

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ**

**на тему:**

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

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

**Д.Р. Ткаченко**

---

**Науковий керівник проекту  
канд. техн. наук, доцент**

**М.П. Перепелиця**

---

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

**М.І. Даниленко**

---

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

**М.Ф. Кравченко**

---

**Київ 2020**

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

## ЗАТВЕРДЖУЮ

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

## ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентці

**ТКАЧЕНКО ДМИТРА РУСЛАНОВИЧА**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

Проект міттерії на 80 місць у Святошинському районі м. Києва із  
впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів

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

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 20. 11. 2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проєкту:

*Мета випускного кваліфікаційного проєкту:* за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт міттерії з впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів

*Об'єкт дослідження:* проєкт міттерії, інноваційні технології м'ясних кулінарних виробів

*Предмет дослідження:* міттерія на 80 місць десерти, м'ясні кулінарні вироби (ростбіф), технологія приготування м'яса з використанням низьких температур (sous vide), теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	Перепелиця М.П.		
2. Архітектура. Дизайн.	Перепелиця М.П.		
3. Управління. Економіка.	Даниленко М.І.		

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

### **Вступ**

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

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

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

### **2. Архітектура. Дизайн.**

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

### **3. Управління. Економіка.**

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

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

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

М.П. Перепелиця

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

Д.Р. Ткаченко





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

Студентки: Ткаченко Дмитра Руслановича

**Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**Спеціальність 181 «Харчові технології»**

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

**Тема проекту: «Проект міттерії на 80 місць у Святошинському районі**  
**м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних**  
**виробів»**

Керівник проекту: канд.техн.наук, доцент Перепелиця Мирослава Павлівна

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

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

### **Анотація**

Відповідно до теми виконано випускний кваліфікаційний проект міттерії на 80 місць у Святошинському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів, що містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію міттерії, проаналізовано соціально-економічну ситуацію Святошинського району м. Києва обґрунтовано доцільність проектування міттерії «Steakery» на 80 місць, по вулиці Феодори Пушиної, 32б. Розроблено виробничу програму міттерії. Обґрунтовано і розроблено технологію приготування страв з використанням низькотемпературної обробки м'яса, наведено основні показники їх якості. Проведено розрахунки площі приміщень міттерії на 80 місць.

У розділі «Архітектура. Дизайн» Розроблено пропозиції щодо дизайну міттерії «Steakery», розраховано загальну площу, яка склала 532 м<sup>2</sup> та кошторис будівництва понад 15 млн. грн.

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

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

## Summary

According to the theme, the final qualification project of miter for 80 places in the Sviatoshynskiyi district of Kyiv was implemented with the introduction of innovative technologies of meat culinary products, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

In the section "Concept. Innovative technologies. Organization" the concept of miter is formulated, the socio-economic situation of Sviatoshynskiyi district of Kyiv is analyzed, the expediency of designing miter "Steakery" for 80 places, at 32b Feodora Pushyna Street is substantiated. The production program of a miter is developed. The technology of cooking with the use of low-temperature processing of meat is substantiated and developed, the main indicators of their quality are given. The area of the miter premises for 80 places was calculated.

In the section "Architecture. Design" »Proposals for the design of the Steakery miter were developed, the total area, which amounted to 532 m<sup>2</sup> and the construction estimate of over UAH 15 million, was calculated.

In the section "Management. Economics" substantiated the organizational and legal projected miter "Steakery", which was decided to create in the form of a limited liability company. The main economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments and the payback period of the project, which is 3.5 years, are estimated.

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

## ЗМІСТ

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



## Вступ

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

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

*Метою роботи є* розроблення міттерії на 80 місць у Святошинському районі м. Києва.

Відповідно до мети поставлені наступні *завдання:*

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

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

- Розробити об'ємно-планувальні рішення закладу.

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

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

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

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

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

*Предмет дослідження:* міттерія на 80 місць десерти, м'ясні кулінарні вироби (ростбіф), технологія приготування м'яса з використанням низьких температур (sous vide), теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

*Практичне значення.* Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства, а саме міттерії на 80 місць у Святошинському районі м. Києва.

# РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

## 1.1. Концепція

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

Святошинський район — район міста Києва, сучасну назву й кордони отримав 27 квітня 2001 року, в радянські часи мав назву *Ленінградський*. За своєю протяжністю становить понад 12 км. Район розташований у західній частині міста Києва, межує з Оболонським, Подільським, Шевченківським і Солом'янським районами міста та Києво-Святошинським районом Київської області.

В районі зосереджено 60 промислових підприємств, 17 інститутів Національної Академії Наук України, 18 галузевих науково-дослідних інститутів. Найбільшими підприємствами району, відомими далеко за межами України є Авіаційний науково-технічний комплекс імені Олега Антонова, ДП КиДАЗ «Авіант», ЗАТ «Каштан», ДНВП «Електронмаш», ПАТ «ВЕРКОН», ВАТ «Завод сантехнічних заготовок», ЗАТ НВЦ «Борщагівський хімфармзавод» та інші.

Чисельність населення району:

- 2001 — 315 410
- 2020 — 345,758

Близько 53 гімназії та школи, 6 університетів (Київський університет права, Київський міжнародний університет, Державний економіко-технологічний університет транспорту, Інститут металофізики ім. Г.В. Курдюмова, Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова, Європейський університет, ). Також Київське вище професійне училище будівництва і дизайну, Київський авіаційний технікум, Торгово-економічний коледж, Бізнес-коледж, Лицей киМУ, Київських професійний лицей будівництва і комунального господарства. Велика кількість фітнес клубів, різних банків, зосереджено багато автосервісів, є кінотеатр, декілька бібліотек, медичних центрів, торгові центри («Білицький», «VMB», «Хайтек парк»), юридичні компанії, декілька скверів, парків. В районі Академії-



стечка велика кількість магазинів, супермаркетів, що забезпечує постійний потік людей.

При виборі проектного закладу розглядалась інтенсивність руху на даній вулиці, потік людей, прилеглі житлові будівлі, наявність супермаркетів поруч для налагодження постачання товарів на підприємство. На території Святошинського району м. Києва здійснюють свою діяльність 16 автотранспортних підприємств, працює 11 автобусних маршрутів загального користування, 3 трамвайних та 65 таксомоторних маршрутів.

За даними Святошинської районної у м. Києві державної адміністрації, у дослідженому районі більшість становить працююче населення 30196 (51%); пенсіонери 7870 (13%); діти від 2- 6 років 4120 (7%); безробітні становлять 5255 (7%); інваліди 4050 (6%); студенти 8390(15%); школярі 11720 (12%). Можна зробити висновок, що даний район населяють переважно мешканці молодого та старшого віку.

Враховуючи досить насичений потік людей в даному районі (працівники банків, студенти, жителі цього району, відвідувачі кінотеатру тощо), перспективним є створення у даному місці концептуального закладу, а саме мітетерії, з гастрономічною орієнтацією та належним сервісом за доступними цінами. Оскільки у визначеному ареалі діяльності проектного закладу відсутні заклади даного типу, які б спеціалізувалися на гастрономічній м'ясній продукції, що є досить перспективним.

Для розроблення ефективної концепції закладу ресторанного господарства необхідно обґрунтувати цільові ринкові сегменти споживачів та відповідність обраного формату, типу, класу, гастрономічного спрямування ЗРГ для забезпечення потреб у харчуванні та проведенні дозвілля:

- 1) побувати на романтичному побаченні;
- 2) скуштувати оригінальні м'ясні страви;
- 3) зустрітися з друзями;
- 4) насолодитися неймовірними десертами;



- 5) погратися з дітьми у вихідні;
- 6) поспідати;
- 7) приємно провести час в супроводі музики тощо.

Встановлено, що в радіусі 1 км від проектного закладу знаходяться 5 закладів ресторанного господарства, серед яких ресторани «Мафія», кафе «Лісова симфонія», «Пестокафе», паб «Портер» та «МакДональдс».

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації такого типу закладу. Формат закладу – міттерія з продукцією власного виробництва та продажем десертних виробів на місці за демократичними цінами, з повним обслуговуванням офіціантами, середнім чеком на рівні 250-400 грн.

Конкурентними перевагами проектного закладу можуть бути:

- Ексклюзивне концептуальне меню, яке зосереджене на здоровому харчуванні;
- Використання інноваційних технологій приготування страв «Sous-Vide»;
- Оригінальні способи подачі страв;
- Якість, свіжість і натуральність страв, які приготовлені з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарств;
- Демократичні ціни;
- Авторський дизайн зале, приємна атмосфера, привітний, гостинний та ввічливий персонал;
- Широкий асортимент додаткових послуг: продукція «Take away», бенкетні обслуговування тощо.

### *Неймінг закладу*

Для відображення специфіки та концепції закладу, спрямованого саме на страви простого приготування, запропоновано назву міттерії «Steakery». Неймінг закладу спрямований на формування серед потенційних гостей образного зображення того, які саме страви тут можна придбати – домашня атмосфера, ароматне м'ясо, холодні закуски до пива, та десерти. Отже, неймінг закладу «Steakery»

спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних з безтурботним проведенням часу та насодженням смачних м'ясних страв.

Оскільки міттерія «Steakery» позиціонується як демократичний заклад із широким асортиментом страв з м'яса, з авторським дизайном, це дозволить:

- Зацікавити потенційних відвідувачів, які мешкають чи навчаються поруч;
- Звернути увагу тих, хто слідкує за фігурою;
- Створити особливий настрій відвідувачам;
- Забезпечити конкурентні переваги закладу.

Логотип закладу показано на схемі (рис. 1.1). Концепція міттерії наведена у додатку А.

Окрім того, заклад буде відрізнятися особливою атмосферою та дизайном інтер'єру, їх оригінальною подачею від існуючих у Києві типових закладів.

Фірмовий слоган міттерії «Steakery»: Хочеш м'яса – гайда до нас!



*Рис. 1.1. Логотип міттерії «Steakery»*

### ***Концептуальне меню закладу***

Успіх закладів ресторанного господарства залежить від багатьох складових, чільне місце серед яких займає меню. *Меню* (від франц. menu) – це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам. Меню є візитною карткою закладу, тому воно має бути красиво і стильно оформлено. Меню має узгоджу-

ватися із загальною концепцією закладу ресторанного господарства. Оскільки концепція базується на очікуваннях споживачів, то меню повинно не тільки задовольнити, а навіть перевершити їх очікування.

У проєктованій міттерії буде створено меню вільного вибору порційних страв (a la carte), що дасть можливість споживачам вибирати страви із загального меню підприємства згідно зі своїми уподобаннями і самостійно скласти для себе меню сніданку, обіду чи вечері. Характерною особливістю проєктованого закладу є використання тільки натуральної сировини та напівфабрикатів, додаткової сировини для збагачення поживними речовинами страв; зосередження на здоровому, правильному харчуванні, і можливість вживати вироблену продукцію людям, які слідкують за калорійністю, мінералізацією продуктів/страв/виробів. Страви будуть вказані з розрахунком їх калорійності та харчової цінності. Гастрономічною візитівкою міттерії визнано м'ясо приготоване на вугіллі в хоспері (Josper). Класичним доповненням до м'яса вважається келих червоного вина. Винна пропозиція міттерії варта окремої згадки та складена з прицілом на демократичність. Ще однією особливістю є те, що страви готуватимуть на замовлення. Тому заклад працюватиме, використовуючи певні напівфабрикати та власні заготовки. Для зручності обслуговування іноземних гостей меню друкуватиметься українською та англійською мовами.

Страви будуть подаватися та відпускатися згідно до концепції закладу, з ексклюзивним фірмовим оформленням страв, що зумовлює наявність відповідної компетентності та професіалізму кухарів, сушефа та шеф-кухаря.

Швидкість видачі страв: напої – 5-7 хв, холодні закуски та салати – до 10 хв, супи – 15 хв, паста – 15-20 хв, основні страви – 20-25 хв, десерти – 7-10 хв.

Концептуальне меню міттерії наведено у додатку Б.

### ***Концептуальний дизайн та атмосфера***

Святошинський район досить великий. Тут знаходиться значна кількість закладів ресторанного господарства різних типів. Але більшість з них орієнтовані на споживачів із високим рівнем доходів. Проєктована міттерія «Steakery» розрахова-



ний на споживачів із середнім рівнем доходів і буде знаходитися по вулиці Феодори Пушиної, 32б. Міттерія поєднує в собі класичний європейський стиль.

У закладі планується один зал, який оформлений в європейському стилі. Інтер'єр в бежево-оливкових тонах, прості меблі і картини на стінах - вся ця простота надає закладу шарм. Головною родзинкою інтер'єру є відкритий прилавок, на якому розташувалися свіжоприготовлені м'ясні страви.

Вхідна зона представлена вестибулом, виконаним у стриманих темно-жовтуватих тонах із використанням фризу та вбудованих у стіни іонічних колон. Стіни вестибуля прикрашені сухими композиціями з квітів та невеликими картинами, що вже з самого початку налаштовує споживача на приємні та спокійні відчуття. Наявність великих дзеркал доповнює інтер'єр приміщення.

