

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі
м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних
кулінарних виробів»**

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

І.В. Римарчук

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

М.Ф. Кравченко

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

О.М. Салімон

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

М.Ф. Кравченко

Київ 2020

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » _____ 2020 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проект студентіві

РИМАРЧУК ІННІ ВАЛЕРІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів

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

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 20.11.2020р.

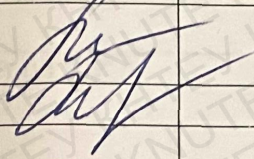
3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології м'ясних кулінарних виробів.

Предмет дослідження: м'ясний ресторан на 80 місць із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	Кравченко М.Ф.		
2. Архітектура. Дизайн.	Кравченко М.Ф.		
3. Управління. Економіка.	Салімон О.М.		

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

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

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

2. Архітектура. Дизайн.

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

3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:


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

6. Календарний план виконання проекту:

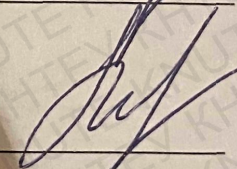
№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	31.01. – 26.06.2020	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	31.01. – 03.04.2020	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень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

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту


 _____ М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми


 _____ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

_____ І.В. Римарчук

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Римарчук І.В.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Кравченко М.Ф.

Термін захисту “_____” грудня 2020 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Досліджено ринок закладів ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме м'ясного ресторану на 80 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню. Розроблено інноваційні технології харчової продукції.

Здійснено підбір технологічного устаткування, визначено склад і площі приміщень, об'ємно-планувальне рішення ресторану. Розроблено організаційний дизайн, складено доходи та витрати, розраховані середньорічні економічні показники, ефективність інвестиційного проекту.

Ключові слова: ресторан, біфштекс, «Спіруліна».

Проект викладений на _ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал – 3 аркуши.

Anotation

The market of restaurant establishments in the Dniprovskyi district of Kyiv has been studied. Based on the analysis of the number of seats in restaurants and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely a meat restaurant with 80 seats, is justified. Developed the naming of the institution, conceptual design, menu. Innovative food technologies have been developed.

The selection of technological equipment, the composition and area of the premises, the spatial planning solution of the restaurant have been determined. The organizational design is developed, incomes and expenses are made, average annual economic indicators, efficiency of the investment project are calculated

Project set out on pages _____ contains explanatory notes and tables and ___ pictures ___ applications. Graphic material – 3 letters.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	
1.1. Концепція	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні рішення	
3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту (висновки)	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

Вступ

Актуальність теми: Ресторанний бізнес є унікальною сферою підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом, демонструючи найкращі партнерські якості, а також виступає як самостійна сфера, що має цікаву історію становлення та розвитку. За часи свого існування ресторанний бізнес мав як періоди активного розвитку, так і складні часи, що характеризувались зупинками та кардинальними змінами, відчував на собі позитивні та негативні настрої суспільства, завжди залежав від впливу багатьох чинників зовнішнього середовища. Досліджень, в яких були б систематизовані важливі історичні події розвитку світового та українського ресторанного бізнесу, визначено основні етапи становлення та розвитку, виділено чинники негативного та позитивного впливу, недостатньо. Результати таких досліджень дозволять визначити тенденції розвитку та джерела стійких конкурентних переваг для українського ресторанного бізнесу.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити наймінг ресторану, меню, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями гастрономічного бренду проекту.
- Розробити виробничий процес, сервіс. Розробити виробничу програму цехів ресторану. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр ресторану. Розрахувати кошторис будівництва.

-Обґрунтувати організаційний дизайн ресторану; визначити структуру, системи і процедури управління. Визначити доходи та витрати ресторану.

- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва.

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Дніпровський район є одним із найбільших районів міста, з досить великою щільністю забудови. Один із десяти адміністративних районів міста Києва, третій у місті за кількістю населення (353 тисячі жителів). Розташований на лівому березі Дніпра. Значну роль в процесі становлення, утвердження і розвитку Дніпровського району в сьогоденні ринкових умовах відіграє торговельна галузь. Відкриття нових закладів торгівлі на території району – вимога дня, адже споживач чекає сучасного цивілізованого підходу в обслуговуванні. У Дніпровському районі існує широка та різноманітна торговельна мережа та заклади ресторанного господарства.

Так, на сьогодні в районі діє 12 торговельних центрів, 564 підприємства торгівлі, 245 підприємств ресторанного господарства, 7 ринків та торговельних майданчиків, 552 об'єкти побутового обслуговування населення. Протягом 2018 року в районі відкрито 4 нових підприємства торгівлі, 3 підприємства ресторанного господарства та 11 підприємств побуту.

Загальний оборот роздрібною торгівлю (з урахуванням товарообороту як юридичних, так і фізичних осіб-підприємців) по Дніпровському району за 2019 рік за оперативними даними складає 22965,2 млн. грн., що на 1,5% більше, ніж за 2018 рік.

Економічне обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства передбачає детальне вивчення роботи конкурентів, що надають послуги у сфері харчування у районі, де планується розмістити заклад, а саме по бульвару Перова 13б у Дніпровському районі м. Києва. Провівши детальний аналіз усіх закладів, що надають послуги ресторанного господарства в конкретному районі, визначено дислокацію закладів ресторанного господарства в радіусі 2 км від міста забудови (табл. 1.1).

Дислокація закладів ресторанного господарства в радіусі 2 км від місця розміщення проектного закладу

№ з/п	Назва підприємства	Адреса	Режим роботи	Кількість місць
1.	Кавярня «Кавалерія»	Бульвар Перова, 22	10:00–23:00	40
2.	Кавярня	Бульвар Перова, 5	10:00–21:00	45
3.	Піцерія «Domino's Pizza»	Бульвар Перова, 36	11:00–23:00	70
	Всього			155

Дослідивши ступінь насиченості ринку даного району товарами та послугами ресторанного господарства, було зроблено висновок, що фактична кількість місць в закладах ресторанного господарства становить 1155 місць. Можна зробити висновок, що в даному районі є перспективним проектування м'ясного ресторану на 80 місць. Отже недостатню кількість місць в районі по бульвару Перова частково заповнить проектований заклад ресторанного господарства, а саме ресторан європейської кухні м'ясного напрямлення «М'ясо у вогні». Для розміщення ресторану обрано бульвару Перова 13б Дніпровського району міста Києва. (рис. 1.1) Знакове місце розміщення закладу – центр терапії та мікрохірургії ока.



Рис. 1.1. Місце розташування проектного ресторану

Вибір саме цього типу закладу ресторанного господарства зумовлений тим, що у Дніпровському районі м. Києва немає жодного закладу ресторанного господарства з аутентичною європейською кухнею та спрямуванням на м'ясні страви. Заклад створюється для людей переважно з середнім рівнем доходів і гостей, які насамперед бажають гарно відпочити, провести час с друзями та рідними.

Дана локація розміщення закладу, що проектується, є дуже вигідною, оскільки є у наявності велике скупчення потенційних споживачів, переважно це мешканці багатоповерхових будинків, відвідувачі та працівники торговельного центру, а також люди, які відпочивають у парку. Це місце має розвинену транспортну мережу, незважаючи на те, що знаходиться в спальному районі міста. Поруч із проєктованим закладом знаходиться багато різноманітних магазинів, торговельний центр, філії банків, загальноосвітня школа, офісні приміщення.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки концепції запропоновано назву ресторану «М'ясо у вогні» Неймінг ресторану спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення про вишукану атмосферу закладу, а також про смак та якість м'ясних страв, які мають подаватися.

Позиціонування ресторану «М'ясо у вогні» як міського ресторану європейської кухні із широким асортиментом страв з м'яса та ексклюзивним сучасним дизайном дозволить:

- зацікавити як місцевих жителів, так й іноземних туристів;
- спонукати споживачів до відвідування закладу;
- створити приємний настрій відвідувачам;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.

Особливістю спроектованого закладу є поєднання способів класичного та сучасного приготування і подачі м'ясних страв, концепція закладу та меню взагалі. Пріоритет перед основними конкурентами полягає в тому, що ресторан пропонуватиме м'ясні страви, виготовлені з використанням новітніх технологій приготування, розширенням варіантів проведення дозвілля, а також ексклюзивним інтер'єром

та екстер'єром закладу. Ресторан відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер'єру, меню та оригінальною подачею страв від існуючих у Дніпровському районі м. Києва ресторанів м'ясної кухні.

Легенда ресторану – ресторан європейської кухні, що запрошує гостей до стильної будівлі лофтового спрямування, високими стелями та цегляними стінами, з приглушеним комфортним освітленням, де стіни прикрашені картинами комплементарних кольорів.

Ресторан «М'ясо у вогні» буде розташований по бульвару Перова 136 у м. Києві. Логотип закладу показано на рисунку 1.2.



Рис. 1.2. Логотип проєктованого закладу ресторанного господарства

Проектований заклад буде пропонувати страви з м'яса, а також різноманітні закуски, супи та гарніри до м'яса.

Концептуальне меню закладу

Основним тематичним спрямуванням за тематикою ресторану «М'ясо у вогні» є м'ясні страви різного способу приготування, в тому числі і з використанням хосперу. До них належать закуски з м'яса, лосося та сиру, різноманітні салати грецької та італійської кухні, гарячі закуски, а також основні страви – стейки, шашлики, реберця та інші страви, які мають індивідуальний підхід у приготуванні.

Передумовою успішної реалізації продукції ресторану «М'ясо у вогні» є фірмовий, стильний, сучасний дизайн та пізнавальне оформлення запропонованих страв.

Пріоритетним у продовольчому забезпеченні закладу є закупівля локаційної сировини у місцевих виробників і фермерів, зокрема, органічної. Також йде розрахунок на часткове виготовлення власної сировини та напівфабрикатів. Для оптимізації виробничого процесу на проектованому підприємстві будуть створюватися заздалегідь такі заготовки: соуси, м'ясні фарші, тістові напівфабрикати у вакуумному пакуванні охолоджені. Також особливістю даного закладу є відмова від використання заморожених напівфабрикатів, вся сировина та продукти залишаються свіжими.

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) ресторану «М'ясо у вогні», що визначатиме унікальність й створюватиме конкурентні переваги закладу, наведено у додатку А.

У ресторані «М'ясо у вогні» буде запропонована винна карта з широким асортиментом французьких, італійських, грецьких, грузинських та інших вин, а також декілька видів шампанського. Окрім того, гості мають змогу вибрати на вибір соки та фреші власного виробництва, широкий асортимент чаю та кави, міцні алкогольні напої. Також постійним відвідувачам буде запропоновано знижки на страви та напої, в День народження гостей пропонуватимуться акції та безкоштовні напої, щовівторка з 15 до 18 години впроваджуються щасливі години: знижки ціни на певні страви до 50%. Важливим аспектом виступає кваліфікація кухарів, які повинні мати володіти ґрунтовними знаннями кулінарії та інноваційними технологіями у сфері ресторанного господарства.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану «М'ясо у вогні» планується виконати у стилі модерн з лофт-спрямуванням, витримані форми та кольори, чіткі лінії, цегляні пофарбовані стіни з картинами комплементарних кольорів на них.

При створенні концепції дизайну даного закладу увага звернення на створення солідної та стильної атмосфери вишуканості, витонченості та строгості, з дотриманням сучасних модних тенденцій. Через свою солідну подачу, цей заклад ідеально підходить для бенкетів, ділових зустрічей, фуршетів та корпоративів.

У приміщенні залу стоятимуть високі вікна (оскільки стелі дозволяють), неонові підсвітки, декоративні підсвічники та лампи на довгих шнурах, картини і квіти.

Меблевий дизайн доповнює концепцію лофтового спрямування. Прості столи прямокутної або квадратної форми на 2, 4 та 6 місць, на залізних увігнутих ніжках. Стільці з м'якими сидінням напівкруглі, що утворюють різні геометричні фігури. Відгородками слугуватимуть ширми та скляні стінки з декоративним оздобленням. У різних покутах розміщуються декоративні кущі зеленого кольору і круглої форми.

Посуд передбачається використовувати сучасного дизайну – керамічний, фарфоровий, фаянсовий, скляний. Страви подаватимуться як на тарілці, так і на спеціальних дощечках.

Форма для обслуговуючого персоналу – класичний та вишуканий білий верх і чорний низ. Гендерних вимог до персоналу не встановлено. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану наведено на рис.1.3.



Рис 1.3. Орієнтований макет візуалізації дизайну зали ресторану

Створення концепції проєктованого закладу ресторанного господарства ґрунтується на декількох позиціях:

- Висока якість ресторанних послуг;
- унікальній технології створення страв;

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Дніпровського району м. Києва підтверджують доцільність проєктування ресторану «М'ясо у вогні» на 80 місць по бульвару Перова.

Формат – міський ресторан європейської кухні з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком 350-450 грн. Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану є люди різного віку та статі, а також відвідувачі з дітьми.

Ґрунтуючись на результатах теоретичних і практичних досліджень, розроблено концепцію проєктованого ресторану «М'ясо у вогні» (Додаток Б).

Наступним етапом є складання динаміки відвідування ресторану, що наведено у таблиці 1.2.

