

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект таверни на 100 місць у Печерському районі м. Києва із
впровадженням інноваційних технологій кулінарних виробів»**

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

**С.С. Шевченко-
Шепотько**

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

М.П. Перепелиця

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

Т.М. Ткачук

**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

ШЕВЧЕНКО-ШЕПОТЬКО СВИТЛАНІ СЕРГІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

Проект таверни на 100 місць у Печерському районі м. Києва із
впровадженням інноваційних технологій 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 таверни з впровадженням інноваційних технологій кулінарних виробів

Об'єкт дослідження: проєкт таверни, інноваційні технології кулінарних виробів

Предмет дослідження: таверна на 100 місць, кулінарні вироби (боули), кіноа, водорості хіяші, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

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

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

С.С. Шевченко-Шепотько

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

Студентки: Шевченко-Шепотько Світлані Сергіївні

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

Тема проекту: «Проект таверни на 100 місць у Печерському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій 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 проєкт на 100 місць у Печерському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій кулінарних виробів, що містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію таверни, проаналізовано соціально-економічну ситуацію Печерського району м. Києва обґрунтовано доцільність проектування таверни на 100 місць, місце проектування. Розроблено виробничу програму таверни. Обґрунтовано використання інноваційних технологій кулінарних виробів, а саме страв з лосося у поєднанні з продуктами з великим вмістом клітковини (овочами, крупами) у форматі боула. Проведено розрахунки площі приміщень таверни на 100 місць.

У розділі «Архітектура. Дизайн» Розроблено пропозиції щодо дизайну таверни «Organic Plaza», розраховано загальну площу, яка склала 498 м² та кошторис будівництва.

У розділі «Управління. Економіка» обґрунтовано організаційно-правовий статус проектованої таверни «Organic Plaza», який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,3 роки.

Випускний кваліфікаційний проєкт викладено на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал ___ аркуші.

Summary

In accordance with the theme, the final qualification project for 100 places in the Pechersk district of Kyiv with the introduction of innovative technologies of culinary products, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

In the section "Concept. Innovative technologies. Organization" formulated the concept of the tavern, analyzed the socio-economic situation of the Pechersk district of Kyiv, substantiated the feasibility of designing a tavern for 100 people, the place of design. The production program of the tavern has been developed. The use of innovative technologies of culinary products is substantiated, namely salmon dishes in combination with products with high fiber content (vegetables, cereals) in the format of a bowl. The area of the tavern premises for 100 seats has been calculated.

In the section "Architecture. Design" "Proposals for the design of the tavern" Organic Plaza "were developed, the total area of 498 m² and the construction estimate were calculated.

In the section "Management. Economy" substantiates the organizational and legal status of the designed tavern "Organic Plaza", which it 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 3.3 years, are estimated.

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

ЗМІСТ

Вступ

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

1.1. Концепція

1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

1.1.2. Неймінг закладу

1.1.3. Концептуальне меню

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

1.3. Виробничий процес

1.4. Сервіс

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

2.2. Архітектурні рішення

3. Управління. Економіка.

3.1. Організаційний дизайн

3.2. Доходи. Витрати

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Резюме проекту

Список використаних джерел

Додатки

Графічні матеріали

Вступ

Актуальність теми: Особливістю успішних сучасних закладів ресторанного господарства, які добре зарекомендували себе на ринку та не здають позиції лідера є особливе концептуальне спрямування поєднане з оригінальними дизайном, меню, додатковими послугами. Тому при розробці даного проекту використано індивідуальний підхід до об'єкту проектування, проведені маркетингові дослідження, що дає можливість правильно визначити концепцію кафе-кондитерської.

Ресторанна сфера як одна з високорентабельних галузей світової економіки, у XXI ст. стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. Міжнародний досвід свідчить, що необхідною передумовою активного та успішного просування цієї галузі на ринок держави є сучасна туристична інфраструктура. Сьогодні туризм формує економіку багатьох держав, регіонів, стає важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі таверни на 100 місць у Печерському районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі 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 страв та 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-планувальне рішення закладу.
- Визначити інженерно-будівельні рішення. Розрахувати кошторис будівництва. Підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.
- Обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад.
- Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувані операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.
- Спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, технологія страв з лосося у поєднанні з продуктами з великим вмістом клітковини (овочами, крупами) у форматі боула.

Предмет дослідження: таверна на 100 місць, кіноа, водорості хіяші, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проєкті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі таверни на 100 місць у Печерському районі м. Києва

ОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція

1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Печерський район розташований в центральній частині міста Києва на правому березі р. Дніпро. Печерський район межує із Шевченківським, Подільським, Дніпровським та Голосіївським районами міста Києва.

Територія Печерського району займає 1955,48 га. До неї входять: 9 площ (Арсенальна, Слави, Печерська, Лесі Українки, Великої Вітчизняної війни, Івана Франка, Палац спорту, Бессарабська, площа біля Маріїнського палацу); 6 бульварів (Лесі Українки, Дружби народів, М.Приймаченко, Липський, по вул. Басейній, по вул. Паркова дорога), 6 скверів, 7 парків - Хрещатий парк, Міський сад, Маріїнський парк, парк Вічної Слави, парк Аскольдова могила, Наводницький парк, Печерський ландшафтний парк). Станом на 1 березня 20200 року у Печерському районі загальна кількість наявного населення становить – 158584 осіб, чисельність постійного населення – 153861 осіб.

Розташовані 7 парків (135,86 га), 26 скверів (7,19 га), 6 бульварів (14,28 га), зелені насадження (107,2 га), схили гір і захисні споруди 6 (66,67 га) та інші впорядковані зелені насадження загального користування (563,53 га). На території Печерського району розташовано 51 науково-дослідні інститути, 6 театрів, 5 кінотеатрів, 16 музеїв, 2 художні галереї, 17 бібліотек, 10 центрів і палаців культури, 5 концертних організацій, а також 18 культових споруд (в т. ч. Свято-Успенська Києво-Печерська Лавра, Видубицький монастир, Центральна синагога тощо). Культурною спадщиною Подільського району є 794 пам'ятки архітектури, історії, археології України.

На території району функціонують 34 посольства та консульства, а також 84 державні установи (в т. ч. Адміністрація Президента України, Верховна Рада України, міністерства, суди, прокуратури тощо)

Згідно даним Головного управління статистики Подільський район м.Києва щорічно відвідують близько 1,7 млн туристів, з них лише 0,2 млн – з регіонів

України.

У Печерському районі м. Києва розміщені 16 готелів, серед яких: Закрите акціонерне товариство “Президент готель” 4*, Державне підприємство “Готельний комплекс “Київ” 4* , Відкрите акціонерне товариство “Готель “Дніпро” 4*, Державне підприємство “Готельний комплекс “Національний” 4*, Відкрите акціонерне товариство “Готель “Салют” 4*, Товариство “Готельний комплекс “Русь” 3*, Закрите акціонерне товариство “Готель “Україна” 3* та інші.

Щорічно Печерський район відвідує понад 1,2 млн і понад 0,7 млн внутрішніх туристів. Встановлено, що в радіусі 1 км від проєктованого ресторану знаходяться близько 200 ресторанів, серед них: Menua Musashi, Very Well Cafe, Whisky Corner, Ла Веранда, Остання барикада, Ватра, Бессарабія, Mama Gochi, Under Wonder, Très FRANÇAIS, Панорама Клуб, Pache.

Враховуючи туристичну та ділову активність у цій локації актуальним є створення концептуального закладу ресторанного господарства з авторською орієнтацією та високим рівнем сервісу відповідно до європейських стандартів зважаючи на потенціальних споживачів та їх платоспроможність. Оскільки конкуренція є сильною, тому і концепція закладу не повинна підпадати під стереотипи традиційного гастрономічного напрямку. Провівши аналіз функціонуючих ресторанів, створений концепт «органічної» гастрономії. Визначивши пріоритети щодо розташування ресторану, здійснено аналіз існуючих пропозицій оренди комерційних площ на ринку нерухомості та вільних ділянок для будівництва у Печерському районі. Встановлено можливість оренди ділянки для будівництва загальною площею 700 м² за адресою вулиця Михайла Омеляновича-Павленка, 4/6. Зважаючи на можливість оренди ділянки нежитлового фонду, встановлено доцільність проєктування таверни на 100 місць.

Отже, за результатами моніторингу потреб цільового сегменту ринку встановлено актуальність проєктування таверни на цій локації. Формат закладу – таверна європейської кухні з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 300-700 грн. Конкурентними перевагами такого концепту є:

- ексклюзивне концептуальне меню, в якому представлено широкий спектр вегетаріанських страв;
- якість, свіжість і натуральність страв, які приготовані з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарств;
- наявність сніданків та бізнес-ланчів;
- ексклюзивний дизайн залу з використанням природних елементів декору.

1.1.2. Наймінг закладу

Унікальність закладу ресторанного господарства може стосуватися сервісного обслуговування, цінової політики, вказувати на певну аудиторію. Назва закладу ресторанного господарства виступає найбільш важливим комунікативним елементом між клієнтом та закладом.

Мода на здоровий спосіб життя зростає в геометричній прогресії, мода на «здорові заклади ресторанного господарства» тільки зароджується. Для відображення специфіки таверни на 100 місць та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву закладу «Organic Plaza» («Органік Плаза»).

Легенда таверни «Organic Plaza» («Органік Плаза») – таверна європейської кухні в якому створена атмосфера відпочинку та оздоровлення. При приготуванні страв та напоїв максимальне збереження натурального смаку та корисних властивостей сировини. Тут завжди будуть вам раді. Тут поєднано здорове харчування та вишуканий смак.

Розроблено фірмовий таверни «Organic Plaza» на 100 місць у Печерському районі м. Києва (рис.1.1):



Рис. 1.1 Логотип таверни «Organic Plaza»

Фірмовий слоган: «*Organic Plaza*» - це місце для всіх хто любить натуральність (природну красу) у дизайні, стравах і почуттях.

1.1.3. Концептуальне меню

Основним гастрономічним спрямуванням таверни є страви і напої, які враховують вимоги прихильників здорового способу життя. В меню представлені салати зі свіжих та запечених овочів, гарячі закуски, супи та основні страви.

Останнім часом дедалі більшої популярності в нашій країні набувають страви з червоної риби, приготовлені у форматів боулів. Боул (bowl) в перекладі з англійської означає «миска». Ця назва означає спосіб подачі страви, коли різні продукти (овочі, фрукти, злакові, м'ясо чи морепродукти) ріжуть та окремо викладають в глибокій мисці. В меню представлений такий асортимент боулів: боул з лососем та кіноа, боул з тунцем, булгуром, брокколі та конву, боул з куркою, булгуром та брокколі.

Особливої уваги заслуговують RAW-десерти - солодощі без борошна, яєць, молочних продуктів, цукру і барвників. Це корисні десерти з яскравим смаком, в складі яких тільки цільні, необроблені інгредієнти: горіхи, сухофрукти та фрукти, насіння, какао, керб, кокосове масло або масло какао, а також рослинне молоко - мигдальне, рисове і кокосове.

У таверні буде запропонована барна карта з широким асортиментом напоїв. В меню представлено велику кількість гарячих напоїв - кава, зелений чай, чорний чай, фруктовий чай, мате, матча латте, трав'яний чай, глінтвейн безалкогольний, збитень фруктовий. Поціновувачі здорового харчування можуть спробувати смузі та фреші, в т.ч. з паростків пшениці, а також лимонади та морси власного виробництва. В меню представлений асортимент органічних вин від *Domaines Pierre Chavin*.

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) таверни на 100 місць, що визначатиме унікальність і створюватиме конкурентні переваги закладу, представлено у дод. Б.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

В таверні важливе місце після меню займає атмосфера закладу. Вдалий інтер'єрний концепт, дизайн, що запам'ятовується - це те, що створює і допомагає ідентифікації закладу. В інтер'єрі таверни «Organic Plaza» переважає палітра пастельних та зелених кольорів, представлено рослини: живі квіти та трави, що створює відчуття свіжості (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Приблизний дизайн таверни «Organic Plaza»

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з емблемою ресторану та зелені фартухи.

Найважливішим є формування у споживачів емоційного стану позитивних вражень, викликати здивування і захоплення, не залишити байдужим. Атмосфера закладу створює приємне проведення часу.

В таверні «Organic Plaza» планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Основним каналом збуту готової продукції буде торгівельна зала ресторану, але передбачено реалізацію продукції також через інтернет-мережу на спеціально створеному сайті.

Серед додаткових послуг таверни передбачено проведення майстер-класів зі здорового способу життя і харчування за участю лідерів думок в області вегетаріанства: дієтологів, спортсменів, акторів, рестораторів, блогерів та інших

цікавих особистостей, які поділяться смачними рецептами і життєвим досвідом вегетаріанців. Планується проведення акустичних вечорів де поєднують різні стилі музики і інструменти з древніми звуками мантр.

