

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у
Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних
технологій бургерів»**

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

О.О. Шевчука

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

М.П. Перепелиця

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

О.М. Салімон

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

М.Ф. Кравченко

Київ 2021

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 _____ Д.В. Федорова
«_____» _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентіві

ШЕВЧУКУ ОЛЕКСАНДРУ ОЛЕКСАНДРОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій бургерів

Затверджена наказом ректора від «12» листопада 2020 р. № 3393

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 22. 11. 2021 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 закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій бургерів

Об'єкт дослідження: проєкт ресторану швидкого обслуговування, інноваційні технології бургерів

Предмет дослідження: ресторан швидкого обслуговування на 60 місць, дріжджові борошняні вироби (булочки), шпинат, вівсяне борошно, насіння кунжуту, 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.	Салімон О.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.	28.01. – 30.06.2021	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	28.01. – 05.04.2021	
3	Підготовка статті за результатами наукових досліджень	06.04. – 30.04.2021	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 18.10.2021	
5	Управління. Економіка.	19.10. – 01.11.2021	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проєкту	02.11. – 15.11.2021	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проєкту	16.11. – 19.11.2021	
8	Подання випускного кваліфікаційного проєкту на кафедру	22.11.2021	
9	Захист випускного кваліфікаційного проєкту у ДЕК	Грудень 2021 р.	

7. Дата видачі завдання: «28» січня 2021 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

М.П.Перепелиця

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

О.О. Шевчук

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Відмітка про попередній захист _____
(ПІП, підпис, дата)

Випускний кваліфікаційний проєкт студента _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри Д.В. Федорова

« » 20 p.

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

Студента: Шевчука Олександра Олександровича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

Тема проекту: «Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій бургерів»

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

Термін захисту: «__» _____ 2021 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми виконано випускний кваліфікаційний проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій бургерів, що містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію ресторану швидкого обслуговування, проаналізовано соціально-економічну ситуацію Шевченківського району м. Києва обґрунтовано доцільність проектування ресторану швидкого обслуговування на 60 місць, місце проектування. Розроблено виробничу програму ресторану швидкого обслуговування. Обґрунтовано і розроблено технологію шпинатної булочки з додаванням вівсяного борошна, наведено основні показники її якості. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану швидкого обслуговування на 60 місць.

У розділі «Архітектура. Дизайн» Розроблено пропозиції щодо дизайну ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant», розраховано загальну площу, яка склала 340 м² та кошторис будівництва.

У розділі «Управління. Економіка» обґрунтовано організаційно-правовий проектованого ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» 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 роки.

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

Summary

As a matter of fact, a high-quality project for a 60-month service restaurant near the Shevchenkivskyi district of Kiev metro Innovation technologies. Organization ", " Architecture. Design ", " Management. Economy ".

At the box office "Concept. Innovation technologies. Organization "was formed by the concept of a restaurant with a wide range of services, an analysis of the social and economic situation in the Shevchenko district of Kiev metro station. Broken down to the program for the restaurant fast service staff. The technology has been rinsed and broken up in accordance with the spinach buns with the addition of porridge buns, and the main indicators of their quality have been introduced. It was carried out the construction of the area for the restaurant of the fast service for 60 seats.

At the branch "Architecture. Design "Proposals for the design of the Burger restaurant were developed, the backyard area was protected, it was built 340 m2 and it was built.

At the department "Management. Ekonomika "is regulated by the organizational and legal framework of the burger restaurant, which was designed by the fast service staff, which is considered to be the best solution in the form of partnership with an interconnected view. The main economic indicators of performance have been determined, the efficiency of capital investment and the term of return on the project, which will become 3 years.

The final qualification project is set out on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables and ___ figures, ___ appendices. Graphic material _3 sheets.

ЗМІСТ

Вступ

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

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

2. Архітектура. Дизайн.