Столи зали виготовлені із дерева та полаковані. На кожному столі встановлюється декоративна підставка. Стільці дерев'яні з у стилі лофт. Підлога вкрита плиткою. Декоративно-художнє оздоблення, на яке покладено підкреслення стилю та ідеї закладу, включає меблі, світильники, люстри, легкі прозорі тюлі, різноманітні екібани. Стеля підвісна білого кольору із вмонтованими освітлювальними приладами. Стіни поклеєні мерехтливими шпалерами. Вмонтовані освітлювальні прилади у поєднанні з коричневими та червоними шторами на вікнах посилюють комфортабельність закладу. Орієнтований макет наведено на рис. 1.2.



*Рис 1.2. Орієнтований макет візуалізації дизайну зали міттерії*



## 1.2. Інноваційні технології харчової продукції

У зв'язку з цим метою є дослідження процесу низькотемпературної обробки м'яса, а зокрема приготування м'ясних страв при низьких температурах; наукове обґрунтування переваг його використання для теплової обробки та визначення ефективності використання.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- дослідження зміни органолептичних показників.
- приготування за традиційною технологією та приготування при низькій температурі (sous vide);
- дослідження харчової цінності розроблених м'ясних страв

**Об'єкт дослідження** – процес приготування страв з використанням низькотемпературної обробки м'яса.

**Предмет дослідження** – м'ясні страви, ростбіф, технологія приготування м'яса з використанням низьких температур

**Методи дослідження** – органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні

Проведено дослідження низькотемпературної обробки м'ясних страв та із використанням традиційного приготування – смаження. Для дослідження обрано страву «Ростбіф».

Покращився і хімічний склад м'ясних страв виготовлених з при використанні низьких температур (sous vide), дані наведено у таблиці 1.1.

*Таблиця 1.1*

**Хімічний склад розроблено страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide) (г/мг на 100 г)**

Найменування	Контроль	Дослід (sous-vide)	Різниця, %
Білки, г	16,8	19,5	16
Жири, г	10,6	10,7	1
Вуглеводи, г	1,1	1,2	9
Харчові волокна, г	1,1	1,4	27
Вітаміни			
Вітамін А, мкг	13	15	15
Вітамін В <sub>1</sub> , мг	1,1	1,2	9
Вітамін В <sub>2</sub> , мг	0,28	0,3	7
Вітамін Е, мг	0,14	0,18	29

Вітамін В <sub>6</sub> , мг	414	547	32
Вітамін В <sub>9</sub> , мкг	78	92	18
Вітамін РР, мг	11,2	12,6	13
Макроелементи			
Кальцій, мг	18	22	22
Магній, мг	19	23,1	22
Натрій, мг	82	86	5
Калій, мг	367	410,5	12
Фосфор, мг	187	202	8
Мікроелементи			
Залізо, мг	2,16	2,6	20
Цинк, мг	7,66	8,1	6
Мідь, мкг	0,66	0,74	12
Марганець, мг	0,01	0,011	10
Селен, мкг	22,4	22,9	2
Йод, мкг	1,6	1,7	6

За даними таблиці 3 видно, що при приготуванні страв з м'яса при використанні низьких температур (*sous vide*) зберігається більша кількість вітамінів, білків, жирів, мінеральних речовин. Різниця у цифрах склала білки – на 16% більше, вітамін А – на 15%, вітамін В<sub>6</sub> на 29%, мікроелементи як кальцій і магній на 22%, залізо – на 20%.

Таким чином можна зробити висновки, що якість м'ясних страв, приготованих з використанням низьких температур у значно підвищилася за сенсорними, фізико-хімічними показниками. Тому доцільним буде використання низькотемпературної обробки для приготування м'ясних страв. Це дасть можливість сформува-ти асортимент здорових страв, які будуть сприяти поліпшенню загального фізичного стану організму та запобігатимуть утворенню і розвитку хвороб пов'язаних з надмірним вмістом канцерогенних речовин.

Розроблено технологічну карту на розроблену технологію, а також акт впровадження що наведено у додатку В, Г.

### 1.3. Виробничий процес

#### Проектування виробничого процесу закладу

Прогнозована денна кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (таблиця 1.2).

Таблиця 1.2

Прогнозована денна кількість споживачів міттерії на 80 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місяця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, осіб
11:00-12:00	40	1,5	0,1	12
12:00-13:00	40	1,5	0,2	24
13:00-14:00	60	1,0	0,3	24
14:00-15:00	60	1,0	0,5	40
15:00-16:00	60	1,0	0,3	24
16:00-17:00	60	1,0	0,2	16
17:00-18:00	90	0,7	0,3	16
18:00-19:00	90	0,7	0,7	37
19:00-20:00	120	0,5	0,9	36
20:00-21:00	120	0,5	0,6	24
21:00-22:00	90	0,7	0,4	21
22:00-23:00	60	1,0	0,1	8
Всього відвідувачів за день				283
Оборотність				3,5

Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу зображена в додатку Д.

Виробнича програма для проектного закладу була розроблена із врахуванням вподобань споживачів та їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі.

Користуючись даними, визначеними у п.п. 1.1, проводимо моделювання виробничого процесу. Спочатку розраховуємо добову кількість страв і визначаємо прогнозовану кількість страв кожної групи для проектного закладу ресторанного господарства.



Кількість страв, що планується реалізувати за розрахунковий день, визначається за коефіцієнтом споживання страв за формулою з підручника HoReCa Ресторани.

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.3.

Таблиця 1.3

**Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами**

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
1	2	3
Фірмові страви	0,15	42
М'ясне меню	1,15	325
Холодні закуски	0,9	255
Гарячі закуски	0,4	113
Соуси	0,45	127
Гарніри	0,35	99
Десерти	0,4	113
Гарячі напої	0,37	105
Холодні напої	0,55	156
Борошняні вироби	0,2	57
<i>Вина в пляшках</i>	<i>0,06</i>	<i>17</i>
<i>Горілка, л</i>	<i>0,04</i>	<i>11</i>
<i>Коньяк та бренді, л</i>	<i>0,02</i>	<i>6</i>
<i>Лікери, л</i>	<i>0,01</i>	<i>3</i>
<i>Пиво, л</i>	<i>0,14</i>	<i>40</i>
<i>Шампанське</i>	<i>0,02</i>	<i>6</i>
<i>Інші алкогольні напої</i>	<i>0,04</i>	<i>11</i>

1075

*Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу*

Меню представляє собою перелік страв німецької кухні: холодні та гарячі закуски, основні м'ясні гарячі страви, гарніри, десерти, напої тощо. Загальна денна виробнича програма наведена в додатку Е.

Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх



страв, які включені у виробничу програму (за формулою з підручника HoReCa Ресторани).

На основі розрахунково-продуктової відомості визначаємо добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток Ж).

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування запасів. Термін зберігання дозволяє користуватися необхідною сировиною у потрібному обсязі. У приміщеннях для зберігання запроваджена стратегія управління запасами сировини, напівфабрикатів і готової продукції (система оперативного управління, система рівномірного постачання і система контролю стану запасів, безперервна перевірка фактичного рівня запасів з урахуванням добової потреби, термінів зберігання, витрат на формування та зберігання запасів). Існує система забезпечення якості продукції, що постачається (контроль сировини і продуктів за кількістю та якістю).

Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів наведено у таблиці 1.4.

*Таблиця 1.4*

#### **Управління сировинними і продуктовими запасами проектного закладу**

Назва сировини	Добова потреба, кг	Обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо	36,9	110,7	Постачальник МК «М'ясний»; Транспортним посередником, маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Птиця	27,3	81,9	Посередник, вітчизняний; Транспортним посередником, маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Риба та морепродукти	55,6	166,8	Посередник, вітчизняний/закордонний; транспортним посередником, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
М'яса та рибна гастрономія	25,8	77,4	Посередник, вітчизняний; Власним транспортним; маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Молоко, молочні і жирові продукти	26,5	79,5	Виробник, вітчизняний, транспортним постачальника, кільцевий маршрут, щодня	рівномірне постачання

Овочі	77,3	231,9	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Фрукти, ягоди	49,5	148,5	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Бакалійні товари	6,12	18,36	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Консервовані продукти	6,9	48,3	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Яйця курячі	46 шт.	322	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і приготування включає:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, н\ф, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- приготування сировини, н\ф, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

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, ваговимірвальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України.

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.

Для ефективного функціонування складського господарства проектного закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”.

### **Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів**

Доготівельний цех призначений для дообробки напівфабрикатів. У складі цеху виділяємо два відділення: м'ясо-рибне та овоче. Устаткування в доготівельному цеху розміщують з урахуванням забезпечення зручної роботи, припустимих відстаней між робочими місцями і лініями. Цех розміщують так, щоб забезпечити зручний зв'язок із приміщеннями приймання і зберігання продуктів, гарячим і холодним цехами, поблизу з вікнами, із природним освітленням.

У доготівельному цеху проектного закладу ресторанного господарства передбачені м'ясо-рибне відділення та овочево-фруктово-ягідне. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху наведена у додатку К.

На лінії дообробки овочів та овочевих напівфабрикатів будуть виконуватися як підготовчі операції (зберігання), так і дообробка свіжих овочів (миття, доочищення, нарізання). Для проведення цих операцій на лінії передбачено встановити стелаж, мийну ванну та виробничий стіл, кухонний комбайн.

На лінії з дообробки м'ясних і рибних напівфабрикатів буде здійснюватися підготування (розморожування, миття), їх нарізання, формування виробів відповідно до призначення. Для цього передбачено також встановлення мийної ванни та виробничих столів, м'ясорубки та м'ясорозрихлювача, пристрою для чищення риби.



### **Обґрунтування режиму роботи доготовельного цеху**

Режим роботи доготовельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 2 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства (о 9 годині ранку).

Перший кухар доготовельного цеху виходить на роботу о 9.00 годині та працює до 21 години. Другий кухар виходить на роботу об 11 годині та працює до 23 години у доготовельному цеху.

### **Розрахунок необхідної чисельності працівників**

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 таблиці 1.5.

*Таблиця 1.5*

#### **Чисельність виробничих працівників закладу**

Назва страв	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
<b>Фірмові страви</b>	42		
Лосось обсмажений з білими грибами і тушкований в ніжному вершковому соусі	14	1	0,034
Мраморні яловичі реберця з соусом BBQ	8	0,9	0,018
Стейк «Нью-Йорк» з молодіої телятини США	10	0,8	0,019
Ростбіф» за технологією sous-vide з червоним соусом	10	1	0,024
<b>Холодні закуски до пива</b>	<b>255</b>		
Стьорфіс (червона риба під вершковим соусом)	36	0,6	0,053
Карпаччо з яловичини	15	0,3	0,011
Ростбіф з грінками	18	0,3	0,013
Тарілка італійських делікатесів	12	0,6	0,018
Бастурма	16	0,4	0,016
Овочева нарізка (помідор, огірок, перець, редис, зелень)	12	0,5	0,015



Продовження таблиці 1.5

Оллі Луккоє (цибулеві кільця фрі)	12	0,4	0,012
Сирна тарілка (сир косичка, копчений сир, сирні палички, крекер)	14	0,4	0,014
<b>Гарніри</b>	<b>99</b>		
Картопля фрі	17	0,6	0,025
Картопля по домашньому	23	0,6	0,034
Кукурудза на мангалі	12	0,6	0,018
Авокадо гриль з зеленим салатом	13	0,6	0,019
Спаржа н грилі	13	0,6	0,019
<b>Салати</b>			
Салат «Новий Цезар» (лосось, сухарі, сир, помідори, кріп, петрушка, зелена цибуля, листя салату)	20	1,5	0,073
Салат з маринованим лососем і салатом айсберг	22	1,6	0,086
Зелений мікс салат (бекон, огірки свіжі, перець болгарський, помідори, олія оливкова)	18	1,4	0,061
Салат «Капрезе»	26	1,4	0,089
Салат із баклажанами, помідорами, сиром «Пармезан», цибулею, огірками, маслинами	16	1,4	0,055
Салат «Грецький» (свіжі томати, огірки, солодкий перець, сир фета, маслини, масло)	18	1,5	0,066
<b>Десерти</b>	<b>113</b>		
Чізкейк	22	0,5	0,027
Домашній бісквіт з теплим шоколадом	19	0,4	0,019
Теплий яблучний пиріг	14	2	0,068
Профітролі з заварним кремом	21	2	0,102
«Софтейс» – оригінальне вершково-сирне «морозиво» з «Малібу» та тертим горіхом	18	0,6	0,026
Свіжі фрукти (ананас, банан, ківі)	19	0,6	0,028
<b>М'ясне меню</b>	<b>325</b>		
Стейк із сьомги з соусом «Джерсі»	42	1	0,102
Стейк «Шатобіан» з молоді телятини Австралія	28	1,2	0,082
Стейк «Філе міньйон»	44	1,2	0,129

Продовження таблиці 1.5

«Пепер стейк» (телятина під гірчично-коньячним соусом)	18	1,3	0,057
Стейк під соусом «Рокфор» (соковитий шмат телятини під соусом «Рокфор»)	30	0,9	0,066
Біфштекс з вирізки молоді свинини	15	1,1	0,040
Свинні реберця з цибулевим соусом	30	1,3	0,095
Свинне філе у мигдалевому соусі	22	1,2	0,064
Курча смажене на грилі	16	1	0,039
Курячі крильця з соусом Барбекю	24	0,9	0,053
Качина грудинка з соусом Джерсі	24	1,1	0,064
Овочі гриль (помідори, перець, баклажани, цибуля, гриби)	32	1,4	0,109
<b>Гарячі закуски</b>	<b>113</b>		
Креветки гриль	22	1,2	0,064
Стейк з лосося обсмажений з білими грибами і тушкований в ніжному вершковому соусі	19	0,9	0,042
Роли з качиною грудки	14	2,1	0,072
Шматочки телятини «Steakery rare»	21	1,4	0,072
«Steakery» (картопля смажена, вирізка свиняча, яловичина, огірок солоний)	15	1	0,037
Гарячий картопляний салат (картопля смажена, шинка, сосиски мисливські, шампінйони)	22	1,2	0,064
Всього			<b>2,31</b>

Спискова чисельність =  $2,31 * 1,59$  (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 4 кухарі (2 кухарів IV і 2 кухарі V розрядів). Також передбачається 2 кухонних робітників на зміну та шеф-кухар.