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 80 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
12:00-13:00	60	1,00	0,1	8
13:00-14:00	60	1,00	0,4	32
14:00-15:00	60	1,00	0,3	24
15:00-16:00	60	1,00	0,3	24
16:00-17:00	90	0,67	0,5	27
17:00-18:00	90	0,67	0,6	32
18:00-19:00	120	0,50	0,7	28
19:00-20:00	120	0,50	0,9	36
20:00-21:00	90	0,67	0,7	37
21:00-22:00	90	0,67	0,4	21
22:00-23:00	60	1,00	0,1	8
23:00-24:00	60	1,00	0,05	4
Всього відвідувачів за день				281
Оборотність				3,52

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування ресторану, визначили, що всього відвідувачів за день – 281 особи, денна оборотність місця – 3,52 разів.

Основним каналом збуту готової продукції у проектуваному закладі буде торговельна зала. Додатковими видами доходу планується реалізація продукції на замовлення відвідувачів за допомогою сайту, а також бенкетні та фуршетні обслуговування в закладі.

Для постійних гостей будуть впроваджені бонусні програми лояльності, а також дисконтні знижки. Пропонується система знижок на бенкетні та фуршетні обслуговування. Також задля комфорту споживачів біля закладу буде виділено територію для парковки.

Отже, провівши розрахунки і визначивши характеристику району забудови, можна зробити висновок, що проектування закладу ресторанного господарства, а саме ресторану європейської кухні «М'ясо у вогні» на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва є перспективним і доцільним.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

В час інформаційних технологій, в XXI столітті продукти харчування та їх поєднання відіграють важливу роль для здоров'я людини. Виробництво функціональних продуктів, які задовольняють фізіологічні потреби організму у харчових речовинах та енергії, а також виконуючих профілактичні та лікувальні функції, являється досить актуальним завданням для харчової промисловості. Для розробки нових продуктів з біологічно активною добавкою спіруліною і соєвим борошном обрані м'ясні січені вироби. Вплив небезпечних факторів, екологічних катастроф досить негативно впливає на здоров'я людини, і з кожним роком цей негативний вплив збільшується. З метою підвищення стійкості організму до різних шкідливих факторів, зниження захворювання, відновлення функцій організму, виникла необхідність збагачення продуктів харчування біологічно активними добавками, а саме додавання спіруліни та соєвого борошна у м'ясні січені вироби.

В усьому світі стали розвивати тенденцію корисного харчування, відмову від трансжирів, глютену. Корисним та актуальним є збагачення продуктів харчування рослинним білком, хлорофілами, фосфором, мікроелементами, вітамінами та мінералами. Ефективними і перспективними являються такі компоненти як спіруліна та соєве борошно.

Спіруліна – це одна з найпопулярніших у світі водоростей, який має багато поживних речовин і став популярним серед людей, які дотримуються здорового харчування. Вона містить незамінні амінокислоти, підвищує рівень гемоглобіну в крові, а також є джерелом легкозасвоюваного білка. Її добре знають на Заході і вже давно включили в свій основний раціон для зміцнення імунітету. Спіруліна це прісноводна мікроводорість, яка з'явилася на Землі близько 3,5 млрд років тому. Росте вона тільки у дуже лужному середовищі й особливому мікрокліматі. Має синьо-зелений колір і спіралевидну форму. Як вже було сказано, спіруліна — це водорості. Вона відноситься до типу ціанобактерій, які представляють собою сімейство одноклітинних мікробів.

Про користь цієї водорості першими дізналися ацтеки, а тому активно вживали її в їжу. Нова хвиля популярності спіруліни почалася, як не дивно, з припу-

шення NASA про те, що цей тип ціанобактерій можна вирощувати в космосі. Так спіруліна стала їжею астронавтів. Ніякої обов'язкової добової норми вживання спіруліни не існує, але для отримання користі людині достатньо щодня споживати порцію в 1-3 грами. Вона багата на такі поживні речовини: рослинний білок; хлорофіл; вітаміни А, групи В, С, D, Е; фосфор; калій і інші мінерали.

Спіруліна містить поживних речовин. 7 грамів порошку спіруліни, що приблизно дорівнює столовій ложці, містить наступні елементи:

4 грама білка (якість якого можна порівняти з яєчним білком); більше 10% добової норми вітаміну В1 (тіаміну); 15% від д.н. вітаміну В2 (рибофлавіну); 4% від д.н. вітаміну В3 (ніацину); більше 20% від д.н. міді; більше 10% від д.н. заліза; практично 2 грами жирних кислот Омега-3 і Омега-6.

Крім цього, в тих же 7 грамах спіруліни міститься марганець, магній, калій, а також потроху будь-якої поживної речовини, відомої вам. Також ці водорості містять амінокислоти, які щодня потрібні людині, частина з яких — незамінні. До речі, зазначені 7 грамів — це всього 20 калорій і менше 2 грамів вуглеводів. Одним з активних компонентів спіруліни також є Фітоціан - це потужний імуномодулятор. Вміст білка в спіруліні досягає 68% - за амінокислотним складом ця водорість випереджає велику кількість рослинних білків, в тому числі боби і сою.

Спіруліна повністю безпечна для молодих мам і новонароджених. Більш того, продукт постачає в організм додаткові мінерали і вітаміни. Ця водорість також ефективна для полегшення симптоматики токсикозу.

Крім того, водорості позитивно впливають на жіноче здоров'я й допомагає у виношуванні вагітностей.

Спіруліна є справжнім порятунком для тих, хто худне. Вона допомагає наситити організм залізом та іншими мікроелементами зменшує апетит і тягу до солодкого. При збої метаболізму спіруліна допоможе нормалізувати обмінні процеси, стимулюючи спалювання жирів.

Соєве борошно вже давно традиційно є однією з найбільш популярних альтернатив борошна з пшениці в світовому обсязі завдяки своїй доступності та користі.

При цьому його популярність постійно зростає в тому числі і завдяки своєму насиченому корисному хімічному складу, багатством на мінеральні речовини, на вітаміни, що в собі містить соя. Соєве харчове борошно використовують як білкові добавки у кондитерській, м'ясопереробній, хлібопекарській та інших галузях харчової промисловості. Енергетична цінність знежиреного борошна з сої - 291 ККал / 100 г.

Енергетична цінність на 100 г:

-білки 49г; вуглеводи 21,7г; крохмаль 15,5г; харчові волокна 14,1г; зольні речовини 5,3г; вода 9г; жири 1 г.

Метою наукових досліджень є розроблення та обґрунтування новітніх технологій м'ясних січених страв підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням порошку спіруліни та соєвого борошна.

Предмет дослідження – спіруліна, соєве борошно, м'ясна січена страва «Котлети з телятини».

М'ясні продукти є одними з найбільш цінних в харчовому відношенні та найбільш необхідними складовими раціону. Вони забезпечують організм необхідними для життєдіяльності білками. З метою покращення хімічного та біологічного складу м'ясних січених виробів запропоновано використовувати суху спіруліну та соєве борошно. Вони є джерелом таких необхідних організму мінеральних елементів: кальцій, магній, натрій, калій, фосфор, цинк, мідь, залізо; вітаміни: В1, В2, В3, В12, F, А, С, Е, D, РР; а також жирні кислоти Омега-3 і Омега-6. Телятина завдяки мінімальному вмісту жирів володіє низькою калорійністю. 100 грамів філе телятини містить близько 96 кілокалорій. Телятина - джерело білка, в 100 грамах міститься 19 г чистого білка при півтори грамах жиру і нульовому змісті вуглеводів, інше - вода. Телятина містить незначну кількість холестерину - не більше 100 мг на 100 грамів. У телятині багато вітамінів групи В, а також Е (у формі токоферолу), холіну, вітаміну РР. Серед мінеральних речовин найбільше значення мають залізо, мідь, молібден, цинк, калій і кальцій, в значних кількостях присутні фтор, нікель, фтор, марганець та інші мікро- та макроелементи.

За результатами технологічних досліджень підтверджено доцільність використання порошку спіруліни та борошна сої у складі м'ясних січених виробів. Вони покращують хімічний склад страв, є кориснішими для організму людини.

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка модельованих композицій з використанням спіруліни та соєвого борошна

Показники	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	Дослід 4
Зовнішній вигляд	4,90	4,90	4,80	4,80	4,70
Смак	4,90	4,90	4,90	4,80	4,90
Запах	5,00	5,00	4,85	4,80	4,80
Консистенція	5,00	5,00	4,80	4,70	4,70
Загальна оцінка	4,95	4,95	4,86	4,77	4,80

Примітка:

Контроль - котлети з телятини;

Дослід 1 - котлети з телятини з спіруліною 0,5 г та соєвим борошном 1 г;

Дослід 2 - котлети з телятини з спіруліною 1 г та соєвим борошном 1,5 г;

Дослід 3 - котлети з телятини з спіруліною 1,5 г та соєвим борошном 2 г;

Дослід 4 - котлети з телятини з спіруліною 2 г та соєвим борошном 2,5 г.

Відповідно до результату органолептичної оцінки рекомендованим є додавання 0,5 г спіруліни та 1 г соєвого борошна. Показники майже такі як і при контролі, при збільшенні добавки погіюшуються органолептичні показники, особливо консистенція та зовнішній вигляд, що є недопустимо.

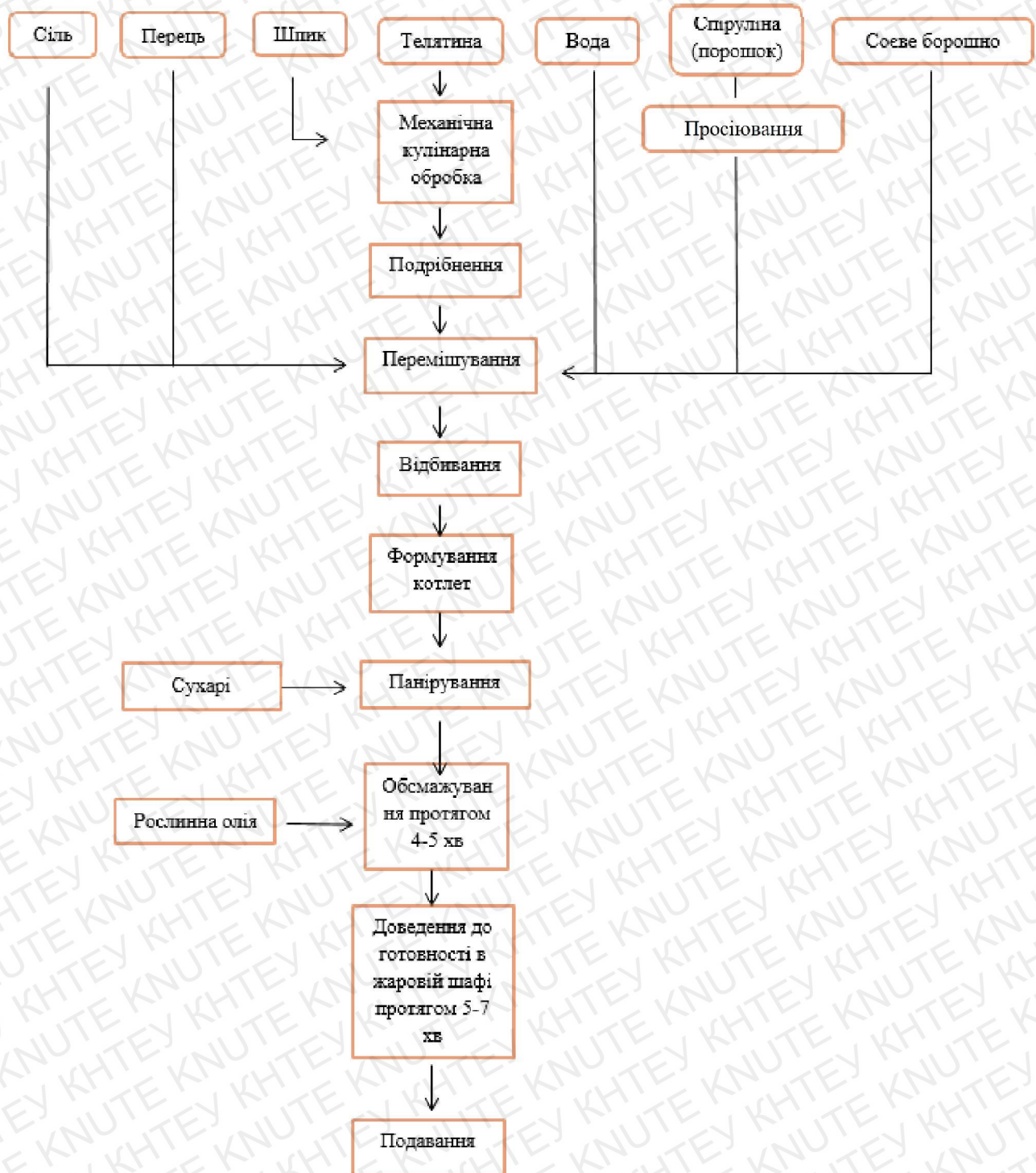


Рис.1.4 Технологічна схема виробництва біфштексу з спіруліною та соєвим борошном.