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

3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Графічні матеріали

Вступ

Актуальність теми: Ресторанний ринок, один із найбільш динамічних ринків в Україні. На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Для успішного розвитку галузі слід виконувати ці завдання, що є запорукою успішного її розвитку. Рішення даних завдань потребує подальшого розширення і зміцнення матеріально - технічної бази галузі, раціонального розміщення мережі закладів ресторанного господарства, будівництва нових, що відповідають сучасним вимогам підприємств та реконструкції і технічного переозброєння діючих їдалень, кафе, ресторанів, що обумовило актуальність даного проекту.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування ресторану швидкого обслуговування та споживчих сегментів ринку.

- розробити неймінг, слоган та логотип ресторану швидкого обслуговування.

- визначити особливості концептуального меню ресторану швидкого обслуговування, розробити концепцію, продукцію, вимоги до оформлення та подавання.

- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру ресторану швидкого обслуговування, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.

- визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію бургерів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму ресторану

швидкого обслуговування. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу.
- визначити інженерно-будівельні рішення. Розрахувати кошторис будівництва.
- підготувати документацію для здачі об'єкта в експлуатацію.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад.
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформулювати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.
- спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження: проект ресторану швидкого обслуговування, інноваційні технології бургерів.

Предмет дослідження: ресторан швидкого обслуговування на 60 місць, дріжджові борошняні вироби (булочки), шпинат, вівсяне борошно, насіння кунжуту, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва.

Розділ 1. Концепція, інноваційні технології, організація

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства

Шевченківський район розміщується у м. Києві та займає площу 2,7 тисяч гектарів, де проживає 233,5 тисяч осіб. Шевченківський район є одним з найбільших озелених районів столиці – 13 парків, 79 скверів, 6 бульварів. На території Шевченківського району знаходяться підприємства побутового обслуговування, мережі навчальних закладів та закладів культури. Система освіти району представлена 108 установами та закладами, зокрема Національний університет ім. Шевченка, Київський національний економічний університет, національний медичний університет ім. Богомольця. На території знаходяться 8 театрів, 3 кінотеатри, 16 музеїв, 15 клубів та будинків культури, 15 галерей, Київський зоопарк, Національний цирк України [5].

В ареалі розміщено 3 закладів ресторанного господарства: кав'ярня «Coffee garage» на 50 місць по вулиці Коперника, 8., ресторан «Парус» на 80 місць по вулиці Коперника 10а., ресторан «Innache Coffee Bar» на 80 місць по вулиці Коперника, 3а. Заклади конкуренти не можуть в повному обсязі задовольнити потреби споживачів, а саме високі ціни та вузький асортимент страв. В ареалі відсутні заклади швидкого обслуговування, а також беручи до уваги високі ціни на будівництво закладу з великою місткістю та експлуатацію приміщень, доцільно проектувати ресторан швидкого обслуговування з невеликою кількістю місць, а саме на 60 місць. Потенційними споживачами проектного закладу буде молодь, так як в ареалі знаходяться університети та коледжі, а також люди середнього віку, які працюють в районі.

Отже проектований ресторан швидкого обслуговування планується розмістити по вулиці Бердичівській 7в на 60 місць.

Розміщення потенційних конкурентів закладів в радіусі 1000 м від зони розміщення проектного закладу наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Розміщення потенційних конкурентів закладів в радіусі 1000 м від зони розміщення проектного ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

№ з/п	Назва закладу	Адреса	Режим роботи	Кількість місць
1	Кав'ярня «Coffee garage»	Вулиця Коперника, 8	10:00–22:00	50
2	Ресторан «Парус»	вулиця Коперника 10а	11:00– 24:00	80
3	Ресторан «Innache Coffee Bar»	вулиця Коперника,3	12:00–24:00	80

Місце проектування ресторану швидкого обслуговування наведено на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Місце розташування проектного ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant»

Вибір саме цього типу закладу ресторанного господарства обумовлений тим, що у ареалі де проектується ресторан швидкого обслуговування, знаходяться значна кількість підприємств, офісів, закладів культури, скверів де завжди велике

скупчення людей. Конкурентними перевагами проектного ресторану швидкого обслуговування буде:

- ексклюзивний дизайн ресторану швидкого обслуговування, а саме використання дерев'яних та металевих елементів.
- оригінальна подача страв (на фірмових дощечках та з шоу подачею вогнем)
- невисока ціна та якість продукції.