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.6).

Таблиця 1.6

**Розподіл виробничих працівників по цехах закладу в 1 зміну**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників за зміну
Доготівельний цех	2
Холодний цех	1
Гарячий цех	1
Шеф-кухар	1
<b>Разом</b>	<b>5</b>

Отже, на підприємстві працюватиме 4 кухарі за зміну: у доготівельному цеху – 2 кухарі, в холодному – 1 кухар, в гарячому – 1 кухар. Також працюватиме шеф-кухар. Всього працюватиме 5 кухарів за зміну враховуючи шеф-кухара.

**Визначення корисної та загальної площі доготівельного цеху**

Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, ( $S_{ij}$ ) визначають за формулою з підручника HoReCa Ресторани.

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 громадського харчування» (табл. 1.7).

Таблиця 1.7

**Розрахунок площі доготівельного цеху**

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
<i>Овочеве відділення</i>					
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen 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-1/1200Р	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
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>8,43</b>
<b>Коефіцієнт використання</b>					<b>0,4</b>
<b>Площа цеху</b>					<b>21</b>

### Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розроблення схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;

- визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Структурно-технологічні схеми організації роботи цехів наведена у додатках Л, М.

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть три дні-через-три. Отже у штаті закладу буде 8 кухарів + 1 шеф-кухар.

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

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою з підручника HoReCa Ресторани.

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).

### ***Визначення корисної та загальної площ гарячого і холодного цехів***

Розрахунок площі устаткування та площі холодного і гарячого цехів наведено у таблицях 1.8, 1.9.

*Таблиця 1.8*

### **Розрахунок площі холодного цеху**

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	2	1050	600	1,26
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	2	1500	600	1,80
Стіл охолоджувальний	Abat СОХ-8-2	1	1500	600	0,9
Блендер	CASO В 2000	1	175	175	Настільне устаткування
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY ВСМЦ-1/1200Р	1	1000	600	0,60
Стелаж виробничий	Rada СМ-12/4Н	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

Продовження таблиці 1.8

Полиці навісні	Rada ПО-12/4Н-430	2	1200	400	Навісне устаткування
Машина для чищення та нарізання фруктів	Apach APP10 220	1	250	470	Настільне устаткування
Шафа холодильна	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
<b>Корисна площа м<sup>2</sup></b>					<b>7,45</b>
<b>Коефіцієнт збільшення площі</b>					<b>0,35</b>
<b>Загальна площа</b>					<b>21,28</b>

Таблиця 1.9

## Розрахунок площі гарячого цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			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-12/4Н	1	1000	400	0,40
Кип'ятильник	Convito WB-12	1	280	280	Настільне устаткування
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	2	1050	600	1,26
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	3	1500	600	2,70
Апарат Су Від	STEBA SV 2	1	330	600	-
Полиці навісні	Rada ПО-12/4Н-430	2	1200	400	Навісне устаткування
Пароконвектомат	Abat ПКА10-1/1ВМ	1	1012	821	0,83
Мікрохвильова піч	Goldstar МН-886 TD	1	508	305	Настільне устаткування



Продовження таблиці 1.9

Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	1	200	600	Настільне устаткування
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
<b>Корисна площа м<sup>2</sup></b>					<b>8,37</b>
<b>Коефіцієнт збільшення площі</b>					<b>0,35</b>
<b>Загальна площа</b>					<b>24</b>

Устаткування мийної столового і кухонного посуду наведено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

### Устаткування мийної столового і кухонного посуду

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
<b>Мийна столового посуду</b>					
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	WКС 8025	1	219	219	-
<b>Загальна площа обладнання</b>					<b>7,06</b>
<b>Площа мийної столового посуду</b>					<b>17,6</b>
<b>Мийна кухонного посуду</b>					
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	WКС 8025	1	219	219	-
<b>Загальна площа обладнання</b>					<b>2,67</b>
<b>Площа мийної кухонного посуду</b>					<b>6,4</b>

Устаткування барної зони мітгерії наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

### Устаткування барної зони мітгерії

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 Zircon control 2Gr	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

#### 1.4. Сервіс

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис.1.3).

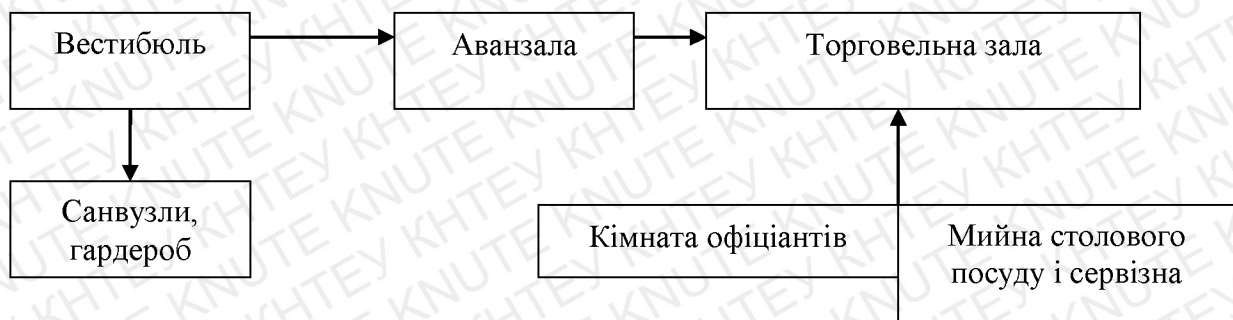


Рис.1.3. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів  
Проектування приміщень для споживачів

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

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 м<sup>2</sup> на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю = 80\*0,3=24 м<sup>2</sup>.

Кількість вішалок у гардеробі міттерії, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах). Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку 0,1 м<sup>2</sup> на одне місце. Загальна площа гардеробу 8 м<sup>2</sup>.

Для міттерії 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 6 м<sup>2</sup>.

Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 15 м<sup>2</sup>.

Кількість унітазів визначаємо виходячи з того, що на 50 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для міттерії складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники.

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

#### Обладнання туалетної кімнати

№ з/п	Обладнання	Кількість, шт.	Розміри, мм
1	Умивальники порцелянові сучасної форми білого кольору	2	500*400
2	Дзеркала лицеві	2	450*400
3	Бенкетки	2	400*500
4.	Диспансери рідкого мила	2	
5	Тримачі для паперових рушників і серветок із логотипом закладу	2	
6	Бачок із кришкою для використаних паперових рушників	2	
7	Засоби для сушки рук	2	



8	Унітаз (напівфарфор, фаянс) сучасних форм та кольорові, а також такі, що відображають концепцію закладу	2	400*650
9	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	2	
10	Тримач туалетного паперу	2	
11	Набір для санітарного оброблення унітазу	2	
12	Бачок з кришкою для використаного паперу	2	150*152
13	Пісуар (навісний)	1	350*350

Торговельна зала для закладу на 80 місць розрахована наступним чином:  $2,0 \cdot 80 = 160 \text{ м}^2$ . Також передбачена барна стійка площею  $10 \text{ м}^2$ .

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.14, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.14

### Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

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

Інформаційно-консультативна	Консультування	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.
-----------------------------	----------------	------------	---	---------------------------------

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів, з організації обслуговування і дозвілля тощо.

Наступним кроком, що треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, які забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблиці 1.15, 1.16.

Таблиця 1.15

#### Характеристика меблів торгової зали

Столи	Розміри, мм	Міттерія
Двомісні, шт.	600×900	4
Чотиримісні, шт.	600×1200	15
Шестимісні, шт.	600×1800	2
Стільці ресторанны	400×500	80
Барні табурети	400x400	5

У торгівельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні та шестимісні столи, стільці ресторанны, табурети барні. В аванзалі – крісла м'які та напівм'які, журнальний столик.

Таблиця 1.16

#### Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у міттерії

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400x700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	5
Стіл підсобний	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	5
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	3

Наявність такої кількості меблів із зазначеними габаритними розмірами зробить перебування гостей комфортним, а процес обслуговування – зручним і швидким. Залежно від типу і концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У проектуваному закладі передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою з підручника HoReCa Ресторани.

Передбачається обслуговування споживачів офіціантами (1 офіціант може обслуговувати 15-20 місць), зустрічати та проводити до столів гостей буде адміністратор, за барною стійкою працюватимуть бармени. У гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці.

Кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 8 осіб. Форма для обслуговуючого персоналу підібрана під логотип закладу – класичний білий верх і чорний низ, наведено на рис. 1.7.

Форма обслуговування буде повносервісним з меню вільного вибору страв з наступних розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено реалізацію виробів із собою (послуга «take away»).

Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.16.

*Таблиця 1.17*

#### **Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу**

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Співаки та музиканти		3
Офіціант	4-5	8
Бармен	4-5	2



Прибиральник залу		2
Паркувальник		2
Охоронець		2
Мийник посуду		4
<b>Разом</b>		<b>27</b>

### *Адміністративно-побутові приміщення*

*Адміністративні (офісні) приміщення* будуть спроектовані, виходячи з нормативу 6 м<sup>2</sup> на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та 4м<sup>2</sup> – для робочого місця без нього. В даних приміщеннях обов'язково буде природне освітлення.

*Приміщення персоналу* буде передбачене для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу площею 8 м<sup>2</sup>. Кімната для офіціантів – 7 м<sup>2</sup>.

*Душові* розраховані, виходячи з нормативу 1 духова на 10 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну, тобто в нашому випадку буде стояти чотири кабінки (дві в чоловічому відділенні і дві в жіночому). Вхід до душових здійснюється з гардеробу персоналу.

*Санвузли.* Кількість санвузлів визначається за нормативом 1 на 20 осіб, працюючих в максимальну зміну, тобто в даному випадку в нас буде 1 санвузол, для персоналу, в закладі.

*Мийна столового посуду.* Призначена для миття і зберігання столового посуду, приборів тощо. Площа мийної столового посуду міттерії з сервізною – 18 м<sup>2</sup>;

*Мийна кухонного посуду.* Призначена для миття і зберігання кухонного посуду. Її площа становить 6 м<sup>2</sup>.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень проектуємо ближче до службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком ближче до службового входу аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі.

## 2. Архітектура. Дизайн

### 2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Список потенційних конкурентів проектного ресторану наведено у таблиці 1.1.

Встановлено, що в радіусі 1 км від проектного закладу знаходяться 5 закладів ресторанного господарства, серед яких ресторани «Мафія», кафе «Лісова симфонія», «Пестокафе», паб «Портер» та «МакДональдс».

Таблиця 2.1

Потенційні конкуренти проектного закладу ресторанного господарства

Назва закладу	Режим роботи	Адреса
ресторан «Мафія»	10-23	Проспект Перемоги 136
кафе «Лісова симфонія»	10-24	Проспект Перемоги 121б
Кафе «Пестокафе»	10-24	Проспект Перемоги 161б
паб «Портер»	11-02	Вулиця Феодори Пушиної 25/23
Ресторан «МакДональдс»	07-23	Проспект академіка Палладіна 7а

Склад і площі приміщень міттерії наведені у табл.2.2.)

Таблиця 2.2

Склад і площі приміщень міттерії

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль	24
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	5
4	Санвузли для відвідувачів	12
5	Зала міттерії з барною стійкою	170
6	Сцена	10
<b>Виробничі приміщення</b>		
7	Мийна столового посуду і сервізна	18
8	Доготівельний цех	21
9	Холодний цех	21
10	Гарячий цех	24
11	Мийна кухонного посуду	6
12	Приміщення зав. виробництвом	6

13	Роздаткова	8
<b>Складські приміщення</b>		
14	Приміщення охолоджувальних камер	12
15	Комора вино-горілчаних виробів	8
16	Комора сухих продуктів	8
17	Приміщення комірника	6
18	Комора мийної тари та інвентарю	6
19	Завантажувальна	14
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>		
20	Офіс	12
21	Приміщення персоналу	7
22	Гардероб для персоналу з душовими	12
23	Сан. вузол для персоналу	3
24	Кімната для офіціантів	7
25	Білизняна	5
<b>Технічні приміщення</b>		
26	Теплопункт	6
<b>РАЗОМ корисна площа</b>		440

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

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

$$S_p = 440 * 1,1 = 484 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_{заг} = 484 * 1,1 = 532 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 532 м<sup>2</sup>.