Таблиця 1.4

Хімічний склад м'ясних січених виробів з використанням спіруліни та соєвого борошна (г на 100 г)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, г	Різниця, %
Білки	19,20	24,10	4,9	25,50
Жири	17,36	18,16	0,8	4,60
Вуглеводи	10,13	16,21	6,03	60,01
Мінеральні речовини, мг				
Ca	22,00	26,30	4,30	19,54
Mg	24,00	27,94	3,94	16,41
P	110,00	120,00	10,00	9,09
Fe	2,00	3,04	1,04	52,0
Вітаміни, мг				
B1	0,60	0,74	0,14	23,33
B2	5,00	5,60	0,60	12,00
B3	0,20	0,25	0,05	25,00
Енергетична цінність	250	255	5	2,00

Проаналізувавши дану таблицю, можна зробити висновок, що мінеральний і вітамінний склад збільшився. Даний результат більше задовольняє потреби населення.

Провівши даний дослід, зрозуміло що такий спосіб приготування м'ясних січених страв, а саме котлет з телятини, дає багатший хімічний склад і якісний результат: підвищенна харчова цінність, покращені харчові властивості. Даний дослід проводився для розроблення нових виробів і забезпеченні населення продуктами з додаванням спіруліни та соєвого борошна, які мають профілактичні та лікувальні властивості.

1.3. Виробничий процес

Проектування виробничого процесу закладу

Визначення прогнозованої кількості споживачів

На підставі проведених аналітичних досліджень і практичних спостережень визначаємо добову динаміку попиту у проєктованому закладі ресторанного господарства, дані наведено у (табл. 1.2).

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.5.

Таблиця 1.5

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групам

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,6	169
Холодні закуски	0,5	141
Гарячі закуски	0,3	84
Супи	0,5	141
Основні страви та гарніри	0,9	253
Десерти	0,5	140
Гарячі напої	0,6	169
Холодні напої	0,6	169
Борошняні кондитерські вироби	0,3	84
Хлібобулочні вироби, кг	0,05	14
Пиво, л	0,04	11
Вино, л	0,1	28
Горілка, л	0,02	6
Шампанське, л	0,05	14
Коньяк, л	0,02	6
Лікери, л	0,02	6
Інші алкогольні напої, л	0,03	8
Разом, порції		1443
Алкогольні напої, л		79

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

На підставі прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групам розроблена загальна денна виробнича програма (Додаток В). На підставі виробничої програми проєктованого закладу ресторанного господарства визначено добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток Г).

Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м ²	Загальна площа приміщення, м ²	Професійно-кваліфікаційний склад		
Завантажувальна зона							
<i>Завантажувальна</i>							
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1,23	12	зав. складом, вантажник, закупівельник		
	Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	3	0,95				
	Ваги товарні CAS DB II-600	1	0,09				
	Візки вантажні КАУМАН ТГ-23/300	1	0,13				
	<i>Приміщення комірника</i>						
	Стіл письмовий	1	0,96	7			
	Шафа для паперів	1	0,64				
	Стілець	5	0,80				
Комп'ютер	1	0,14					
Складська зона							
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного за-	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера			6	комірник вантажник		
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера			6			
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені			6			

безпечення				
	<i>Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв</i>			
Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	2	1,60	8	комірник вантажник
Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	2	2,40		
<i>Комора сухих продуктів</i>				
Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	2	1,60	7	
Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	2	2,40		
<i>Комора та мийна тари та інвентарю</i>				
Ванна мийна RadaBM-1-6/6Б	2	0,72	6	
Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1,20		
Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	1	0,80		

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

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

Схема організації роботи у доготівельному цеху наведена на рис. 1.5.



Рис. 1.5. Схема організації роботи доготівельного цеху проектного закладу ресторанного господарства

Спискова чисельність працівників становить $N_c = 3,4 * 1,59$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при роботі закладу без вихідних) = 5,4 кухарів, тобто 6 кухарів (3 кухарі IV і 3 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.7).

Таблиця 1.7

Розподіл виробничих працівників по цехах у ресторані «М'ясо у вогні»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Денна кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	2
Холодний цех	2
Разом	6

Отже, на підприємстві працюватиме 6 кухарів за зміну: в доготівельному цеху – 2 кухарі, в холодному – 2 кухарі, в гарячому – 2 кухарі. Також роботу цехів буде координувати шеф-кухар. Для забезпечення роботи виробництва передбачаємо 1 кухонного працівника на зміну.

Визначення корисної та загальної площі доготівельного цеху

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

Таблиця 1.8

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану «М'ясо у вогні»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
<i>Овочеве відділення</i>					
Ванна мийна 2-х секційна	ВМП 2/6	1	1050	600	0,63
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	1	1500	600	0,9
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY ВСМЦ-1/1200P	1	1000	600	0,60
Полиці настінні	Rada ПО-12/4Н-430	2	1200	400	Настінне устаткування
Стіл виробничий для очистки цибулі	Abat СПРО-6-1	1	1000	600	0,60
Стелаж виробничий	Rada СМ-12/4Н	1	1000	400	0,40
Вакууматор	Lavezzini DG 45	1	560	640	Настільне устаткування
Комбайн кухонний (овочерізка, кутер)	Robot Coupe R 201 E/2	1	320	220	Настільне устаткування
Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	1	600	600	0,36
Шафа холодильна	T-35F Freezer	1	800	800	0,64
Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	1	200	600	Настільне устаткування
<i>М'ясо-рибне відділення</i>					
Підтоварник	Кобор ПТ-120/40/430	1	1200	400	0,48
Шафа холодильна	T-35F Freezer	1	800	800	0,64
Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	1	200	600	Настільне устаткування
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	2	1500	600	1,8
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY ВСМЦ-1/1200P	1	1000	600	0,60
М'ясорозрихлювач	Omas TAG 94E	1	450	200	Настільне устаткування

М'ясорубка	Angelo Po TG12	1	600	300	Настільне устаткування
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	1	1050	600	0,63
Пристрій для чищення риби	Торгмаш РЧ-30	1	224	265	Настільне устаткування
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Разом площа устаткування					8,43
Коефіцієнт використання					0,4
Площа цеху					21

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

Схема організації роботи у холодному цеху наведена на рис.1.6.

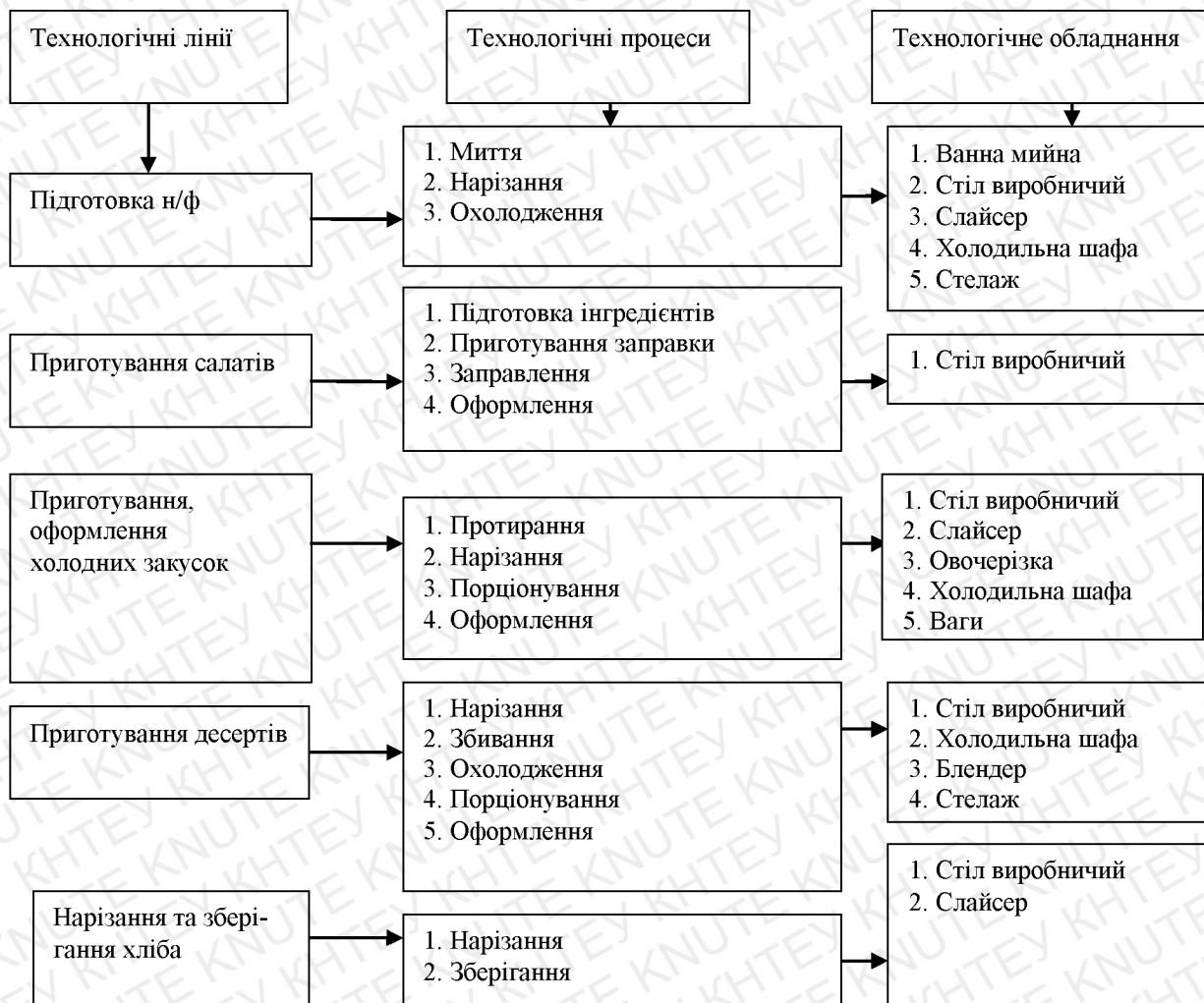


Рис. 1.6. Схема організації роботи холодного цеху проектного закладу ресторанного господарства

Схема організації роботи у гарячому цеху наведена на рис.1.7.



Рис. 1.7. Схема організації роботи гарячого цеху проєктованого закладу ресторанного господарства

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 12 кухарів, а також шеф кухар.

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

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

Визначення корисної та загальної площі цехів

Розрахунок площі устаткування та площі холодного та гарячого цехів наведено у таблицях 1.9, 1.10.

Таблиця 1.9

Розрахунок площі холодного цеху ресторану «М'ясо у вогні»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна 2-х секційна	ВМП 2/6	2	1050	600	1,26
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	2	1500	600	1,80
Стіл охолоджувальний	Abat COX-8-2	1	1500	600	0,9
Блендер	CASO B 2000	1	175	175	Настільне устаткування
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY ВСМЦ-1/1200P	1	1000	600	0,60
Стелаж виробничий	Rada CM-12/4H	2	1000	400	0,80
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	1	600	600	0,36
Полиці навісні	Rada ПО-12/4H-430	2	1200	400	Навісне устаткування
Машина для нарізання фруктів	Apach APP10 220	1	250	470	Настільне устаткування
Шафа холодильна з морозильною камерою	Freezer T-35F	2	800	800	1,28
Овочерізка	Apach AVG200 CE	1	280	510	Настільне устаткування
Слайсер	Apach A 250	1	280	320	Настільне устаткування
Міксер	Smeg SMF01CREU	1	402	221	0,09
Фризер	GGM Gastro EMS10	1	435	500	0,21
Вакууматор	Lavezzini DG 45	1	560	640	Настільне устаткування
Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	2	200	600	Настільне устаткування
Корисна площа м²					7,45
Коефіцієнт збільшення площі					0,35
Загальна площа					21,28

Таблиця 1.10

Розрахунок площі гарячого цеху ресторану «М'ясо у вогні»

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Електрична фритюрниця	Roal HEF-6L	1	430	300	Настільне устаткування
Електроплита	Rada ПЕ-724ШК	2	840	850	1,43
Шафа для інвентарю	Кобор ШГБ-80/40	1	800	404	0,32
Холодильна шафа	Freezer T-35F	2	800	800	1,28
Гриль	Fissa Kovinastroj	1	620	350	Настільне устаткування
Блендер	CASO B 2000	1	175	175	-
Стелаж	Rada CM-12/4H	1	1000	400	0,40
Кип'ятильник	Convito WB-12	1	280	280	Настільне устаткування
Ванна мийна 2-х секційна	ВМП 2/6	2	1050	600	1,26
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	3	1500	600	2,70
Пароварка	Azimut VT 30 EL	1	330	600	-
Полиці навісні	Rada ПО-12/4H-430	2	1200	400	Навісне устаткування
Пароконвектомат	Abat ПКА10-1/1ВМ	1	1012	821	0,83
Мікрохвильова піч	Goldstar MH-886 TD	1	508	305	Настільне устаткування
Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	1	200	600	Настільне устаткування
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Корисна площа м²					8,37
Коефіцієнт збільшення площі					0,35
Загальна площа					24

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

1.4. Сервіс

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

Просторове забезпечення сервісного процесу наведено на рис. 1.8.