Для постійних клієнтів будуть передбачені бонусні програми лояльності.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію таверни «Organic Plaza» на 100 місць (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Концепція таверни «Organic Plaza»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Місце розміщення проектного закладу	м. Київ, вул. Михайла Омеляновича-Павленка, 4/6
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	Високий рівень туристичної привабливості і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу
Неймінг	
Тип закладу	таверна
Неймінг	таверна «Organic Plaza»
Логотип	
Легенда	таверна в якому створена атмосфера відпочинку та оздоровлення
Фірмовий слоган	це місце для всіх хто любить натуральність (природну красу) у дизайні, стравах і почуттях.
Концептуальне меню	
Позиціонування таверни «Organic Plaza» - все найсвіжіше, яскраве	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Еко-стиль
Фірмові кольори	Пастельні, зелені
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі використано живі рослини: квіти та трави
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	таверна з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 300-700 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору продукції у залі; електронне меню на сайті
Форми обслуговування	В закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з

Ознаки концепції	Характеристика ознак
	наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	Майстер-класи, акустичні вечори, Реалізація продукції таверна через інтернет-мережу
Режим роботи	11.00-24.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал таверни на 100 місць

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

В умовах погіршення екології та усвідомлення людиною цінності власного здоров'я підприємства ресторанного бізнесу стали дедалі більше приділяти уваги методам приготування та якості продуктів харчування. Значна частина рестораторів розуміє: щоб домогтися зростання позитивного ажіотажу від гостей, потрібно вдосконалювати не тільки зовнішню частину закладу та вигляд страв з меню, а також приділяти увагу внутрішній складовій продукту. Останнім часом дедалі більшої популярності в нашій країні набувають страви з червоної риби, приготовлені у форматі боулів. Боул (bowl) в перекладі з англійської означає «миска». Ця назва означає спосіб подачі страви, коли різні продукти (овочі, фрукти, злакові, м'ясо чи морепродукти) ріжуть та окремо викладають в глибокій мисці.

Ресторанна індустрія стрімко розвивається і одним із найцінніших ресурсів даної індустрії є якість продукту, який також є негласною оцінкою закладу з боку гостей. Основною функцією удосконалення меню закладу ресторанного господарства є наслідування трендам здорового харчування, взаємодія з гостями і надання якісних послуг та сервісу.

Метою роботи є розроблення технології страв з лосося у поєднанні з продуктами з великим вмістом клітковини (овочами, крупами) у форматі боула.

Об'єкт дослідження: технологія страв з лосося у поєднанні з кіноа продуктом з великим вмістом клітковини у форматі боула.

Предмет дослідження: страви з лосося, кіноа, хіяші, кунжут, формат боула.

В результаті дослідження хімічного складу боулу з лососем, кіноа, водоростями хіяші та кунжутом (табл. 1.2) встановлено, що вживання 100г боулу з лососем, кіноа, водоростями хіяші та кунжутом забезпечує добову потребу у білку

на 33,15%, у харчових волокна на 16,74%, натріюна 19,85%, фосфору на 21,95%, магнію на 7,43%, калію на 11,4 6%, цинку на 16 %, фосфору на 21,95%, вітаміну рибофлавіну на 10,29%, нікотинової кислоти на 17,6 %.

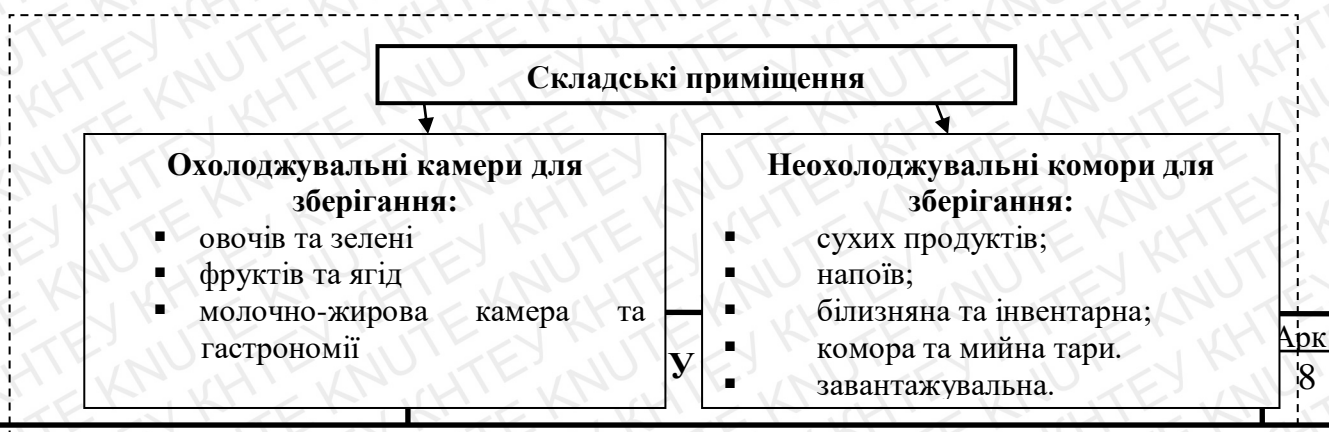
Розробка технології даного виробу є надзвичайно важливою, оскільки дасть змогу розширити асортимент боулів, що в свою чергу сприятиме збільшенню споживання білкових продуктів.

Результати проведених досліджень дають можливість стверджувати, що боул з лососем, кіноа, водоростями хіяші та кунжутом має високу біологічну та харчову цінності. Підвищений вміст білку, харчових волокон, кальцію, цинку, заліза, фосфору, магнію; вітамінів групи В: В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін) та РР (нікотинова кислота), що дозволяє використовувати його у раціоні людей, які підтримують концепцію здорового харчування.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. А). На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на Боул з лососем та кіноа (дод. В) та підтверджено попит населення на даний виріб шляхом затвердження «Акту впровадження науково-дослідної роботи» на виробництві (додаток Г) .

1.3. Виробничий процес

Послідовність етапів процесу виробництва продукції у «Organic Plaza» на 100 місць у м. Печерському районі структуризовано відповідно до схеми технологічного процесу (рис. 1.3).



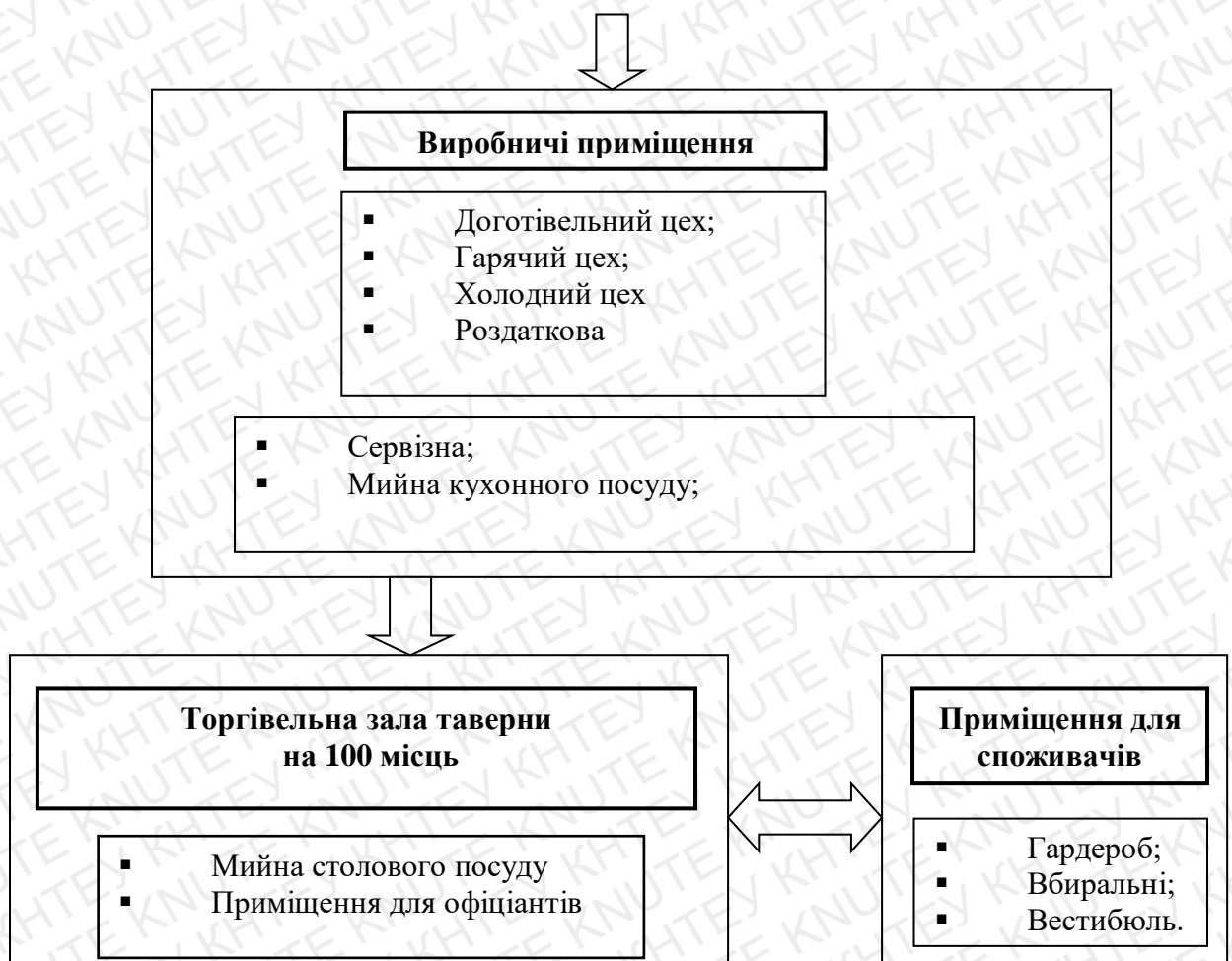


Рис. 1.3. Схема виробничо-торговельної структури таверни «Organic Plaza»

Визначення прогнозованої кількості споживачів

На підставі маркетингових досліджень, що проведені у мікрорайоні міста Печерському районі розроблено динаміку завантаженості торговельної зали таверни за розрахунковий день (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Прогнозована динаміка завантаженості зали таверни на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год (разів)	Коефіцієнт завантаження, частки од.	Кількість відвідувачів, чол.
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	60	1	0,1	10
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	60	1	0,5	50

13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	60	1	0,6	60
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	60	1	0,4	40
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	100	0,6	0,6	36
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	100	0,6	0,7	42
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	120	0,5	0,8	40
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	120	0,5	0,9	45
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	120	0,5	0,8	40
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	150	0,4	0,7	28
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	120	0,5	0,6	30
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	100	0,6	0,5	30
23 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	60	1	0,2	20
Всього відвідувачів за день				471
Денна оборотність, разів				4,71

В результаті проведення розрахунків, з таблиці 1.3 визначено, що загальна кількість споживачів таверни протягом дня становить 471 чоловік, а оборотність місця в залі за день - 4,7.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Користуючись даними, наведеними в таблиці 1.2, проведено моделювання виробничого процесу. Визначено прогнозовану кількість страв для таверни, яка проектується в м. Печерському районі.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали [4].

Таблиця 1.3

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах в таверні «Organic Plaza» на 100 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв, порц.
-------------	-----------------------------------	------------------------------

Холодні закуски	0,5	236
Гарячі закуски	0,1	47
Супи	0,7	330
Основні страви	0,8	377
Солодкі страви (десерти)	0,4	188
Гарячі напої	0,6	283
Холодні напої	0,4	142
Безалкогольні напої (вина, пиво)	0,4	142

Розробка розрахункового виробничої програми закладу

Враховуючи асортимент продукції, який характерний для таверни, концептуальне меню (додаток Б та В) та прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розроблено розрахункове меню (виробничу програму) закладу ресторанного господарства (додаток Д).

При подальшому проектуванні таверни «Organic Plaza» на 100 місць і необхідно обрати стратегію управління сировинними запасами. Відповідно до визначених обсягів сировинних і продуктових запасів визначено просторове, матеріально-технічне та кадрове забезпечення процесів приймання товарів, їх зберігання та відпуск. Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпускання включає:

- приймання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпускання сировини, напівфабрикатів, 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. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у додатку Е.

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Для ефективного функціонування складського господарства проектованого 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”. На вихідних обов'язки зав. складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів.