## 2.2. Архітектурні рішення

### Екстер'єр закладу

Міттерію планується розмістити у м. Києві, по вулиці Феодори Пушиної, 32б, біля зони відпочинку. Згідно прийнятих рішень, площа забудови становить 540 м<sup>2</sup>. Проектований заклад міттерія 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 Міттерії.

У оздобленні фасаду міттерії використовуватимуться дерев'яні елементи для декорування фасаду. Біля парадних входів до міттерії 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 заклад 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 проєктування 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**

Святошинський район досить великий. Тут знаходиться значна кількість закладів ресторанного господарства різних типів. Але більшість з них орієнтовані на споживачів із високим рівнем доходів. Проєктована міттерія «Steakery» розрахова-

ний на споживачів із середнім рівнем доходів поєднує в собі класичний європейський стиль.

У закладі планується один зал, який оформлений в європейському стилі. Інтер'єр в бежево-оливкових тонах, прості меблі і картини на стінах - вся ця простота надає закладу шарм. Головною родзинкою інтер'єру є відкритий прилавок, на якому розташувалися свіжоприготовлені м'ясні страви.

Вхідна зона представлена вестибулем, виконаним у стриманих темно-жовтуватих тонах із використанням фризу та вбудованих у стіни іонічних колон. Стіни вестибуля прикрашені сухими композиціями з квітів та невеликими картинами, що вже з самого початку налаштовує споживача на приємні та спокійні відчуття. Наявність великих дзеркал доповнює інтер'єр приміщення. Оптимальним варіантом для вікон вестибуля стануть практичні рулонні штори. Вони відмінно виглядають, і при цьому, мають високу практичність і функціональність. Меблі будуть шпоновані, матеріал з дерева. Виділятиметься текстильна оббивка диванів.

Столи зали виготовлені із дерева та полаковані. На кожному столі встановлюється декоративна підставка. Стільці дерев'яні з у стилі лофт. Підлога вкрита плиткою. Декоративно-художнє оздоблення, на яке покладено підкреслення стилю та ідеї закладу, включає меблі, світильники, люстри, легкі прозорі тюлі, різноманітні екібани. Стеля підвісна білого кольору із вмонтованими освітлювальними приладами. Стіни поклеєні мерехтливими шпалерами. Вмонтовані освітлювальні прилади у поєднанні з коричневими та червоними шторами на вікнах посилюють комфортабельність закладу

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 засто-

совуватиметься 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. В таблиці 2.3 наведено паспорт проекту.

Таблиця 2.3

### Паспорт проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, $S_d$	$m^2$	2000
2	Площа забудови, $S_b$	$m^2$	650
3	Коефіцієнт забудови, $K_z$		0,32
4	Площа озеленення, $S_{oz}$	$m^2$	800
5	Коефіцієнт озеленення, $K_{oz}$		0,4
6	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	$m^2$	484
7	Корисна площа закладу, $S_k$	$m^2$	440
8	Будівельний об'єм закладу, $V_b$	$m^3$	2145
9	Вартість будівництва (капітальні вкладення), $V_{A+B}$	тис. грн	<b>15351,04</b>
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість 1 місця	тис. грн	191,8
11	Вартість 1 $m^2$ загальної площі	тис. грн	31,71
12	Вартість 1 $m^3$ об'єму будівлі	тис. грн	7,15

### Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт. Зведений кошторисний розрахунок наведено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4.

### Зведений кошторисний розрахунок мітгерії на 80 місць

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
<b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	158,82
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	4446,93



Продовження таблиці 2.4

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
<b>Разом за підрозділом 2</b>		<b>100%</b>	<b>7940,96</b>
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, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	794,10
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	238,23
<b>Разом за підрозділами 1-7</b>			<b>9394,15</b>
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
<b>Разом за підрозділами 1-9</b>			<b>10023,56</b>
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
<b>Усього. Базисна вартість будівництва</b>			<b>10787,00</b>
<b>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</b>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	3808,95
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	755,09
<b>Усього по розділу Б:</b>			<b>4564,04</b>
<b>Загалом сума витрат на будівництво, В<sub>A+B</sub></b>			<b>15351,04</b>

**П'ятнадцять мільйонів триста п'ятдесят одна тисяча сорок п'ятдесят 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 міттерії "Steakery" на 80 місць. ЗРГ "Steakery" 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 закладу  
ресторанного господарства**

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	24	25	56
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	15	15	35
Разом (персоналу закладу), чол.	43	45	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).

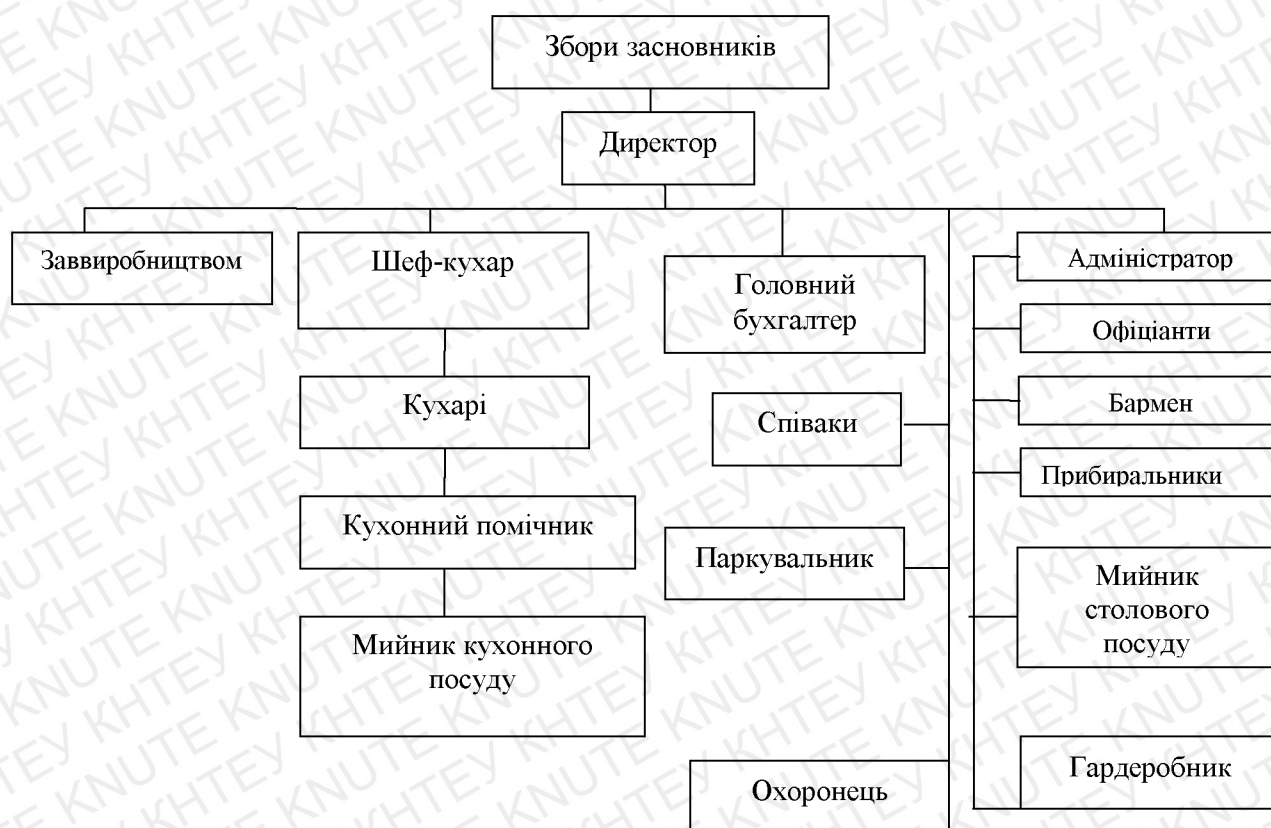


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Steakery"

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 Н).

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у Додатку П.

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

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 плановий рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	781320	20	156264
Виробничий (операційний) персонал	2945040	20	589008
Допоміжний персонал	1454040	15	218106
Разом	5180400		963378

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

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

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
1	2	3	4
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	43	43
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	24	24
Допоміжний персонал	осіб	15	15
<b>Фонд основної заробітної плати</b>	грн.	<b>431700</b>	<b>5180400</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	65110	781320
Виробничий (операційний) персонал	грн.	245420	2945040
Допоміжний персонал	грн.	121170	1454040
<b>Фонд додаткової заробітної плати</b>	грн.	<b>80281,5</b>	<b>963378</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	13022	156264
Виробничий (операційний) персонал	грн.	49084	589008
Допоміжний персонал	грн.	18175,5	218106
<b>Фонд оплати праці, усього.</b>	грн.	<b>511981,5</b>	<b>6143778</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	78132	937584
Виробничий (операційний) персонал	грн.	294504	3534048
Допоміжний персонал	грн.	139345,5	1672146
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого</b>	грн.	<b>11906,55</b>	<b>142878,56</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	19533,00	234396,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	12271,00	147252,00
Допоміжний персонал	грн.	9289,70	111476,40

### 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 С.

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 міттерії "Steakery"**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
<b>1.Продукція власного виробництва</b>			<b>79661,4</b>		<b>2389,8</b>
Холодні закуски	255	70,10	17876,7	7650	536,3
Гарячі закуски	113	65,48	7399,0	3390	222,0
М'ясне меню	325	114,88	37335,7	9750	1120,1
Десерти	113	47,62	5381,0	3390	161,4
Холодні напої власного виробництва (фреші)	55	45,31	2492,0	1650	74,8
Фірмові страви	42	67,67	2842,0	1260	85,3
Соуси	127	20,00	2540,0	3810	76,2
Гарніри	99	38,33	3795,0	2970	113,9
<b>2. Закупні товари</b>			<b>15117,5</b>		<b>453,5</b>
Алкогільні напої	54	198,5	10719,0	1620	321,6
Пиво	40	44,9	1796,0	1200	53,9
Холодні напої закупівельні	101	21,94	2215,5	3030	66,5
Борошняні вироби	57	6,79	387,0	1710	11,6
<b>3. Разом</b>			<b>94778,9</b>		<b>2843,4</b>

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

Таблиця 3.5

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

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	2389,8	28678,1
2. Закупні товари	453,5	5442,3
Плановий роздрібний товарооборот	2843,4	34120,4



*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	12389,1
<b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b>	<b>2058,6</b>
2.1. Холодильне обладнання	651,6
2.2. Механічне обладнання	622,0
2.3. Теплове обладнання	325,8
2.4. Торговельне обладнання	414,7
2.5. Вимірювальні прилади	44,4
<b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>	<b>237,0</b>
<b>4. Автотранспорт</b>	<b>592,4</b>
<b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>	<b>59,2</b>
<b>6. Телефони</b>	<b>14,8</b>
Усього	15351,1

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 15,4 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	12389,07	470	11919,07	25	4	476,8
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	2058,576	74	1984,576	7	14	283,5

Продовження таблиці 3.7

Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	74,0495	2,6	71,4495	5	20	14,3
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	592,396	21	571,396	6	17	95,2
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	236,9584	8,5	228,4584	5	20	45,7
<b>Разом амортизація ОЗ</b>						<b>915,5</b>

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 915,5 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 плановий 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	28678,1	120	15642,6	13035,5
	Закупні товари	5442,3	120	2968,5	2473,8
	<b>Разом</b>	<b>34120,4</b>		<b>18611,1</b>	<b>15509,3</b>

### 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 плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	15509,3
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	6143,8
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок = 22,0%	1351,6
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	915,5
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ – Додаток Г	1032,3
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.	574,2
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ) - (1% від товарообігу алкогольних напоїв), реклама тощо.	197,8
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу	17,1
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*350 днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *28,1 грн за літр	139,2
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	10,2
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ) - витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації; та інкасацію виручки – 1% від товарообігу	1426,9
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>27317,9</b>

### 3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між



товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самокупності. 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 плановий рік**

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	34120,40
2	Рівень торгівельної націнки, %	120,00
3	Змінні витрати, у тому числі	15665,56
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	15509,27
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	156,29
<b>4</b>	<b>Маржинальний дохід, тис. грн.</b>	<b>18454,84</b>
5	Постійні витрати, тис. грн.	11652,33
<b>6</b>	<b>Прибуток, тис. грн.</b>	<b>6802,51</b>
7	Рівень змінних витрат, %	45,91
<b>8</b>	<b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.</b>	<b>15727,81</b>
<b>9</b>	<b>Маржинальний запас стійкості, %</b>	<b>116,94</b>
10	Рентабельність товарообігу	19,94

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 плановий рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	34120,40
2	Собівартість реалізованої продукції	15509,27
3	Поточні операційні витрати ( без урахування собівартості реалізованої продукції)	11808,62
4	Прибуток від операційної діяльності	6802,51
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	6802,51
7	Податок на прибуток, 18%	1224,45
8	<b>Чистий прибуток - можливий</b>	<b>5578,06</b>
9	Рентабельність реалізації, %.	16,35
10	<b>Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)</b>	<b>3412,04</b>
11	<b>Чистий прибуток – плановий</b>	<b>5578,06</b>

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

**Основні показники рентабельності**

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ( $P_{РП}, \%$ ) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$	16,35
2.	Рентабельність поточних витрат ( $P_{ПВ}, \%$ ) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	24,90
3.	Рентабельність операційних витрат ( $P_{ОВ}, \%$ ) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	57,61

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

Таблиця 3.13

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

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	34120,40	8	5578,06	16,35	915,49
2-й рік	36 850,04	8	6024,30	16,35	869,71
3-й рік	39 798,04	8	6506,25	16,35	826,23
4-й рік	42 981,88	8	7026,75	16,35	784,92
5-й рік	46 420,43	8	7588,89	16,35	745,67
Разом за 5 років	200170,79		32724,25		4142,02

**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, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	15351,1	6493,55	6493,55	5456,76	-9894,29
2		6894,02	13387,56	4868,31	-5025,98
3		7332,48	20720,04	4351,21	-674,77
4		7811,66	28531,70	3895,43	3220,66
5		8334,56	36866,26	3492,59	6713,26
<b>Разом</b>	15351,1	36866,26	36866,26	22064,31	6713,26

ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом (індекс дохідності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації). ІД = 1,44

ІР – індекс рентабельності інвестиційного проекту; ІР = 42,6%

ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом ПО = 3,5 років



У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 3,5 років (ідеальна окупність у межах від 3 до 5 років).