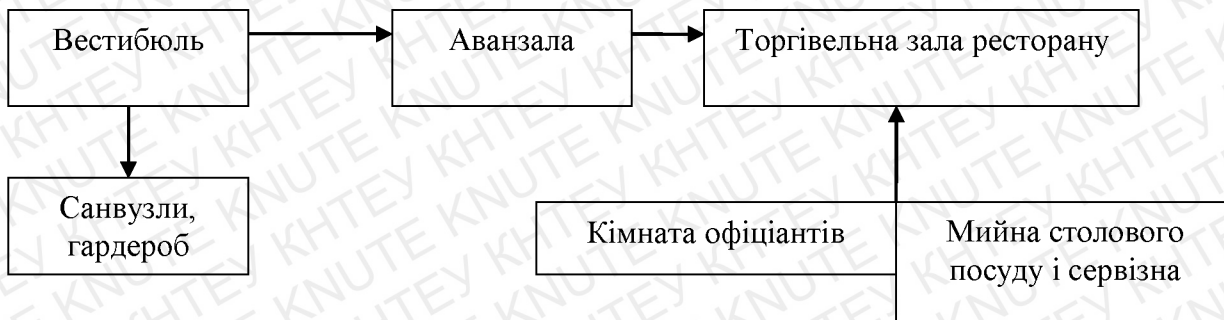


Рис.1.8. Просторове забезпечення сервісного процесу у проектованому закладі ресторанного господарства

Проектування приміщень для споживачів

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

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

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

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

Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників.

Площа кожної вбиральні складає 5 м².

Кількість унітазів визначаємо, виходячи з того, що на 80 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники. Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 12 м².

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.11, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.11

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - гардеробник; - паркувальник; - адміністратор; - охоронець
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 80 місць	- музичні інструменти	- музикант; - споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультавання	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з

організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.12 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.12

Площа приміщень для споживачів

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

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, що забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики наведено у таблицях 1.13, 1.14.

Таблиця 1.13

Характеристика меблів торгової зали ресторану «М'ясо у вогні»

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

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

Таблиця 1.14

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400×700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	4
Стіл підсобний	400×700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	3

Для ресторану на 80 місць кількість офіціантів у зміну складає 3 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 6 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Співаки та музиканти		2
Офіціант	4-5	10
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2
Паркувальник		2
Охоронець		2
Мийник столового посуду		4
Разом		28

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Склад і площі приміщень ресторану наведені у табл.2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного ресторану «М'ясо у вогні»

№ п.п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	24
2	Аванзал	12
3	Гардероб для відвідувачів	8
4	Санвузли для відвідувачів	12
5	Зала ресторану з барною зоною	160
Виробничі приміщення		
6	Мийна столового посуду і сервізна	18
7	Доготівельний цех	21
8	Холодний цех	21
9	Гарячий цех	24
10	Мийна кухонного посуду	6
11	Приміщення зав. виробництвом	6
12	Роздаткова	8
Складські приміщення		
13	Приміщення охолоджувальних камер	18
14	Комора вино-горілчаних виробів	8
15	Комора сухих продуктів	7
16	Приміщення комірника	6
17	Комора інвентарю	6
18	Комора мийної тари	6
19	Завантажувальна	12
Адміністративно-побутові приміщення		
20	Кабінет директора	8
21	Контора	12
22	Приміщення персоналу	8
23	Гардероб для персоналу з душовими	20
24	Сан. вузол для персоналу	8
25	Кімната для офіціантів	7
26	Гардероб для офіціантів	6
27	Білизняна	5
Технічні приміщення		
28	Теплопункт	4
РАЗОМ корисна площа		457

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

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень

$$S_p = 457 * 1,1 = 503 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо)

$$S_{заг} = 503 * 1,1 = 557 \text{ (м}^2\text{)}$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 557 м².

2.2. Архітектурні рішення

Екстер'єр закладу

М'ясний ресторан кухні планується розмістити у м. Києві, по бульвару Перова 13б. Згідно прийнятих рішень, площа забудови становить 557 м². Проектований ресторан представляє собою одноповерхову будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має багатокутну форму в осях А-Д: 1-6.

За своїм містобудівним положенням проєктований заклад розміщується в окремій одноповерховій будівлі. Стиль будівлі буде в стилі «Класицизм». Будівля буде універсальним архітектурним стилем, так як його основним принципом є дотримання строгості в формах і лініях, пропорційності і врівноваженості в фасадних композиціях. Дах – горищний, вікна та двері в закладі ресторанного господарства зроблено з дуба. Покрівля верхнього поверху має горищну форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви ресторану.

У оздобленні фасаду ресторану використовуватимуться дерев'яні елементи для декорування фасаду. Біля парадних входів до ресторану розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описом окремих страв. Великі вікна на фасаді із дерев'яними рамами доповнять красу та стильове рішення закладу. Вхід у ресторан буде облаштований високими дверима з дерева прикрашеним різьбленням, над входом буде навіс та пандус для людей з обмеженими здібностями. На першому поверсі розміщуватимуться торговельні приміщення, адміністративні приміщення, виробничі приміщення та технічні.

Місце проектування добре забезпечене транспортними шляхами: на відстані 30 м знаходиться автобусна зупинка, проходять маршрутні транспортні засоби.

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

- Декоративне металеве огороження території висотою 1,5 метра;
- Вимощення підходів, під'їздів, доріжок, бетонна тротуарна плитки;
- Озеленення шляхом влаштування газонів, посадки дерев, кущів та квітів;
- Насадження квітників – клумби, змішані квітники та рядові насадження;
- Штучне освітлення території шляхом встановлення наземних світодіодних ліхтарів, які розташовуються на стовбах.

Інтер'р закладу

Вестибюль буде оформлений у лофт стилі. Для оформлення стелі обрано підвісну, підлога приміщень вестибюля з плитки, стіни частково пофарбовані, а частково оздоблені шпалерами. Колірну гаму обрано світлу. Оптимальним варіантом для вікон стануть практичні рулонні штори. Вони відмінно виглядають, і при цьому, мають високу практичність і функціональність. Меблі будуть з дерева. Виділятиметься текстильна оббивка диванів у вестибулі.

Дизайн ресторану «М'ясо у вогні» планується виконати у стилі модерн з лофтовим спрямуванням, витримані форми та кольори, чіткі лінії, цегляні пофарбовані стіни з картинами комплементарних кольорів на них.

При створенні концепції дизайну даного закладу увага звернення на створення солідної та стильної атмосфери вишуканості, витонченості та строгості, з дотриманням сучасних модних тенденцій. Через свою солідну подачу, цей заклад ідеально підходить для бенкетів, ділових зустрічей, фуршетів та корпоративів.

У приміщенні залу стоятимуть високі вікна (оскільки стелі дозволяють), неонові підсвітки, декоративні підсвічники та лампи на довгих шнурах, картини і квіти.

Меблевий дизайн доповнює концепцію лофтового спрямування. Прості столи прямокутної або квадратної форми на 2, 4 та 6 місць, на залізних увігнутих ніжках. Стільці з м'якими сидінням напівкруглі, що утворюють різні геометричні фігури.

Відгородками слугуватимуть ширми та скляні стінки з декоративним оздобленням. У різних покутах розміщуються декоративні кущі зеленого кольору і круглої форми.

Посуд передбачається використовувати сучасного дизайну – керамічний, фарфоровий, фаянсовий, скляний. Страви подаватимуться як на тарілці, так і на спеціальних дощечках.

Форма для обслуговуючого персоналу – класичний та вишуканий білий верх і чорний низ. Гендерних вимог до персоналу не встановлено. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей.

Адміністративні приміщення, гардероби і кімнати відпочинку персоналу оздоблені шпалерами світлих кольорів на стінах, стелі побілені високоякісною штукатурка з латексним фарбуванням, підлога - керамічна плитка. Основною вимогою до оздоблення виробничих приміщень є гігієнічність. У виробничих цехах та приміщеннях мийних застосовується біла глазурована керамічна плитка (0,15 × 0,15), якою, згідно з санітарними вимогами, облицьована стіна на висоту 1,8 м. Підлоги виробничих приміщень повинні бути довговічними, стійкими проти високих температур, непроникними для води, тому для її покриття застосовуватиметься керамічна плитка. В душових - стіни облицьовані на всю висоту керамічною плиткою, стеля пофарбована масляною фарбою. В коридорах: стіни пофарбовані світлою масляною фарбою, на стелі - вапняна побілка.

В технічних приміщеннях - вапняне оздоблення стін та стелі. Двері та вікна фарбуються масляною фарбою.

Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Зведений кошторисний розрахунок наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок ресторану

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	158,82
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	4446,93
2,2	Електротехнічні роботи	6%	476,46
2,3	Сантехнічні роботи	5%	397,05
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	238,23
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2382,29
Разом за підрозділом 2		100%	7940,96
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	317,64
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	79,41
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	23,82
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	794,10
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	238,23
Разом за підрозділами 1-7			9394,15
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	65,76
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	563,65
Разом за підрозділами 1-9			10023,56
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	187,88
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	40,09
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	535,47
Усього. Базисна вартість будівництва			10787,00
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	3808,95
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	755,09
Усього по розділу Б:			4564,04
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			15351,04

П'ятнадцять мільйонів триста п'ятдесят одна тисяча сорок грн.

Таким чином згідно кошторису вартість будівництва складає 15351,04 тис. грн.

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

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

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

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

Організаційна структура управління

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

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

Загальна характеристика чисельного складу та структури ресторану

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	9
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	25	26	58
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	14	15	33
Разом (персоналу закладу), чол.	43	46	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).



Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "М'ясо у вогні"

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;

- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на накази.

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

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

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

Таблиця 3.2

Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства на 2021 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	778800	20	155760
Виробничий (операційний) персонал	3465600	15	519840
Допоміжний персонал	1556400	15	233460
Разом	5800800		909060

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

Таблиця 3.3

План з праці по закладу ресторанного господарства на 2021 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	43	43
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	25	25
Допоміжний персонал	осіб	14	14
Фонд основної заробітної плати	грн.	483400	5800800
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	64900	778800
Виробничий (операційний) персонал	грн.	288800	3465600
Допоміжний персонал	грн.	129700	1556400
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	75755	909060
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	12980	155760
Виробничий (операційний) персонал	грн.	43320	519840
Допоміжний персонал	грн.	19455	233460
Фонд оплати праці, усього.	грн.	559155	6709860
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	77880	934560
Виробничий (операційний) персонал	грн.	332120	3985440
Допоміжний персонал	грн.	149155	1789860
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	13003,60	156043,26
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	19470,00	233640,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	13284,80	159417,60
Допоміжний персонал	грн.	10653,93	127847,14

3.2. Доходи. Витрати

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

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

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

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

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану "М'ясо у вогні"

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			81199		2435,97
Холодні закуски	141	80	11280	4230	338,4
Гарячі закуски	84	95	7980	2520	239,4
Основні страви	253	120	30360	7590	910,8
Десерти	140	98	13720	4200	411,6
Супи	141	79	11139	4230	334,17
Борошняні кондитерські вироби	84	80	6720	2520	201,6
2. Закупні товари			13298,5		399,0
Алкогольні напої	48	210,5	10104,0	1440	303,1
Пиво	11	39,1	625,6	480	18,8
Холодні напої закупівельні	169	26,11	2166,9	2490	65,0
Хлібобулочні вироби	14	5,03	402,0	2400	12,1
3. Разом			94497,5		2834,97

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

Таблиця 3.5

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По ресторану		
1. Продукція власного виробництва	2435,97	29231,64
2. Закупні товари	399,00	4788,00
У тому числі акогольні напої, пиво	303,1	3637,2
Плановий роздрібний товарооборот	2834,97	34019,64

Розрахунок складу та вартості основних засобів.

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

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	11737,0
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1950,2
2.1. Холодильне обладнання	617,3
2.2. Механічне обладнання	589,3
2.3. Теплове обладнання	308,7
2.4. Торговельне обладнання	392,9
2.5. Вимірвальні прилади	42,1
3. Меблі, інше офісне обладнання	224,5
4. Автотранспорт	561,2
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	56,1
6. Телефони	14,0
Усього	14543,1

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 14,5 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	11737	470	11267	25	4	450,7
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1950,226	74	1876,226	7	14	268,0
Четверта група амортизації.	70,152	2,6	67,552	5	20	13,5

Машини та обладнання. (3 них)						
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	561,216	21	540,216	6	17	90,0
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	224,4864	8,5	215,9864	5	20	43,2
Разом амортизація основних фондів						862,01

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 862,01 тис. грн. на рік.

Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

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

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	29231,64	212	19862,52	9369,12
	Закупні товари	4788,00	212	3253,38	1534,62
	Разом	34019,64		23115,91	10903,73

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

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

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

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності ЗРГ на 2021 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	10903,73
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ПВ)	6709,86
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1476,17
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	862,01
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	859,39
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	378,05
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	134,12
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	17,01
<i>Стаття 10.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ)	182,70
<i>Стаття 11.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	13,80
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1103,46
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ) - 21% за кредит	0,00
Разом поточні витрати	22640,30

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між

товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Маржинальний запас стійкості - це процентне співвідношення фактичного товарообігу до порогового товарообігу у точці беззбитковості діяльності. Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	34019,64
2	Рівень торгівельної націнки, %	212
3	Змінні витрати, у тому числі	11103,44
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	10903,73
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	199,71
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	22916,20
5	Постійні витрати, тис. грн.	11536,86
6	Прибуток, тис. грн.	11379,34
7	Рівень змінних витрат, %	32,64
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	6432
9	Маржинальний запас стійкості, %	428,90
10	Рентабельність товарообігу	33,45

Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

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

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	34019,64
2	Собівартість реалізованої продукції	10903,73
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	11736,57
4	Прибуток від операційної діяльності	5709,39
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	5709,39
7	Податок на прибуток, 18%	1027,69
8	Чистий прибуток - можливий	4681,70
9	Рентабельність реалізації, %.	16,51
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	4082,36
11	Чистий прибуток – плановий	4681,70

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{RP}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$)	16,51
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$)	20,68
3.	Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$)	39,89

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

Таблиця 3.13

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

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1	2	3	4	5	6
1-й рік	28349,69	4	4681,70	16,51	862,01
2-й рік	29 483,68	5	4915,78	16,51	818,91
3-й рік	30 957,86	6	5210,73	16,51	777,96
4-й рік	32 815,33	5	5471,26	16,51	739,07
5-й рік	34 456,10	7	5854,25	16,51	702,11
<i>Разом за п'ять років</i>	156062,65		26133,72		3900,06

Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства

Розрахунок чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом приведений у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧПД	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведенний дохід, ЧПД
1	14543,10	5543,71	5543,71	4658,58	-9884,52
2		5734,69	11278,40	4049,64	-5834,89
3		5988,69	17267,09	3553,78	-2281,10
4		6210,33	23477,42	3096,90	815,79
5		6556,36	30033,78	2747,44	3563,24
<i>Разом</i>	14543,10	30033,78	30033,78	18106,34	3563,24

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведенний дохід (інвестиційний дохід);

- ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;
 ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;
 і – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

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

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

де ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом.

$$ID = 1,25$$

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

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

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

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

де ІР – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

$$ЧП = 5226,74$$

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

$$IP = 35,94\%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 35,94 %.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом,

розраховується за формулою:

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

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

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

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

$$ПО = 4,02 = 4 \text{ роки}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 4 роки.

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

Резюме проекту (висновки)

Розроблено м'ясний ресторан на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва.

У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація» проведено дослідження ринку закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва. Обґрунтовано проектування м'ясного ресторану на 80 місць. Розроблено концептуальне меню, неймінг ресторану, Заклад матиме назву "М'ясо у вогні". Розроблено технологію м'ясних січених страв з соєвим борошном та дослідження його якості. Провівши даний дослід, визначено що спосіб приготування м'ясних січених страв, а саме котлет з телятини, дає багатший хімічний склад і якісний результат: підвищенна харчова цінність, покращені харчові властивості. Даний дослід проводився для розроблення нових виробів і забезпеченні населення продуктами з додаванням спіруліни та соєвого борошна, які мають профілактичні та лікувальні властивості.

Розроблено виробничий процес закладу, виробничу програму для ресторану на 80 місць, визначено процес зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення де буде зберігатися продукція. Розраховано площі цехів та приміщень ресторану. Проаналізовано сервіс.

У розділі 2 «Архітектура. Дизайн» визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр ресторану на 80 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає майже 15,3 млн. грн.

У розділі 3 «Управління. Економіка» визначено організаційний дизайн, обґрунтовано доходи і витрати закладу. Визначено ефективність інвестиційного проекту, термін окупності складає 4 роки.

Можна зробити висновок, що проектування ресторану «М'ясо у вогні» у Дніпровському районі м. Києва, може бути перспективним.

Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. 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
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
7. Тележенко Л.М. Креативні соусу – нові продукти на ринку України / Л.М. Тележенко, А.В. Жмудь // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4 (13). – С. 30.
8. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов: справочник / под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М. : ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
9. Коденцова В.М. Пищевые продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами: их роль в обеспечении организма микронутриентами / В.М. Коденцова, О.А. Вржесинская // Вопросы питания. – 2008. – Т. 77. – № 4. – С. 16-25.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Арий, 2015. – 688с.
11. Їж, пий, худни: здоров'я без дієт/Н. Самойленко. – Київ: Книголав, 2018. – 208с.
12. Ингредиенты. Химия и алхимия гастрономического творчества/ Алі Бузарі – Альпіна Паблішер, 2018 – 264с.
13. Основи раціонального та оздоровчого харчування/О. Михаєнко – Університетська книга, 2016. – 184с.

14. Spirulina amp|Hlorella – суперпродукты будущего/В. Лучинін – SelfPub, 2019. – 94с.

Інтернет ресурси

15. <http://www.kiev.com.ua> – Київський форум готельного господарства

16. <http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади готельного господарства

17. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу

18. <http://www.ukraine.online.com.ua>

19. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства

20. <http://marketing.ru> – Маркетингові стратегії готельного господарства

Меню ресторану «М'ясо у вогні» на 80 місць

Страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Стейк Портер Хаус Прайм	300
Рибай смажений в топленому маслі з мигдалевим соусом	250
Корейка ягняти на кістці Нова Зеландія	250
Котлета з телятини з спіруліною та соєвим борошном	100
Холодні закуски	
Брускети з овочами та сиром	100
Паштет з печінки качки	70
Сирна тарілка	100
Карпачо з лосося	100
Хамон Серрано	70
Мясна нарізка (брезаола, лардо, панчета, копа, прошуто)	70
Теплий салат з телятиною	75
Салат Капрезе з ягням	100
Салат Цезарь з куркою	100
Салат Грецький	100
Салат з авокадо, кінзою і томатами	100
Салат з сезонних помідорів з ялтинською цибулею і листям тархуна	100
Гарячі закуски	
Тигрові креветки на грилі	100
Пататас бравас	80
Мюнхенські ковбаски	100
Дістичні ковбаски з телятини	100
Ковбаски курячі гриль	100
Камамбер з журавлиною	100
Равіолі	100
Фуа-гра	150
Тар-тар з яловичої вирізки Тендерлоін	100
Кукурудза під сиром	100
Супи	
Бульйон курячий	250
Бульйон з філе кролика	250
Суп з морепродуктами	250
Кисло-гострий суп з м'ясом (яловичина, баранина, свинина)	250

Угорський суп Гуляш	250
Суп «Бейран» з жовтою чечвицею	250
Грибний крем-суп	250
Основні страви та гарніри	
Стейк з лосося	200
Стейк «Гі-боун»	250
Стейк «Томагавк»	300
Філе прайм стейк	300
Стейк «Нью-йорк»	300
Стейк «Даллас»	300
Рібай класичний без ребра	300
Шашлик з шийної частини свинини	250
Вирізка ягняти	250
Шашлик з курки	300
Шашлик з індички	300
Шашлик зі свинини	300
Шашлик по-карськи з корейки ягняти	300
Молоде ягня з аджикою на вертелі	250
Мраморні яловичі ребра	250
Картопля фрі	150
Рис басматі	150
Овочі гриль	150
Печена картопля	150
Овочі запечені (буряк, морква, кабачок, баклажан, цибуля)	245
Десерти	
Чізкейк арахісовий	200
Шоколадний фондан	215
Йогуртовий торт з вишневим желе	200
Наполеон класичний	200
Еклер з заварним кремом	150
Морозиво з топінгом	150
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Американо	60
Кава «Еспрессо з вершками»	200
Кава «Бейліс» (лікер «Бейліс», кава, вершки аерозольні)	130
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40/10
Лате макіято	200
Аффогато (напій на основі кави з морозивом)	200
Какао з маршмелоу	200/30

Гарячий шоколад з зефіром	200/30
Чай	
Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	400
Чай чорний «Англійській сніданок»	400
ЕрлГрей (чай з бергамотом)	400
Чай зелений «Сенча»	400
Чай «М'ята»	400
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	400
Чай зелений «Сенча»	400
Ройбуш (чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарника)	400
Альпійський луг (суміш із суцвіть альпійської ромашки, лимоннику)	400
Холодні напої	
Глясе (морозиво, кава)	200
Сік-фреш апельсиновий	200
Сік-фреш яблучний	200
Сік-фреш мандариновий	200
Лимонад з м'ятою	200
Лимонад з полуницею	200
Безалкогольні напої	
Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	250/1000
Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	500
Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	500
Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	500
Кока-кола, Спрайт, Фанта	500
Борошняні кондитерські вироби	
Тістечко заварне	75
Апельсиново-мигдальне тістечко	50
Тістечко з інжиром	75
Рулєт бісквітний з ягідним джемом	75/25
Кекс з родзинками та горіхами	80
Кекс шоколадний	80
Печиво вівсяне з кунжутом	100
Булочки з сиром та родзинками	80
Хліб і хлібобулочні вироби, кг	
Хліб білий	50
Хліб чорний	50
Хліб Кантрі	50
Хліб висівковий	50
Булочка з кунжутом	60

Алкогольні напої	
Аперитиви	
Мартіні Dry	50
Мартіні Bianco	50
Кампарі	50
Горілка	
Граппа	50/100/500
Неміроф Особлива	50/100/500
Неміроф з перцем	50/100/500
Неміроф «Преміям»	50/100/500
Хортиця «Платинум»	50/100/500
Абсолют Мандарин	50/100/500
Фінляндія «Клюква»	50/100/500
Настоянки	
Абсент	50
Бехеровка	50
Хієрбас Тунель	50
Джин	
Сіті оф Лондон	50/100/500
Джин "Бифітер"	50/100/500
Гордонс	50/100/500
Віскі	
ChivasRegal	50/100/500
ScottishCollie	50/100/500
JohnnieWalker	50/100/500
Коньяки та бренді	
Хенессі VS	50/100/500
Мартель VSOP	50/100/500
Закарпатський	50/100/500
Борисфен	50/100/500
«Ужгород» 5 *	50/100/500
Апарат 5*	50/100/500
Текіла	
МілагроСільвер біла	50/100/500
МілагроРепосадо золота	50/100/500
Лікери	
Амаретто	50/100/500
Лімончелло	50/100/500
Самбука	50/100/500
Франжеліко	50/100/500
Гальяно	50/100/500
Бейліс	50/100/500
Малібу	50/100/500

Вина	
Білі вина	
Альтавілла корте гріло – сухе, Італія	150/750
Лібайошардоне – сухе, Франція	150/750
Соавекласіконібаі – сухе, Італія	150/750
Пфєфферер – напівсухе, Німєччина	150/750
Гєвюртцтрамінєр Резєрв – напівсолєдкє Франція	150/750
Рислінг Рейнський – напівсолєдкє Україна	150/750
Мєстєпарціалментєфєрментатє – солєдкє,	150/750
Червєні вина	
Вальполічєлакласіко – сухе, Італія	150/750
Бардоліно – сухе, Італія	150/750
Брунєлло ді Мєнтальчіно – сухе, Італія	150/750
Кабернє фран – сухе, Франція	150/750
Амаронєделлавальполічєллакласіко – напівсухе, Італія	150/750
Мальбек – напівсолєдкє, Україна	150/750
Вальполічєласупєрієрєріпассє мара – напівсолєдкє, Італія	150/750
Ігрїстї вина	
Прєсєко Брют	750
Москатєд'Астї напівсухе	750
Крістал Луї Рєдєрєр, 2000 – білє напівсолєдкє	750
ЛамбускоДєль Емілія білє солєдкє	750
Мартїні АстїДєльчі білє солєдкє	750
ЛамбускоДєль Емілія червєнє солєдкє	750
ФраголїноСантерє червєнє солєдкє	750
Шампанський "Карл Юнг" (бєзалкєгєльнє)	750
Слабєалкєгєльнї напєї (Пивє)	
«Крушовицє тємнє» бєчкєвє	0,5
«Пїтбургєр» у плящї	0,5
«Корєна» у плящї	0,5
Стєропрамєн свїтлє	500
Льєфф свїтлє	500
Крушовицє свїтлє	500
Гїннєсс свїтлє	500
Бланш дє Брюссєль свїтлє	500
Хугардєн свїтлє	500
Амєріканський пивє (Bud)	500
Балтїка №0 б/а	500
Варштайнєр б/а	500

Концепція ресторану «М'ясо у вогні»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дніпровський район
Місце розміщення проектного закладу	м. Київ, Дніпровський район, бульвар Перова 13б
Рівень туристичної привабливості та ділової активності району	Функціонує невелика кількість державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ і начальних закладів.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного підприємства (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «М'ясо у вогні»
Логотип	
Концептуальне меню	
Ресторан із широким асортиментом страв європейської кухні, з ексклюзивними стравами	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Лофт
Фірмові кольори	Пісочний, коричневий, відтінки червоного
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі тепле світло, елементи дофту та безліч акцентів, які допомагають зануритися в атмосферу закладу
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – міський ресторан європейської кухні з помірними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком 350-450 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору продукції у залі, електронне меню на сайті
Форми обслуговування	У закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв із наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	реалізація виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому

Ознаки концепції	Характеристика ознак
	пакуванні; реалізація продукції ресторану через Інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті; послуги бенкетного обслуговування за спеціально розробленим меню бенкетних страв
Режим роботи	12.00-24.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 80 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	3,52