Процес організації роботи складського господарства таверна представлено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Організація роботи складського господарства таверни «Organic Plaza» на 100 місць

Заходи	Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
--------	----------------	------------------	---------------	------------

Приймання продовольчих товарів	розвантажування; приймання за кількістю і якістю; транспортування до комор та камер	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	комірник вантажник	
Складування	складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	комірник; вантажник	
Відпускання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення до закладів тавернаного господарства за заявками	відпускання продовольчих товарів за групами; відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів)	комірник	
Санітарне оброблення та ремонт тари	санітарне оброблення тари; дрібний ремонт тари	відповідно до денного обороту тари та її видів	відповідно до виробничої доцільності та вивільнення тари	комірник	
Санітарна обробка приміщень	Щоденна	миття складського устаткування та інвентаря; миття стін; підмітання та миття підлоги	відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування, інвентаря	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня	прибиральник комірник вантажник
	Щотижнева	миття дверей; миття опалювальних приладів (у відповідних приміщеннях); миття освітлювальних приладів; протирання немеханічного складського устаткування та підлоги під ним	відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня в кінці тижня	прибиральник комірник вантажник

Продовження таблиці 1.4

	Щомісячний санітарний день	дезінфекція; дезінсекція	робочий день	відповідно до режиму роботи персоналу	весь персонал складського господарства
	передача тари постачальникам	передача за кількістю та якістю	відповідно до обсягів тари та виробничої доцільності	відповідно до виробничої доцільності	комірник; вантажник

моніторинг постачальників	моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод постачання	відповідно до виробничої доцільності	відповідно до виробничої доцільності	комірник
---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	----------

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

До складу виробничих приміщень таверни «Organic Plaza» на 100 місць будуть входити доготівельний, гарячий, холодний цех. До гарячого та холодного цехів напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху та складських приміщень. У складі доготівельного цеху виділено відділення для обробки овочів, фруктів і ягід. Виробнича програма доготівельного цеху складена на основі денної виробничої програми закладу (додаток Ж). Розрахунок кількості виробничих працівників на обробку сировини та організації технологічного процесу доготівельного цеху наведено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Розрахунок кількості виробничих працівників в доготівельному цеху таверни «Organic Plaza» на 100 місць

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	К-сть сировини, кг	К-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Кваліфікація працівника
Обробка овочевих н/ф та зелені	Миття Очищення Нарізання	50,0	2,5	124,7	Кухар III р.
Обробка м'ясних та рибних н/ф	Миття Очищення Нарізання	49,5	2,5	124,0	Кухар III р.
Обробка фруктів та ягід	Миття Перебирання Нарізання	35	1,8	63,0	Кухар III р.
Разом витрати часу				311,7	

Кількість працівників доготівельного цеху розраховано з врахуванням кількості людино-годин, які необхідні для виконання виробничої програми, тривалості робочого дня та коефіцієнта, який враховує зростання продуктивності праці [4]. За розрахунками в доготівельному цеху працюватиме 1 робітник.

Враховуючі, що таверна працюватиме без вихідних, кількість працівників становитиме 2 людини.

Устаткування в доготівельному цеху розміщуємо з урахуванням забезпечення зручності для роботи, припустимих відстаней між робітниками (табл.1.6.).

Таблиця 1.6.

Визначення площі доготівельного цеху таверни «Organic Plaza»

Тип	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для обробки овочів	СПР-ОО	1	1200	800	0,96
Стіл виробничий з мийною ванною	C2МБП-180-70/30	1	1800	800	1,3
Ванна мийна	1 ВМП	2	600	600	0,72
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700	0,49
Полички настінні дворівневі	Стандарт АІСА	1	600	600	-
Стелаж виробничий	СТ	1	1200	600	0,72
Слайсер	SIRMAN TOPAZ 195	1	505	410	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5	1	350	210	-
Бачок для відходів	БО-600	1	600	600	0,72
Раковина для миття рук		1	500	400	0,20
Разом площа устаткування					5,11
Площа цеху					17,0

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху таверни «Organic Plaza» становить 17,0 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

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

На основі денної виробничої програми таверни «Organic Plaza» розроблено виробничу програму (табл. 1.7)

Таблиця 1.7

Виробнича програму гарячого цеху таверни «Organic Plaza»

Назва страви	Вихід, г	Кількість
КНТЕУ 181.20 07-30 з.ф.н. ВКП КТО		Арк 15

		порцій, шт.
Гарячі закуски		47
Шпинатні кульки з сиром	150/50	6
Овочевий жульєн	75	8
Фалафель з соусом тахіні	150/50	6
Морські палички (водорості норі, сир тофу, панірувальні сухарі, листя салату, томати чері, бальзамічний оцет, соєвий соус, олія)	150/50	10
Хрусткий тофу з чилі і часником	100	8
Сир камамбер із журавлиним соусом	120/30	9
Супи		330
Рамен	300	69
Суп із солодкого перцю з карі	300	75
Крем-суп із білих грибів «Велюте»	300	78
Суп-пюре з броколі	300	48
Овочевий чаудер (нут, сочевиця, цибуля, цукіні, томат, базилік, часник, спеції)	300	60
Основні страви		337
Боул з тунцем, булгуром, брокколі та конву	400	25
Боул з лососем та кіноа	400	25
Боул з куркою, булгуром та брокколі	400	24
Сочевиця з баклажанами запечена в горщику	250	25
Брокколі запечена з сиром	220	35
Різотто	150	25
Лазанья овочева	200	20
Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі	220	18
Італійська полента з сиром пармезан	150	20
Кіноа з лимонною цедрою та оливковим маслом	150	21
Овочева гріль асорті	180	25
Піта з бургером (бургер, яйце-пашот, томат пелаті, кінза, аджика, соус айолі, огірок)	300	47
Піта з брокколі і козинним сиром (запечена брокколі, соус на основі грецького йогурту і козячого сиру, зелений соус)	300	45
Паста «аль помідоро»	250	22

Для виконання виробничої програми в гарячого цеху необхідно також здійснити розрахунок кількості персоналу. Для визначення чисельності робітників будь-якого цеху слід розрахувати кількість людино-годин, що необхідна для виконання його виробничої програми. При цьому враховуємо коефіцієнт трудомісткості для кожної окремої страви (табл. 1.8).

**Розрахунок коефіцієнту трудомісткості в виробничих працівників
гарячого цеху таверни «Organic Plaza»**

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Шпинатні кульки з сиром	6	1,1	6,6
Овочевий жульєн	8	1,2	9,6
Фалафель з соусом тахіні	6	1	6
Морські палички (водорості норі, сир тофу, панірувальні сухарі, листя)	10	0,9	9
Хрусткий тофу з чилі і часником	8	0,8	6,4
Сир камамбер із журавлиним соусом	9	0,8	7,2
Рамен	69	1,1	75,9
Суп із солодкого перцю з карі	75	1,1	82,5
Крем-суп із білих грибів «Велюте»	78	1,1	85,8
Суп-пюре з броколі	48	1	48
Овочевий чаудер (нут, сочевиця, цибуля, цукіні, томат, базилік, часник, спеції)	60	0,9	54
Боул з тунцем, булгуром, брокколі та конву	25	1,1	27,5
Боул з лососем та кіноа	25	1,1	27,5
Боул з куркою, булгуром та брокколі	24	1,2	28,8
Сочевиця з баклажанами запечена в горщику	25	1,2	30
Броколі запечена з сиром	35	1,3	45,5
Різотто	25	1,3	32,5
Лазанья овочева	20	1,1	22
Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі	18	0,9	16,2
Італійська полента з сиром пармезан	20	0,9	18
Кіноа з лимонною цедрою та оливковим маслом	21	0,9	18,9
Овочева гріль асорті	25	1,4	35
Піта з бургером (бургер, яйце-пашот, томат пелаті, кінза, аджика, соус айолі, огірок)	47	1,4	65,8
Піта з броколі і козинним сиром (запечена броколі, соус на основі грецького йогурту і козячого сиру, зелений соус)	45	1,4	63
Паста «аль помідоро»	22	1	22
			843,7

Відповідно до розрахунків, середньооблікова кількість працівників гарячого цеху становить 4 людини. З врахуванням вихідних днів в гарячому цеху таверни «Organic Plaza» працюватиме 6 кухарів. Оскільки робота в гарячому цеху дуже

різноманітна, там будуть працювати кухарі різної кваліфікації: 4 та 5 розряду. Роботу у цеху очолюватиме завідувач виробництвом.

Виробнича програма холодного цеху вегетаріанського таверна представлена в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Виробнича програма холодного цеху таверна «Organic Plaza»

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Холодні закуски та салати		236
Салат із запеченими овочами з сиром дор блю (салат ромен, вялені томати, баклажани, болгарський перець, крутони, паприка, сир дор блю)	150	30
Салат з баклажанами (листя салату, баклажан, пармезан, грінки, томати чері)	150	28
Салат із авокадо з руколою (авокадо, рукола, томати чері, листя салату, базиліковий соус)	150	23
Салат зі шпинатом (шпинат, вялені томати, грецькі горіхи, часник, цибуля, олія грецького горіха)	150	30
Хумус (нут, кунжутна паста, сік лимону, оливкова олія, піта)	100/100	60
Маш з авокадо і томатами на міксі салату	150	20
Гуакомолє з насінням чіа/ тости	120/100	45
Солодкі страви (десерти)		188
Кейк* з ревеню	120	20
Кейк* клубніка-банан	120	25
Малиновий пиріг з кеш'ю*	150	29
Арахісове печиво в шоколадній глазурі*	100	20
Горіхове брауні*	150	22
Сорбет малина-манго	50/50	24
Морозиво лайм-авокадо	50/50	24

Для визначення кількості працівників холодного цеху необхідно розрахувати норми часу на виробництво кожної окремої страви (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Розрахунок виробничих працівників в холодному цеху таверни «Organic Plaza»

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
--------------	-----------------------	---------------------------	---------------------------

Салат із запеченими овочами з сиром дор блю (салат ромен, вялені помідори, баклажани, болгарський перець, крутони, паприка, сир дор блю)	30	1,1	55
Салат з баклажанами (листя салату, баклажан, пармезан, грінки, помідори чері)	28	1,2	60
Салат із авокадо з руколою (авокадо, рукола, помідори чері, листя салату, базиліковий соус)	23	1,1	58,3
Салат зі шпинатом (шпинат, вялені помідори, грецькі горіхи, часник, цибуля, олія грецького горіха)	30	1,1	55
Хумус (нут, кунжутна паста, сік лимону, оливкова олія, піта)	60	1,3	130
Маш з авокадо і помідорами на міксі салату	20	0,9	36
Гуакомолє з насінням чіа/ тости	45	1,2	126
Кейк* з ревеню	10	1,3	20
Кейк* клубніка-банан	15	1,3	25
Малиновий пиріг з кеш'ю*	19	1,3	29
Арахісове печиво в шоколадній глазурі*	10	1,2	20
Горіхове брауні*	12	1,1	22
Сорбет малина-манго	14	1,1	24
Морозиво лайм-авокадо	14	1,1	24
			388,1

Середньооблікова кількість працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху становить 1,4 особи. Отже для роботи холодного цеху таверни «Organic Plaza» на 100 місць в Печерському районі потрібно 3 працівника.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Використання сучасного технологічного устаткування дозволяє реалізувати виробничу програму проєктованого закладу ресторанного господарства при максимальній економії матеріальних та енергетичних ресурсів, використанні мінімального числа працівників і раціональному використанні виробничих площ.

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

Для розрахунку загальної площі гарячого, холодного цехів необхідно визначитись з технологічним обладнанням, і в залежності від його габаритних розмірів, розрахувати корисну площу цеху. Підбір устаткування гарячого цеху таверни наведено в таблиці 1.11

Таблиця 1.11

Підбір устаткування гарячого цеху таверни «Organic Plaza»

№	Назва	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл виробничий	RGS 120/7 – L	3	1200	700	2,52
2	Стіл виробничий з мийною ванною	RGS 160/7 P-44	1	1600	700	1,12
3	Ванна односекційна	BM-1/600	1	600	600	0,36
4	Стелаж пересувний	СК-8/6	2	800	600	0,48
5	Рукомийник	P4*4	1	400	400	0,16
6	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	1	350	300	-
7	Бак для відходів	-	1	400	400	-
8	Холодильна шафа	AFP-801	1	800	700	0,56
9	Пароконвектомат	ПКА-6-1/1В	1	900	870	0,78
11	Гриль подвійний на решітці	GR70E7	1	700	700	0,49
12	Марміт GN1/1	BM35E7	1	350	700	0,25
13	Блендер	ROBOT COUP-MINI MP170 34400	1	-	-	-
14	Плита електрична на 6 квадратних конфорок	PCS105E7	1	1050	700	0,74
15	Стелаж	СТ-8/6	1	800	600	0,48
17	Мікрохвильова піч	MC-1450	1	445	495	-
18	Кутер	Sirman C 6 VV CE	1	380	320	-
19	Кипятильник	GASTRORAG DK-WB-40	1	390	390	-
20	Підставка під кипятильник	RADA ППК 45/45/50H	1	450	450	0,20
Площа, яку займає устаткування м²						8,14
Площа гарячого цеху, м²						23,4

Виходячи з того, які технологічні лінії виділяються у холодному цеху, а також беручи до уваги виконані розрахунки, здійснюємо підбір обладнання для кожної лінії та підраховуємо площу, яку воно буде займати. Всі розрахунки по підбору обладнання холодного цеху заносимо в табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Підбір устаткування для холодного цеху таверни «Organic Plaza»

№	Назва	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл з охолоджувальною поверхнею	CX 15/7H	1	1500	700	1,05
2	Стіл виробничий	RGS 120/7 – L	1	1200	700	0,84
3	Ванна односекційна	BM-1/600	1	600	600	0,36
4	Стелаж пересувний	СК-8/6	1	800	600	0,48
5	Рукомийник	P4*4	1	400	400	0,16
6	Холодильна шафа	AFP-1403	1	1400	700	0,98
7	Полиця навісна для дошок	ПКД-600	1	600	350	-
8	Кухонний комбайн Kenwood (на столі)	KM 266	1	690	685	-
9	Машина для нарізання гастрономії	Lusso 22 GS	1	450	360	0,16
10	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	2	350	300	-
11	Бачок для відходів	-	1	400		-
12	Хліборізка	Sinmag SM-302 12мм	1	600	450	
13	Блендер	ROBOT COUP-MINI MP170 34400	1	-		-
Площа, яку займає устаткування м²						4,03
Площа холодного цеху, м²						11,5

Проектування мийної кухонного та столового посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Підбір устаткування мийної кухонного посуду таверни «Organic Plaza»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття кухонного посуду	Проджект Т-50	1	600	600	0,36
Ванна мийна	Камік ВМ-1	2	600	600	0,72
Стелаж виробничий	STELLAR-002	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	КІЙ-В СП - 4	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Україна АСР_100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 3	1	300	300	0,09
Площа, яку займає устаткування, м²					2,7

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,7 / 0,35 = 8 \text{ м}^2$.