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

## Висновки та пропозиції

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

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

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

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

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

Загальна вартість будівництва складає 15351 тис. грн., корисна площа будівлі закладу – 440 м<sup>2</sup>.

У розділ 3. «Управління. Економіка» визначено основні стадії управління закладом, організаційно-правовий статус, джерела формування статутного фонду,

структуру управління закладом; зазначено завдання до вирішення для кожної структурної одиниці; обґрунтовано необхідність впровадження автоматизованої системи управління, обґрунтовано операційні доходи закладу, визначено обсяги реалізації продукції; розраховано річний дохід, який складає 34120 тис. грн. на рік, чистий прибуток 5578 тис. грн, рентабельність – 16,35 %, термін окупності – 3,5 роки.

Розроблений проект може бути використаний для створення міттерії «Steakery» на 80 місць у Святошинському районі м. Києва.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
2. ДБН В.1.1.7-2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва"
3. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
4. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
5. ДБН 360-92\*\* "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
6. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
7. Наказ Міністерства економіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
8. НПАОП 55.0-1.02-96 "Правила охорони праці для підприємств громадського харчування"
9. Пост. КМУ №923 від 08.10.2008 р. «Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів».
10. СанПіН 42-123-5777-91 "Санітарні правила для підприємств громадського харчування".
13. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
14. Піддубний В.А., Мазаракі А.А., Притульська Н.В., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. Інновації в харчових технологіях: монографія / за ред. д.т.н., проф. Піддубного В.А. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 568 с.
15. А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська та ін. / Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія; за

ред. М.І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.-  
екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

16. Федорова Д.В., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. и др. Фундаментальные и прикладные аспекты современных экологобиологических исследований: Авт. кол.: монография. – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2015. – 226 с.

#### **Інтернет ресурси**

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

18. Хімічний склад хлібобулочних виробів. Режим доступу: [https://health-diet.ru/base\\_of\\_food/sostav/19063.php](https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/19063.php)<http://www.nasha-karta.ua/>

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

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

**Концепція закладу «Steakery»**

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<b>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</b>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Святошинський район
Рівень туристичної та ділової активності району	Достатній рівень туристичної та ділової активності. Функціонують державні, комерційні, банківські та медичні установи, наукові та навчальні заклади.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	5 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого закладу (1,5 км.)
<b>Неймінг</b>	
Тип закладу	Міттерія
Неймінг	«Steakery»
Логотип	
Характеристика закладу	Заклад із демократичними цінами, міттерія сучасної епохи в якому пропонується європейська кухня з впровадженням сучасних технологій. В інтер'єрі закладу дерев'яний декор «Лофт».
<b>Концептуальне меню</b>	
Зазначити	Позиціонування закладу «Steakery» як демократичного закладу з відродженням старовинних рецептів приготування страв європейської кухні та впровадження сучасних технологій з використанням екологічно чистих продуктів.
<b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>	



Стиль дизайну	Дизайн закладу «Steakery» представляє собою поєднання класичного європейського стилю з сучасними елементами декору.
Фірмові кольори	Червоний, коричневий, оливковий
Фірмові атрибути, атмосфера	Декоративно-художнє оздоблення, на яке покладено підкреслення стилю та ідеї закладу, включає меблі, світильники, люстри, легкі прозорі тюлі, різноманітні екібани. Стеля підвісна білого кольору із вмонтованими освітлювальними приладами. Стіни поклеєні мерехтливими шпалерами.
<b>Сервіс</b>	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат міттерії «Steakery» – повносервісний з впровадження сучасних технологій з використанням екологічно чистих продуктів, із середнім чеком 250-400 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, самообслуговування
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	У закладі планується обслуговування офіціантами з вільним вибором страв за готівковий та безготівковий розрахунок
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ акція «Півпорції за півціни»,</li> <li>✓ акція знижка на страви 10% у святкові дні,</li> <li>✓ попереднє замовлення столика,</li> <li>✓ прийом замовлення через Інтернет-мережу,</li> <li>✓ безкоштовне паркування,</li> <li>✓ виклик таксі для гостей.</li> </ul>
Режим роботи	11:00-23:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал на 80 місць

## Концептуальне меню міттерії

Найменування страви	Вихід, г
<b>Фірмові страви</b>	
Лосось обсмажений з білими грибами і тушкований в ніжному вершковому соусі	150/30
Мраморні яловичі реберця з соусом BBQ	150
Стейк «Нью-йорк» з молодшої телятини США	300
Ростбїф» за технологією sous-vide з червоним соусом	200/30
<b>М'ясне меню</b>	
Стейк із сьомги з соусом «Джерсі»	150/30
Стейк «Шатобіан» з молодшої телятини Австралія	300
Стейк «Філе мінйон»	300
«Пепер стейк» (телятина під гірчично-коньячним соусом)	120/30
Стейк під соусом «Рокфор» (соковитий шмат телятини під соусом «Рокфор»)	120/30
Біфштекс з вирізки молодшої свинини	300
Свинні реберця з цибулевим соусом	200/50
Свинне філе у мигдалевому соусі	170/50
Курча смажене на грилі	250
Курячі крильця з соусом Барбекю	200/40
Качина грудинка з соусом Джерсі	150/50
Овочі гриль (помідори, перець, баклажани, цибуля, гриби)	250
<b>Холодні закуски до пива</b>	
Стьорфіс (червона риба під вершковим соусом)	100/30
Карпаччо з яловичини	120
Ростбїф з грінками	140/30
Тарілка італійських делікатесів	120
Бастурма	80
Овочева нарізка (помідор, огірок, перець, редис, зелень)	50/50/50/50/10
Оллі Луккоє (цибулеві кільця фрі)	120
Сирна тарілка (сир косичка, копчений сир, сирні палички, крекер)	40/40/40/30
<b>Салати</b>	
Салат «Новий Цезар» (лосось, сухарі, сир, помідори, кріп, петрушка, зелена цибуля, листя салату)	140
Салат з маринованим лососем і салатом айсберг	135
Зелений мікс салат (бекон, огірки свіжі, перець болгарський, помідори, олія оливкова)	120
Салат «Капрезе»	150
Салат із баклажанами, помідорами, сиром «Пармезан», цибулею, огірками, маслинами	150
Салат «Грецький» (свіжі томати, огірки, солодкий перець, сир фета, маслини, масло)	140
<b>Гарячі закуски</b>	
Креветки гриль	120

Стейк з лосося обсмажений з білими грибами і тушкований в ніжному вершковому соусі	120
Роли з качиною грудки	120
Шматочки телятини «Steakery rare»	150
«Steakery» (картопля смажена, вирізка свиняча, яловичина, огірок солоний)	50/40/35/35
Гарячий картопляний салат (картопля смажена, шинка, сосиски мисливські, шампіньйони)	50/35/35/30
<b>Соуси</b>	
Соус вершковий	50
Соус Джерсі	50
Соус Барбекю	50
Соус цибулевий	50
Соус гірчичний	50
Соус мигдалевий	50
Соус аджика	50
Соус «Тар-тар»	50
<b>Гарніри</b>	
Картопля фрі	200
Картопля по домашньому	200
Кукурудза на мангалі	150
Авокадо гриль з зеленим салатом	200
Спаржа н грилі	150
Овочі на грилі (буряк, морква, кабачок, баклажан, цибуля, селера)	250
<b>Десерти</b>	
Чізкейк	250/40
Домашній бісквіт з теплим шоколадом	200
Теплий яблучний пиріг	200
Профітролі з заварним кремом	3 шт (120 г)
«Софтейс» – оригінальне вершково-сирне «морозиво» з «Малібу» та тертим горіхом	280
Свіжі фрукти (ананас, банан, ківі)	120
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Чай чорний</b>	
1001 ніч	250/400
Кардамон	250/400
Ерл Грей	250/400
<b>Чай зелений</b>	
Жасмин	250/400



Манон	250400
Сенча Синпай	250/400
<b>Чай трав'яний</b>	
М'ятний лист	250/400
Ройбуш	250/400
Квіти ромашки	250/400
<b>Кава</b>	
Еспрессо	30
Капучіно	150
Кава Лате	200
<b>Безалкогольні напої</b>	
Сік-фреш апельсиновий	300
Сік-фреш яблучний	300
Сік-фреш мандариновий	300
Сік «Сандора» в асортименті (персиковий, яблучний з м'якоттю, грушевий, вишневий, гранатовий, томатний)	300
Вода мінеральна «Бонаква» газована/негазована	300
Вода мінеральна «Боржомі» газована/негазована	300
Вода мінеральна «Миргородська» газована/негазована	300
Фанта	300
Кока-кола	300
Спрайт	300
<b>Борошняні вироби</b>	
Хліб білий	50
Хліб житній	50
Хліб лаваш	75
Булочка європейська	60
<b>Алкогільні напої</b>	
<b>Аперитиви</b>	
Мартіні Драй	50
<b>Горілка</b>	
Хортиця "VIP Club" платіна	50
Хортиця "Платіnum"	50
<b>Ром</b>	
Бакарді Блек	50
<b>Настоянки</b>	
Вишнівка	50

Рига Блек	50
Егермайстер	50
Бехерівка	50
<b>Віскі</b>	
Джек Дениелс	50
<b>Коньяки та бренді</b>	
Хенессі VS	50
Тіса	50
Ужгород КС	50
<b>Лікери</b>	
Бейліс	50
Калуа	50
Малібу	50
<b>Вина</b>	
<b>Білі вина</b>	
Орвіето (Венето) сухе	150/750
Соаве(Венето) сухе	150/750
Твіши напівсолодке	150/750
Мерані напівсолодке	150/750
<b>Червоні вина</b>	
Сапераві сухе	150/750
Каберне-Совіньон сухе	150/750
Інкерман Каберне червоне напівсолодке	150/750
Алазанська долина червоне напівсолодке	150/750
Кіндзмараулі напівсолодке	150/750
Мукузані червоне напівсолодке	150/750
<b>Ігрисгі вина</b>	
Крим брют	750
Крим напівсухе біле	750
Шампанське (безалкогольне)	750
<b>Пиво</b>	
Радебергер світле	500
Туборг Грін світле/темне	500
Козел світле	500
Хольстен світле	500
Карлсберг світле	500

Старопрамен світле	500
Чернігівське світле	500
Старе місто світле	500
Крушовиця світле/темне	500
Львівське світле	500
Міллер Драфт світле	500
Міллер Міднайт темне	500
Пауланер світле	500
Гролш світле	500
Балтика "0" світле	500



ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор  
(назва закладу)

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

**Акт  
впровадження науково-дослідної роботи**

Замовник \_\_\_\_\_  
(найменування організації)  
в особі директора \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по-батькові керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему «Використання низьких температур при приготуванні м'яса», яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства з 3 жовтня 2020 р. по 23 жовтня 2020 р.

ВПРОВАДЖЕНО в \_\_\_\_\_  
(найменування організації, де здійснюється впровадження)

- Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво м'ясної страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide).
- Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:
  - технологічна карта м'ясної страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide);
  - реалізація асортименту м'ясних страв через мережу закладів ресторанного господарства.
- Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропоновані науково обґрунтовано технологію м'ясної страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide).
- Дослідно-промислова перевірка:** в закладі ресторанного господарства з 23 жовтня 2019 р. по 03 листопада 2020 р.
- Впроваджено:** у виробничих умовах діяльності \_\_\_\_\_
- Соціальний та науково-технічний ефект:** підвищення біологічної м'ясної страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide).

**Від КНТЕУ**

**Від підприємства**

Керівник випускного кваліфікаційного  
проекту \_\_\_\_\_  
М.П. Перепелиця  
(підпис) (ПІБ)

Студентка \_\_\_\_\_  
Д.Р. Ткаченко  
(підпис) (ПІБ)

Зав. виробництвом \_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог \_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № \_\_\_\_\_

## ФІРМОВОЇ СТРАВИ

**«Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide);**  
(найменування фірмового виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Вихід сировини, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1.	Яловичина (вирізка)	500	Пружна структура, колір рожевий; смак та запах без сторонніх домішок
2.	Перець чорний мелений	15	Структура темна подрібнена з характерним запахом
3.	Сіль кухонна	15	Солоний, білі кристалики без домішок
	Вихід	100	

**Технологія приготування**

Яловичину (вирізку) промивають, очищають, формують у вигляді медальйонів, перемішують з сіллю та перцем. Закладають у вакууматор для подальшого видалення повітря, викладають на термостат. Готують при температурі 55-60<sup>0</sup>С протягом 60 хв. Далі обсмажують на пательні протягом 3-5 хв. При температурі 120<sup>0</sup>С. Подають з соусом кисло-солодким.