Денна виробнича програма проектованого закладу ресторанного господарства

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		169
Стейк Портер Хаус Прайм	300	47
Рибай смажений в топленому маслі з мигдалевим соусом	250	35
Корейка ягняти на кістці Нова Зеландія	250	46
Котлета з телятини з спіруліною та соєвим борошном	100	41
Холодні закуски		141
Брускети з овочами та сиром	100	11
Паштет з печінки качки	70	11
Сирна тарілка	100	12
Карпачо з лосося	100	14
Хамон Серрано	70	11
Мясна нарізка (брезаола, лардо, панчета, копа, прошуто)	70	12
Теплий салат з телятиною	75	11
Салат Капрезе з ягням	100	11
Салат Цезарь з куркою	100	14
Салат Грецький	100	12
Салат з авокадо, кінзою і томатами	100	10
Салат з сезонних помідорів з ялтинською цибулею і листям тархуна	100	12
Гарячі закуски		84
Тигрові креветки на грилі	100	9
Пататас бравас	80	8
Мюнхенські ковбаски	100	8
Дієтичні ковбаски з телятини	100	7
Ковбаски курячі гриль	100	10
Камамбер з журавлиною	100	8
Равіолі	100	8
Фуа-гра	150	7
Тар-тар з яловичої вирізки Тендерлоін	100	9
Кукурудза під сиром	100	10
Супи		141
Бульйон курячий	250	20
Бульйон з філе кролика	250	18
Суп з морепродуктами	250	21

Кисло-гострий суп з м'ясом (яловичина, баранина, свинина)	250	22
Угорський суп Гуляш	250	22
Суп «Бейран» з жовтою чечвицею	250	19
Грибний крем-суп	250	19
Основні страви та гарніри		253
Стейк з лосося	200	12
Стейк «Ті-боун»	250	13
Стейк «Томагавк»	300	13
Філе прайм стейк	300	10
Стейк «Нью-йорк»	300	13
Стейк «Даллас»	300	15
Рібай класичний без ребра	300	11
Шашлик з шийної частини свинини	250	13
Вирізка ягняти	250	12
Шашлик з курки	300	11
Шашлик з індички	300	12
Шашлик зі свинини	300	17
Шашлик по-карськи з корейки ягняти	300	15
Молоде ягня з аджикою на вертелі	250	14
Мраморні яловичі ребра	250	10
Картопля фрі	150	11
Рис басматі	150	16
Овочі гриль	150	12
Печена картопля	150	12
Овочі запечені (буряк, морква, кабачок, баклажан, цибуля)	245	11
Десерти		140
Чізкейк арахісовий	200	29
Шоколадний фондан	215	20
Йогуртовий торт з вишневим желе	200	21
Наполеон класичний	200	24
Еклер з заварним кремом	150	22
Морозиво з топінгом	150	24
Гарячі напої		169
Кава		
Еспресо	30	6
Американо	60	8
Кава «Еспрессо з вершками»	200	10
Кава «Бейліс» (лікер «Бейліс», кава, вершки аерозольні)	130	10
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40/10	6
Лате макіято	200	14

Аффогато (напій на основі кави з морозивом)	200	11
Какао з маршмелоу	200/30	8
Гарячий шоколад з зефіром	200/30	12
Чай		
Чай чорний «Ассам» (Класичний чорний чай)	400	8
Чай чорний «Англійській сніданок»	400	8
ЕрлГрей (чай з бергамотом)	400	13
Чай зелений «Сенча»	400	10
Чай «М'ята»	400	10
Чай зелений «Полуниця з вершками» (ароматизований зелений чай)	400	9
Чай зелений «Сенча»	400	4
Ройбуш (чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарника)	400	12
Альпійський луг (суміш із суцвіть альпійської ромашки, лимоннику)	400	10
Холодні напої		169
Глясе (морозиво, кава)	200	20
Сік-фреш апельсиновий	200	15
Сік-фреш яблучний	200	14
Сік-фреш мандариновий	200	11
Лимонад з м'ятою	200	20
Лимонад з полуницею	200	18
Безалкогольні напої		
Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	250/1000	21
Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	500	15
Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	500	14
Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	500	11
Кока-кола, Спрайт, Фанта	500	11
Борошняні кондитерські вироби		85
Тістечко заварне	75	12
Апельсиново-мигдальне тістечко	50	14
Тістечко з інжиром	75	11
Рулет бісквітний з ягідним джемом	75/25	10
Кекс з родзинками та горіхами	80	13
Кекс шоколадний	80	9
Печиво вівсяне з кунжутом	100	8
Булочки з сиром та родзинками	80	8
Хліб і хлібобулочні вироби, кг		14
Хліб білий	50	3
Хліб чорний	50	3
Хліб Кантрі	50	3

Хліб висівковий	50	3
Булочка з кунжутом	60	2
Алкогольні напої		79
Аперитиви		2
Мартіні Dry	50	
Мартіні Біанко	50	
Кампарі	50	
Горілка		5
Граппа	50/100/500	
Неміроф Особлива	50/100/500	
Неміроф з перцем	50/100/500	
Неміроф «Преміям»	50/100/500	
Хортиця «Платинум»	50/100/500	
Абсолют Мандарин	50/100/500	
Фінляндія «Клюква»	50/100/500	
Настоянки		2
Абсент	50	
Бехеровка	50	
Хіербас Тунель	50	
Джин		1
Сіті оф Лондон	50/100/500	
Джин "Бифітер"	50/100/500	
Гордонс	50/100/500	
Віскі		2
ChivasRegal	50/100/500	
ScottishCollie	50/100/500	
JohnnieWalker	50/100/500	
Коньяки та бренді		6
Хенессі VS	50/100/500	
Мартель VSOP	50/100/500	
Закарпатський	50/100/500	
Борисфен	50/100/500	
«Ужгород» 5 *	50/100/500	
Арарат 5*	50/100/500	
Текіла		1
МілагроСільвер біла	50/100/500	
МілагроРепосадо золота	50/100/500	
Лікери		6
Амаретто	50/100/500	
Лімончелло	50/100/500	
Самбука	50/100/500	
Франжеліко	50/100/500	
Гальяно	50/100/500	

Бейліс	50/100/500	
Малібу	50/100/500	
Вина		28
Білі вина		
Альтавілла корте гріло – сухе, Італія	150/750	
Лібайошардоне – сухе, Франція	150/750	
Соавекласіконібаі – сухе, Італія	150/750	
Пфєфферер – напівсухе, Німеччина	150/750	
Гєвюртцтрамінер Резерв – напівсолодке Франція	150/750	
Рислінг Рейнський – напівсолодке Україна	150/750	
Мостопарціальментеферментато – солодке,	150/750	
Червоні вина		
Вальполічелакласіко – сухе, Італія	150/750	
Бардоліно – сухе, Італія	150/750	
Брунелло ді Монтальчіно – сухе, Італія	150/750	
Каберне фран – сухе, Франція	150/750	
Амаронеделлавальполічеллакласіко – напівсухе, Італія	150/750	
Мальбек – напівсолодке, Україна	150/750	
Вальполічеласуперіореріпассо мара – напівсолодке, Італія	150/750	
Ігристі вина		14
Просеко Брют	750	
Москатод'Асти напівсухе	750	
Крістал Луї Редерер, 2000 – біле напівсолодке	750	
ЛамбускоДель Емілія біле солодке	750	
Мартіні АстіДольчі біле солодке	750	
ЛамбускоДель Емілія червоне солодке	750	
ФраголіноСантеро червоне солодке	750	
Шампанське "Карл Юнг" (безалкогольне)	750	
Слабоалкогольні напої (Пиво)		11
«Крушовице темне» бочкове	0,5	
«Пітбургер» у плящі	0,5	
«Корона» у плящі	0,5	
Старопрамен світле	500	
Льофф світле	500	
Крушовице світле	500	
Гіннєс світле	500	
Бланш де Брюссель світле	500	
Хугарден світле	500	
Американське пиво (Bud)	500	
Балтика №0 б/а	500	
Варштайнер б/а	500	

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

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

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

Разом			17,3
Консервовані продукти	Помідори	консервовані	0,9
	Оливки	консервовані	2,0
	Горошок зелений	консервований	1,8
	Полуничний джем	консервований	0,4
Разом			5,0
Бакалійні товари	Коріандр	запакований	0,1
	Томатна паста	запакована	1,4
	Гірчиця	запакована	0,6
	Рис довгозернистий	запакований	5,9
	Желатин	запакований	0,2
	Мед	запакований	0,6
	Горіхи	запаковані	2,3
	Макарони Пенне	запаковані	2,8
	Печиво савоярді	запаковане	0,9
	Шоколад	запакований	0,7
	Ванільний цукор	запакований	0,10
	Марципан	запакований	0,4
	Цукор	запакований	5,7
	Сіль	запакована	2,4
	Кава	запакована	0,5
Чай	запакований	1,3	
Разом			25,9
Яйця курячі (шт)	Курячі	свіжі	91
Кондитерські вироби, шт	Тістечко заварне	закупівельні товари	12
	Апельсиново-мигдальне тістечко	закупівельні товари	14
	Італійські Картелате – тістечко з інжиром	закупівельні товари	11
	Рулет бісквітний з ягідним джемом	закупівельні товари	10
	Кекс з родзинками та горіхами	закупівельні товари	11
	Кекс шоколадний	закупівельні товари	9
	Печивовівсяне з кунжутом	закупівельні товари	8
	Булочки з сиром та родзинками	закупівельні товари	8
Разом			83
Хлібобулочні вироби, кг	Хліб білий	закупівельні товари	3
	Хліб чорний	закупівельні товари	3
	Хліб Кантрі	закупівельні	6

		товари	
	Булочка з кунжутом	закупівельні товари	2
Холодні напої, л	Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	пакет	21
	Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	пляшка	15
	Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	пляшка	14
	Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	пляшка	11
	Кока-кола, Спрайт, Фанта	пляшка	11
Разом			72
Алкогольні напої	Аперитиви	пляшка	4
	Настоянки	пляшка	4
	Джин	пляшка	3
	Віскі	пляшка	4
	Текіла	пляшка	2
	Пиво	пляшка	22
	Вино	пляшка	38
	Горілка	пляшка	12
	Шампанське	пляшка	17
	Коньяк	пляшка	12
	Лікери	пляшка	12
Разом			130

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Вихід	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
Фірмові страви				
Стейк Портер Хаус Прайм	300	47	1,5	0,0228436
Рибай смажений в топленому маслі з мигдалевим соусом	250	35	1,3	0,0197978
Корейка ягняти на кістці Нова Зеландія	250	46	1,2	0,0292398
Котлета з телятини з спіруліною та соєвим борошном	100	41	1,4	0,0170565
Холодні закуски				
Брускети з овочами та сиром	100	11	0,4	0,0316764
Паштет з печінки качки	70	11	0,7	0,0703582
Сирна тарілка	100	12	0,4	0,0182749
Карпачо з лосося	100	14	0,4	0,0426413
Хамон Серрано	70	11	0,5	0,0609162
Мясна нарізка (брезаола, лардо, панчета, копа, прошуто)	70	12	1,5	0,1187865
Теплий салат з телятиною	75	11	1,5	0,1461988
Салат Капрезе з ягням	100	11	1,5	0,1324927
Салат Цезарь з куркою	100	14	1,4	0,1705653
Салат Грецький	100	12	1,4	0,1748294
Салат з авокадо, кінзою і томатами	100	10	1,3	0,1267057
Салат з сезонних помідорів з ялтинською цибулею і листям тархуна	100	12	1,3	0,1148270
Гарячі закуски				
Тигрові креветки на грилі	100	9	0,7	0,0447734
Пататас бравас	80	8	1,1	0,0569566
Мюнхенські ковбаски	100	8	1,4	0,0810185
Дієтичні ковбаски з телятини	100	7	1,0	0,0395955
Ковбаски курячі гриль	100	10	0,7	0,0319810
Камамбер з журавлиною	100	8	1,1	0,0569566
Равіолі	100	8	1,4	0,0810185
Фуа-гра	150	7	1,0	0,0395955
Тар-тар з яловичої вирізки	100	9	0,7	0,0447734
Тендерлоін	100	10	0,7	0,0319810
Кукурудза під сиром	100	10	0,7	0,0319810
Супи				
Бульйон курячий	250	20	2,5	0,0913743
Бульйон з філе кролика	250	18	1,6	0,0730994
Суп з морепродуктами	250	21	1,5	0,0365497