Неймінг закладу

Неймінг ресторану швидкого обслуговування спрямований на формування у гостей місця куди хочеться повертатися кожного разу. Назву ресторану швидкого обслуговування запропоновано «Burger restaurant», де головними стравами будуть бургери та страви швидкого приготування і відрізнятиметься від інших закладів дизайном торговельного залу, меню та оригінальністю подачі.

Основна концептуальна ідея: простий популярний формат закладу ресторанного господарства, де гостям буде надано широкий вибір бургерів та страв за короткий час приготування. Логотип закладу ресторанного господарства показано на рисунку 1.2.



Рис. 1.2. Логотип ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Логотип ресторану швидкого обслуговування буде зображений на вивісці фасаду, на серветках, рушниках, обкладинці меню ресторану швидкого обслуговування. Фірмовий слоган ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» - *«Оперативно та смачно»!*

Ресторан швидкого обслуговування «Burger restaurant» працюватиме без вихідних. Режим роботи закладу з 10.00 до 22.00. Формат закладу – ресторан швидкого обслуговування з помірними цінами та швидким рівнем обслуговування.

Концептуальне меню закладу «Burger restaurant»

Основним гастрономічним спрямуванням є страви швидкого приготування, а саме бургери, боули, гарніри з ексклюзивним оформленням. Меню включатиме такі ексклюзивні страви як «SMASH бургер» (потрійна котлета з яловичини з смаженою цибулею, сиром, солоним огірком та соусом BBQ), бергер меню включатиме бургери з яловичини, курятини та овочами з ексклюзивною подачею. Сьогодні популярністю користуються боули. В меню входить «Фалафель боул» (кульки фалафелью з соусом блу чіз), «Мак & Чіз боли» (смажені кульки з мак&чіз (макарони з сирним соусом), подаються з сиром чеддер, беконом і конфітуром мекіко). В меню також будуть оригінальні гарніри, гарячі закуски. Фото фірмових страв наведено на рис.1.3.



*Рис 1.3. Фірмові страви проектового ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant»*

Любителі солодкого зможуть поласувати солодощами такими як: «Сабайон з білого шоколаду маракуя», «Чізкейк з ванільно-малиновим соусом». Фірмовий дизайн та ексклюзивне оформлення страв є передумовою успішної реалізації продукції ресторану швидкого обслуговування, тому одним із головних завдань є підбір персоналу, а саме кваліфікованих кухарів із знанням сучасних ресторанних технологій, які мали б творчі здібності і вносили у виробництво інноваційні ідеї.

Важливу роль у продовольчому забезпеченні закладу ресторанного господарства є закупівля сировини. Для прискорення виробничого процесу у ресторані швидкого обслуговування «Burger restaurant» будуть створюватись заздалегідь напівфабрикати: булочки для бургерів, м'ясні та овочеві н/ф, соуси. Особливістю закладу ресторанного господарства є використання тільки свіжої, натуральної та охолодженої сировини. Барна карта ресторану швидкого обслуговування буде представлена широким асортиментом тонізуючих фрешів, соків, чаю та запашної кави. Концептуальне меню ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» наведено у додатку Г.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Проектований ресторан швидкого обслуговування «Burger restaurant» – це перш за все атмосфера. Дизайн планується виконати в сучасному стилі лофт. В інтер'єрі ресторану використані колони, елементи дерева та металу на стінах. Завдяки високим стелям і світлим стінам у ресторані швидкого обслуговування буде світло та просторо.

Основним завданням проектного ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» - створити заклад ресторанного господарства особливим для кожного із гостей. зручним місцем для зустрічей та відпочинку. В інтер'єрі залу ресторану будуть використані елементи європейської культури (міні-картини на стінах, римські штори, декор з елементів цегли).

