоловік обслуговуючого персоналу. Обслуговуючий персонал таверни працюватиме два через два дні, роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Проектована таверни на 80 місць у м. Херсоні розміщується в одноповерховій будівлі, будівля закладу відповідатиме 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)».

У вестибюлі таверни «Port» буде розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок та гардероб. Торговельна зала на 80 місць матиме вихід на роздаткову, зала матиме природне бічне освітлення інтенсивність повинна відповідати СанПиН 42-123-5777-91.

Виробничі приміщення таверни «Port» будуть спроектовані в одному блоці, гарячий, холодний цехи матимуть зручний зв'язок із мийною кухонного та столового посуду, доготівельний цех буде розміщено поряд із складськими приміщеннями, інтенсивність освітлення має відповідати ДБН В.2.5-28-2006.

Розміщення устаткування у виробничих приміщеннях виконано з урахуванням енергоефективності, забезпеченням прямолінійного і найкоротшого проходження напівфабрикатів і готової продукції між ділянками і робітничими місцями з застосуванням засобів механізації.

До групи складських приміщень таверни «Port» увішли: завантажувальна – 7 м², комор: напоїв, мийної тари, сухих продуктів та готового суслу, охолоджувальні камери: м'ясо-рибних н/ф, молочно-жирових, продуктів та гастрономії та овочевих н/ф, фруктів, зелені. Завантажувальна проектованого закладу має окремий вхід. Ширина завантажувальної – 3 м., розвантажувальну площадку буде розміщено – з боку господарського подвір'я й обладнано її навісом.

Адміністративно-побутові приміщення таверни «Port» розташована одним блоком поблизу службового входу, група буде забезпечена

природним бічним освітленням, інтенсивність якого має відповідати СанПіН 42-123-5777-91

Теплопункт буде спроектовано у північній частині будівлі з окремими входом.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ділянка під будівництво проєктованої таверни «Port» м. Херсон розташована за адресою вул. Богородицька, 2а На ділянці будівництва виділяються такі зони:

- зона під забудову, площею $S_6 = 530 \text{ м}^2$;
- майданчик для збору відвідувачів, площею – 120 м^2 ;
- майданчик відпочинку, площею – 36 м^2 ;
- автостоянка для машин відвідувачів = 192 м^2 ;
- розвантажувальний майданчик = 144 м^2 ;
- майданчик для сміттєзбірників = 42 м^2 .

Заходи з благоустрою території таверни реалізовані у таких елементах:

- огороження території відсутнє, по периметру будуть висажені дерева райського яблука;
- територія перед таверної буде вимощена бруківкою теракотового кольору розміром 120×190 мм. під'їзд до господарських приміщень та автопарковка асфальтовані;
- озеленення здійснено шляхом влаштування газоні, насадження декоративних кущів та влаштуванням клуб із квітами: чорнобривці, хризантеми, тюльпани;

Заклад, що проєктується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за містобудівними вимогами – міського значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – одноповерхова;

- за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Фасад таверни «Port» буде виконано із штукатурки білого та блакитного кольорів, низ будівлі буде оформлено синьою плиткою, вікна дерев'яні на фасаді будуть розміщені декоративні світильники.

Головний вхід у таверни буде стриманим, без зайвої реклами, двері будуть із масивного дерева білого кольору, ганок перед закладом буде виконано квадратної форми. Біля сходів буде обладнано спеціальні пандуси для безперешкодного потрапляння в будівлю осіб з обмеженими фізичними можливостями. Архітектурна композиція закладу гармонійно вписується до загального ансамблю місцевості.

Внутрішнє оздоблення таверни виконано середземноморському стилі. Вестибюлі таверни буде виконано в білому кольорі одна із стінок буде вимощена червоною цеглою при вході буде стоятимуть дерев'яна лава, на підлозі в керамічних кашпо будуть розміщені декоративні квіти.

Торгівельна зала таверни «Port» буде виконана відповідно до обраної концепції, зала розрахована на 80 місць, стіни закладу будуть виконані у білому кольорі, в оформленні інтер'єра буде використано багато зелені та кованих виробів. Підлога виконана із дерев'яного паркету кольору фільки.

Правильно підібране освітлення грає першорядну роль, важливо пам'ятати, що дизайн освітлювальних приладів несе, в першу чергу, функціональне навантаження. Таким чином, будуть використані світильники-споти на стелі, здатні змінювати кут напрямку світла та невидимі світлодіодні стрічки, що випромінюють м'яке світло.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектована таверна на 80 місць у м. Херсоні буде створена на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ).

Діяльність підприємства відбуватиметься відповідно до закону «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Юридична назва підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю «Port». ТОВ «Port» засновано учасниками, які несуть майнову відповідальність у межах особистого внеску у статутний фонд. На першому засіданні учасник формують

Статут підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню.

Статутний капітал ТОВ «Port» 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 таверни «Port» = 11386,10 тис. грн.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «PORT», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у дод. Н.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу ТОВ «Port», буде проведено відповідно до чинної нормативно-правової бази.

1. Зовнішні документи:

- Національний класифікатор професій.
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників.
- ДСТУ4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

2. Внутрішні документи:
 - Статут.
 - Організаційна структура.
 - Штатний розпис.
 - Колективний договір.
 - Положення про оплату праці.
 - Посадові інструкції.
 - Накази, службові записки, розпорядження, рішення директора (керівника) підприємства.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Положення про підрозділ на підставі якого організують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників. Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління. Окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (табл. 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу таверни «Port»

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб
Адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий персонал	29
Допоміжний персонал	7
Разом по закладу, осіб	41

В управлінні таверни «Port» на 80 місць, застосовується лінійно-функціональна структура управління зображена на дод. П.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ТОВ «Port» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг ТОВ «Port» буде складатися з двох основних складових:

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

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого таверни обираємо націнку 180%. Плановий обсяг реалізації продукції таверни «Port» на 80 місць виконуємо на основі проведених розрахунків у I розділі, випускового кваліфікаційного проєкту. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 360 днів. Розроблені розрахунки зводимо в дод. Р.

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 таверни «Port» на 2021 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1595,00	19139,94
2.	Купівельні товари	143,30	1719,54
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	1738,29	20859,48

Отже, плановий річний товарообіг таверни «Port» складає 20859,48 тис. грн.

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

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів таверни «Port» узагальнені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	11000,00	20	550,00
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	304,70	5	60,94
3. Інші	81,40	4	20,35
Амортизація основних засобів	11386,10		631,29

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектованої таверни «Port» складає 631,29 тис. грн. на рік.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення таверни є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу таверни. Штатний розпис працівників проектованої таверни «Port» на 80 місць представлено у додатку С.

Розробку плану з праці у таверни здійснювали з урахуванням кваліфікації працівників та характеру робіт, що виконуються, розміру мінімальної заробітної плати на початок календарного року та тарифного коефіцієнта, за яким встановлюється посадовий оклад, див. дод. Т.

У плані з праці для новостворюваного підприємства передбачено преміальну частину фонду оплати праці. У табл. 3.4 наведено визначений обсяг преміального фонду проектованої таверни «Port» на 2021 рік.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ТОВ «Port»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	64500,00	15	9675,00
Виробничий	337950,00	20	67590,00
Допоміжний персонал	70000,00	10	7000,00
Разом	472450,00		84265,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Port» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	472,45
Місячний фонд додаткової заробітної плати	84,27
Разом місячний фонд оплати праці	556,72
Річний фонд основної заробітної плати	5669,40
Річний фонд додаткової заробітної плати	1011,18
Разом річний фонд оплати праці	6680,58
Участь працівників у прибутках	162,94

Кінцевим етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для таверни «Port» див. дод. Ф. загальний фонд оплати праці таверни на плановий рік складає 6680,58 грн.