Кисло-гострий суп з м'ясом (яловичина, баранина, свинина)	250	22	1,3	0,0277169
Угорський суп Гуляш	250	22	1,0	0,0152290
Суп «Бейран» з жовтою чечвицею	250	19	0,9	0,0109649
Грибний крем-суп	250	19	1,3	0,0237573
Основні страви та гарніри				
Стейк з лосося	200	21	12	0,0554337
Стейк «Ті-боун»	250	22	13	0,0737086
Стейк «Томагавк»	300	14	13	0,0575658
Філе прайм стейк	300	21	10	0,0950292
Стейк «Нью-йорк»	300	23	13	0,1005117
Стейк «Даллас»	300	15	15	0,0593933
Рібай класичний без ребра	300	30	11	0,0578704
Шашлик з шийної частини свинини	250	19	13	0,0724903
Вирізка ягняти	250	12	12	0,0575658
Шашлик з курки	300	11	11	0,0730994
Шашлик з індички	300	12	12	0,0603070
Шашлик зі свинини	300	17	17	0,0682261
Шашлик по-карськи з корейки ягняти	300	15	15	0,0219298
Молоде ягня з аджикою на вертелі	250	18	14	0,0201023
Мраморні яловичі ребра	250	16	10	0,0319810
Картопля фрі	150	15	11	0,0569566
Рис басматі	150	16	16	0,0810185
Овочі гриль	150	17	12	0,0395955
Печена картопля	150	12	12	0,0447734
Овочі запечені (бурак, морква, кабачок, баклажан, цибуля)	245	11	11	0,0255848
Десерти				
Чізкейк арахісовий	200	29	1,3	0,0356360
Шоколадний фондан	215	20	1,2	0,0402047
Йогуртовий торт з вишневим желе	200	21	0,8	0,0389864
Наполеон класичний	200	24	0,6	0,0201023
Еклер з заварним кремом	150	22	0,8	0,0243665
Морозиво з топінгом	150	24	0,5	0,0137061
Разом				3,41

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість порцій, шт.	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00	21:00-22:00	22:00-23:00	23:00-24:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		12	24	24	40	24	16	16	39	36	24	22	6
Коефіцієнт перерахунку		0,04245283	0,08490566	0,08490566	0,14150943	0,08490566	0,05660377	0,05660377	0,13207547	0,12735849	0,08490566	0,0754717	0,02830189
Фірмові страви	169	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	1
Стейк Портер Хаус Прайм	47	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Рибай смажений в топленому маслі з мигдалевим соусом	35	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Корейка ягняти на кістці Нова Зеландія	46	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0
Котлета з телятини з спіруліною та соєвим борошном	41	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Холодні закуски	141												
Брускети з овочами та сиром	11	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Паштет з печінки качки	11	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	2	1
Сирна тарілка	12	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Карпачо з лосося	14	1	3	3	5	3	2	2	5	4	3	3	1
Хамон Серрано	11	3	3	3	6	3	2	2	5	5	3	3	2
Мясна нарізка (брезаола, лардо, панчета, копа, прошуто)	12	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Теплий салат з телятиною	11	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	2	0
Салат Капрезе з ягням	11	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2
Салат Цезарь з куркою	14	2	3	3	6	3	2	2	5	5	3	3	3
Салат Грецький	12	3	3	3	6	3	2	3	5	5	3	3	2

Салат з авокадо, кінзою і томатами	10	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	1	1
Салат з сезонних помідорів з ялтинською цибулею і листям тархуна	12	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2
Гарячі закуски	84												
Тигрові креветки на грилі	9	1	2	2	3	2	1	1	3	2	2	1	1
Пататас бравас	8	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Мюнхенські ковбаски	8	1	2	2	3	2	1	1	3	2	1	1	0
Дієтичні ковбаски з телятини	7	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1
Ковбаски курячі гриль	10	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Камамбер з журавлиною	8	1	2	2	3	2	1	1	3	2	1	1	0
Равіолі	8	1	2	2	3	2	1	1	3	2	1	1	0
Фуа-гра	7	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1
Тар-тар з яловичої вирізки Тендерлоін	9	1	2	2	3	2	1	1	3	2	2	1	1
Кукурудза під сиром	10	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Супи	141												
Бульйон курячий	20	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Бульйон з філе кролика	18	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Суп з морепродуктами	21	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0
Кисло-гострий суп з м'ясом (яловичина, баранина, свинина)	22	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0
Угорський суп Гуляш	22	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0
Суп «Бейран» з жовтою чечвицею	19	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0
Грибний крем-суп	19	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0
Основні страви та гарніри	253												
Стейк з лосося	12	0	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Стейк «Ті-боун»	13	1	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Стейк «Томагавк»	13	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	0
Філе прайм стейк	10	0	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Стейк «Нью-йорк»	13	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2

Устаткування мийної столового і кухонного посуду

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
Стіл виробничий з полицею	Abat СТН-7-2	1	1500	600	0,90
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	3	1050	600	1,89
Стелаж металевий	Rada СМ-12/4Н	1	1000	400	0,40
Полиці навісні	Rada ПО-12/4Н-430	2	1200	400	-
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	1	600	600	0,36
Посудомийна машина	Fagor AD-48С	1	600	600	0,36
Шафа для посуду	Orest 120	5	1000	600	3,00
Утилізатор харчових відходів	WKC 8025	1	219	219	-
Загальна площа обладнання					7,06
Площа мийної столового посуду					17,6
Мийна кухонного посуду					
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	2	1050	600	1,26
Стіл виробничий з полицею	Abat СТН-7-2	1	1500	600	0,90
Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	1	600	600	0,36
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Утилізатор харчових відходів	WKC 8025	1	219	219	-
Загальна площа обладнання					2,67
Площа мийної кухонного посуду					6,4

Устаткування барної зони

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Барна стійка	SPEKTR	1	4000	760
Шафа для вина	Crystal CRV 100B	1	480	500
Льодогенератор	EWT INOX IM-15	1	380	430
Льодоподрібнювач	Frosty IC-777	1	180	420
Кавоварка	Crem International	1	590	680
Кавомолка	Fiorenzato F6 GA	1	230	615
Кип'ятильник	Convito WB-12	1	280	280
Сокоохолоджувач	Remta ST 18	3	250	310
Блендер	CASO B 2000	1	175	175
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	1	260	180

Профіль людських ресурсів (закладу ресторанного господарства)

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/ тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
Виробничий (операційний склад)						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища, КНЕТУ	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища, КНЕТУ	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	5	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	5	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	10	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	25					
Допоміжний склад						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції

Співаки та музиканти	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Паркувальник	2	22-45	постійно	2	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	2	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	14					
Разом по ЗРГ	43					

Штатний розклад закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		4,0
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Шеф - кухар	1,0
4	Комірник	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	5,0
5	Кухар 4 розряду	5,0
6	Офіціант	10,0
Разом виробничий (операційний) персонал		25,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Співаки та музиканти	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Паркувальник	2,0
6	Гардеробник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		14,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		43,0

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

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	20000	20000	0	2100	2100	265200
2	Бухгалтер	1	16000	16000	0	2000	2000	216000
3	Адміністратор	2	11000	22000	0	1400	2800	297600
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4	47000	58000	0	5500	6900	778800
Виробничий (операційний) персонал								
5	Завідувач виробництвом	1	14000	14000	0	1600	1600	187200
6	Шеф - кухар	1	15000	15000	1900	0	1900	202800
4	Комірник	1	10000	10000	0	1300	1300	135600
7	Бармен	2	9500	19000	1000	0	2000	252000
8	Кухар 5 розряду	5	12000	60000	1500	0	7500	810000
9	Кухар 4 розряду	5	10000	50000	1300	0	6500	678000
10	Офіціант	10	9000	90000	1000	0	10000	1200000
	Разом виробничий (операційний) персонал	25	79500	258000	6700	2900	30800	3465600
Допоміжний персонал								
11	Охоронець	2	8900	17800	0	1000	2000	237600
12	Співаки та музиканти	2	9000	18000	0	1100	2200	242400
13	Мийник посуду	4	8300	33200	0	1000	4000	446400
14	Прибиральник приміщень	2	8100	16200	0	1000	2000	218400
15	Паркувальник	2	8000	16000	0	900	1800	213600
16	Гардеробник	2	7400	14800	0	850	1700	198000
	Охоронець	14	49700	116000	0	5850	13700	1556400
	Разом місячний фонд заробітної плати.	43	176200	432000	6700	14250	51400	5800800

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по ресторану "М'ясо у вогні"

Типові страви	Проценту споживання, %	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв.
1	2	3	4=2*3	5=4/100
<i>Холодні закуски</i>				
1. Рибні	32,2	47,7	1534	80
2. М'ясні	23,5	40,0	941	
3. Салати	44,3	67,9	3009	
Усього	100,0		80	
<i>Гарячі закуски</i>				
1. Рибні	35,2	46,9	1652	95
2. М'ясні	25,0	39,8	995	
3. Морепродукти	39,8	55,3	2199	
Усього	100,0		95,00	
<i>Супи</i>				
1. Прозорі	30,4	43,4	1318	79
2. Заправні	37,5	44,0	1650	
3. Крем-суп	32,1	42,6	1369	
Усього	100,0		7900	
<i>Основні страви</i>				
1. Рибні	80,6	92,3	7439	120
2. М'ясні	19,4	87,5	1698	
Усього	100,0		12000	
<i>Гарніри</i>				
1. Овочеві	77,9	31,0	2416	30,23
2. Круп'яні	22,1	27,5	607	
Усього	100,0		3023	
<i>Десерти</i>				
1. Морозиво	18,8	33,5	630	98
2. Фруктові	38,6	40,0	1545	
3. Киселі	30,7	30,5	936	
3. Торти	11,9	35,6	423	
Усього	100,0		9800	
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Соки	39,8	29,5	1173	169
2. Води звичайні	45,8	24,3	1113	
3. Води солодкі	14,5	22,5	325	
Усього	100,0		16900	

<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	44,0	20,0	881	21,93
2. Кава	49,5	23,5	1164	
3. Шоколад	6,4	23,0	148	
Усього	100,0		2193	
<i>Хлібобулочні вироби</i>				
1. Хліб	85,0	4,5	383	10
2. Булочки	15,0	8,0	120	
Усього	100,0		1000	

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на 2021 рік

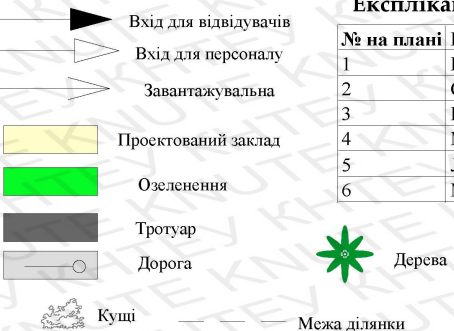
Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	29193,10	1,6355	47,75
2. Витрати на опалення, Гкал	272,58	1408,01	383,80
3. Витрати води, м ³	3396,79		
Холодна	2033,33	24,7	50,22
Гаряча	1363,46	61,42	83,74
Разом			565,51
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u>			293,88

Загалом витрати по 5 статті становлять 859,4 тис. грн.

План благоустрою території М 1:500



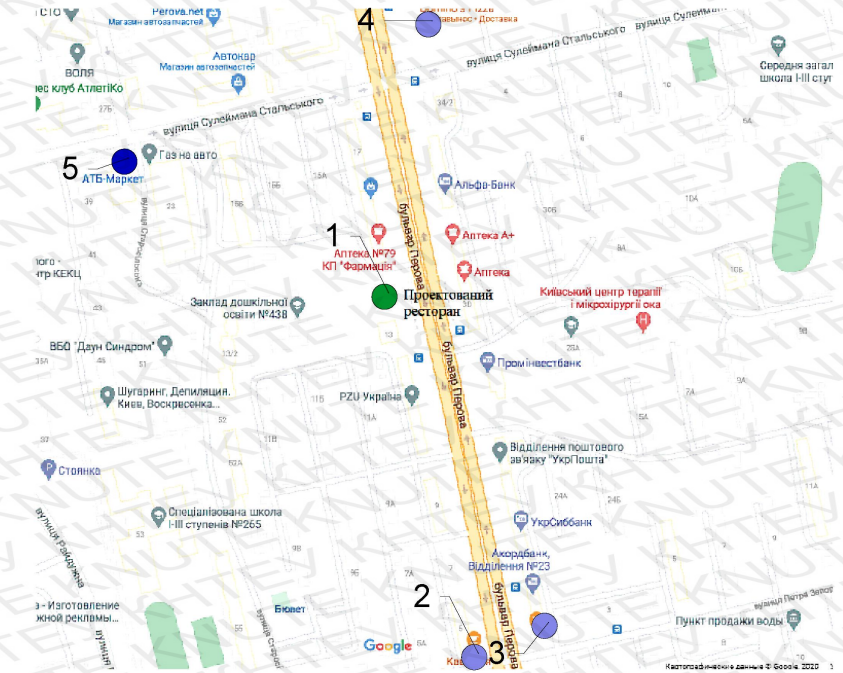
Умовні позначення



Експлікація об'єктів на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан «М'ясо у вогні»	80 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	8 м ²
5	Літній майданчик	60 м ²
6	Майданчик для збору відвідувачів	65 м ²

Схема проїзду до закладу



Експлікація будівель та споруд

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан «М'ясо у вогні»	80 місць
Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	Кавярня «Кавалерія»	40 місць
3	Кавярня	45 місць
4	Піцерія «Domino's Pizza»	75 місць
Заклади-потенційні постачальники сировини		
5	Супермаркет "АТБ"	бакалія