У таблиці 1.14 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду.

Таблиця 1.14

Визначення площі мийної столового посуду та сервізної таверни «Organic Plaza»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	RADA CO-12/6Н	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двохсекційна	RADA ВВ2-453-12/6Н	1	1200	600	0,72
Стелаж виробничий	RADA СК-12/6Н	1	1200	600	0,72
Посудомийна машина	MEIKO FV 250.2	1	1200	830	0,99
Рукомийник	RADA 02	1	500	500	0,25
Стіл для збирання залишків їжі	RADA COCO-12/6Н	1	1200	600	0,72
Шафа для посуду	RADA ШД 12/6Н	3	1200	600	2,16
Подріюнювач відходів	Model Evolution 250	1	234	234	0,06
Площа, яку займає устаткування, м²					6,34
Площа приміщення, м²					18

Вимиті столові прибори ошпарюються кип'ятком і обсушуються на повітрі. Вологий посуд протирається чистими рушниками. В кінці робочого дня виконується дезінфекція столового посуду і приборів 0,2%-ним розчином

хлорного вапна, або 0,2%-ним розчином хлораміну, або 0,1%-ним розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижче 50°C протягом 10 хвилин.

У сервізній зберігають видають офіціантам столовий посуд із порцеляни, скла, металу, а також столових наборів. Сервізну обладнують шафами зі скляними дверцятами, підвісними полицями, стелажми, прилавком для видачі посуду. Посуд розміщують за видами - окремо з порцеляни, скла, кришталю, металу; столові набори - в ящиках з відділеннями для ножів, виделок і ложок. Посуд ставлять так, щоб його було зручно брати.

1.4. Сервіс

Організація процесу обслуговування у таверні починається з розроблення фірмового сервісу відповідно до вибраної концепції, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- модель процесу обслуговування;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у таверні «Organic Plaza» наведено у вигляді схеми (рис. 1.4).

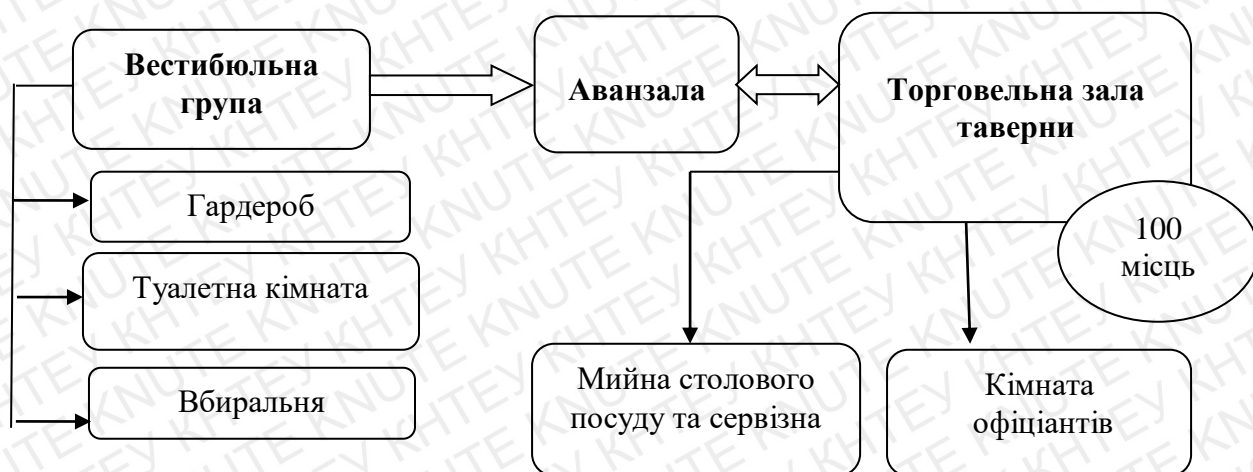


Рис. 1.4 Просторове забезпечення сервісного процесу таверни «Organic Plaza»

Проектування приміщень для споживачів

Важливе значення для забезпечення процесу обслуговування споживачів має склад приміщень для здійснення процесу обслуговування.

До складу приміщень для організації сервізного процесу входять: вестибюль, гардероб, санвузли, торговельний зал, приміщення для офіціантів тощо (табл. 1.15).

Таблиця 1.15

Визначення складу приміщень для відвідувачів вегетаріанського таверна «Organic Plaza»

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль	Слугує вхідною частиною закладу в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 місце у закладі	$S_{\text{вест}}=0,3*100=30 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. У гардеробі встановлюються вішалки на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість крічків на 10% більша ніж кількість місць у залі.	$S_{\text{гард.}}=100*0,1=10 \text{ м}^2$
Санвузли	Розміщуються у вестибюлі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок по 12 м ² .	$S_{\text{св}}=12+12=24 \text{ м}^2$
Аванзала	Призначена для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети	$S_{\text{аванзала}}=14 \text{ м}^2$
Торговельна зала таверни	Основні приміщення, в яких обслуговують споживачів і які є центром архітектурно-планувального рішення. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. У залі закладу таверного господарства атмосфера налаштовує людину до дій, спрямованих на відпочинок. Площа залів визначається за нормативом 2,2 м ² на 1 місце в закладі.	$S_{\text{рес}}=2,2*100=220 \text{ м}^2$

Для освітлення буде використовуватися природне та штучне освітлення; передбачається можливість регулювання інтенсивності світла.

У проєктованому закладі ресторанного господарства планується надавати ряд додаткових різноманітних послуг: реалізація продукції власного виробництва та купівельних товарів, організація обслуговування та дозвілля.

Організацію процесу обслуговування наведено у табл. 1.16 з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.16

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в таверні «Organic Plaza»

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
<i>Обслуговування офіціантами</i>				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> ➤ автопаркування ➤ вестибюль; ➤ гардероб; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ гардеробна стійка; ➤ санітарні прилади; 	Гардеробник
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> ➤ аванзала ➤ торговельна зала 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ меблі та обладнання торговельного залу; ➤ столовий посуд; ➤ столові набори; ➤ столова білизна; ➤ елементи інтер'єру; 	Офіціант Бармен, Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> ➤ аванзала ➤ торговельна зала; ➤ сервізна; ➤ мийна столового посуду; ➤ приміщення офіціантів; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ торговельно-технологічне устаткування; 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями, зводимо у таблицю табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів таверни «Organic Plaza»

Назва	Кількість	Габаритні розміри, мм	
		Довжина	Ширина
Торговельна зала			
Стіл чотириохмісний квадратний	11	1000	1000
Стіл двоохмісний квадратний	12	800	700
Стіл шестимісний	7	2000	800
Стілець рестораний	38	400	500
Диван	14	2100	800
Аванзала			
Диван рестораний	1	1800	600
Столик журнальний	1	600	900

При повсякденному сервіруванні столів таверни використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу і наведено у додатку 3.

Передбачається, що торговельна зала таверни буде оснащена усіма необхідними меблями та устаткуванням відповідно до вимог та обраної концепції. Розрахунок кількості меблів та устаткування для забезпечення процесу обслуговування зведено у таблицю 1.18.

Таблиця 1.18

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування в таверні «Organic Plaza»

Назва	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина, мм	Ширина, мм	
Сервант для офіціантів	EKO120	4	100	50	0.2
Стіл підсобний	FROSTY HZB-12	5	100	50	0.1
Візок офіціантський	unit	4	400	600	0.24
R-Keeper	V6	1	400	400	-
Площа устаткування, м ²					0,54

Для здійснення процесу обслуговування барна стійка має бути обладнана необхідним торговельним, технологічним, допоміжним та нейтральним

устаткуванням. Робоча зона барної стійки має відстань 1,2 м від протилежної стіни згідно нормативів про ширину проходів між устаткуванням у виробничих приміщеннях, та задля зручності роботи барменів.

Для обслуговування споживачів біля барної стійки, розраховано барну зону таверни таблиця 1.19.

Таблиця 1.19

Устаткування для барної зони таверни «Organic Plaza»

Назва устаткування	Марка	К-сть	Габаритні розміри, мм			Площа устаткування, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Барна стійка	Меркс	1	4000	800	1200	3,2
Міксер універсальний	8-20F	1	530	420	300	-
Барний комбайн (блендер, соковижималка, подрібнювач для льоду)	P 515X (C10)	1	265	440	400	-
Льодогенератор	SL180	1	390	460	700	0,17
Холодильна вітрина	W-12-1	1	1500	1000	2000	1,5
Кавомашина	SAE/1 Gloria	1	560	590	500	-
Рукомийник	Україна	1	265	400	-	0,1
Бачок для відходів	БО	1	300	300	700	0,09
Шафа-вітрина	Омега СДЛ	1	1500	1000	2000	1,5
Комп'ютерно-касовий термінал R-Keper	V6	1	350	350		-
Кавомолка	MX(C83)	1	180	300	550	-
Разом (корисна площа барної зони)						4,8
Коефіцієнт використання площі						0,4
Площа барної стійки						12

Кількість обслуговуючого персоналу

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

У таверні «Organic Plaza» передбачено повне обслуговування офіціантами. Отже, один офіціант може обслуговувати (8-12 чоловік). Розраховуємо кількість офіціантів за формулою [Ногеса стр. 43].

$$N_{\text{оф}}=10/12=8$$

Таким чином, для таверни на 100 місць кількість офіціантів у зміну складає 8 осіб, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 16 осіб.

Кількість обслуговуючого персоналу таверна «Organic Plaza» наведена у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
таверни «Organic Plaza»**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	16
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Паркувальник		1

З метою забезпечення конкурентоспроможності послуг у таверні «Organic Plaza» буде дотримуватися високий рівень обслуговування, що буде охоплювати всі ланки забезпечення якості:

- внутрішню якість (непомітну відвідувачу), яка проявляється в якості організації виробництва, технічного обслуговування обладнання, роботи таверни;
- матеріальну якість (помітну відвідувачу), що відображається у дизайні приміщень, меблів, якості посуду, оздобленні страв;
- час обслуговування, що включає час очікування, оперативність та швидкість обслуговування;
- психологічну якість обслуговування, що проявляється у гостинності, ввічливості, доброзичливості, чуйності обслуговуючого персоналу.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1 Об'ємно-планувальне рішення

Таверна на 100 місць «Organic Plaza» в Печерському районі буде розміщуватись в місті. Київ, вул. Михайла Омеляновича-Павленка, 4/6 в окремій одноповерховій будівлі. Склад та площі приміщень таверни «Organic Plaza» наведені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень таверни «Organic Plaza»

	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Торговельна зала	220
2	Вестибюль	30
3	Гардероб для відвідувачів	10
4	Санвузли для відвідувачів	24
5	Аванзал	14
Виробничі приміщення		
6	Роздаткова	6
7	Доготівельний цех	17
8	Холодний цех	12
9	Гарячий цех	24
10	Мийна столового посуду і сервізна	18
11	Мийна кухонного посуду	8
12	Приміщення зав. виробництвом	6
Складські приміщення		
13	Завантажувальна	8
14	Приміщення комірника	7
15	Комора сухих продуктів	8
16	Комора та мийна тари та інвентарю	6
17	Комора вино-горілчаних виробів	6
Охолоджувальні камери		
18	молочно-жирова	5
19	фруктів, овочів, напоїв, зелені та овочевих н/ф	5
20	Білизняна	6
Адміністративно-побутові приміщення		
22	Кабінет директора	6
23	Контора	6
24	Приміщення для персоналу	6
25	Приміщення для офіціантів	7
26	Гардероб жіночий з душовими	10
27	Гардероб чоловічий з душовими	10
28	Санвузол для персоналу	6
Технічні приміщення		
31	Теплопункт	4

Корисна площа кафе-кондитерської визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних. Визначаємо загальну площу закладу, згідно формули [HoReCa], з використанням питомого показника площі кафе кондитерської на одне місце в залі:

$$S_{\text{пов}} = f_{\text{заг}} * N$$

$$S_{\text{пов}} = 5,0 * 100 = 500$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи тощо), площ коридорів та технічних приміщень, загальна площа таверни «Organic Plaza» 500 м². Корисна площа закладу складає 498 м².

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 500 м².