Для планування поточних витрат таверни на 2021 рік було розглянуто наступні статті витрат закладу ресторанного господарства:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 4171,90 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції таверни «Port» на 2021 рік представлений у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Собівартість реалізованої продукції таверни 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	19139,94	180	15311,95	3827,99

	власного виробництва				
2.	Закупні товари	1719,54	180	1375,63	343,91
	Разом за рік	20859,48		16687,58	4171,90

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці = 6680,58 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці = 1569,94 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.6 - 631,29 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на комунальні послуги, табл. 3.7, крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу.

Таблиця 3.7

Планування поточних витрат на експлуатацію таверни на 2021 рік

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	28980	1,68	48,69
2. Витрати на опалення	71,0	1 654,14	117,49
3. Витрати води			
3.1 Холодна	978,47	15,88	15,54
3.2 Гаряча	116,8	87,26	10,19
Всього			191,9

Всього витрати по статті = 400,50 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю, табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для таверни 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	1520,00	7600,00
Оперативно виробничий персонал	29	2	980,00	56840,00
Разом	34			64440,00

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	80	3	240	98,50	23640,00
Столові набори	80	2	160	97,20	15552,00
Скатертини та серветки	80	2	160	69,00	11040,00
Скляний посуд	80	3	240	84,00	20160,00
Разом					70392,00

Всього витрати по статті = 134,83 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 33,49 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 = 10,43 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 1,25 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 = 500,63 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. X, поточні витрати таверни на 2021 рік = 14134,83 тис. грн.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення таверни «Port» 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 дод. Ц.

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектованої таверни «Port» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2021 рік складає 18%. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності таверни «Port» у м. Херсон визначений у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

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		16687,58
2	Собівартість реалізованої продукції		4171,90
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		9962,94
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	2552,75
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	2552,75
7	Податок на прибуток	18%	459,49
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2093,25
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	12,54
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*11%)/100%	2503,14
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2093,25

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення таверни «Port». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№ пор.	Назва показника	%
	Рентабельність доходів і витрат	
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{PI}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	12,5
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{PIV}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	14,8
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{OV}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	18,4

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки 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 [31].

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

Планові показники діяльності таверни «PORT» на перші п'ять років подано у дод. Ц. Згідно розрахунків дод. Ч, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 122374,25 тис. грн., чистий прибуток – 12932,48 тис. грн., амортизаційні відрахування – 2856,20 тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності, табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід ІД.
1-й рік	11386,10	2724,54	2724,54	2697,57	
2-й рік		2923,24	5647,78	2894,30	
3-й рік		3148,84	8796,62	3117,66	
4-й рік		3354,82	12151,44	3321,60	
5-й рік		3637,24	15788,68	3601,23	
Разом	11386,10	15788,68	45109,07	15632,36	4246,26

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 [31]:

$$ІД = 15632,36/11386,10=1,37$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що наращуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [31]:

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

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 12932,48 / 5 = 2586,50 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту [31]:

$$IP = (2586,50 / 11386,10) * 100 = 22,7 \%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 22,7 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [31]:

$$ПО_o = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.3)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 11386,10 / (15632,36 / 5) = 3,6 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,6 роки.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект таверни на 80 місць у м. Херсоні із впровадженням інноваційних технологій січених кулінарних виробів з риби». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проаналізувавши інфраструктурні характеристики м. Херсон для проектування таверни на 80 місць, обрано ділянку за адресою: вулиця Богородицька, 2а, Херсон, Херсонська область, 73009.

Проведене маркетингове дослідження в радіусі 2 км. від ділянки проектування таверни на 80 місць, конкурентне середовища формують 12 закладів ресторанного господарства: ресторани: «Ресторан Fazenda», «Il Caminetto», «Nostalgie», «Human Elite Hall», паб «Corbett», коктейль-бар «Rock Burger», кафе: «Ришельє» «Godshot Coffee», «Joy» «Riviera», кафе-кондитерська «Amici», Bar&Grill «Fitz Roy».

При розробці неймінгу для таверни, враховували територіальну приналежність та кулінарне спрямування, для таверни запропоновано назву - «Port». Легенда закладу: кухня, як мистецтво, використовувати світові гастрономічні тренди і створювати святкову атмосферу з живою музикою, це головна концепція закладу.

Концептуальне меню таверни «Port» буде розроблено на основі середземноморської кухні: тартар з тунцем, паста з трюфелем, теплий салат з восьминогом і картоплею, томлена ніжка ягняти з кремовою полентою.

Інтер'єр таверни «Port» буде виконаний в середземноморському стилі. Кожен дизайн інтер'єру має свої особливі відмітні характеристики. Таверна «Port» на 80 місць у м. Херсон позиціонується як заклад ресторанного господарства для сімейного відпочинку. В закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком. Режим роботи проектованого закладу ресторанного господарства планується з 09.00 до 22.00 без вихідних.

Провівши аналіз літературних джерел, виконавши технологічні проробки, врахувавши органолептичні показники та розрахувавши хімічний склад розроблених рибних страв з додаванням СРРН доведено переваги харчової цінності дослідної страви. За результатами проведених досліджень розроблено технологію січеників рибних з додаванням СРРН високої біологічної цінності.

В проекті представлені графіки завантаження торговельної зали таверни на 80 місць. Загальні кількість споживачів за день в таверни Port» становить 237 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 4,0.

Розраховано денний обсяг реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв одним споживачем за одне відвідування закладу. На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму таверни Port». Сервісно-виробничий процес закладу розроблено відповідно до схеми технологічного процесу закладу з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень.

Охарактеризовано об'ємно-планувальне рішення таверни Port», а також архітектурні та ландшафтні рішення.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус таверни було обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю

Визначено необоротні активи, основні фонди проекту таверни Port» у місті Херсон. Розраховано річний товарообіг таверни - 20859,48 тис. грн. Складено штатний розпис працівників таверни у складі 41 чоловік та розраховано фонд оплати праці на рік 6680,58 тис. грн.

Поточні витрати таверни на 2021 рік дорівнюють 14134,83 тис. грн., чистий прибуток за перший рік експлуатації – 2093,25 тис. грн.,

рентабельність, операційної реалізації – 12,5 %. Капітальні інвестиційні витрати за проектом таверни складають 11386,10 тис. грн. Період окупності таверни Port» становить 3,6 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН 360.92** (зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
2. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
3. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
5. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення : Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108.
8. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219.
9. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
10. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
11. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
12. Антипова Л. В. Функциональные продукты на основе рыбного фарша и овощей / Л. В. Антипова, В. В. Батищев, И. Н. Толпыгина // Известия вузов. Пищевая технология. – 2003. – № 1. – С. 32–34
13. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.

14. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
15. Захарчук В. Г., та ін. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
16. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов, Т.П., Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848с.
17. Інноваційні технології переробки риби [А. А. Мазаракі, Т. К. Лебська, О. В. Сидоренко та ін.]. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 432 с.
18. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
19. Мазаракі А. А. Модернізація системи державного управління в галузі рибного господарства / А. А. Мазаракі, В. П. Коротецький, О. В. Сидоренко // Наук. зб. "Інтегроване управління водними ресурсами". — К : ДИА. — 2013. — № 1. — С. 13—25.
20. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с
21. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
22. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.

23. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
24. Основні тенденції виробництва і споживання риби та рибної продукції в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: file:///C:/Users/Admin/Downloads/echp_2016_8_2_5.pdf
25. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
26. Притульська Н. В., Федорова Д. В. Ресурсозберігаюча технологія сухих рибо-рослинних фаршів // Вісн. Львів. торг.-екон. ун-ту. Сер. Технічні науки. 2017. Вип. 18. С. 65-71
27. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.
28. Федорова Д. Фізико-хімічні і біохімічні показники якості сухих рибо-рослинних напівфабрикатів /Д.В. Федорова // Технічні науки та технології: науковий журнал/ Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2016 - №3 (5). – С.217-233
29. Федорова Д.В. Автореферат – Ресурсозберігаючі технології риборослинних напівфабрикатів для харчової продукції. Видавець і виготовлювач – К.: КНТЕУ, 2018
30. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
31. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
32. Держане агентство рибного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.darg.gov.ua>

33. Корінь селери і його властивості [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://agronomist.in.ua/sad/likarski-roslini-ukraini/korin-seleri-i-jogo-vlastivosti.html>
34. Огляд рибного ринку України за 2019 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://uifsa.ua/uk/news/news-of-ukraine/overview-of-the-fish-market-of-ukraine-in-2019>
35. Публічний звіт Державного агентства рибного господарства України за 2019 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.kmu.gov.ua/storage/app/sites/1/17-civik-2018/zvit_2019/zvit-2019-fish.pdf
36. Agro-ukraine [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://agro-ukraine.com/ru/trade/m-588031/tushka-bychka-obesshkurennaia-i-na-shkure/>

ДОДАТКИ

Додаток А

Меню таверни «Port»

Назва страви	Вихід страви, г
1	2
Фірмові страви	
Севиче з сібаса та креветок, авокадо, огірка, червоної цибулі в соусі Тайгер Мілкс	200
Тартар з тунцем	180

Паста з морепродуктами (вершковий/томатний соус)	250
Січеники рибні «Бриз» з морквяним пюре	150/100
Кнафе з пряним медовим сиропом	80
Холодні страви	
Карпачо з тунця з руколою та цитрусовим соусом	180/20
Карпачо з лосося з лимонним соусом, базиліком, аспарагусом і сиром Пармезан	180/80
Тартар з креветок з авокадо, фундуком і соусом Гаспач	190
Плато з морепродуктів: Карабінерос (2 шт.), устриці Тарбур'еш (4 шт.), скумбрія (2 шт.), гребінець (50 г), тунець Yellowfin (50 г), лайм,, маракуя	500
Карпачо з телятини з заправкою з білого трюфеля з руколою і сиром Пармезан	250
Паштет з фуа-гра з трюфелем і апельсиноюю цедрою	150
Салат з мідіями і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом і огірком	210
Салат з лососем і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом, кіноа і яйцем пашот	200
Салат з креветками, руколою та авокадо	180
Салат з куркою з томатами Черрі, мікс салатом, беконом і перепелиними яйцями	220
Салат зі свіжих овочів з бринзою, оливками пі оливковою олією	180
Гарячі закуски	
Хрусткий восьминіг з запеченою картоплею	180
Рапани у білому вині	170
Теплий салат з восьминогом і картоплею	180
Баклажан запечений з тхіною та фетою	180
Супи	
Рибний суп з морепродуктами	300
Курячий бульйон з домашньою локшиною та харіссою	280
Суп з кроликом та овочами	280
Пікантний гаспачо з жовтими томатами та харіссою	300
Сирний суп з беконом	250
Основні страви	
Морські гребінці сувід із селеровим пюре та буряковою еспумою	120/80/40
Восьминіг запечений з овочами та сирним соусом	150/80/20
Тунець запечений із бататом та цибулею порей	180/80
Дорадо запечена з овочами по-сицилійськи	180/100
Сібас (філе) смажений із картопляним пюре	150/120
Камбала із овочевим соте	140/150
Яловичина гриль (подається з песто, руколою, томатами черрі та пекоріно)	180/100

1	2
Рибай на кістці, запечений з картоплею та овочами	250
Томлена ніжка ягняти з кремовою полентою	200/80
Томлені телячі щічки в червоному вині з пюре з батату	180/90
Філе качки з апельсиновим соусом і пряною грушою	200/80
Лазанья з соусом болоньезе і бешамель, моццареллою	250
Феттуччіне з телятиною, білими грибами та вершковим соусом	220
Гречані тальятелле з індичкою і лісовими грибами	240
Паелья з мідіями та креветками	240
Паелья з морськими гребінцями	220
Паелья з восьминогами та креветками	230
Різотто з білими грибами	230
Паста з трюфелем	210
Шпинатові феттуччіне з анчоусами, спаржею та томатами	180
Картопляні ньоккі з моццареллою, томатами, песто	200
Десерти	
Панна котта з карамеллю	120
Тарта з лимонним кремом	110
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	90/50
Павлова з крем-сиром Маскарпоне, лікером Бейліс, свіжими ягодами	180
Тірамісу	150

Барна карта таверни «Port»

Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Кава без кофеїну	30
Американо	160
Капучино	200
Лате	280
Какао	250
Чай	
Чорний	200/500
Чорний с бергамота	200/500
Зелений	200/500
Трав'яний	200/500
Фруктовий	200/500
Чай з імбиром	200/500
Холодні напої	
Кока-кола	500
Кока-кола зеро	500
Фанта апельсин	500
Спрайт	500
Швепс Індіан Тонік	500
Вонаqua негазована	500
Вонаqua газована	500
Домашній лимонад	350
Соки Rich в асортименті	250

Алкогольні напої	
Настоянки	
Amaro montenegro	50
Jagermeister	50
Лікери	
Limoncello	50
Sambuca Molinari	50
Cointreau	50
Текіла	
Reposado reserve	50
El jimador	50
Коньяк	
Hine VSOP	50
Tesseron XO	50
Джин	
Monkey 47	50
Tangeray london dry	50
Ром	
Captain Morgan White Rum	50
Captain Morgan Original Spiced Gold	50
Captain Morgan Black Spiced	50
Mount Gay Black Barrel	50
Ron Zacapa 23	50
Ron Zacapa XO	50
Kraken Dark Spiced	50
Пиво крафтове	
Ebony Wood	300
Ebony Wood	500
Chicago Lager	300
Chicago Lager	500
Hopfen Weiss	300
Hopfen Weiss	500
Пиво пляшкове	
Corona	300
Hoegaarden	300
Clausthaler Classic Б/А	300

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)

«__» _____ 201__ р.

«__» _____ 201__ р.М. П.

М. П.

(підпис)

Технологічна карта Січеники рибні «Бриз»

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Тріска випотрошена без голови	65	57	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Сухий рибо-рослинний напівфабрикат	5	4	
Селера (пюре - 56% вологості)	22	20	
Яйця	10	9	
Масло вершкове	5	5	
Цибуля ріпчаста	17	15	
Сухарі пшеничні	1	1	
Вихід напівфабрикату		111	
Вихід смажених січеників		100	

Технологія приготування

Корінь селери, нарізаємо кубиком та відварюємо протягом $\tau=20-25$ хв, відварний корінь селери перетираємо до однорідної консистенції, та додаємо сухий рибо-рослинний напівфабрикат попередньо просіяний через сито. Суміш витримують протягом $\tau=10-15$ хв.