Інтер'єр ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» виконаний в коричневих та пшеничних кольорах. В ресторані будуть розміщені 2-х та 4-місні столики з натурального дерева та металу, дерев'яні стільці з металевими

ніжками. Для подачі страв передбачається використовувати сучасний керамічний посуд та дерев'яні дощечки.

Дизайн форми обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з вишитою емблемою закладу, чорні брюки, службовий значок з емблемою закладу, посадою та ім'ям працівника. Гостинний, кваліфікований та задоволений персонал – запорука гарного та якісного обслуговування гостей.

Дизайн торговельного залу ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» наведено на рис. 1.4. [6].



Рис 1.4. Дизайн торговельного залу ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Формат закладу ресторанного господарства – ресторан швидкого обслуговування з помірними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 200-300 грн. Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану є люди різним віком та статтю, а також відвідувачі з дітьми. Опираючись на дослідження по можливості проєктування закладу розроблено концептуальну ідею ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» (Додаток Д). За результатами досліджень режим роботи ресторану швидкого обслуговування буде з 10⁰⁰ до 22⁰⁰.

Ресторан швидкого обслуговування «Burger restaurant» позиціонується як сучасний заклад з змішаним сервісом. Планується застосовувати часткову форму обслуговування. Манера спілкування з гостем під час обслуговування є

індивідуальною і характерною для кожного з офіціантів, надання поради та рекомендації при виборі страви гостем є обов'язковим. Для надання інформації щодо тенденцій, новинок в цьому напрямі будуть проводитися тренінги, опрацювання нових страв, дегустації виставки тощо кожного місяця. Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою. Серед додаткових послуг ресторан швидкого обслуговування пропонує реалізацію страв із собою на винос. Постійні клієнти закладу у день народження, святкових заходів, отримують подарунки в якості додаткової страви або напою у подарунок.

Отже провівши розрахунки і огляд району забудови можна зробити висновок, що проектування закладу ресторанного господарства у складі ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва є перспективним.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Сьогодні у закладах ресторанного господарства існує тенденція до збільшення попиту на вироби хлібобулочні вироблені власноруч, а також які виготовлені з використанням натуральної стровини. Набуває попиту ресторанна продукція на основі виробів хлібобулочних: хот-доги, бургери, паніні та інше.

Покращення рецептурного складу булочних виробів дає змогу розширити асортимент даної продукції, що в умовах значної конкуренції між закладами ресторанного бізнесу відіграє суттєву роль у залученні великої кількості споживачів. Наприклад, властивостей по органолептичним показникам виробам хлібобулочним надає різноманітна пряно-ароматична рослинна сировина, яка створює певне забарвлення готових виробів. Ще одним завданням являється підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів. Ефективним шляхом вирішення проблеми ліквідації дефіциту вітамінів і мінеральних речовин є використання харчових продуктів з певним хімічним складом, збагачених мікронутрієнтами до рівня відповідного фізіологічним потребам людини. Одними із перспективних інгредієнтів для підвищення біологічної цінності булочних виробів є шпинат, вівсяне борошно та насіння кунжуту. [14,19].

Метою даної роботи є обґрунтування та розробка технології шпинатної булочки підвищеної харчової цінності з додаванням вівсяного борошна, насінням кунжуту.

У відповідності з метою були визначені основні стали дослідження:

1. Обґрунтувати використання в технології булочки підвищеної харчової цінності в якості сировини шпинату та вівсяного борошна.
2. Дослідити вплив шпинату та вівсяного борошна на органолептичні характеристики напівфабрикату і готового виробу
3. Розробити технологію з шпинатної булочки підвищеної харчової цінності з додаванням вівсяного борошна, насінням кунжуту.
4. Визначити харчову цінність шпинатної булочки підвищеної харчової цінності з додаванням вівсяного борошна, насінням кунжуту.

Об'єкт дослідження - технологія шпинатної булочки з додаванням вівсяного борошна, насінням кунжуту.

Предмет дослідження - булочка дріжджова, шпинат вівсяне борошно, насіння кунжуту.

Методи дослідження : органолептичні, технологічні фізико - механічні, мікробіологічні, метод математичного моделювання.