Приміщення складської групи таверни «Organic Plaza» розміщені в північній частині будівлі. Тут передбачені: охолоджувальна камера з температурним режимом 0...+4⁰ С для зберігання молочних продуктів, жирів та гастрономії, та комора бакалійних продуктів. З метою дотримання товарного сусідства складські приміщення обладнано окремими стелажми для кожної групи товарів. Завантажувальна розміщена зі сторони господарського двору. Вихід із завантажувальної обладнано рампою та навісом. Для пересування продуктів до складських приміщень передбачено вантажні візки. Поруч із складськими приміщеннями розташовано приміщення комірника.

До групи виробничих приміщень таверни «Organic Plaza» відносяться доготівельний, харячий та холодний цехи. Вони розташовані в північно-східній частині будівлі з метою забезпечення максимального використання природного освітлення у робочий час. З метою дотримання принципу порядку виробничого процесу цехи проектується із зручним зв'язком із складськими приміщеннями. Виробничі цехи матимуть безпосередній доступ до мийної кухонного посуду та роздаткової. Мийна кухонного та столового посуду є роздільними.

Мийна столового посуду матиме вікно для передачі використаного посуду та окремий вхід для отримання чистого посуду. Також мийна столового посуду та сервізна оснащена столами, стелажками та шафами для чистого посуду. Виходячи з цього проектування сервізної кімнати окремо є недоцільним.

Група приміщень для споживачів складається із торговельної зали та вестибюльної групи, до якої входять вестибюль, гардероб та туалетні кімнати. Торговельна зала відокремлена від вестибюльної групи дверима для забезпечення комфорту та затишку у залі. Туалетні кімнати роздільні, для чоловіків та для жінок. Кімнати оснащені умивальниками, дзеркалами, диспансерами, сушарками тощо.

Адміністративно-побутові приміщення розміщено максимально наближено до робочих місць працівників: офісні приміщення, гардероб для персоналу, санвузли для персоналу, приміщення комірника – поряд із завантажувальною і складськими приміщеннями, кабінет завідувача виробництва – поруч із виробничими цехами. Приміщення із постійними робочими місцями забезпечені природним світлом.

Теплопункт передбачено в північно-західній частині будівлі та має вхід з вулиці та зсередини будівлі. Електричний щит розташовується в приміщенні завантажувальної на стіні.

2.2 Архітектурні рішення

Проектований об'єкт будівництва – таверна на 100 місць «Organic Plaza» в Печерському районі буде розміщуватись в місті. Київ, вул. Михайла Омеляновича-Павленка, 4/6 в окремій одноповерховій будівлі.

Будівля таверни «Organic Plaza» матиме дах плоскої форми, двері, вікна – зроблено з дерева. Стіни закладу окрашені в світло-бежеві кольори. На прилеглій території до проєктованого закладу ресторанного господарства «Organic Plaza» автомобільної парковки, місце для сміттєзбірника. Прилегла територія закладу озеленена, зроблено доріжки, які викладені тротуарною плиткою. Над входом до проєктованого закладу ресторанного господарства зроблено скляний навіс та

встановлено вивіску з назвою та емблемою закладу –«Organic Plaza»

Біг борд розташовано на відстані 1000 м по вул. Московська, Лаврська. На фасадній частині використано світові щити реклами, які будуть нести інформацію про споруджений заклад ресторанного господарства та привертати увагу. На рекламному щиті вказано місце розташування закладу, час роботи, додаткові послуги, направленість закладу.

Ближня реклама розміщена безпосередньо поруч з місцем проектування таверни «Organic Plaza» по Бутишівому провулку На рекламному щиті зображено будівлю закладу та інтер'єр приміщень, час роботи закладу та додаткові послуги, які надаються в закладі для відвідувачів. Щит освітлюється неоновною підсвіткою світло-голубого кольору.

Для відображення атмосфери в проектованій таверні «Organic Plaza» передбачається використати стиль «Рустік», який поєднує в собі використовувати природні матеріалів: деревини, натурального каменю, металу, квітів.

Із натуральної деревини в таверні «Organic Plaza» буде зроблено меблі, вікна, жалюзі на вікна, декоративні навіси на стелі, плетені перегородки.

В інтер'єрі торговельної зали переважатимуть світлі тони: білий, бежевий, світло-коричневий, голубий. Із натурального каменю планується облицювати барну стійку та викласти підлогу. В інтер'єрі використовуватимуться предмети побуту, живі квіти, дерев'яні світильники.

Огороджуватись будуть ділянки з зеленим насадженням та дитячий майданчик, в якості огорожі виступатиме невеликий паркан із зварених металевих стовпців з металевими шипами висотою 0,5 м.

Замощення підходів доріжок до закладу ресторанного господарства вимощені бетонною плиткою. Основний підхід до будівлі 13 м, допоміжні пішохідні доріжки 2 м.

Площа ділянки під будівництво визначаємо з формулою [HoReCa, ст.170]:

$$S_d = 23 \cdot 100 = 2300 \text{ м}^2$$

Площа ділянки становить 2300 м².

На ділянці будівництва виділено такі зони: будівля закладу, майданчик для

автомобілів на 10 паркувальних місць (250 м²), розвантажувальний майданчик (144 м²), майданчик для сміттєзбірників (12 м²).

Розташування окремих об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні «План благоустрою та схема проїзду до закладу ресторанного господарства» (ГЧ 1, ГЧ 2).

Розраховуємо майданчик для стоянки легкових автомобілів на 7 паркувальних місць:

$$S_d = (100 * 25 * 10) / 100 = 250 \text{ м}^2$$

Площу озеленення визначаємо за формулою [HoReCa, ст.171]:

$$S_{оз} = 2300 * 0,4 = 920 \text{ м}^2$$

Основні показники проекту зведено у таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

Паспорт проекту таверни «Organic Plaza»

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S _д	м ²	2300
2	Площа під забудову, S _{пов}	м ²	500
3	Коефіцієнт забудови, k _з		0,22
4	Площа озеленення, S _{оз}	м ²	920
5	Коефіцієнт озеленення, k _{оз}		0,4
6	Загальна площа закладу, S _{заг}	м ²	500
7	Будівельний об'єм закладу, V _б	м ³	2100
8	Капітальні витрати за проектом, В _{А+В}	тис. грн	15985,49
Питомі показники капітальних витрат			
9	Вартість 1 місця	тис. грн	159,85
10	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	31,97
11	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	7,61

2.3 Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва таверни «Organic Plaza» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт (табл. 2.3).

$$В_{ЗБР} = 100 * 1879 * 1,0 * 28,3 = 5317,57 \text{ тис. грн}$$

Таблиця 2.3

Зведений кошторис таверни «Organic Plaza»

№	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	88,63
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі:		
2.1	загальнобудівельні роботи	60%	5317,57
2.2	електротехнічні	6%	531,76
2.3	сантехнічні	5%	443,13
2.4	зв'язок і сигналізація	2%	117,25
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%	2392,91
Разом за підрозділом 2		100%	8862,62
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, глава 2	265,88
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, глава 2	88,63
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%, глава 2	17,73
6	Зовнішні мережі і споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	7%, глава 2	620,38
7	Благоустрій та озеленення	3%, глава 2	265,88
Разом за підрозділами 1-7			10209,73
8	Тимчасові будівлі та споруди	1%, сума за главами 1-7	102,10
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за главами 1-7	612,58
Разом за підрозділами 1-9			10924,42
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за главами 1-7	204,19
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5% сума за главами 1-9	54,62
12	Проектні та вишукувальні роботи	3%, сума за главами 1-7	306,29
Усього: базисна вартість будівництва			11489,52
Розділ Б: Кошти за компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі	38%, сума за главами 1-9	4151,28
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3%, від суми базисної вартості	344,69
Усього за розділом Б:			4495,96
Капітальні витрати за проектом		В_{А+Б}	15985,49

П'ятнадцять мільйонів дев'ятсот вісімдесят п'ять тисяч сорок дев'ять

гривень

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для надання легітимності діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проєктованого закладу здорового харчування «Organic Plaza» на 100 місць у Печерському районі м. Києва обрано форму власності ТОВ (Товариство з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься відповідно до Закону України No 2275-VII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «Organic Plaza». Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта, який відповідає вимогам Господарського кодексу України, закону України «Про господарські товариства».

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації проєктованого закладу ресторанного господарства

/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
1.	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їхніх внесків, відкриття рахунків у банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3.	Статут	Організаційне регламентування усіх основних процесів в товаристві.
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.

Статутний капітал ТОВ «Organic Plaza» має складатись із грошових та матеріальних внесків засновників (табл. 3.2)

Таблиця 3.2

Статутний капітал ТОВ «Organic Plaza»

№	Активи майно	Вартість, тис. грн	Питома вага, %
1.	Основні засоби та інші необоротні активи	17849,61	95
2.	Оборотні активи	4462,40	5
Разом		22312,01	100

Отже, згідно даних таблиці 3.2 статутний капітал ТОВ «Organic Plaza» складає 22312,01 грн.

Організаційна структура

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління закладу здорового харчування «Organic Plaza» є загальна чисельність адміністративного, операційного і допоміжного персоналу та його структура. Для ефективної роботи проєктованого закладу «Organic Plaza» розроблена функціональна організаційна структура (рис. 3.1).

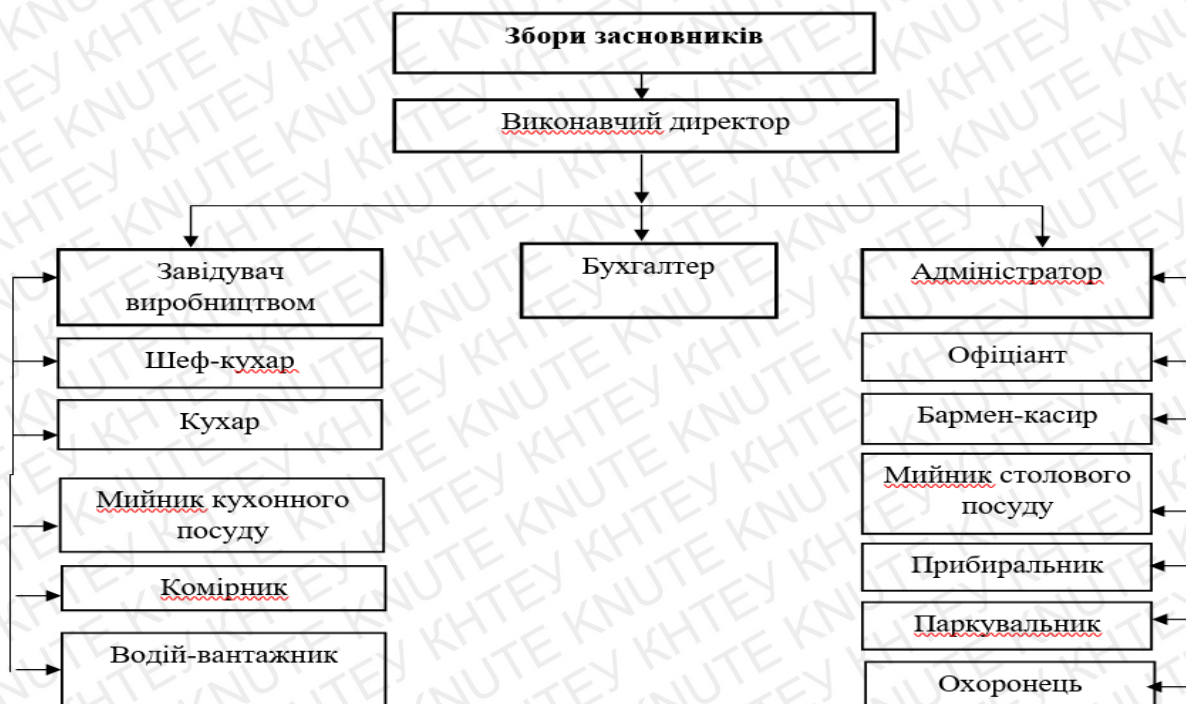


Рис. 3.1. Організаційна структура управління ТОВ «Organic Plaza»

Високий рівень обслуговування у закладі ресторанного господарства, його імідж суттєво залежать від якісного складу та культури обслуговування персоналу. Під час розроблення плану з праці закладу ресторанного господарства, який включає:

- планування чисельності та складу персоналу;
- розробку штатного розпису;
- планування фонду основної та додаткової заробітної плати персоналу.

Планування чисельності персоналу проектного закладу «Organic Plaza» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності), у т.ч. виробничий персонал та торговий персонал;
- допоміжний персонал.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти).

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є результати розрахунків в II розділі роботи.

За результатами проведеного дослідження створюємо проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства, в якому визначається:

- посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Проект штатного розкладу проектного закладу ресторанного господарства представлено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3.