Цибулю ріпчасту нарізаємо кубиком та пасеруємо на вершковому маслі. Філе тріски подрібнюємо на м'ясорубці, додаємо до рибного фаршу: пасеровану цибулю, яйце куряче перемішуємо, формуємо вироби круглої форми, паніруємо в пшеничних сухарях.

Обсмажують на рослинній олії протягом $\tau=5-8$ хв до рум'яної кірочки, потім запікають в параконвектоматі - $\tau=25-30$ хв при $t=180^{\circ}\text{C}$.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – правильна форма – кругла, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка.

Смак та запах – відповідає виробу з риби.

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	15,3
Жири, г	3,12
Вуглеводи	9,06
Енергетична цінність, ккал	128,27

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 січеників
рибних з додаванням сухих рибо-рослинних напівфабрикатів»

(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 січеники рибні з додаванням
сухих рибо-рослинних напівфабрикатів

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові
рецептури і технологію виробництва продукції на сухих рибо-рослинних
напівфабрикатів

Технологія січеників рибних з додаванням сухих рибо-рослинних
напівфабрикатів

(модифікація, модернізація старих розробок)

4. Дослідно-промислова перевірка: №11-15 в ресторані «_____» 20-
28.09.2020 року

(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)

5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес
діяльності гарячого цеху ресторану «_____»

(ділянка, цех (цехи), процес)

6. Економічна ефективність впровадження результатів розширення
асортименту основних рибних страв

7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з
покращеним хімічним складом;

Від КНТЕУ

Від підприємства

Керівник випускового
кваліфікаційного проекту

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Магістрант

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПІБ)

Виробнича програма таверни «Port»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Фірмові страви		71
Севіче з сібаса та креветок, авокадо, огірка, червоної цибулі в соусі Тайгер Мілкс	200	10
Тартар з тунцем	180	20
Паста з морепродуктами (вершковий/томатний соус)	250	15
Січеники рибні «Бриз» з морквяним пюре	150/100	15
Кнафе з пряним медовим сиропом	80	11
Холодні страви		450
Карпачо з тунця з руколою та цитрусовим соусом	180/20	44
Карпачо з лосося з лимонним соусом, базиліком, аспарагусом і сиром Пармезан	180/80	48
Тартар з креветок з авокадо, фундуком і соусом Гаспач	190	31
Плато з морепродуктів: Карабінерос (2 шт.), устриці Тарбур'єш (4 шт.), скумбрія (2 шт.), гребінець (50 г), тунець Yellowfin (50 г), лайм,, маракуя	500	25
Карпачо з телятини з заправкою з білого трюфеля з руколою і сиром Пармезан	250	32
Паштет з фуа-гра з трюфелем і апельсиною цедрою	150	44
Салат з мідіями і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом і огірком	210	50
Салат з лососем і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом, кіноа і яйцем пашот	200	45
Салат з креветками, руколою та авокадо	180	41
Салат з куркою з томатами Черзі, мікс салатом, беконом і перепелиними яйцями	220	42
Салат зі свіжих овочів з бринзою, оливками під оливковою олією	180	48
Гарячі закуски		47
Хрусткий восьминіг з запеченою картоплею	180	7
Рапани у білому вині	170	10
Теплий салат з восьминогом і картоплею	180	15
Баклажан запечений з тхіною та фетою	180	15
Супи		43
Рибний суп з морепродуктами	300	13
Курячий бульйон з домашньою локшиною та харіссою	280	5
Суп з кроликом та овочами	280	10
Пікантний гаспачо з жовтими томатами та харіссою	300	10
Сирний суп з беконом	250	5
Основні страви		284
Морські гребінці сувід із селеровим пюре та буряковою еспумою	120/80/40	12
Восьминіг запечений з овочами та сирним соусом	150/80/20	15

Тунець запечений із бататом та цибулею порей	180/80	13
Дорадо запечена з овочами по-сицилійськи	180/100	14

1	2	3
Сібас (філе) смажений із картопляним пюре	150/120	10
Камбала із овочевим соте	140/150	12
Яловичина гриль (подається з песто, руколою, томатами черрі та пекоріно)	180/100	14
Рибай на кістці, запечений з картоплею та овочами	250	14
Томлена ніжка ягняти з кремовою полентою	200/80	12
Томлені телячі щічки в червоному вині з пюре з батату	180/90	14
Філе качки з апельсиновим соусом і пряною грушою	200/80	15
Лазанья з соусом болоньезе і бешамель, моцареллою	250	16
Феттуччіне з телятиною, білими грибами та вершковим соусом	220	17
Гречані тальятелле з індичкою і лісовими грибами	240	12
Паелья з мідіями та креветками	240	14
Паелья з морськими гребінцями	220	15
Паелья з восьминогами та креветками	230	13
Різотто з білими грибами	230	17
Паста з трюфелем	210	16
Шпинатові феттуччіне з анчоусами, спаржею та томатами	180	11
Картопляні ньоккі з моцареллою, томатами, песто	200	8
Десерти		71
Панна котта з карамеллю	120	15
Тарта з лимонним кремом	110	18
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	90/50	11
Павлова з крем-сиром Маскарпоне, лікером Бейліс, свіжими ягодами	180	12
Тірамісу	150	15
Гарячі напої		47
Кава		
Еспресо	30	13
Кава без кофеїну	30	4
Американо	160	10
Капучино	200	2
Лате	280	3
Какао	250	2
Чай		
Чорний	200/500	3
Чорний с бергамота	200/500	2
Зелений	200/500	1
Трав'яний	200/500	4
Фруктовий	200/500	2
Чай з імбиром	200/500	1
Холодні напої		47
Кока-кола	500	2
Кока-кола зеро	500	1
Фанта апельсин	500	3
Спрайт	500	2
Швепс Індіан Тонік	500	1
Вонаqua негазована	500	10
Вонаqua газована	500	8

Продовження додатку Д

1	2	3
Домашній лимонад	350	10
Соки Rich в асортименті	250	10
Алкогольні напої		71
Настоянки		
Amaro montenegro	50	2
Jagermeister	50	1
Лікери		
Limoncello	50	1
Sambuca Molinari	50	2
Cointreau	50	1
Текіла		
Reposado reserve	50	5
El jimador	50	3
Коньяк		
Hine VSOP	50	4
Tesseron XO	50	6
Джин		
Monkey 47	50	5
Tangeray london dry	50	2
Ром		
Captain Morgan White Rum	50	3
Captain Morgan Original Spiced Gold	50	4
Captain Morgan Black Spiced	50	2
Mount Gay Black Barrel	50	5
Ron Zacapa 23	50	1
Ron Zacapa XO	50	3
Kraken Dark Spiced	50	2
Пиво крафтове		
Ebony Wood	300	2
Ebony Wood	500	3
Chicago Lager	300	1
Chicago Lager	500	4
Hopfen Weiss	300	3
Hopfen Weiss	500	2
Пиво пляшкове		
Corona	300	1
Hoegaarden	300	2
Clausthaler Classic Б/А	300	1