**Характеристика готової страви або виробу**

Зовнішній вигляд: світло сірого, рожевого кольору.

Консистенція: однорідна м'яка консистенція, без сторонніх домішок.

Запах і смак: Приємний аромат м'яса, смак притаманний м'ясного виробу, з вираженим присмаком.

Мікробіологічні показники для даного виду страви, які нормуються:

Назва певного показника	Страва «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide)			
	Показники	ГДК по НД	Фактично	НД на методи досліджень
Токсичні сполуки, мг/кг, не більше:	ГХЦГ (а, в, Y)	0,1	0,013	СанПіН
	ДДТ и метаболіти	0,1	0,021	МБВ 5061-89
Токсичні елементи, мг/кг, не більше:	Кадмій	0,05	0,004	ГОСТ 30178-96
	Свинець	0,50	0,049	ГОСТ 30178-96
Фізико-хімічні показники, %	Миш'як	0,10	0,014	ГОСТ 26930-86
	Ртуть	0,03	0,028	ГОСТ 26927-86
Мікробіологічні показники:	Масова частка NaCl	-	3,2	ГОСТ 7636-85
	Масова частка вологи	-	40,1	ГОСТ 7636-85
Мікробіологічні показники:	КМАФАнМ, КОЕ в 1,0 г	1*10 <sup>3</sup>	2*10 <sup>1</sup>	ГОСТ 10444.15-94
	БГКП в (колі форми) 1,0 г.	не допуск.	не виявлено	МБВ 5061-89
	Staphylococcus aureus в 1,0 г.	не допуск.	не виявлено	МБВ 5061-89
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г	не допуск.	не виявлено	МБВ 5061-89

Автор фірмової страви

**Ткаченко Д.Р.**  
(П.І.Б.)

Карту склав:

студент

**Ткаченко Д.Р.**

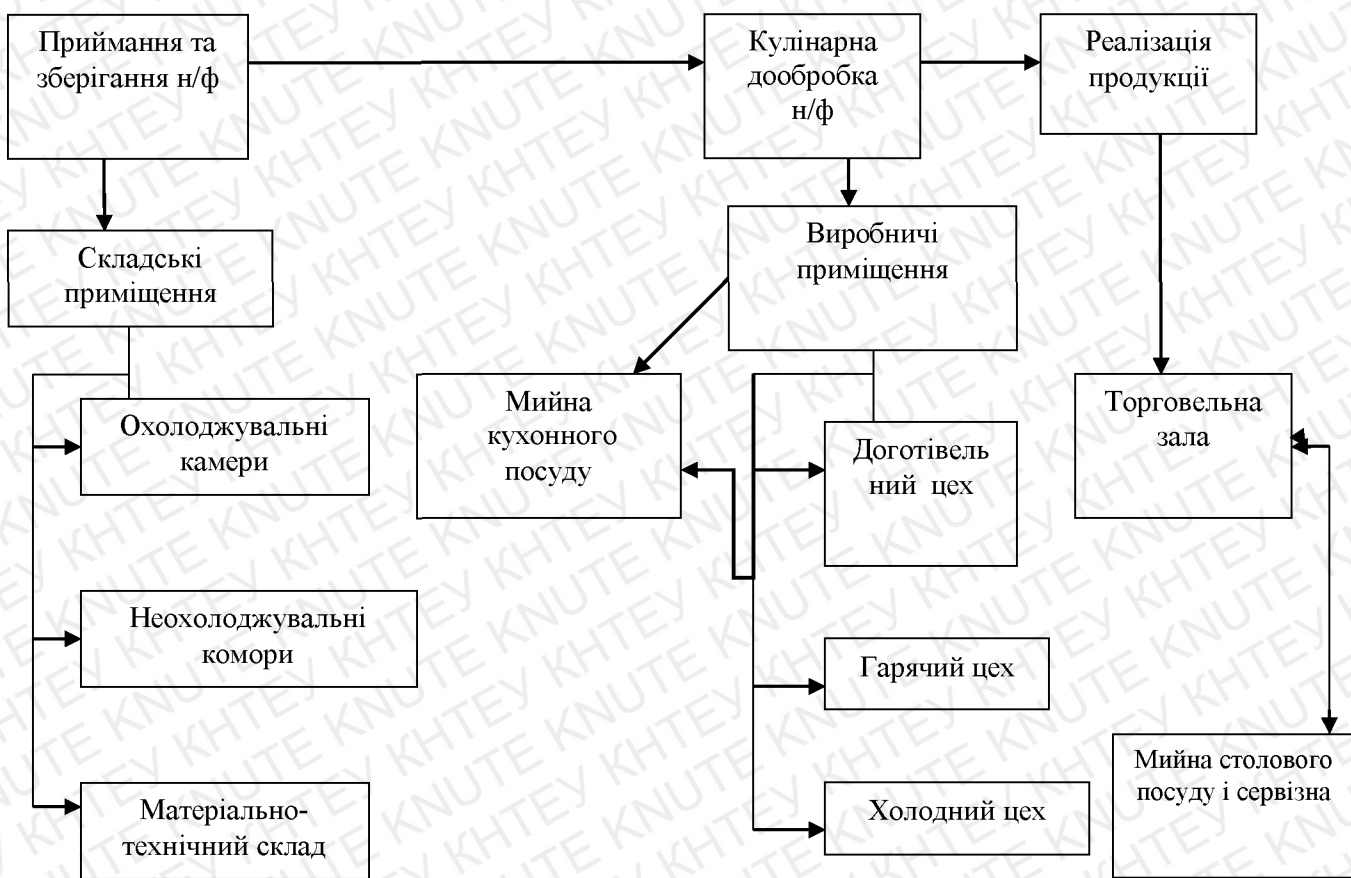
(посада)

(підпис)

(П.І.Б.)



Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу  
ресторанного господарства



Денна виробнича програма проектованого закладу ресторанного  
господарства

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
<b>Фірмові страви</b>		<b>42</b>
Лосось обсмажений з білими грибами і тушкований в ніжному вершковому соусі	150/30	14
Мраморні яловичі реберця з соусом BBQ	150	8
Стейк «Нью-йорк» з молоді телятини США	300	10
Ростбіф» за технологією sous-vide з червоним соусом	200/30	10
<b>М'ясне меню</b>		<b>325</b>
Стейк із сьомги з соусом «Джерсі»	150/30	42
Стейк «Шатобіан» з молоді телятини Австралія	300	28
Стейк «Філе міньйон»	300	44
«Пепер стейк» (телятина під гірчично-коньячним соусом)	120/30	18
Стейк під соусом «Рокфор» (соковитий шмат телятини під соусом «Рокфор»)	120/30	30
Біфштекс з вирізки молоді свинини	300	15
Свинні реберця з цибулевим соусом	200/50	30
Свинне філе у мигдалевому соусі	170/50	22
Курча смажене на грилі	250	16
Курячі крильця з соусом Барбекю	200/40	24
Качина грудинка з соусом Джерсі	150/50	24
Овочі гриль (помідори, перець, баклажани, цибуля, гриби)	250	32
<b>Холодні закуски до пива</b>		<b>255</b>
Стьорфіс (червона риба під вершковим соусом)	100/30	36
Карпаччо з яловичини	120	15
Ростбіф з грінками	140/30	18
Тарілка італійських делікатесів	120	12
Бастурма	80	16
Овочева нарізка (помідор, огірок, перець, редис, зелень)	50/50/50/50/10	12
Оллі Луккоє (цибулеві кільця фрі)	120	12
Сирна тарілка (сир косичка, копчений сир, сирні палички, крекер)	40/40/40/30	14
<b>Салати</b>		

Салат «Новий Цезар» (лосось, сухарі, сир, помідори, кріп, петрушка, зелена цибуля, листя салату)	140	20
Салат з маринованим лососем і салатом айсберг	135	22
Зелений мікс салат (бекон, огірки свіжі, перець болгарський, помідори, олія оливкова)	120	18
Салат «Капрезе»	150	26
Салат із баклажанами, помідорами, сиром «Пармезан», цибулею, огірками, маслинами	150	16
Салат «Грецький» (свіжі томати, огірки, солодкий перець, сир фета, маслини, масло)	140	18
<b>Гарячі закуски</b>		<b>113</b>
Креветки гриль	120	22
Стейк з лосося обсмажений з білими грибами і тушкований в ніжному вершковому соусі	120	19
Роли з качиної грудки	120	14
Шматочки телятини «Steakery rare»	150	21
«Steakery» (картопля смажена, вирізка свиняча, яловичина, огірок солоний)	50/40/35/35	15
Гарячий картопляний салат (картопля смажена, шинка, сосиски мисливські, шампінйони)	50/35/35/30	22
<b>Соуси</b>		<b>127</b>
Соус вершковий	50	13
Соус Джерсі	50	24
Соус Барбекю	50	20
Соус цибулевий	50	16
Соус гірчичний	50	17
Соус мигдалевий	50	12
Соус аджика	50	15
Соус «Тар-тар»	50	10
<b>Гарніри</b>		<b>99</b>
Картопля фрі	200	17
Картопля по домашньому	200	23
Кукурудза на мангалі	150	12
Авокадо гриль з зеленим салатом	200	13
Спаржа н грилі	150	13



Овочі на грилі (буряк, морква, кабачок, баклажан, цибуля, селера)	250	21
<b>Десерти</b>		<b>113</b>
Чізкейк	250/40	22
Домашній бісквіт з теплим шоколадом	200	19
Теплий яблучний пиріг	200	14
Профітролі з заварним кремом	3 шт (120 г)	21
«Софтейс» – оригінальне вершково-сирне «морозиво» з «Малібу» та тертим горіхом	280	18
Свіжі фрукти (ананас, банан, ківі)	120	19
<b>Гарячі напої</b>		<b>105</b>
<b>Чай чорний</b>		
1001 ніч	250/400	7
Кардамон	250/400	3
Ерл Грей	250/400	5
<b>Чай зелений</b>		
Жасмин	250/400	17
Манон	250/400	4
Сенча Синпай	250/400	5
<b>Чай трав'яний</b>		
М'ятний лист	250/400	7
Ройбуш	250/400	9
Квіти ромашки	250/400	7
<b>Кава</b>		
Еспрессо	30	9
Капучіно	150	17
Кава Лате	200	23
<b>Безалкогольні напої</b>		<b>156</b>
Сік-фреш апельсиновий	300	17
Сік-фреш яблучний	300	14
Сік-фреш мандариновий	300	24
Сік «Сандора» в асортименті (персиковий, яблучний з м'якоттю, грушевий, вишневий, гранатовий, томатний)	300	22
Вода мінеральна «Бонаква» газована/негазована	300	14
Вода мінеральна «Боржомі» газована/негазована	300	24
Вода мінеральна «Миргородська» газована/негазована	300	10

Фанта	300	9
Кока-кола	300	8
Спрайт	300	14
<b>Борошняні вироби</b>		<b>57</b>
Хліб білий	50	22
Хліб житній	50	14
Хліб лаваш	75	12
Булочка європейська	60	9
<b>Алкогільні напої</b>		<b>93</b>
<b>Аперитиви</b>		<b>2</b>
Мартіні Драй	50	
<b>Горілка</b>		<b>11</b>
Хортиця "VIP Club" платіна	50	
Хортиця "Платіnum"	50	
<b>Ром</b>		<b>1</b>
Бакарді Блек	50	
<b>Настоянки</b>		<b>7</b>
Вишнівка	50	
Рига Блек	50	
Егермайстер	50	
Бехерівка	50	
<b>Віскі</b>		<b>1</b>
Джек Дениелс	50	
<b>Коньяки та бренді</b>		<b>6</b>
Хенессі VS	50	
Тіса	50	
Ужгород КС	50	
<b>Лікери</b>		<b>3</b>
Бейліс	50	
Калуа	50	
Малібу	50	
<b>Вина</b>		<b>17</b>
<b>Білі вина</b>		
Орвіето (Венето) сухе	150/750	
Соаве(Венето) сухе	150/750	
Твіши напівсолодке	150/750	