КНТЕУ 181.20. 07М-01 -ВКП; ГЧ

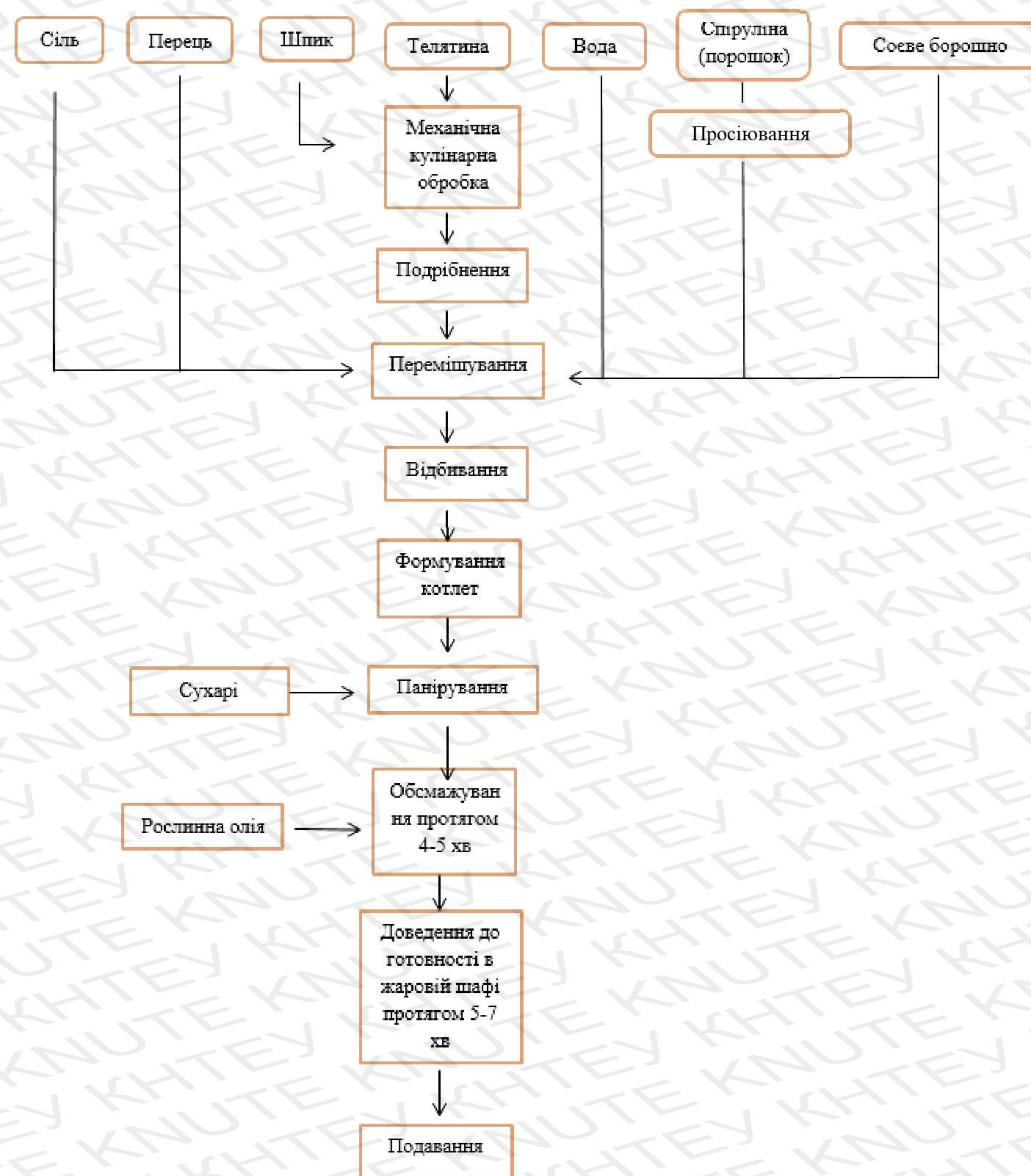
Проект м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням іновіаційних технологій м'ясних кулінарних виробів

				Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.	Підпис	Дата	Ресторан на 80 місць	Н	1	3
Керівник	Кравченко М.Ф.						
Студентка	Римарчук І.В.						
План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування М 1:500					Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, з.ф.и.		

Хімічний склад м'ясних січених виробів з використанням спіруліни та соєвого борошна (г на 100 г)

Показники	Контроль	Дослід	Різниця, г	Різниця, %
Білки	19,2	24,1	4,9	25,5
Жири	17,36	18,16	0,8	4,6
Вуглеводи	10,13	16,21	6,03	60,01
Мінеральні речовини, мг				
Ca	22	26,3	4,3	19,54
Mg	24	27,94	3,94	16,41
P	110	120	10	9,09
Fe	2	3,04	1,04	52
Вітаміни, мг				
B1	0,6	0,74	0,14	23,33
B2	5	5,6	0,6	12
B3	0,2	0,25	0,05	25
Енергетична цінність	250	255	5	2

Технологічна схема виготовлення страви "Котлети з спіруліною та соєвим борошном"

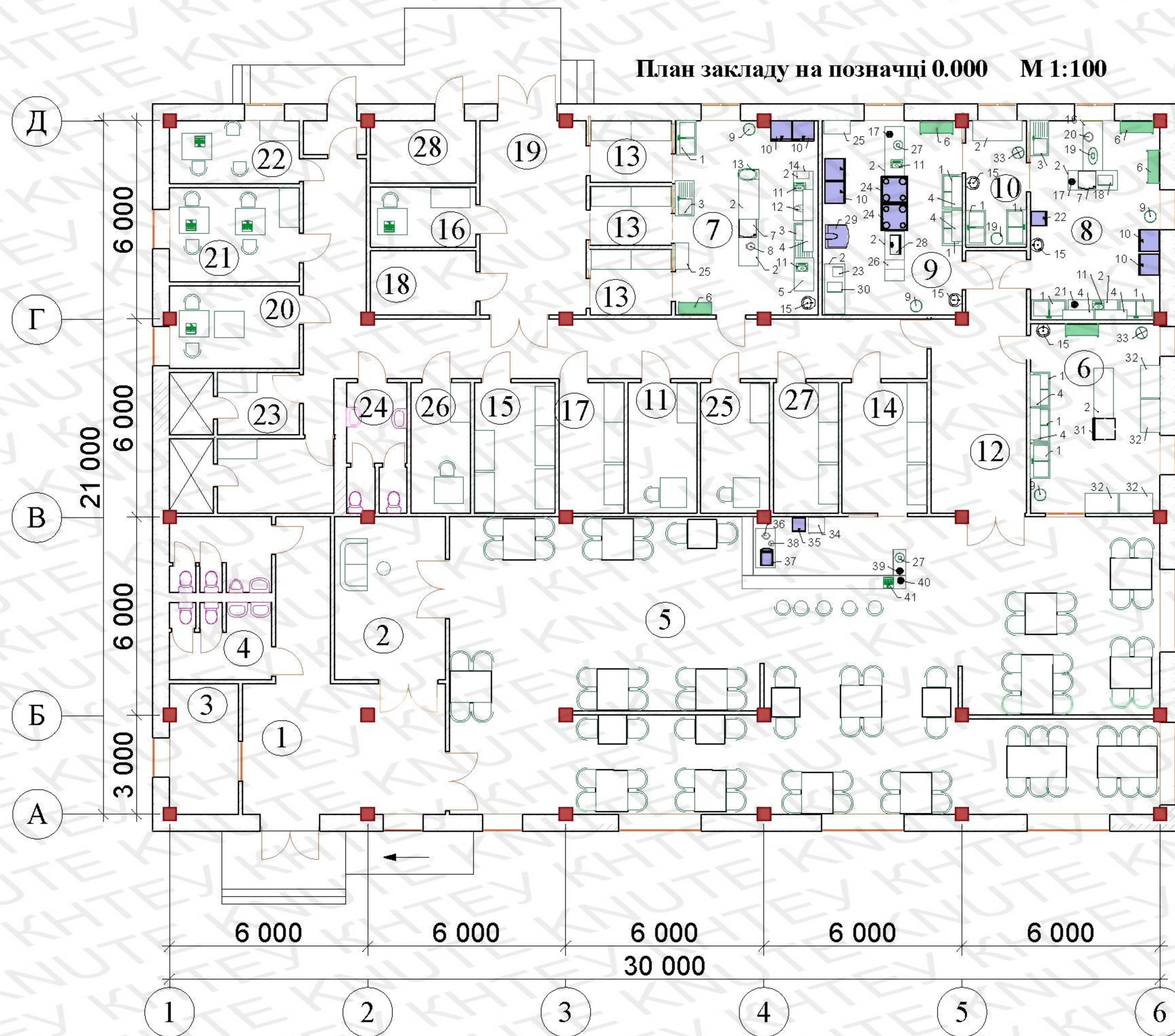


Зовнішній вигляд розробленої страви



				КНТЕУ 181.20. 07М-01 -ВКП; ГЧ			
				Проект м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням іновативних технологій м'ясних кулінарних виробів			
	П.І.Б.	Підпис	Дата	Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.				Н	2	3
Керівник	Кравченко М.Ф.						
Студентка	Римарчук І.В.			Графічні матеріали за результатами наукових досліджень			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, з.ф.н.

План закладу на позначці 0.000 М 1:100



Специфікація технологічного устаткування

№п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри	
				l	b
1	Ванна мийна 2-х секційна	ВМП 2/6	10	1050	600
2	Стіл виробничий	Abat CTH-7-2	10	1500	600
3	Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY ВСМП-1/1200P	3	1000	600
4	Полки настінні	Rada ПО-12/4Н-430	8	1200	400
5	Стіл виробничий для очистки цибулі	Abat СІРО-6-1	1	1000	600
6	Стелаж виробничий	Rada CM-12/4H	5	1000	400
7	Вакууматор	Lavezzi DG45	2	560	640
8	Комбайн кухонний (овочерізка, кутер)	Robot Coupe R 201 E/2	1	320	220
9	Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	4	600	600
10	Шафа холодильна	T-35F Freezer	6	800	800
11	Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	4	200	600
12	М'ясорозрізювач	Omas TAG94E	1	450	200
13	М'ясорубка	Angelo Po TG12	1	600	300
14	Пристрій для чищення риби	Торман РЧ-30	1	224	265
15	Рукотийник	Кобор ВРК-40/37	5	400	370
16	Стіл охолоджувальний	Abat COX-8-2	1	1500	600
17	Блендер	CASOB 2000	2	175	175
18	Машина для нарізання фруктів	Apach APP10 220	1	250	470
19	Овочерізка	Apach AVG200 CE	1	280	510
20	Слайсер	Apach A 250	1	280	320
21	Міксер	Smeg SMF01CREU	1	402	221
22	Фризер	GGM Gastro EMS10	1	435	500
23	Електрична фритюрниця	Roal HEF-6L	1	430	300
24	Електроплита	Rada ПЕ-724ШК	2	840	850
25	Шафа для інвентарю	Кобор ПШБ-80/40	1	800	404
26	Гриль	Fissa Kovinastroj	1	620	350
27	Книг'ятельник	Convito WB-12	2	280	280
28	Пароварка	Azimit VT 30 EL	1	330	600
29	Пароконвектомат	Abat ПКА10-1/1ВМ	1	1012	821
30	Мікрохвильова плита	Goldstar MH-886 TD	1	508	305
31	Посудомийна машина	Fagor AD-48C	1	600	600
32	Шафа для посуду	Orest 120	5	1000	600
33	Утилізатор харчових відходів	WKC 8025	2	219	219
34	Шафа для вина	Crystal CRV 100B	1	480	500
35	Льодогенератор	EWT INOX IM-15	1	380	430
36	Льододробнювач	Frosty IC-777	1	180	420
37	Кавоварка	International Zircon	1	590	680
38	Кавомолка	Fiorenzato F6 GA	1	230	615
39	Сокоохолоджувач	Renita ST 18	3	250	310
40	Блендер	CASOB 2000	1	175	175
41	Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	1	260	180

Експлікація приміщень

№	Найменування приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	24
2	Аванзал	12
3	Гардероб для відвідувачів	8
4	Санвузли для відвідувачів	12
5	Зала ресторану з барною стійкою	160
Виробничі приміщення		
6	Мийна столового посуду і сервіза	18
7	Доготівельний цех	21
8	Холодний цех	21
9	Гарячий цех	24
10	Мийна кухонного посуду	6
11	Приміщення зав. виробництвом	6
12	Роздаткова	8
Складські приміщення		
13	Приміщення охолоджувальних камер	18
14	Комора вино-горілчанних виробів	8
15	Комора сухих продуктів	7
16	Приміщення комірника	6
17	Комора інвентарю	6
18	Комора мийної тари	6
19	Завантажувальна	12
Адміністративно-побутові приміщення		
20	Кабінет директора	8
21	Контора	12
22	Приміщення персоналу	8
23	Гардероб для персоналу з душовими	20
24	Сан. вузол для персоналу	8
25	Кімната для офіціантів	7
26	Гардероб для офіціантів	6
27	Білизняна	5
Технічні приміщення		
28	Теплопункт	4
РАЗОМ корисна площа		457

КНТЕУ 181.20. 07м-01 -ВКП; ГЧ

Проект м'ясного ресторану на 80 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням іноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів

				Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	П.І.Б.	Підпис	Дата		Н	3	3
Керівник	Федорова Д.В.						
Студентка	Кравченко М.Ф.						
	Римарчук І.В.			План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, з.ф.н.		