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними
групами таверни «Port»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
1	3	4	5
М'ясо, птиця, субпродукти			
Індичка філе	1,5	3	4,5
Кролик	1,2	3	3,6
Курка	1,5	3	4,5
Курка філе	2,5	3	7,5
Ніжка ягняти	2,2	3	6,6
Рибай на кістці	1,8	3	5,4
Телятина вирізка	2,5	3	7,5
Телячі щічки	1,5	3	4,5
Філе качки	1,9	3	5,7
Фуа-гра	1,2	3	3,6
Яловичина лопатка	0,9	3	2,7
Риба та морепродукти			
Восьминоги	2,1	3	6,3
Дорадо	3,5	3	10,5
Камбала	1,8	3	5,4
Карабінерос	50 шт.	3	150
Креветки	3,8	3	11,4
Лосось	3,2	3	9,6
Мідії	1,2	3	3,6
Морські гребінці	2,1	3	6,3
Рапани	1,8	3	5,4
Сібас	2,5	3	7,5
Скумбрія	2,2	3	6,6
Тріска	1,5	3	4,5
Тунець	2,5	3	7,5
Тунець Yellowfin	1,8	3	5,4
Устриці Тарбур'єш	150шт.	3	450
М'ясна та рибна гастрономія			
Анчоусами	0,8	3	2,4
Бекон	0,6	3	1,8
Яйця			
Яйце куряче	25 шт.	5	125
Яйце перепелине	30 шт.	5	150
Молоко, молочні та жирові продукти			
Бринза	1,5	3	4,5
Вершки	6,9	3	20,7
Ементаль	3,2	3	9,6
Йогурт натуральний	2,5	3	7,5
Маскрапоне	3,5	3	10,5

Продовження додатку Ж

1	3	4	5
Масло вершкове	12,2	3	36,6
Молоко	35,2	3	105,6
Моцарела	3,9	3	11,7
Пармезан	3,8	3	11,4
Фета	2,9	3	8,7
Філадельфія	2,1	3	6,3
Овочі та зелень			
Авокадо	1,5	4	6,0
Аспарагусом	2,5	4	10,0
Базилік	0,5	4	2,0
Баклажани	4,5	4	18,0
Батат	1,8	4	7,2
Буряк	0,5	4	2,0
Білі гриби	0,5	4	2,0
Картопля	4,6	4	18,4
Корінь селери	2,1	4	8,4
Корінь петрушки	0,4	4	1,6
Лісові гриби	0,9	4	3,6
Морква	1,8	4	7,2
Огірки	3,2	4	12,8
Перець болгарський	2,5	4	10,0
Помідори	7,5	4	30,0
Помідори жовті	1,5	4	6,0
Помідори Черрі	1,9	4	7,6
Рукола	2,9	4	11,6
Салат айсберг	1,5	4	6,0
Трюфель	0,2	4	0,8
Цибуля порей	1,2	4	4,8
Цибуля ріпчаста	3,2	4	12,8
Цукіні	3,5	4	14,0
Часник	0,6	4	2,4
Червона цибуля	1,2	4	4,8
Фрукти та ягоди			
Апельсин	2,5	4	10,0
Грейпфрут	2,9	4	11,6
Груша	5,9	4	23,6
Лимон	3,9	4	15,6
Лохина	1,2	4	4,8
Малина	1,3	4	5,2
Полуниця	1,4	4	5,6
Яблука	2,2	4	8,8
Бакалійні товари			
Борошно гречане	1,9	5	9,5
Борошно пшеничне	22,3	5	111,5
Ванільний цукор	0,9	5	4,5
Кава Арабіка	1,1	5	5,5

Продовження додатку Ж

1	3	4	5
Кава Робуста	1,1	5	5,5
Мигдаль	0,8	5	4,0
Оливки	1,5	5	7,5
Олія оливкова	3,5	5	17,5
Олія соняшникова	2,9	5	14,5
Оцет бальзамічний	0,8	5	4,0
Перець чорний молотий	0,3	5	1,5
Сіль	1,9	5	9,5
Соус діжонський	0,3	5	1,5
Суміш перців	0,3	5	1,5
Сухарі пшеничні	0,4	5	2,0
Сухий рибо-рослинний напівфабрикат	2,4	5	12,0
Тхіною	0,3	5	1,5
Фундук	0,5	5	2,5
Харіса	0,5	5	2,5
Цукор	11,2	5	56,0

Виробнича програма доготівельного цеху таверни «Port»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
1	3	4	5
М'ясо, птиця, субпродукти			
Індичка філе	1,5	Миття, зачищення, нарізання	Основні страви
Кролик	1,2		Супи
Курка	1,5		Холодні страви
Курка філе	2,5		Основні страви
Ніжка ягняти	2,2		Основні страви
Рибай на кістці	1,8		Основні страви
Телятина вирізка	2,5		Холодні страви
Телячі щічки	1,5		Основні страви
Філе качки	1,9		Основні страви
Фуа-гра	1,2		Холодні страви
Яловичина лопатка	0,9		Основні страви
Риба та морепродукти			
Восьминоги	2,1	Миття, зачищення	Гарячі закуски
Дорадо	3,5	Миття, зачищення, нарізання	Основні страви
Камбала	1,8	Миття, зачищення	Основні страви
Карабінерос	50 шт.		Холодні страви
Креветки	3,8		
Лосось	3,2	Миття, зачищення, нарізання	Холодні страви
Мідії	1,2	Миття, зачищення	Холодні страви
Морські гребінці	2,1		Основні страви
Рапани	1,8		Гарячі закуски
Сібас	2,5	Миття, зачищення, нарізання	Фірмові страви
Скумбрія	2,2		Холодні страви
Тріска	1,5		Фірмові страви
Тунець	2,5		Фірмові страви
Тунець Yellowfin	1,8		Холодні страви
Устриці Тарбур'єш	150шт.		Миття, зачищення
Овочі та зелень			
Авокадо	1,5	Миття, видалення кісточки, нарізання	Холодні страви
Аспарагусом	2,5	Миття	Холодні страви
Базилік	0,5	Миття, подрібнення	Холодні страви
Баклажани	4,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Гарячі закуски
Батат	1,8	Миття, очищення, нарізання	Основні страви
Буряк	0,5		Основні страви
Білі гриби	0,5	Миття, подрібнення	Основні страви

Продовження додатку 3

1	3	4	5
Картопля	4,6	Миття, очищення, нарізання	Гарячі закуски, супи, основні страви
Корінь селери	2,1		Основні страви, супи
Корінь петрушки	0,4		
Лісові гриби	0,9	Миття, подрібнення	Основні страви
Морква	1,8	Миття, очищення, нарізання	Фірмові страви, основні, супи
Огірки	3,2	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні страви
Перець болгарський	2,5	Миття, видалення серцевини, нарізання	Холодні страви, основні
Помідори	7,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні страви, основні
Помідори жовті	1,5		Супи
Помідори Черрі	1,9		Холодні страви
Рукола	2,9	Миття, подрібнення	Холодні страви
Салат айсберг	1,5		Холодні страви
Трюфель	0,2		Основні страви
Цибуля порей	1,2	Миття, очищення, нарізання	Основні страви, супи
Цибуля ріпчаста	3,2		Холодні страви
Цукіні	3,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви, супи
Часник	0,6	Миття, очищення	Основні страви, супи
Червона цибуля	1,2	Миття, очищення, нарізання	Холодні страви
Фрукти та ягоди			
Апельсин	2,5	Миття, очищення, нарізання	Холодні страви
Грейпфрут	2,9		Холодні страви
Груша	5,9	Миття	Основні страви
Лимон	3,9		Холодні страви
Лохина	1,2		Десерти
Малина	1,3		Десерти
Полуниця	1,4		Десерти
Яблука	2,2	Миття, очищення, нарізання	Фірмові страви