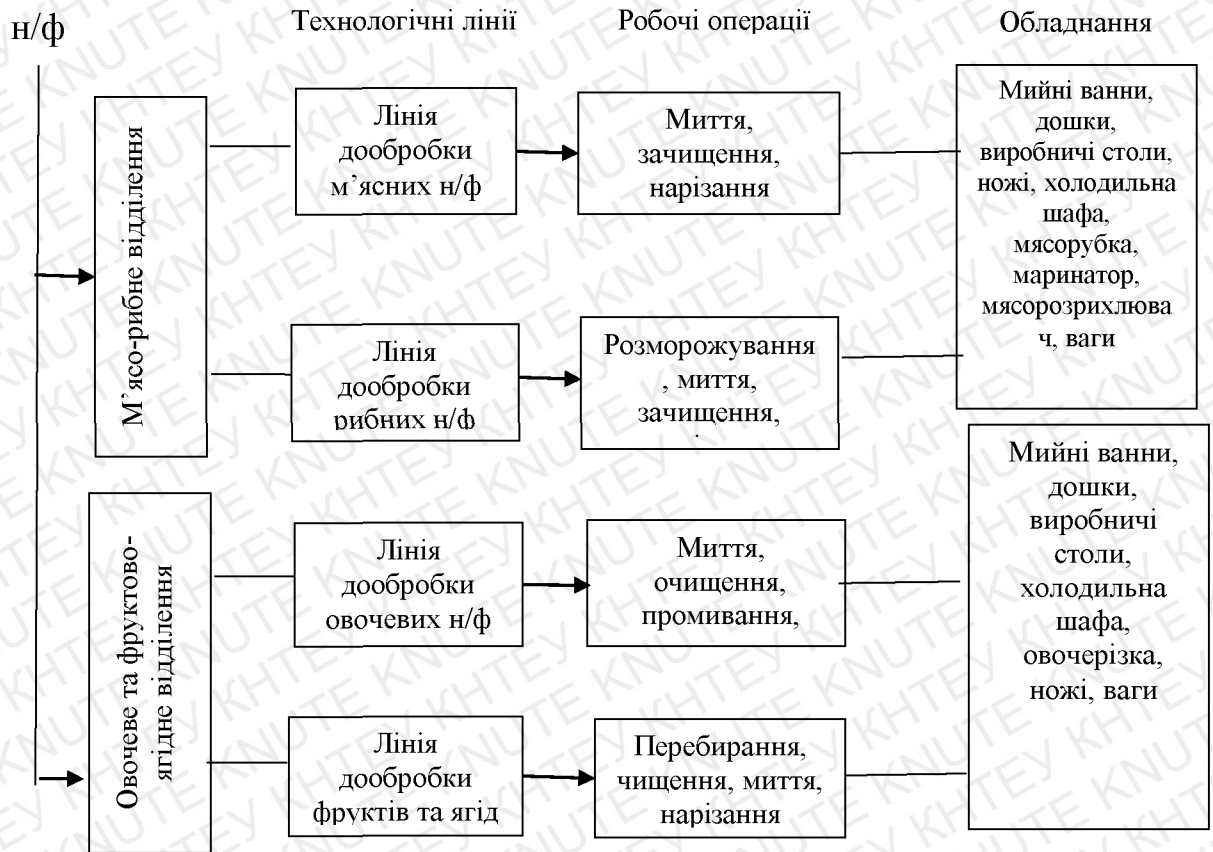
Мерані напівсолодке	150/750	
<b>Червоні вина</b>		
Сапераві сухе	150/750	
Каберне-Совіньон сухе	150/750	
Інкерман Каберне червоне напівсолодке	150/750	
Алазанська долина червоне напівсолодке	150/750	
Кіндзмарулі напівсолодке	150/750	
Мукузані червоне напівсолодке	150/750	
<b>Ігристі вина</b>		<b>6</b>
Крим брют	750	
Крим напівсухе біле	750	
Шампанське (безалкогольне)	750	
<b>Пиво</b>		<b>40</b>
Радебергер світле	500	
Туборг Грін світле/темне	500	
Козел світле	500	
Хольстен світле	500	
Карлсберг світле	500	
Старопрамен світле	500	
Чернігівське світле	500	
Старе місто світле	500	
Крушовиця світле/темне	500	
Львівське світле	500	
Міллер Драфт світле	500	
Міллер Міднайт темне	500	
Пауланер світле	500	
Гролш світле	500	
Балтика "0" світле	500	



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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
1	2	3	4
М'ясо, птиця, субпродукти	курятина	охолоджена	9,3
	свинина	охолоджена	14,9
	свинячі ребра	охолоджені	9,0
	качка	охолоджена	11,5
	яловичина	охолоджений	6,4
	телятина	охолоджена	6,6
	курячі крильця	охолоджені	6,5
Риба та морепродукти	червона риба	охолоджена	16,4
	короп	охолоджена	10,9
	форель	заморожені	8,8
	лосось	охолоджений	15,5
	скупбрія	охолоджений	4,0
М'ясна та рибна гастрономія	лосось	слабосолений	7,0
	креветки	слабосолені	2,1
	сьомга	слабосолений	2,1
	куряче філе (копчене)	солена	2,8
	бастурма	копчена	3,1
Молоко, молочні та жирові продукти	шинка	солений	8,7
	сир твердий	охолоджений	6,4
	майонез	охолоджений	1,0
	сметана	охолоджена	1,9
	сир Бринза	охолоджений	4,6
	масло	охолоджений	0,7
	вершки	охолоджені	2,4
	сир Російський	охолоджений	2,3
морозиво	заморожене	7,2	
Овочі та зелень	помідори	свіжі	13,9
	огірки	свіжі	3,3
	перець	свіжий	4,7
	картопля	свіжа	20,5
	морква	свіжа	2,2
	цибуля	свіжа	5,6
	капуста	свіжа	5,1
	часник	свіжий	0,6
	кріп	свіжий	0,4
	петрушка	свіжа	0,2
	базилік	свіжий	1,4
	помідори Чері	свіжі	1,5

	селера	свіжа	1,4
	капуста пекінська	свіжа	1,4
	перець Чілі	свіжий	0,4
	рукола	свіжа	1,3
	баклажани	свіжі	4,0
	кабачки	свіжі	1,3
	зелена цибуля	свіжа	0,3
	спаржа	свіжа	0,4
	квасоля	свіжий	2,2
	печериці	свіжі	3,5
	шпинат	свіжий	1,7
Фрукти, ягоди, горіхи	лимон	свіжий	3,2
	яблуко	свіже	12,1
	апельсин	свіжий	3,4
	груша	свіжа	5,1
	виноград	свіжий	3,4
	гранат	свіжий	8,3
	ківі	свіжий	1,6
	персик	свіжий	2,24
	ананас	свіжий	5,9
	грейпфрут	свіжий	4,3
Консервовані продукти	гриби	консервовані	2,3
	помідори	консервовані	2,3
	огірки	консервовані	2,3
Бакалійні товари	макарони	запаковані	1,0
	гірчиця	запакована	0,7
	оливкова олія	запакована	1,7
	ізом	запакований	0,3
	оцет винний	запакований	0,2
	рис	запакований	1,0
	шоколад	запакований	0,5
	цукати	запаковані	0,72
Яйця (шт)	Курячі	свіжі	46,0
	Хліб	свіжий	27,9



Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху



Додаток Л

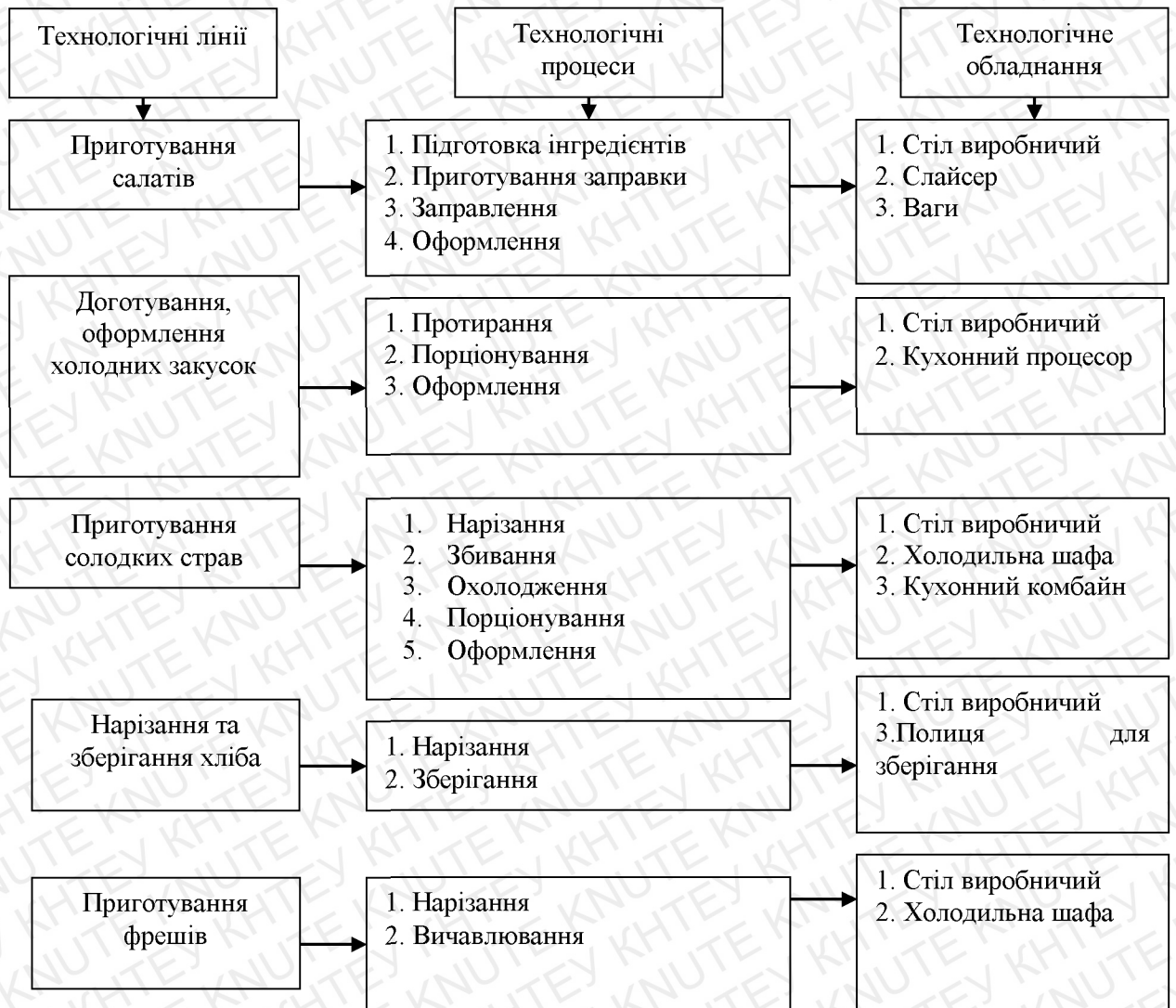


Схема виробничого процесу холодного цеху



Схема виробничого процесу гарячого цеху

## 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
<i>Адміністративно-управлінський склад</i>						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
<i>Виробничий (операційний склад)</i>						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухонний робітник	4	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	4	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	4	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	24					



<i>Допоміжний склад</i>						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Співаки і музики	3	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Паркувальник	2	20-40	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	2	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	<b>15</b>					
Разом по ЗРГ	<b>43</b>					

## Штатний розклад закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
1	2	3
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		<b>4,0</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Шеф - кухар	1,0
4	Кухонний робітник	4,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	4,0
5	Кухар 4 розряду	4,0
7	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		<b>24,0</b>
<b>Допоміжний персонал</b>		
1	Охоронець	2,0
2	Співаки і музики	3,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Паркувальник	2,0
6	Гардеробник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		<b>15,0</b>
<b>РАЗОМ по закладу ресторанного господарства</b>		<b>43,0</b>

**Планування основного фонду заробітної плати по закладу ресторанного господарства на плановий місяць та рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>								
1	Директор	1	18330	18330	0	1550	1550	238560
2	Бухгалтер	1	16770	16770	0	1400	1400	218040
3	Адміністратор	2	12230	24460	0	1300	2600	324720
	Разом адміністративно-управлінський персонал	<b>4</b>	<b>47330</b>	<b>59560</b>	<b>0</b>	<b>4250</b>	<b>5550</b>	<b>781320</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>								
4	Завідувач виробництвом	1	13120	13120	0	1350	1350	173640
5	Шеф - кухар	1	14710	14710	1400	0	1400	193320
6	Кухонний робітник	4	7800	31200	0	1200	4800	432000
7	Бармен	2	8000	16000	1000	0	2000	216000
8	Кухар 5 розряду	4	10840	43360	1150	0	4600	575520
9	Кухар 4 розряду	4	9710	38840	1050	0	4200	516480
10	Офіціант	8	7830	62640	900	0	7200	838080
	Разом виробничий (операційний) персонал	<b>24</b>	<b>72010</b>	<b>219870</b>	<b>5500</b>	<b>2550</b>	<b>25550</b>	<b>2945040</b>
<b>Допоміжний персонал</b>								
11	Охоронець	2	7900	15800	0	900	1800	211200
12	Співаки і музики	3	8020	24060	0	950	2850	322920
13	Мийник посуду	4	7150	28600	0	800	3200	381600
14	Прибиральник приміщень	2	6960	13920	0	700	1400	183840
15	Паркувальник	2	6870	13740	0	650	1300	180480
16	Гардеробник	2	6650	13300	0	600	1200	174000
	Разом допоміжний персонал	<b>15</b>	<b>43550</b>	<b>109420</b>	<b>0</b>	<b>4600</b>	<b>11750</b>	<b>1454040</b>
	<b>Разом місячний фонд заробітної плати.</b>	<b>43</b>	<b>162890</b>	<b>388850</b>	<b>5500</b>	<b>11400</b>	<b>42850</b>	<b>5180400</b>



## Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по міттері "Steakery"