На першому етапі було досліджено хімічний склад шпинату, вівсяного борошна та насіння кунжуту. [15].

Наступний етап дослідження – відпрацювання технологій та пробне випікання булочки з використанням добавки 15% та 30% вівсяного до пшеничного борошна вищого сорту та додаванням шпинату в кількості 30% і 50% до загальної маси борошна. Пробне випікання булочки з використанням добавки шпинату та вівсяного борошна проводилися за рецептурою, наведеною в таблиці 1.2. Технологічна схема приготування булочок зображена у додатку А1.

Рецептура і технологічний режим проведення пробної випічки наведено у таблиці 1.2

Таблиця 1.2

Модельно-харчові композиції і технологічні параметри пробного випікання шпинатної булочки

Сировина і технологічні параметри	Контрольний зразок	Дослідний зразок 1	Дослідний зразок 2
Борошно пшеничне вищого гатунку, г	100	85	70
Борошно вівсяне, г	-	15	30
Дріжджі (хлібопекарські пресовані), г	2	2	2
Сіль, г	1,5	1,5	1,5
Цукор, г	5	5	5
Вода, г	70	70	70
Шпинат, г	-	30	50
Насіння кунжуту, г	-	0,5	0,5
Вихід напівфабрикату, г	60	60	60
Вихід готового продукту, г	51	53,3	52
Температура, С	31	31	31
Тривалість бродіння, хв.	90	90	90
Обминання, хв.	60	60	60
Тривалість випічки, хв.	20	20	20

Харчова цінність булочки залежить від вмісту в ній необхідних організму людини речовин. До них відносяться вуглеводи, жири, білки, незамінні амінокислоти, вітаміни, мінеральні речовини. (табл. 1.3) Для характеристики харчової цінності хліба важливі також показники його якості: смак, аромат, розрихленість м'якушки, зовнішній вигляд. Мають значення енергетична цінність хліба і здатність засвоюватися організмом. [18,19].

Таблиця 1.3.

Харчова та енергетична цінність[13].

Найменування показника	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Добова потреба	Забезпечення добової потреби %
Білки, г	4,1	5,62	75,0	7,49
Жири, г	0,4	0,8	80,0	1
Вуглеводи, г	25,3	26,3	300,0	8,77
Енергетична цінність на 1 виріб	154,0	172,8	2000,0	8,64
Харчові волокна, г	1,58	2,16	25,0	8,62
Макроелементи				
Калій, мг	55,04	110,90	3500,0	3,16
Кальцій, мг	13,62	16,43	1000,0	1,64
Магній, мг	7,53	31,90	400,0	7,98
Натрій, мг	582,0	465,47	2400,0	0,16

Фосфор, мг	38,70	88,79	1000,0	8,89
Мікроелементи				
Залізо, мкг	0,58	1,03	150,0	0,69
Цинк, мг	0,06	0,16	15,0	1,07
Вітаміни				
Вітамін А, мг	0,01	0,15	0,90	15,23
Вітамін В ₁ , мг	0,08	0,10	1,50	6,81
Вітамін В ₂ , мг	0,02	0,06	1,80	3,09
Вітамін В ₄ , мг	0,01	9,48	750,0	1,27
Вітамін В ₆ , мг	0,01	0,06	2,0	9,84
Вітамін В ₉ , мкг	0,01	24,84	400,0	6,21
Вітамін Е, мг	0,01	0,33	10,0	3,29
Вітамін РР, мг	0,54	0,71	20,0	3,54

Резюмуючи вище викладене, можна констатувати, що розроблена технологія шпинатних булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту підвищеної харчової цінності має високу органолептичну оцінку, підвищену харчову цінність, задовольняє 0,16...15,5% добової потреби в макро- і мікронутрієнтах. Впровадження шпинатної булочки підвищеної харчової цінності з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту у закладах ресторанного господарства дозволить не тільки розширити асортимент продукції для здорового харчування та підвищити її якість, а й покращити харчову цінність булочних виробів [16,17].