Графік погодинної реалізації продукції таверни «Port»

Години роботи	09:00 – 10:00	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	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	Кількість порцій, шт.	
Назва страви															
Кількість споживачів у години роботи	12	12	12	12	8	8	16	16	24	32	48	32	5		
Коефіцієнт перерахунку	0,05	0,05	0,05	0,05	0,03	0,03	0,07	0,07	0,10	0,14	0,20	0,14	0,02		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Фірмові страви															
Севиче з сібаса та креветок, авокадо, огірка, червоної цибулі в соусі Тайгер Мілк	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	1	0	10	
Тартар з тунцем	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	0	20	
Паста з морепродуктами (вершковий/томатний соус)	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15	
Січеники рибні «Бриз» з морквяним пюре	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15	
Кнафе з пряним медовим сиропом	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	11	
Холодні страви															
Карпачо з тунця з руколою та цитрусовим соусом	2	2	2	2	1	1	3	3	4	6	9	6	1	44	
Карпачо з лосося з лимонним соусом, базиліком, аспарагусом і сиром Пармезан	2	2	2	2	1	1	3	3	5	7	10	7	1	48	
Тартар з креветок з авокадо, фундуком і соусом Гаспач	2	2	2	2	1	1	2	2	3	4	6	4	1	31	
Плато з морепродуктів: Карабінерос	1	1	1	1	1	1	2	2	3	4	5	4	1	25	
Карпачо з телятини з заправкою з білого трюфеля з руколою і сиром Пармезан	2	2	2	2	1	1	2	2	3	4	6	4	1	32	
Паштет з фуа-гра з трюфелем і апельсиновою цедрою	2	2	2	2	1	1	3	3	4	6	9	6	1	44	
Салат з мідіями і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом і огірком	3	3	3	3	2	2	4	4	5	7	10	7	1	50	

Продовження додатку К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Салат з лососем і авокадо з томатами Черрі, мікс салатом, кіноа і яйцем пашот	2	2	2	2	1	1	3	3	5	6	9	6	1	45
Салат з креветками, руколою та авокадо	2	2	2	2	1	1	3	3	4	6	8	6	1	41
Салат з куркою з томатами Черзі, мікс салатом, беконом і перепелиними яйцями	2	2	2	2	1	1	3	3	4	6	8	6	1	42
Салат зі свіжих овочів з бринзою, оливками під оливковою олією	2	2	2	2	1	1	3	3	5	7	10	7	1	48
Гарячі закуски														
Хрусткий восьминіг з запеченою картоплею	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	7
Рапани у білому вині	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	1	0	10
Теплий салат з восьминогом і картоплею	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15
Баклажан запечений з тхіною та фетою	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15
Супи														
Рибний суп з морепродуктами	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	13
Курячий бульйон з домашньою локшиною та харіссою	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	5
Суп з кроликом та овочами	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	1	0	10
Пікантний гаспачо з жовтими томатами та харіссою	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	1	0	10
Сирний суп з беконом	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	5
Основні страви														
Морські гребінці сувід із селеровим пюре та буряковою еспумою	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	12
Восьмініг запечений з овочами та сирним соусом	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15
Тунець запечений із бататом та цибулею порей	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	13
Дорадо запечена з овочами по-сицилійськи	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	14
Сібас (філе) смажений із картопляним пюре	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	2	1	0	10
Камбала із овочевим соте	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	12
Яловичина гриль (подається з песто, руколою, томатами черрі та пекоріно)	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	14
Рибай на кістці, запечений з картоплею та овочами	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	14

Продовження додатку К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Томлена ніжка ягняти з кремовою полентою	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	12
Томлені телячі щічки в червоному вині з пюре з батату	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	14
Філе качки з апельсиновим соусом і пряною грушою	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15
Лазанья з соусом болоньезе і бешамель, моццареллою	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	16
Феттуччіне з телятиною, білими грибами та вершковим соусом	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2	0	17
Гречані тальятелле з індичкою і лісовими грибами	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	12
Паелья з мідіями та креветками	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	14
Паелья з морськими гребінцями	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15
Паелья з восьминогами та креветками	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	3	2	0	13
Різотто з білими грибами	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2	0	17
Паста з трюфелем	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	16
Шпинатові феттуччіне з анчоусами, спаржею та томатами	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	11
Картопляні ньоккі з моццареллою, томатами, песто	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	1	0	8
Десерти														
Панна котта з карамеллю	1	1	1	1	0	0	1	1	2	2	3	2	0	15
Тарта з лимонним кремом	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	4	3	0	18
Шоколадний фондан з ванільним морозивом	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	11
Павлова з крем-сиром Маскарпоне, лікером Бейліс, свіжими ягодами	1	1	1	1	0	0	1	1	1	2	2	2	0	12

Моделювання процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> - автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли 	<ul style="list-style-type: none"> - гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> - торговельна зала таверни - барна стійка таверни 	<ul style="list-style-type: none"> - меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню таверни, - винна карта, - столовий посуд, набори -столова білизна - елементи - інтер'єру технологічне устаткування зали таверни та барної зони 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	<ul style="list-style-type: none"> - Wi-fi 	<ul style="list-style-type: none"> - технічне устаткування - інтернет обладнання 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - технік - відвідувач

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для тавернина 80 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	60
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави	40
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 – 300 мл	Для подавання кави-глясе	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