Проект штатного розкладу проектного закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		

1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Завідувач виробництвом	1
4	Адміністратор залу	2
	Разом	5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Шеф-кухар	1
6	Кухарі	8
7	Офіціант	16
8	Бармен-касир	2
9	Комірник	1
	Разом	28
Допоміжний персонал		
10	Прибиральниця	2
11	Мийник столового та кухонного посуду	2
12	Паркувальник	1
13	Охоронець	2
14	Водій-вантажник	1
	Разом	8
РАЗОМ У ПРОЕКТОВАНОМУ ЗАКЛАДІ		41

Доцільно представити розрахунки по плануванню преміального фонду персоналу проектового закладу ресторанного бізнесу (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

**Планування преміального фонду персоналу проектового закладу
«Organic Plaza»**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		Відсоток	Сума, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	59900,00	15 %	8985,00 грн.
Виробничий	155700,00	25%	38925,00 грн.
Допоміжний персонал	34050,00	10%	3405,00 грн.
Разом, грн.	249650,00		51315,00

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

**Розрахунок фонду оплати праці персоналу проектного закладу
«Organic Plaza» на 2021 рік**

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн
Місячний фонд основної заробітної плати	249,65
Місячний фонд додаткової заробітної плати	51,32
Разом місячний фонд оплати праці	300,97
Річний фонд основної заробітної плати	2995,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	615,78
Разом річний фонд оплати праці	3611,58

Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці, розрахований в управлінській частині. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для проектного закладу 3611,58 тис. грн.

Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. Розраховуємо знос спецодягу персоналу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю (табл. 3.6).

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу проектного
закладу «Organic Plaza» на 2021 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу тис. грн	Сума зносу тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1300,00	6,50
Оперативно-виробничий персонал	28	2	800,00	32,00
Разом	33			38,50

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 здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 29 днів, на рік 350 днів. Розроблені розрахунки зводимо у таблицю 3.7.

Таблиця 3.7

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів проектного закладу

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн	Сума, грн	Кількість страв	Сума, тис. грн
1. Продукція власного виробництва					3083,52
1.1. Холодні страви та закуски	722	60,00	43320,00	21660	1299,60
1.2. Гарячі закуски	76	49,00	3724,00	2280	111,72
1.3. Супи	68	34,00	2312,00	2040	69,36
1.4. Основні страви	456	88,00	40128,00	13680	1203,84
1.5. Десерти	114	45,00	5130,00	3420	153,90
1.6 Борошняні та кондитерські вироби	152	40,00	6080,00	4560	182,40
1.7.Кава	38	18,00	684,00	1140	20,52
1.8.Чай	19	16,00	304,00	570	9,12
1.9.Лимонад	38	20,00	760,00	1140	22,80
1.10.Фреш	19	18,00	342,00	570	10,26
2. Закупні товари					198,36
2.1. Води та сок	38	14,00	532,00	1140	15,96
2.2.Вино	76	65,00	4940,00	2280	148,20
2.1. Коктейлі	19	60,00	1140,00	570	34,20
Разом					3281,88

Результати розрахунків щодо планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів проектного закладу «Organic Plaza» на 2021 рік представлено у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів проектного закладу «Organic Plaza» на 2021 рік

№ П.П.	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	3083,52	37002,24
2	Закупні товари	198,36	2380,32
3	Плановий роздрібний товарообіг	3281,88	39382,56

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 таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Собівартість реалізованої продукції проектного ресторану на 2021 рік

№ П.П.	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукцій і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	37002,24	180	20556,80	16445,44
2.	Закупні товари	2380,32	180	1322,40	1057,92
Разом за рік		39382,56			17503,36

Розрахунок складу та вартості основних засобів

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів таверни «Organic Plaza» на 100 місць узагальнені в таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Склад, структура та вартість основних засобів

Вид основних засобів	Первісна	Термін	Річна сума
----------------------	----------	--------	------------

	вартість основних засобів, тис. грн.	корисного використання, роки	амортизації основних засобів, тис. грн. грн.
1. Будівлі (споруди)	20999,54	20	1049,98
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	997,48	5	199,50
3. Інші	314,99	4	78,75
Амортизація основних засобів	22312,01		1328,22

Отже, первісна вартість основних засобів проектового закладу «Organic Plaza» складає 22,3 млн. грн.

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат розраховано та представлено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

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

Предмети столової білизни, посуду	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, тис. грн.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн
Порцеляновий фарфоровий посуд	100	3	300	76,00	22,80
Столові набори	100	2	200	65,00	13,00
Скатертини та серветки	100	2	200	48,00	9,60
Скляний посуд	100	3	300	42,00	12,60
Разом					58,00

Поточні витрати на експлуатацію проектового закладу ресторанного бізнесу на плановий рік складають 244,44 тис. грн. Відповідні розрахунки поточних витрат проектового закладу за основними показниками представлено у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

**Планування поточних витрат на експлуатацію проектного ресторану
на 2021 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	37741	2,2	83,03
2. Витрати на опалення	92	1416,2	130,29
3. Витрати води			
3.1 Холодна	1380	13,77	19,00
3.2 Гаряча	146	83	12,12
Всього			244,44

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 (табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Планування поточних витрат проектного закладу ресторанного господарства на плановий рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями, грн
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	17503,36
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ПВ)	3611,58
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок - 22,0% та 1,5% - військовий збір	848,7
<i>Стаття 4.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ	1328,22
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок витрати на комунальні послуги. (ПВ)	244,44
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.	96,5
<i>Стаття 7.</i> Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
<i>Стаття 8.</i> Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	125,8
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу	19,7
<i>Стаття 10.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*280	136,1

робочих днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *27,0 грн за літр	
<i>Стаття 11.</i> Витрати на охорону ЗРГ - 0,03% від собівартості реалізованої продукції (ПВ)	11,8
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ) - витрати на тару, поштово-телефонні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації; та інкасацію виручки – 1% від товарообігу	2757,2
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	26683,4

Таким чином, поточні витрати таверни «Organic Plaza» на 2021 рік складають дорівнюють 26683,4 тис. грн.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний товарооборот підприємства (без урахування ПДВ) та точка безбитковості. Розрахунки планового маржинального прибутку та порогу рентабельності узагальнені в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності таверни «Organic Plaza» на 2021 рік

№	Показники	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ. грн	39382,56
2	Середній процент торговельної націнки, %	180
3	Змінні витрати, у тому числі:	17659,16
3.1.	Собівартість продукції, грн	17503,36
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, грн	19,7
4	Маржинальний дохід, грн	21723,4
5	Постійні витрати та податок на прибуток, грн	16113,1
6	Прибуток, грн	5610,3
7	Рівень змінних витрат. %	44,8
8	Поріг рентабельності, точка безбитковості	11917,9
9	Маржинальний запас стійкості, %	69,7
10	Рентабельність товарообороту. %	14,2

Планування основних результатів діяльності проєктованого закладу ресторанного господарства представлено у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

**Планування основних результатів діяльності таверни
«Organic Plaza» на 2021 рік**

№ пор.	Показники	Разом за рік, пор. тис. грн
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	39382,56
2	Собівартість реалізованої продукції	17503,36
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	9180,04
4	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	12699,16
5	Фінансові витрати	0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	12699,16
7	Податок на прибуток (18%)	7088,9
8	Чистий прибуток-можливий	5610,26
9	Рентабельність операційної діяльності, %	14,2
10	Чистий прибуток-цільовий	4725,9
11	Чистий прибуток-плановий	5610,26

Алгоритм розрахунків основних показників рентабельності проектного закладу ресторанного господарства наведений в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

**Алгоритм розрахунку основних показників рентабельностей таверни
«Organic Plaza» на 2021 рік**

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (R_{rp} , %)	Рентабельність реалізованої продукції (R_{rp} , %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий дохід від реалізації продукції}} * 100$	14,2
Рентабельність поточних витрат ($R_{пв}$, %)	Рентабельність поточних витрат ($R_{пв}$, %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	21,0
Рентабельність операційних витрат ($R_{ов}$, %)	Рентабельність операційних витрат ($R_{ов}$, %) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$	61,1

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності таверни на 100 місць упродовж наступних п'яти років.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8 %, Рівень рентабельності складає 12 %.

Планові показники діяльності проектного закладу ресторанного господарства на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Планування основних результатів діяльності проектного 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	39382,56	8	4725,90	12	1328,22
2-й рік	42533,16	8	5103,97	12	1261,81
3-й рік	45935,82	8	5512,29	12	1198,72
4-й рік	49610,68	8	5953,28	12	1138,78
5-й рік	53579,54	8	6429,54	12	1081,84
Разом за 5 років	231041,76		27724,98		6009,38

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності.

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі. Розрахунки чистого приведенного доходу представлено у таблиці 3.18.

Оцінка чистого приведенного 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	22312,01	6054,12	6054,12	5872,49	
2		6365,78	12419,9	6174,80	
3		6711,01	13076,79	6509,67	
4		7092,06	13803,07	6879,29	
5		7511,38	14603,44	7286,03	
Разом	22312,01	33734,35		32722,28	10410,27

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом. Здійснимо розрахунки індексу дохідності проектного закладу за наступною формулою(3.1):

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

$$ID = 32722,28/22312,01=1,47$$

Отже, можна зробити висновки, що інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв'язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

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

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою (3.2):

$$IP = ЧП \setminus IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 33734,35 / 5 = 6746,87$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 6746,87 / 223312,01 * 100 = 30,2 \%$$

Із проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 30,2%.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою (3.3):

$$ПО = IB \setminus ЧГП p., \quad (3.3)$$

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою (3.4):

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.4)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 22312,01 * (30283,15/5) = 3,3 \text{ роки}$$

Показник періоду окупності для проектного закладу здорового харчування на 100 місць м. Київ визначено дисконтованим методом і становить 3,3 роки. У розробленому проекті закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку.

Резюме проекту (висновки)

В результаті проведених досліджень у роботі наведено можливість проектування таверни на 100 місць. Розроблено назву таверни «Organic Plaza» обрано ділянку, яка розташована по вул. Михайла Омеляновича-Павленка, 4/6 на території Печерського району м. Києва.

На основі концептуального меню таверни «Organic Plaza» складено виробничу програму закладу, розроблено раціональну систему відбору постачальників сировини та матеріально-технічних ресурсів, розроблено систему контролю якості продукції, визначено необхідне устаткування для роботи виробничих цехів та розраховано кількість виробничого персоналу.

У таверні «Organic Plaza» планується застосовувати обслуговування офіціантами з меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Продукція проектового закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції конкурентів, по-перше – широким асортиментом страв з органічної сировини, по-друге – високою якістю та наявністю продукції функціонального призначення.

Обґрунтовано використання інноваційних технологій кулінарних виробів, а саме страв з лосося у поєднанні з продуктами з великим вмістом клітковини (овочами, крупами) у форматі боула. Результати проведених досліджень дають можливість стверджувати, що боул з лососем, кіноа, водоростями хіяші та кунжутом має високу біологічну та харчову цінності. Підвищений вміст білку, харчових волокон, кальцію, цинку, заліза, фосфору, магнію; вітамінів групи В: В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін) та РР (нікотинова кислота), що дозволяє використовувати його у раціоні людей, які підтримують концепцію здорового харчування.

Визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр таверни на 100 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає майже понад 15 млн. грн

Основні показники економічної господарської діяльності закладу становлять: чистий дохід – 5610,26 тис. грн.; витрати підприємства – 9180,04 тис. грн.; кількість робітників – 41 чоловік; чистий прибуток 5610,26 тис. грн.; рівень

рентабельності господарської діяльності становить 14,2%, термін окупності реальних інвестицій – 3,3 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування таверни «Organic Plaza» на 100 місць у Печерському районі м. Києва по вул. Михайла Омеляновича-Павленка, 4/6 є доцільним.

Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
7. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Куц С.П. Молочні та яєчні товари: підруч. для студ. вищ. навч. закл. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013- 372 с.
8. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: підручник – К. : Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 516 с.
9. Сваровский М. Справочник по биологически активным добавкам компании «Natures Sunshine Products». / М. Сваровский. - К. : Новий друк, 2010. – 351 с.
- 10.Бесчасний С.С., Удуд І.Р. Впровадження інноваційних технологій на підприємстві готельно-ресторанного. бізнесу / С.С. Бесчасний, І.Р. Удуд // Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : [Текст] : Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції (Львів, 6 березня 2019 р.). – Львів: ЛІЕТ, 2019. – 40-42 с.
- 11.Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. «Теоретичні основи харчових виробництв» - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013 – 325 с.
- 12.П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. «Менеджмент громадського харчування»: Підруч. Для вузів. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001- 345 с.

- 13.П'ятницька Г.Т. «Управління підприємством в епоху глобалізму»: Монографія. 2-ге видання перероблене та доповнене – К.: „Логос”, 2011- 385 с.
- 14.Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пересічна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 718 с.
- 15.Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. – 1116 с.
16. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. – 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 772 с
- 17.Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності» – та ін. – К.: А.С.К., 2000. - 336 с.