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	14,1	70,9	1001	70,10
2. М'ясні	23,9	60,3	1442	
3. Салати	47,1	81,9	3854	
4. Овочеві	9,4	42,5	400	
5. Сирні	5,5	57,0	313	
Усього	100,0		7010	
<i>Гарячі закуски</i>				
1. Рибні	36,3	77,0	2794	65,48
2. М'ясні	44,2	65,7	2907	
3. Овочеві	19,5	43,5	847	
Усього	100,0		6548	
<i>Соуси</i>				
1. Соуси	100,0	20,0	2000	20,00
Усього	100,0		2000	
<i>М'ясне меню</i>				
1. Рибні	12,9	137,2	1773	114,88
2. М'ясні	57,5	116,7	6715	
3. З птиці	19,7	102,1	2011	
4. Овочеві	9,8	100,5	990	
Усього	100,0		11488	
<i>Гарніри</i>				
1. Картопляні	40,4	38,5	1556	38,33
2. Кукурудза	12,1	41,0	497	
3. Фруктові	13,1	48,0	630	
4. Овочеві	34,3	33,5	1151	
Усього	100,0		3833	
<i>Десерти</i>				
1. Морозиво	15,9	40,0	637	47,62
2. Фрукти	16,8	56,8	955	
3. Чізкейк	19,5	45,2	880	
4. Пироги	12,4	41,1	509	
5. Інші	35,4	50,3	1781	
Усього	100,0		4762	

<i>Холодні напої власного виробництва (фреші)</i>				
1. Апельсиновий	30,9	42,0	1298	45,31
2. Яблучний	25,5	55,0	1400	
3. Мандариновий	43,6	42,0	1833	
Усього	100,0		4531	
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Соки	21,8	21,0	457	21,94
2. Води звичайні	47,5	22,0	1046	
3. Води солодкі	30,7	22,5	691	
Усього	100,0		2194	
<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	61,0	19,0	1158	20,76
2. Кава	39,0	23,5	918	
Усього	100,0		2076	
<i>Борошняні вироби</i>				
1. Хліб	63,2	5,0	316	6,79
2. Булочки	15,8	7,0	111	
3. Лаваш	21,1	12,0	253	
Усього	100,0		679	
<i>Фірмові страви</i>				
1. З м'ясом	66,7	64,0	4267	67,67
2. З рибою	33,3	75,0	2500	
Усього	100,0		6767	

## Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на рік

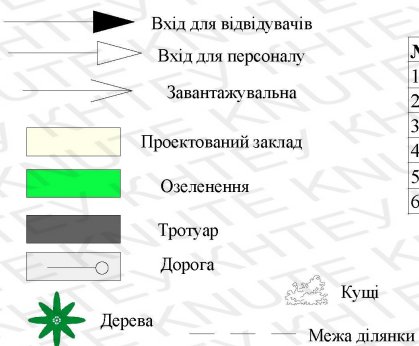
Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ)	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1. Витрати електроенергії, кВт/год	23375,66	1,87121	43,74
2. Витрати на опалення, Гкал	296,70	1534,67	455,34
3. Витрати води, м <sup>3</sup>	3396,79		
Холодна	1702,66	11,84	20,16
Гаряча	1694,13	81,28	137,70
<b>Разом</b>			<b>656,94</b>
<b><u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u></b>			<b>375,32</b>



## План благоустрою території М 1:500



### Умовні позначення



### Експлікація об'єктів на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Міттерія «Steakery»	80 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м <sup>2</sup>
4	Майданчик для сміттєзбірників	8м <sup>2</sup>
5	Літній майданчик	60 м <sup>2</sup>
6	Майданчик для збору відвідувачів	65 м <sup>2</sup>

## Схема проїзду до закладу



### Експлікація об'єктів на схемі проїзду

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Міттерія «Steakery»	80 місць
<b>Існуючі заклади ресторанного господарства</b>		
2	ресторан «Мафія»	120 місць
3	кафе «Лісова симфонія»	90 місць
<b>Місце зосередження потенційних відвідувачів</b>		<b>Кількість відвідувачів</b>
4	Зона відпочинку	200
5	Житловий масив	100
<b>Заклади-потенційні постачальники сировини</b>		<b>Найменування сировини</b>
6	Супермаркет "ЛотоК"	м'ясні продукти, сипучі продукти

### КНТЕУ 181.20. 07-28 з.ф.н. ВКП; ГЧ

Проект міттерія на 80 місць у Святошинському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів

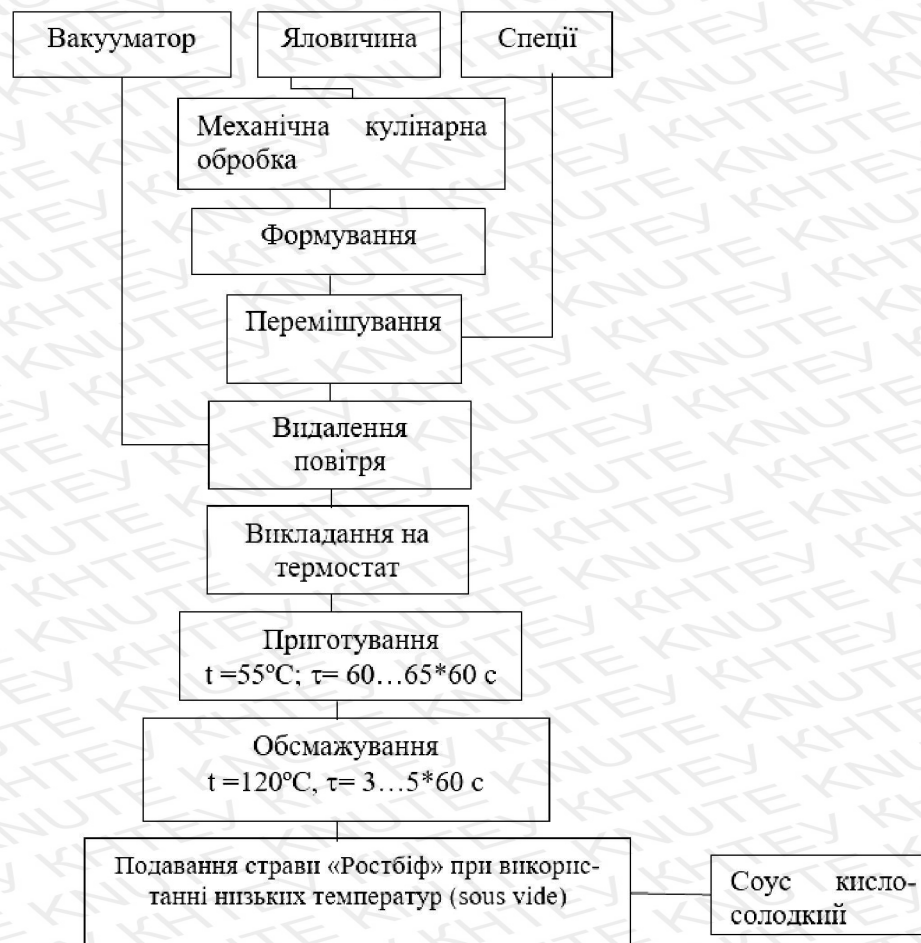
		П.І.Б.	Підпис	Дата	Міттерія на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.				Міттерія на 80 місць	Н	3	3
Керівник	Перепелиця М.П.							
Студент	Тяченко Д.Р.				План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс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



**Хімічний склад розроблено страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide) (г/мг на 100 г)**

Найменування	Контроль	Дослід (sous-vide)	Різниця, %
Білки, г	16,8	19,5	16
Жири, г	10,6	10,7	1
Вуглеводи, г	1,1	1,2	9
Харчові волокна, г	1,1	1,4	27
Вітаміни			
Вітамін А, мкг	13	15	15
Вітамін В1, мг	1,1	1,2	9
Вітамін В2, мг	0,28	0,3	7
Вітамін Е, мг	0,14	0,18	29
Вітамін В6, мг	414	547	32
Вітамін В9, мкг	78	92	18
Вітамін РР, мг	11,2	12,6	13
Макроелементи			
Кальцій, мг	18	22	22
Магній, мг	19	23,1	22
Натрій, мг	82	86	5
Калій, мг	367	410,5	12
Фосфор, мг	187	202	8
Мікроелементи			
Залізо, мг	2,16	2,6	20
Цинк, мг	7,66	8,1	6
Мідь, мкг	0,66	0,74	12
Марганець, мг	0,01	0,011	10
Селен, мкг	22,4	22,9	2
Йод, мкг	1,6	1,7	6

**Технологія приготування м'ясної страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide)**



**Зовнішній вигляд м'ясної страви «Ростбіф» при використанні низьких температур (sous vide)**



Традиційна технологія



Технологія з використанням низьких температур (sous vide)

КНТЕУ 181.20. 07-28 з.ф.н. ВКП; ГЧ						
Проект міттерії на 80 місць у Святошинському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів						
	ПЛБ	Підпис	Дата	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.			Н	2	3
	Перепелиця М.П.					
Студент	Ткаченко Д.Р.			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



Експлікація приміщень		
№	Найменування приміщень	Площа, м2
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль	24
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	5
4	Санвузли для відвідувачів	12
5	Зала міттерей з барною стойкою	170
6	Степа	10
<b>Виробничі приміщення</b>		
7	Мийна столового посуду і сервіза	18
8	Доготівельний цех	21
9	Холодний цех	21
10	Гарячий цех	24
11	Мийна кухонного посуду	6
12	Приміщення зав. виробництвом	6
13	Роздаткова	8
<b>Складські приміщення</b>		
14	Приміщення охолоджувальних камер	12
15	Комора вино-горілчанних виробів	8
16	Комора сухих продуктів	8
17	Приміщення комірника	6
18	Комора мийної тари та інвентарю	6
19	Завантажувальна	14
<b>Адміністративно-побутові приміщення</b>		
20	Офіс	12
21	Приміщення персоналу	7
22	Гардероб для персоналу з душовими	12
23	Сан. вузол для персоналу	3
24	Кімната для офіціантів	7
25	Білизняна	5
<b>Технічні приміщення</b>		
26	Теплопункт	6
<b>РАЗОМ корисна площа</b>		440

Специфікація технологічного устаткування				
№/п/п	Устаткування	Марка тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри
				Д
1	Ванна мийна 2-х секційна	Hessen BM12/6	10	1050 600
2	Стіл виробничий	Abat ST17-2	10	1500 600
3	Стіл виробничий з мийною ванною	ATEX/UCM14/120P	3	1000 600
4	Площай автостій	RadaPO-12H-430	8	1200 490
5	Стіл виробничий для очистки пробул	Abat C1PO-6-1	1	1000 600
6	Стелєва виробничий	Rada CM-12/4H	5	1000 400
7	Вакууматор	L'avezzini DG 45	2	560 640
8	Комбайн кухонний (опотерія, кутер)	Robot Coupe R 201 E/2	1	320 220
9	Бак для відтопу	Kobor LIM 3-60/60	4	600 600
10	Шафа охолоджувальна	T-35F Freezer	6	800 800
11	Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	4	200 600
12	М'ясорозсілювач	Onas TAG 94E	1	450 200
13	М'ясорубка	Angelo Pa TG12	1	600 300
14	Пристрій для чищення риби	Торговий РЧ-30	1	224 265
15	Рукомильник	Kobor BPK-40/37	5	400 370
16	Стіл охолоджувальний	Abat COX-8-2	1	1500 600
17	Беккер	CASO B 2000	2	175 175
18	Машинна для чищення та нарізання фруктів	Arach APP10 220	1	250 470
19	Світочерка	Arach AVG200 CE	1	280 510
20	Свайсер	Arach A 250	1	280 320
21	Міксер	Smeg SMF01 CREU	1	402 221
22	Фрізер	GCIM Gastro EMS10	1	435 500
23	Електрична фритюрниця	Roal HFF-6L	1	430 300
24	Електроплита	Rada PE-72H/PC	2	840 850
25	Шафа для інвентарю	Kobor ШІБ-80/40	2	800 404
26	Гриль	Fissa Kovmasteroj	1	620 350
27	Кип'яильник	Convito WB-12	2	280 280
28	Антираг Су Від	SIFBA SV2	1	330 600
29	Пароквілектомат	Abat ПКА10-1/1BM	1	1012 821
30	Мікрохвильова піч	Goldstar MH-886 TD	1	518 305
31	Посудомийна машина	Fagor AD-48C	1	600 600
32	Шафа для посуду	Orest 120	5	1000 600
33	Утилизатор харчових відходів	WKC 9025	2	219 219
34	Шафа для вина	Сучасі СВН 100В	1	480 500
35	Льодогенератор	EW-TNOX IM-15	1	380 430
36	Льододобувач	Frosty IC-777	1	180 420
37	Кавоварка	Crem International Zircon control 2Gr	1	590 680
38	Ковомолка	Fiorozato F6 GA	1	230 615
39	Скопелювальниця	Ramin ST-18	3	250 310
40	Беккер	CASO B 2000	1	175 175
42	Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Ксерв V7	1	260 180

				<b>КНТЕУ 181.20. 07-28 з.ф.н. ВКП; ГЧ</b>		
				Проект міттерей на 80 місць у Святошинському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій м'ясних кулінарних виробів		
				<b>Міттерей на 80 місць</b>		
				Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	П.І.Б.	Підпис	Дата	Н	3	3
Керівник	Федорова Д.В.					
	Перепелця М.І.					
Студент	Ткаченко Д.Р.			<b>План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100</b>		
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, з.ф.н.		