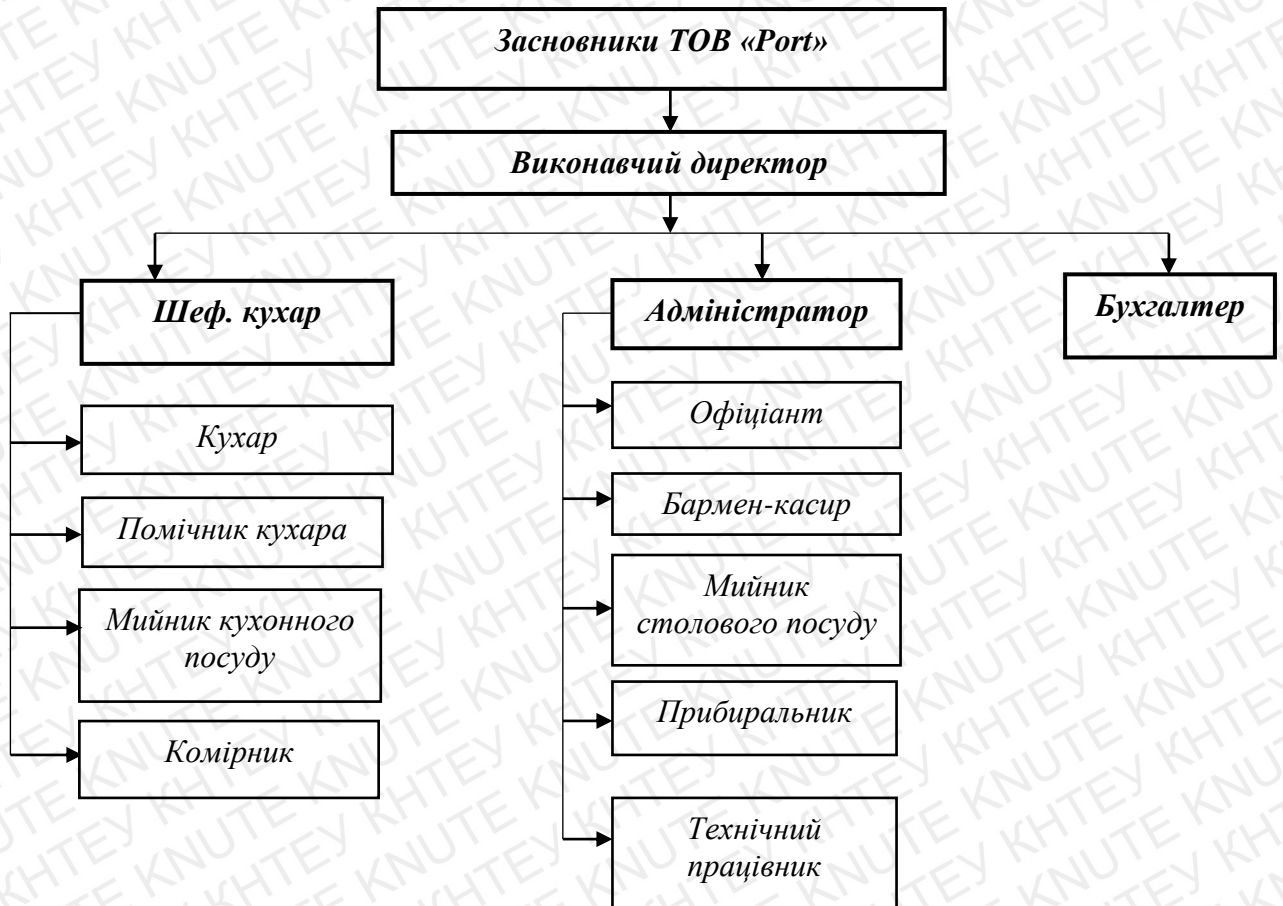
Продовження додатку М

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
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
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	80
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	60
Чайна ложка		Для сервірування чаю	60
Кавова ложка		Для сервірування кави	60
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	240
Фужери	200-500 см ³	Для вина	160
Склянки конічні з потовщеним дном	100 см ³	Для подавання коктейлів	160
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	160

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Port»

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

Організаційна система управління таверни «Port»



Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					1595,00
1.1 Фірмові страви	71	52,00	3692,00	2130	110,76
1.2 Холодні страви і закуски	450	53,00	23850,00	13500	715,50
1.3 Гарячі закуски	47	38,50	1809,50	1410	54,29
1.4 Супи	43	17,50	752,50	1290	22,58
1.5 Основні страви	284	69,00	19596,00	8520	587,88
1.6 Десерти	71	28,50	2023,50	2130	60,71
1.7 Гарячі напої	47	18,50	869,50	1410	26,09
1.8 Холодні напої	37	15,50	573,50	1110	17,21
2. Закупні товари					143,30
2.1 Холодні напої	10	12,60	126,00	300	3,78
2.2 Алкогольні напої	71	65,50	4650,50	2130	139,52
3. Разом					1738,29

Посадова структура зі штатного розпису таверни «Port» на 2021 р

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Шеф. Кухар	1
4	Адміністратор	2
Разом адміністративно-управлінський персонал		5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар	6
7	Помічник кухара	8
8	Офіціант	8
9	Бармен-касир	4
Разом виробничий (операційний) персонал		31
Допоміжний персонал		
10	Прибиральнк	2
11	Технічний працівник	1
12	Мийник столового посуду	2
13	Мийник кухонного посуду	2
Разом допоміжний персонал		7
Разом		41

Планування фонду заробітної плати по таверни «Port» 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	18000,00	18000,00	600,00	800,00	19400,00
	2	Бухгалтер	1	1600,00	1600,00		600,00	2200,00
	4	Шеф. кухар	1	14500,00	14500,00		600,00	15100,00
	5	Адміністратор	2	13500,00	27000,00		800,00	27800,00
		Разом	5	47600,00	61100,00	600,00	2800,00	64500,00
Виробничий (операційний) персонал	6	Комірник	1	11500,00	11500,00		450,00	11950,00
	7	Кухар	10	13500,00	135000,00		3000,00	138000,00
	8	Помічник кухара	2	10500,00	21000,00		600,00	21600,00
	9	Офіціант	14	10000,00	140000,00		2800,00	142800,00
	10	Бармен-касир	2	11500,00	23000,00		600,00	23600,00
		Разом	29	57000,00	330500,00	0,00	7450,00	337950,00
Допоміжний персонал	12	Прибиральник	2	9800,00	19600,00		400	20000,00
	13	Мийник кухонного посуду	2	9800,00	19600,00		400	20000,00
	14	Мийник столового посуду	2	9800,00	19600,00		400	20000,00
		Технічний працівник	1	9800,00	9800,00		200	10000,00
		Разом	7	29400,00	205800,00		1200	70000,00
		Разом місячний фонд основної заробітної плати	41	134000,00	597400,00	600,00	11450,00	472450,00

План з праці таверни «Port» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	41
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	29
допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	5669,40
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	774,00
Основний операційний персонал, тис. грн	4055,40
допоміжний персонал, тис. грн	840,00
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1011,18
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	7,20
участь працівників у прибутках, тис. грн	24,66
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	6680,58
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Планування поточних витрат таверни «Port» 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	4171,90	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	6680,58	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1569,94	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	631,29	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	400,50	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	134,83	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	33,49	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	10,43	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	1,25	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	500,63	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	14134,83	
	У тому числі: умовно змінні витрати	4182,33	
	умовно постійні витрати	9952,51	

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		16687,58
2	Середній процент торговельної націнки, %		180
3	Змінні витрати, у тому числі		4182,33
3.1	Собівартість продукції, грн		4171,90
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		10,43
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	12505,26
5	Постійні витрати, грн.		9952,51
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	2552,75
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*80	25,06
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *80 / (ст.2-ст.7)	6423,56
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*80 /ст.8	159,79
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *80 / ст.1	15,30

Планування основних результатів діяльності таверни «Port» на перші п'ять років

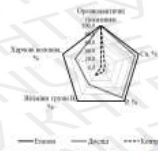
Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	20859,48	8	2093,25	11	631,29
2-й рік	22528,24	8	2323,51	11	599,73
3-й рік	24330,50	8	2579,10	11	569,74
4-й рік	26276,94	8	2813,56	11	541,25
5-й рік	28379,09	8	3123,05	11	514,19
Разом	122374,25		12932,48		2856,20

Органолептична оцінка стіченьки рибних з додаванням СРРН

Показник	Контрольний зразок	Модельна композиція №2
Зовнішній вигляд	Видоби овальної форми об'ємними з обох сторін, добре пропечені, товщиною 1см	Видоби овальної форми об'ємними з обох сторін, добре пропечені, товщиною 1см
Смак	У міру солоний, ніжний, приємний, притаманний рибі	У міру солоний, ніжний з додаванням СРРН не сильно виражений рибний запах
Запах	Притаманний рибі	Приємний, притаманний рибному продукту та солері
Колір	Поверхня темно-золотиста, рівномірна, на розрізі світло – сірий відтінок	Поверхня золотиста, розріз – світло – сірого кольору
Консистенція	Щільна, рівномірна	Рівномірна, більш пухка, ніжна