Інтернет ресурси

- 18.Лосось: користь і шкода, калорійність, види, рецепти з фото, відгуки Інформаційно-пошуковий сайт [електронний ресурс] – Режим доступу :<https://ideas-center.com.ua/?p=27760>
- 19.«КИНОА. Полезные свойства крупы. Как готовить киноа». – Режим доступу: <http://znaharka.com.ua/>
- 20.«Киноа». – Режим доступу: <http://hnb.com.ua/>
- 21.Diet&Diary – Режимдоступу:<https://dietadiary.com/how-many-calories/>

Меню таверни «Organic Plaza»

Страва	Вихід
Фірмові страви	
Боул з лососем та кіноа	400
Піта з бургером (бургер, яйце-пашот, томат пелаті, кінза, аджика, соус айолі, огірок)	300
Піта з броколі і козинним сиром (запечена проколі, соус на основі грецького йогурту і козячого сиру, зелений соус)	300
Овочевий чаудер (нут, сочевиця, цибуля, цукіні, томат, базилік, часник, спеції)	300
Паста «аль помідоро»	250
Холодні закуски та салати	
Салат із запеченими овочами з сиром дор блю (салат ромен, вялені томати, баклажани, болгарський перець, крутони, паприка, сир дор блю)	150
Салат з баклажанами (листя салату, баклажан, пармезан, грінки, томати чері)	150
Салат із авокадо з руколою (авокадо, рукола, томати чері, листя салату, базиліковий соус)	150
Салат зі шпинатом (шпинат, вялені томати, грецькі горіхи, часник, цибуля, олія грецького горіха)	150
Хумус (нут, кунжутна паста, сік лимону, оливкова олія, піта)	100/100
Маш з авокадо і томатами на міксі салату	150
Гуакомолє з насінням чіа/ тости	150
Гарячі закуски	
Шпинатні кульки з сиром	150/50
Овочевий жульєн	75
Фалафель з соусом тахіні	150/50
Морські палички (водорості норі, сир тофу, панірувальні сухарі, листя салату, томати чері, бальзамічний оцет, соєвий соус, олія)	150/50
Хрусткий тофу з чилі і часником	100
Сир камамбер із журавлиним соусом	120/30
Супи	
Рамен	300
Суп із солодкого перцю з карі	300
Крем-суп із білих грибів «Велюте»	300
Суп-пюре з броколі	300
Основні страви	
Боул з тунцем, булгуром, брокколі та конву	400
Боул з куркою, булгуром та брокколі	400
Сочевиця з баклажанами запечена в горщику	250
Брокколі запечена з сиром	220
Різотто	150
Лазанья овочева	200
Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі	220

Італійська полента з сиром пармезан	150
Кіноа з лимонною цедрою та оливковим маслом	150
Овочеve гріль асорті	180
Солодкі страви (десерти)	
Кейк* з ревеню	120
Кейк* полуниця-банан	120
Малиновий пиріг з кеш'ю*	150
Арахісове печиво в шоколадній глазурі*	100
Горіхове брауні*	150
Сорбет малина-манго	50/50
Морозиво лайм-авокадо	50/50
Гарячі напої	
Кава еспресо	30
Кава еспресо без кофеїну	60
Кава допію	60
Кава Американо**	120
Капучино**	130
Кава Латте **	180
Шоколадний какао**	
Чай зелений	
Саусеп	200/500
Японська сакура	200/500
Чорний чай	
Англійський сніданок	200/500
Ерл Грей	200/500
Чай трав'яний	
Імбирний	200/500
Трав'яний збір	200/500
Мате	200
Матча латте**	200
Глінтвейн безалкогольний (виноградний сік, апельсин, лимон, кориця, гвоздика)	200
Збитень фруктовий (фруктовий чай, лимонний сік, мед, кориця, лимон, апельсин)	200
Холодні напої	
Лимонад імбирний з м'ятою	200
Морс з журавлини	200
Морс з чорної смородини	200
Мінеральна вода «Девайтс»	250
Мінеральна вода «Вогіомі»	250
«Fanta»	250
«Coca-cola»	250
«Coca-cola» лайт	
Фреші:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Морквяно-яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Ананасовий	200
З паростків пшениці	30

Смузі	
Фруктовий мікс (яблуко, груша, банан, ківі, шпинат, м'ята)	200
Ягідний мікс (полуниця, журавлина, банан, яблуко)	200
Зелений коктейль (авокадо, огірок, томат, петрушка, сіль)	200
Пряний (морква, корінь селери, базилік)	200
Овочевий (морква, буряк, огірок, базилік)	200
Цитрусовий (апельсин, лимое, лайм, грейфрут)	200
Хлібобулочні вироби	
Фокачча з розмарином з оливковою олією	120
Хліб житній з висівками	100
Хліб мультизлаковий	100
Вина	
Pierre 0% grande réserve chardonnay	150/1пл.
Pierre 0% White	150/1пл.
Pierre 0% Rosé	150/1пл.
Pierre 0% Red	150/1пл.
Silhouet' Light Merlot	150/1пл.
Ôpia Cabernet Sauvignon	150/1пл.
Ігристі вина	
Pierre 0% White Sparkling	200 / 1 пл
Perle Blue de Chavin Zéro	200 / 1 пл
Perle Rose de Chavin Zéro	200 / 1 пл
Ôpia Chardonnay Sparkling	200 / 1 пл
Пиво б/а	
Балтика	0,5
Варштайнер	0,33
Карлсберг	0,5

* RAW-десерти (без яєць, борошна, цукру)

** Молоко соєве / мигдалеве/ кокосове на вибір

Меню сніданків таверні «Organic Plaza»

Назва страви	Вихід,г
Брускета із запеченими овочами (хліб злаковий, баклажан, кабачок, болгарський перець, базилік, часник, томат, сир «моцарела»)	120
Каша* вівсяна з насінням льону	200
Каша* з 4-х злаків	200
Каша* з кіноа	
Омлет з тофу та авокадо	250
Фрітата зі шпинатом та томатами	220
Млинці «Suzette»	200
Сирники з бананом	200

*Молоко соєве / мигдалеве/ кокосове на вибір

Меню бізнес-ланчів таверні «Organic Plaza»

Назва страви	Вихід,г
БІЗНЕС ЛАНЧ №1	
Салат морський (авокадо, морська капуста, рукола, лимонний сік, насіння кунжуту, оливкова олія)	150
Рамен	250
Боул з куркою, булгуром та брокколі	400
Імбирний чай	200
БІЗНЕС ЛАНЧ №2	200
Салат із запеченими овочами, тофу та горіхами	150
Гаспачо	250
Різотто з грибами	200
Морс	200
БІЗНЕС ЛАНЧ №3	
Салат із свіжих сезонних овочів	150
Овочевий суп	250
Спрінг-рол з грибами шиітаке, рисовою локшиною і горіховим соусом	150/120
Лимонад	200

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

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

«___» _____ 202__ р.

М. П.

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
«___» _____ 202__ р.

М. П.

_____ (підпис)

Технологічна карта

Боул з лососем та кіноа

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Кіноа	50	50	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Лосось свіжий	80	70	
Хіяші	33	30	
Капуста бок чой	85	80	
Соус теріякі	50	50	
Гриби шийтаке	75	75	
Кунжут	2,5	2,5	
Зелена цибуля	10	10	
Салатна заправка	10	10	
Часник	10	10	
Олія	5	5	
Сіль	20	20	
Перець	0,1	0,1	
Імбир	1	1	
Вихід , г		400	

Технологія приготування

Відварити кіноа, заправити соусом теріякі та зеленою цибулею. Часник, імбир та соус теріякі перемішати, додати шматки лосося, щоб покрити з усіх боків. Залиште маринуватися при кімнатній температурі протягом 15 хвилин. Капусту Бок-Чой і смажити, поки листя не почнуть в'янути, 3-4 хвилини. Додати часник, що залишився і гриби і смажити, періодично помішуючи, до м'якості, близько 5 хвилин. Промиті водорості хіяші, заправляють салатною заправкою з оливкової олії, лимонного соку та прянощів.

У суху сковороду додати олію і збільшити вогонь до максимуму, додати в сковороду рибу і приблизно третину маринаду, готувати, поки лосось не підрум'яниться і не просмажиться, по 3 хвилини з кожного боку. Викласти у тарілку кіноа, овочі, гриби, шматки лосося і посипати зеленою цибулею. Подавати з часточками лимона та хіяші.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – страви викладена у тарілку у формі чаші, овочі та риба зберегли форму..

Консистенція – однорідна, м'яка, ніжна, соковита, трохи хрустка.

Колір - властивий продуктам, які є в страві

Смак та запах – властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку та запаху

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви:

Білки	г	24,86
Жири	г	10,59
Вуглеводи	г	44,3
Енергетична цінність	ккал	241,44

Автор фірмової страви або виробу _____ **С.С Шевченко-Шепотько**

/прізвище, ім'я та по батькові /

Карту склав: _____ **С.С Шевченко-Шепотько**

/прізвище, ім'я та по батькові /

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

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

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

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

Цим актом підтверджується, що результати роботи
«ТЕХНОЛОГІЯ БОУЛУ З ЛОСОСЕМ ТА КІНОА»

(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства,
впроваджені в ресторані «_____»

(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології); функціонування (систем)
2. Форма впровадження: технологічна карта на Боул з лососем та кіноа
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові рецептури і технологію виробництва продукції
Боул з лососем та кіноа
(модифікація, модернізація старих розробок)
4. Дослідно-промислова перевірка: в ресторані «_____»
«_____» 2020 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності гарячого цеху ресторану «_____»
(ділянка, цех (цехи), процес)
6. Економічна ефективність впровадження результатів розширення асортименту органічних страв оздоровчого призначення
7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення органічної продукції

Від КНТЕУ

Керівник випускового
кваліфікаційного проекту

М.П. Перепелиця
(підпис) (ПІБ)

Магістрант

С.С Шевченко-Шепотько
(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Розрахункове меню (виробнича програма) таверні «Organic Plaza»

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Холодні закуски та салати		236
Салат із запеченими овочами з сиром дор блю (салат ромен, вялені томати, баклажани, болгарський перець, крутони, паприка, сир дор блю)	150	30
Салат з баклажанами (листя салату, баклажан, пармезан, грінки, томати чері)	150	28
Салат із авокадо з руколою (авокадо, рукола, томати чері, листя салату, базиліковий соус)	150	23
Салат зі шпинатом (шпинат, вялені томати, грецькі горіхи, часник, цибуля, олія грецького горіха)	150	30
Хумус (нут, кунжутна паста, сік лимону, оливкова олія, піта)	100/100	60
Маш з авокадо і томатами на міксі салату	150	20
Гуакомолє з насінням чіа/ тости	120/100	45
Гарячі закуски		47
Шпинатні кульки з сиром	150/50	6
Овочевий жульєн	75	8
Фалафель з соусом тахіні	150/50	6
Морські палички (водорості норі, сир тофу, панірувальні сухарі, листя салату, томати чері, бальзамічний оцет, соєвий соус, олія)	150/50	10
Хрусткий тофу з чилі і часником	100	8
Сир камамбер із журавлиним соусом	120/30	9
Супи		330
Рамен	300	69
Суп із солодкого перцю з карі	300	75
Крем-суп із білих грибів «Велюте»	300	78
Суп-пюре з броколі	300	48
Овочевий чаудер (нут, сочевиця, цибуля, цукіні, томат, базилік, часник, спеції)	300	60
Основні страви		377
Боул з тунцем, булгуром, брокколі та конву	400	25
Боул з лососем та кіноа	400	25
Боул з куркою, булгуром та брокколі	400	24
Сочевиця з баклажанами запечена в горщику	250	25
Брокколі запечена з сиром	220	35
Різотто	150	25
Лазанья овочева	200	20
Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі	220	18
Італійська полєнта з сиром пармезан	150	20

Кіноа з лимонною цедрою та оливковим маслом	150	21
Овочеve гріль асорті	180	25
Піта з бургером (бургер, яйце-пашот, томат пелаті, кінза, аджика, соус айолі, огірок)	300	47
Піта з броколі і козинним сиром (запечена броколі, соус на основі грецького йогурту і козячого сиру, зелений соус)	300	45
Паста «аль помідоро»	250	22
Солодкі страви (десерти)		188
Кейк* з ревеню	120	20
Кейк* клубніка-банан	120	25
Малиновий пиріг з кеш'ю*	150	29
Арахісове печиво в шоколадній глазури*	100	20
Горіхове брауні*	150	22
Сорбет малина-манго	50/50	24
Морозиво лайм-авокадо	50/50	24
Гарячі напої		283
Кава еспресо	30	15
Кава еспресо без кофеїну	60	15
Кава допіо	60	14
Кава Американо**	120	14
Капучино**	130	16
Кава Латте **	180	18
Шоколадний какао**		18
Чай зелений		
Саусеп	200/500	15
Японська сакура	200/500	25
Чорний чай		
Англійській сніданок	200/500	13
Ерл Грей	200/500	15
Чай трав'яний		
Імбирний	200/500	15
Трав'яний збір	200/500	16
Мате	200	24
Матча латте**	200	14
Глінтвейн безалкогольний (виноградний сік, апельсин, лимон, кориця, гвоздика)	200	16
Збитень фруктовий (фруктовий чай, лимонний сік, мед, кориця, лимон, апельсин)	200	20
Холодні напої		142
Лимонад імбирний з м'ятою	200	12
Морс з журавлини	200	12
Морс з чорної смородини	200	12
Мінеральна вода «Девайтс»	250	8