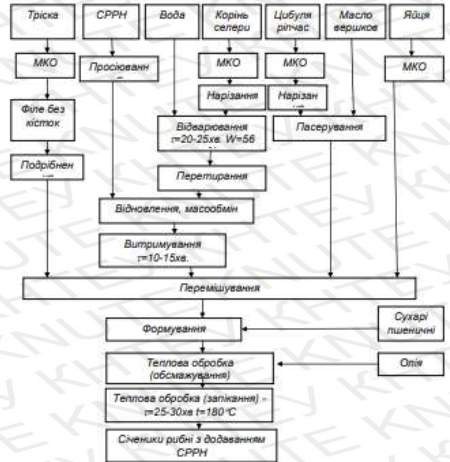
Харчова цінність стіченьки рибних з додаванням СРРН (г/кг на 100 г)

Найменування показника	Харчова цінність		Завоєлення добової потреби, %	
	Контроль	Дослід	Контроль	Дослід
Вітки, г	14,29	15,3	19,1	20,4
Жири, г	3,64	3,12	4,6	3,9
Вуглеводи, г	8,11	9,06	2,0	2,3
в т.ч. харчових волокон	0,23	0,55	4,1	21,8
	Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	30,56	205,4	3,8	25,7
Калій, мг	151,2	198,4	6,0	7,9
Фосфор, мг	100,2	244,5	10,0	24,5
Магній, мг	29,4	41,2	9,8	13,7
Ферум, мг	0,49	1,5	3,2	10,0
Цинк, мг	0	0,09	-	0,8
	Вітаміни			
В1	0,05	0,16	3,3	10,7
С, мг	1,01	11,5	1,4	16,4

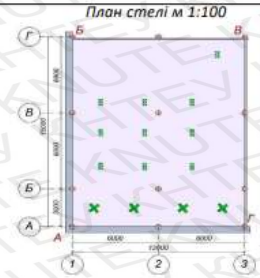


Профіль якості стіченьки рибних з додаванням СРРН

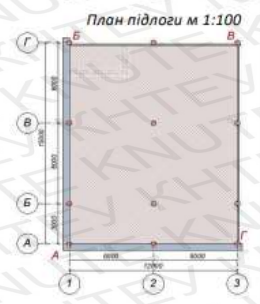
Технологічна схема приготування стіченьки рибних з додаванням сухого рослинного напівфабрикату



КНТЕУ 181.20 07-13 з.ф.н. ВКП ГЧ			
Проект товару на 80 місць у м. Харкові із впровадженням інноваційної технології стіченьки пухлячої жареної рибки			
П.І.В.	Підпис	Дата	
Зам. нар.	Федорова	Товарна - 80 місць	Станов
Нарядн.	Федорова		Ліст
Спробов.	Кучерська	Граденті матеріалів з призначенням навітря товарності	Додатк
			Виконаний державною службою з питань охорони Валуєву, 2 кірт. 07 верес. 1-ф-н



Дизайн торговельного залу таверни



Паспорт кольорів

№	Зразок кольору	Матеріал	Примітка	№	Зразок кольору	Матеріал	Примітка
1	[Color swatch]	Ламінація	МДФ	5	[Color swatch]	З Д панелі	Стіни
2	[Color swatch]	Дерево	МДФ	6	[Color swatch]	З Д панелі	Стіни
3	[Color swatch]	Лакрет	ПВХ	7	[Color swatch]	Декоративні фарби	Варині стіни
4	[Color swatch]	Ламінація	МДФ	8	[Color swatch]	Декоративні фарби	Стіни

						КНТЕУ 181.20 07-13 з.ф.н. ВКП ГЧ	
						Проект таверни на 80 місць у м. Харкові з врахуванням інноваційних технічних рішень утворюючи виробу в робі	
№	Колір	Лист	№Дк	Лист	Дата	Таверна - 80 місць	
Заб. коф.	Корисний	Відмова для	Відмова для			Стала	Лист
Розробка	Корисний	Відмова для	Відмова для			4	4
						Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу	
						Включенням розроблено загальною технічною документацією 2 верс. 07.13. з.ф.н.	

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Вага провідні	ЗЕБС ВПЕ-300-1	1	800	600
2	Спінні виробничий	КМВ-В СГЛ-4	1	1200	700
3	Вага настільні	CAS SW-5 box	1	247	195
4	Вага вагтовий	Нідер РН300	1	900	600
5	Сетевий КМВ-В	СМВ-5 4Г-400	14	600	400
6	Підтоварник	КМВ-В	3	800	550
7	З'єднювальний апарат	COLAIR КМН-2-94	3	1200	1300
8	Спінні лавовий	СТУДЕНТ Кома	4	1155	590
9	Спінні офісний	Ізо* Signa	7	470	490
10	Шафа офісна	ШБ-34	10	600	330
11	Вагня вагона	КМВ-В ВММ-1-1С	4	600	600
12	Спінні з ванновою	Олет ПСН-1	5	1200	700
13	Спінні виробничий	КМВ-В СГЛ-4	7	1200	700
14	Шафа холодильна	CONCEPT SAFR	4	1388	926
15	Вага настільні лабораторні	CAS SW-5 box	3	247	195
16	Вагою для відвади	КМВ-В БО-80	6	525	435
17	Політики настільні	КМВ-В ПН-3Т	3	800	300
18	Вагня вагня вагня вагня	Велесі Тасит	1	317	438
19	М'ягкован	Gastrolux	1	430	190
20	Освітлювач	Robot Coupe	1	350	340
21	Вагня вагня	КМВ-В ДР-15	4	452	432
22	Плита електрична	КМВ-В ПЕД-4	2	930	700
23	Пароконвектомат	ХЕССОУЗЕРР	2	535	852

24	Гаш	Linei STM 6	1	500	400
25	Блендер	Robot Coupe	1	210	330
26	Міксеромоварник	GOM Gastro NK.16	1	600	580
27	Міксер планетарний	GEM.LIX GL-SMS 78	1	342	228
28	Слайсер	Selma FAP 300	1	470	580
29	Машини порційові	Горючі МРР 700МТ	1	7875	840
30	Умивальник відвади	IN-SINKERATOR	1	320	200
31	Шафа для посуду	Dreht SC-SL-2C	2	1000	600
32	Вагня стільні	Самтатоні	1	4000	800
33	Квадратна	Івентал ВТ 26	1	695	508
34	Автоматизоване роб місце	W-SMART	1	250	300
35	Шафа для відвади	ШС-35	4	600	400
36	Умивач	Керсант	3	350	640
37	Роздільна посудина	Керсант	2	900	406
38	Ларь для брундні бляшки	ЛБ	1	1100	550
39	Шафа для бляшки	ШБ	2	1100	550
40	Короб	МАР	58	800	800
41	Спінні	Rohtman	1	860	500
42	Спінні довільний	Rohtman-2	4	600	800
43	Спінні чотирьохмісний	Rohtman-4	12	12500	800
44	Спінні шістьмісний	Rohtman-6	4	2000	900
45	Диск	Ателі	6	2200	750
46	Серепант		1	1150	750
47	Спінні для офісанта		1	450	750
48	Короб	Бостан	12	700	800

КНТЕУ 181.20 07-13 з.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект матеріалів на 80 місць у м. Харкові із виробничими інноваційних технологій спеціальних кухонних виробів з риб					
Ім.	Прод.	Імт.	Імт.	Імт.	Імт.
Зна. код	Інформація Д.І.				
Керівник	Інформація Д.І.				
Розробник	Інформація Д.І.				
Твердження - 80 місць					
Специфікація обладнання					
		Склад	Лист	Листів	
		Н	36	4	
Фактичний розпорядок виконання проекту: 2 курс, 07.04.14р.					