Мінеральна вода «Vorjomi»	250	5
«Fanta»	250	3
«Coca-cola»	250	3
«Coca-cola» лайт	250	6
Фреші:		
Апельсиновий	200	6
Яблучний	200	6
Морквяно-яблучний	200	8
Грейпфрутовий	200	6
Ананасовий	200	3
3 паростків пшениці	30	6
Смузі		
Фруктовий мікс (яблуко, груша, банан, ківі, шпинат, м'ята)	200	6
Ягідний мікс (полуниця, журавлина, банан, яблуко)	200	10
Зелений коктейль (авокадо, огірок, томат, петрушка, сіль)	200	10
Пряний (морква, корінь селери, базилік)	200	5
Овочевий (морква, буряк, огірок, базилік)	200	5
Цитрусовий (апельсин, лимое, лайм, грейфрут)	200	10
Хлібобулочні вироби		52
Фокачча з розмарином з оливковою олією	120	12
Хліб житній з висівками	100	20
Хліб мультізлаковий	10	20
Вина		64
Pierre 0% grande réserve chardonnay	150/1пл.	10
Pierre 0% White	150/1пл.	12
Pierre 0% Rosé	150/1пл.	10
Pierre 0% Red	150/1пл.	6
Silhouet' Light Merlot	150/1пл.	16
Ôpia Cabernet Sauvignon	150/1пл.	10
Ігристі вина		40
Pierre 0% White Sparkling	200 / 1 пл	5
Perle Blue de Chavin Zéro	200 / 1 пл	15
Perle Rose de Chavin Zéro	200 / 1 пл	10
Ôpia Chardonnay Sparkling	200 / 1 пл	10
Пиво б/а		48
Балтика	0,5	21
Варштайнер	0,33	18
Карлсберг	0,5	9

Проектування процесу складування та зберігання продуктів в таверні «Organic Plaza»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		матеріально-технічні			просторові		
		Тип, марка, модель устаткування	Кількість, одиниць	Площа устаткування, м ²	Приміщення	Площа, м ²	
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів. Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Візок вантажний RADA TG-10/6-300	2	1,32	Завантажувальна	10,0	Комірник, вантажник
		Ваги товарні ПРОМПРИЛАД ВН-60-1D	2	0,50			
		Ваги електронні CAS AD-5 Стіл виробничий RADA СОП-12/62	1	0,7			
Складські приміщення	Зберігання та відпускання сировини, товарів	Стелаж виробничий RADA СК-10/4Н	3	1,2	Камери: молочно-жирова та гастрономії; овочів, фруктів, ягід та напоїв; рибних напівфабрикатів	10,0	Комірник, вантажник
		Стелаж виробничий RADA СК-15/4Н	2	1,2			
		Стелаж виробничий RADA СК-8/4Н	2	0,96			
Складські приміщення	Зберігання та відпускання сировини, товарів	Стіл виробничий RADA СО-8/6БН	2	0,92	Комора сухих продуктів	8,0	Комірник, вантажник
		Підтоварник RADA ПТ10	3	1,8			
Складські приміщення	Зберігання та відпускання сировини, товарів	Стелаж виробничий RADA СК-15/4Н	2	2,4	Комора винно-горілчаних продуктів	6,0	Комірник, вантажник
		Підтоварник RADA ПТ10	3	1,8			

Санітарне оброблення та ремонт тари	Санітарне оброблення та ремонт тари	Ванна мийна RADA BB2/553-12/6H	1	0,72	Комора та мийна тари	6,00	Прибира-льний приміщення
		Стелаж виробничий RADA СК-15/4H	1	1,22			
		Підтоварник RADA ПТ10	2	1,20			
Приміщення комірника	Моніторинг постачальників, робота з документацією	Стіл офісний	1	0,8	Приміщення комірника	7,0	Комірник

Виробнича програма доготівельного цеху таверні «Organic Plaza»

Найменування сировини	Добова потреба, кг.	Технологічне обробка	Призначення
Кабачки	0,5	очищення, миття	Овочевий жульєн, Суп із солодкого перцю з карі, овочеве гриль асорті
Баклажани	10,2	очищення, миття	Салат із запеченими овочами з сиром дор блю, Салат з баклажанами, сочевиця з баклажанами запечена в горщику, овочеве гриль асорті
Болгарський перець	7,1	очищення, миття	Салат із запеченими овочами з сиром дор блю, Суп із солодкого перцю з карі, Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі, овочеве гриль асорті
Томати чері	13,5	видалення плодоніжки, миття	Салат з баклажанами, Салат із авокадо з руколою, Маш з авокадо і томатами на міксі салату, Морські палички
Томати	6,8	видалення плодоніжки, миття	Гуакомолє з насінням чіа, Томатний суп з італійськими травами, равіоли з грибами та сальсою, овочеве гриль асорті, Смузі
Мікс свіжого салату	8,2	Миття	Салат з баклажанами, Маш з авокадо і томатами на міксі салату, Морські палички, Боул з лососем
Салат ромен	2,4	Миття	Салат із запеченими овочами з сиром дор блю, Салат із авокадо з руколою, Рамен
Мікрозелень	0,3	Миття	Боул з лососем та кіноа
Рукола	1,2	Миття	Салат із авокадо з руколою, Томатний суп з італійськими травами
Броколі	4,3	Миття	Овочевий жульєн, суп-пюре з броколі, броколі запечена з сиром,
Гриби білі	1,1	Миття, нарізання	Овочевий жульєн, Крем-суп із білих грибів «Велюте», равіоли з грибами та сальсою
Печериці	2,5	Миття, нарізання	Овочевий жульєн, Крем-суп із білих грибів «Велюте», равіоли з грибами та сальсою, Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі, овочеве гриль асорті
Гриби шиїтаки	0,5	Миття, нарізання	Спрінг-рол з грибами шиїтаке
Цибуля-порей	0,8	миття, нарізання	Салат зі шпинатом, Крем-суп із білих грибів «Велюте»,
Цибуля ріпчаста	6,4	очищення, миття, нарізання	Овочевий жульєн, Томатний суп з італійськими травами, Суп із солодкого перцю з карі, Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі, Овочевий чаудер
Часник	0,8	Очищення, миття	Хрусткий тофу з чилі та часником, Томатний суп з італійськими травами

Морква	8,6	очищення, миття	Рамен, Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі, фреші, смузі
Авокадо	13,4	очищення, миття, нарізання	Салат із авокадо з руколою, Маш з авокадо і томатами на міксі салату, Гуакомоле з насінням чіа, Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі, Смузі
Огірок	1,5	Миття, нарізання	Боул з лососем та кіноа, Смузі
Корінь селери	0,6	очищення, миття, нарізання	Овочевий жульєн, Смузі
Буряк	0,7	Миття, очищення, нарізання	Різотто, Смузі
Шпинат	5,3	Миття	Салат зі шпинатом, Шпинатні кульки з сиром, равіоли зі шпинатом та вяленими томатами, лазанья овочева, смузі
Кінза	0,2	Миття	Гуакомоле з насінням чіа
Петрушка	0,4	Миття	Смузі
Базилік	0,3	Миття	Смузі
Ревінь	1,2	Миття	Кейк з ревеню
Цукіні	0,4	очищення, миття	овочева гриль асорті, Овочевий чаудер
М'ята	0,3	Миття	Лимонад імбирний з м'ятою, смузі
Апельсини	4,5	Очищення	Глінтвейн безалкогольний, збитень фруктовий, фреші
Яблука	6,1	миття, нарізання	Фреші, смузі
Грейпфрут	3,0	Очищення	Фреші, Смузі
Ананас	1,1	Очищення, нарізання	Фреші
Груша	0,5	Миття, нарізання	Смузі
Банани	3,4	Миття	Кейк полунично-банановий, смузі
Ківі	0,6	Очищення	Смузі
Полуниця	2,8	перебирання, миття	Кейк полунично-банановий, Смузі
Журавлина	2,9	перебирання, миття	Сир камамбер з журавлиним соусом, морс з журавлини, Смузі
Малина	4,4	перебирання, миття	Малиновий пиріг з кешью, сорбет малина-манго
Лимон	2,9	Миття	Глінтвейн безалкогольний, збитень фруктовий, Смузі
Лайм	2,1	Миття	Смузі
Чорна смородина	0,7	перебирання, миття	Морс з чорної смородини
Манго	1,3	Миття, нарізання	сорбет малина-манго

Предмети для сервірування таверні «Organic Plaza»

Назва	Розміри, мм, місткість, см3, к-ть порцій	Призначення	К-сть, шт.
Порцеляно-фаянсовий			
Тарілка пиріжкова	Ø 175 мм	Для подавання хлібобулочних виробів	75
Тарілка закусочна	Ø 200 мм	Для подавання холодних страв та закусок; використовується як підставна тарілка під одно порційні салатники тощо.	75
Салатники	1-порційні	Для подавання салатів	75
Блюдо кругле	Ø 350 мм	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання овочевих асорті	8
Ваза салатна на низькій ніжці	Ø 240 мм	Для фірмових салатів, овочів натуральних при гуртовому та банкетному обслуговуванні	25
Соусники	1-порційні	Для холодних соусів	15
Чашка бульйонна з блюдцем	300 мл	Для подавання бульйонів, супів – пюре, супів – кремів, заправочних супів з дрібно нарізаними продуктами.	45
Тарілка столова глибока	Ø 240 мм	Для заправочних супів повними порціями	60
Тарілка столова глибока	Ø 220 мм	Для супів напівпорціями.	60
Тарілка столова мілка	Ø 240 мм	Для подавання індивідуально оформлених других страв	60
Блюдо кругле	Ø 500 мм	Для гуртового обслуговування і подавання страв з овочів	6
Тарілка десертна мілка	Ø 200 мм	Для солодких страв (десертів)	60
Чайник для заварювання чаю	250 мл	Для заварювання і подавання чаю	30
Чайник для окропу доливний	1200 мл	Для окропу при подаванні чаю “парами чайників”	30
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 мл	Для заварювання і подавання зеленого чаю	10
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 мл	Для подавання чаю, кави з молоком, какао.	60

Кавник	400 мл	Для подавання чорної кави	25
Молочники	100-150 мл	Для молока до чаю, кави	16
Цукерниця	200 мл	Для подавання цукру	12
Сільничка	40 мл	Для солі	20
Перечниця	25 – 30 мл	Для молотого перцю	20
Прибор для спецій	–	Чотирьох предметний	20
Металевий посуд			
Баранчик круглий		Для збереження температури при подаванні гарячих страв	28
Блюдо овальне	280-140	Для других гарячих страв	60
Креманка	Ø 90	Подавання морозива та ін.	15
Таці різні	Ø 500; 500 x400; 350 x250; 335 x235; 300x300	Для подавання та транспортування страв та посуду	40
Відерце для льоду з кришкою та щипцями	–	Для подавання льоду до напоїв	8
Відерце для охолодження шампанського та ігристих вин	3 – 5 л	Для охолодження і подавання до столу шампанського і ігристих вин.	12
Основні прибори			
Столовий ніж	Для сервірування столу при подаванні перших (ложка) та других (виделка, ніж) страв. Для розкладання страв з багато порційного посуду (ложка, виделка). Ніж може мати зазубрений кінчик леца		60
ніж	Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок (шинки смаженої, яєчні, млинців з наповнювачами тощо		60
Десертний ніж	Для сервірування столу при подаванні солодких страв		60
Виделка столова	Для других страв		60
Виделка закусочна	Для закусок		60
Виделка десертна	Для сервірування столу при подаванні солодких страв		60
Ложка столова	Для подавання перших страв		60
Ложка десертна	Для сервірування столу при подаванні солодких страв		60
Чайна ложка	Для сервірування чаю		60
Кавова ложка	Для сервірування кави		60
Ложка для морозива	Для сервірування та подавання морозива		30
Ложка бульйонна	Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній		40

	чашці з блюдцем		
Ложка для салатів	Для розкладання салатів		8
Лопатка кондитерська	Використовується для розкладання тістечок, тортів		12
Щипці для розколювання грецьких горіхів	Для розколювання волоських горіхів		4
Щипці для харчового льоду	Використовують для розкладання льоду		8
Ящик для наборів	Для зберігання наборів		-
Скляний посуд			
Бокали	125 – 150 мл	Для шампанського та коктейлів з шампанським; ігристих та газованих вин	80
Фужери	200 – 240 мл	Для безалкогольних напоїв та пива	80
Ваза для квітів		Для квітів та композицій з них	24
Кружка пивна	0,5 л	Для пива	50
Стакани конічні з потовщеним дном	200 мл	Для подавання лимонаду, мінеральної води	60
Стакани конічні	125 мл	Для соків, смузі, фрешів	60
Дерев'яний посуд			
Хлібниці круглі з бамбуку	Ø 150 – 200 мм	Використовуються при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	20
Столова білизна			
Скатертини	1600'1600 мм	Лляні білого кольору з ажурним оздобленням	30
Скатертини	1600'2400 мм	Лляні білого кольору з ажурним оздобленням	30
Серветки	45x45 мм	Лляні білого кольору	120
Ручники	35×80 мм	Лляні білого кольору. Зберігають руки від опіку при носінні гарячих страв, манжети від забруднення. Для полірування столових приборів та легкого протирання посуду безпосередньо перед сервіруванням столу	45
Рушники	100x40	Рушники використовують для полірування посуду та приборів, в окремих випадках – полірування фруктів (яблук, груш тощо), витирання рук	45