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

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію (технологічну картку) на виріб «Шпинатна булочка з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту» (дод. Б) та підтверджено попит населення на даний виріб шляхом затвердження «Акту впровадження науково-дослідної роботи» на виробництві (додаток В). [18,19].

1.3. Виробничий процес

Проектування виробничого процесу закладу

Прогнозована денна кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (таблиця 1.4).

Таблиця 1.4

Прогнозована денна кількість споживачів ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» на 60 місць

Години роботи, (години)	Тривалість прийому їжі, хвилин	Оборотність, місця за одну годину, разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість відвідувачів, осіб
10:00-11:00	45	1,33	0,2	16
11:00-12:00	45	1,33	0,4	32
12:00-13:00	60	1,00	0,5	30
13:00-14:00	60	1,00	0,6	36
14:00-15:00	60	1,00	0,6	36
15:00-16:00	45	1,33	0,6	48
16:00-17:00	60	1,00	0,7	42
17:00-18:00	60	1,00	0,9	54
18:00-19:00	60	1,00	0,7	42
19:00-20:00	45	1,33	0,5	40
20:00-21:00	45	1,33	0,3	24
21:00-22:00	45	1,33	0,2	16
Всього відвідувачів за день				416
Оборотність				6,93

Послідовність етапів виробництва ресторану наведено на схемі виробничо-торгівельної структури проектного закладу ресторанного господарства (додаток Е). [1,3,4].

Користуючись даними, визначеними у п.п. 1. Розробляємо модель виробничого процесу. Першим етапом розраховано добову кількість страв і розраховано прогнозовану кількість страв по групам для проектного ресторану швидкого обслуговування.

Відповідно до коефіцієнта споживання страв визначено кількість страв, що планується реалізувати за день. [5].

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

Таблиця 1.5

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви	0,15	62
Бургер меню	1,15	478
Салати та боули	0,7	291
Гарячі закуски	0,4	166
Соуси	0,45	187
Гарніри	0,35	145
Десерти	0,4	166
Гарячі напої	0,37	154
Холодні напої	0,55	229
Пиво, л	0,06	26

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

До складу меню входить: холодні та гарячі закуски, бургер меню, тощо. Денна виробнича програма ресторану швидкого обслуговування наведено у додатку Ж.

Відповідно до меню ресторану швидкого обслуговування зроблено розрахунок кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв на доб. На основі розрахунку кількості сировини розраховано добову потребу ресторану швидкого обслуговування у сировині, продуктах (Додаток К). [5,6].

Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів відповідно озрахунків наведено у таблиці 1.6.

Управління сировинними і продуктовими запасами проектного ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Назва сировини	Добова потреба, кг	Обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясо	27,9	83,7	Постачальник МК «Алан»; Транспортом посередника, маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Птиця	15,8	47,4	Посередник, вітчизняний; Транспортом посередника, маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
М'ясна гастрономія	11,8	35,4	Посередник, вітчизняний; Власним транспортом; маятниковий маршрут; кожні 3 дні	рівномірне постачання
Молоко, молочні і жирові продукти	26,5	79,5	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, щодня	рівномірне постачання
Овочі	77,3	231,9	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Фрукти, ягоди	49,5	148,5	Посередник, вітчизняний, транспортом постачальника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Бакалійні товари	4,12	12,36	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Консервовані продукти	6,9	48,3	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Яйця курячі	50 шт.	300 шт	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і приготування у ресторані швидкого обслуговування «Burger restaurant» включає:

- приймання сировини, н\ф, продовольчих товарів і матеріально-технічних предметів, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, н\ф, продовольчих товарів і матеріально-технічних предметів за типами і терміном зберігання;

▪ приготування сировини, н\ф, продовольчих товарів і матеріально-технічних предметів.

Сировина і напівфабрикати, які надходять у заклад ресторанного господарства, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: м'ясо-рибній; овочевих н\ф .

Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Проектування процесу складування та зберігання товарів ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад
Завантажувальна зона					
Завантажувальна					
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж ІТЕРМА 430 Стп-31/1005	1	1,23	13	Комірник, вантажник
	Підтоварник ІТЕРМА 430 СП-210	3	0,95		
	Ваги товарні CAS DB II-600	1	0,09		
	Візки вантажні KAYMAN ТГ-23/300	1	0,13		
	Приміщення комірника			6	
	Стіл письмовий	1	0,96		
	Шафа для паперів	1	0,64		
	Стілець	5	0,80		
	Комп'ютер	1	0,14		
Складська зона					
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна камера зберігання м'ясних н/ф			3	комірник вантажник
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера			3	
	Охолоджувальна камера овочів, зелені			3	

	Комора сухих продуктів			7	комірник вантажник
	Підтоварник ITERMA 430 СП-210	2	1,60		
	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	2	2,40		

Для ефективного функціонування складського господарства проектного ресторану швидкого обслуговування необхідний допоміжний персонал у складі комірника, прибиральника, вантажника, які працюватимуть відповідно посадових інструкцій.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

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

У доготівельному цеху проектного ресторану швидкого обслуговування проектується м'ясне та овочеве відділення. Організація роботи доготівельного цеху та структурно-технологічна схема наведено у додатку Л.

На лінії дообробки овочів та овочевих напівфабрикатів будуть виконуватися дообробка свіжих овочів (миття, доочищення, нарізання). Для проведення цих операцій на лінії буде розміщено стіл виробничий з кухонним комбайном, ванну мийну, стелаж для зберігання.

На лінії м'ясних н/ф будуть процеси миття, розморожування н/ф, їх формування для страв. Устаткуванням буде стіл виробничий з м'ясорубкою та м'ясорозрихлювачем, а також ванна мийна.

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху починається на 1 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства (о 9 годині ранку).

Кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 9.00 годині та працює до 20 години.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» визначаємо відповідно до меню ресторану за робочу зміну. Чисельність виробничих працівників ресторану швидкого обслуговування наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Чисельність виробничих працівників ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Найменування страви	Кількість, одиниць	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
Страви фірмові	62		
«SMASH бургер»	17	1	0,034
Смажені ковбаски	20	0,9	0,018
Бургер «Фірмовий»	25	0,8	0,019
Салати та боули	291		
Салат «Грецький»	65	0,6	0,053
«Салат з тунцем»	52	0,3	0,011
«Боул з халумі»	47	0,3	0,013
«Боул з бріскетом і авокадо»	52	0,6	0,018
«Фалафель боул»	38	0,4	0,016
«Боул з куркою і цукіні»	37	0,5	0,015
Гарніри	145		
«Картопля по-селянськи»	24	0,6	0,025
«Картопля фрі»	27	0,6	0,034
«Біфі фрайс»	22	0,6	0,018
«Кукурудза Варена»	28	0,6	0,019
«Овочеві стіки з соусом блю чіз»	29	0,6	0,019
Овочі гриль	15	1,5	0,073
Десерти	166		
Сабайон з білого шоколаду Маракуя	30	0,5	0,027
Крем-брюле з ванільним морозивом	21	0,4	0,019

Чізкейк з ванільно-малиновим соусом	32	2	0,068
Шоколадний торт Брауні з французькою ваніллю Бурбон	31	2	0,102
Апель Штрудель з вишнею і корицею	27	0,6	0,026
Морозиво в асортименті	25	0,6	0,028
Бургер меню	478		
«Ситий Фермер бургер»	64	1	0,102
«Дабл Біф & Чіз бургер»	55	1,2	0,082
«Мехіко бургер»	69	1,2	0,129
«Блю Чіз бургер»	52	1,3	0,057
«Кріспі Чікен бургер»	55	0,9	0,066
«Фалафель бургер»	64	1,1	0,040
«Чізбургер»	55	1,3	0,095
«Джуніор бургер»	64	1,2	0,064
Гарячі закуски	166		
«Мак & Чіз боли»	38	1,2	0,064
«Моцарелла байтс»	42	0,9	0,042
«Такос з пулд порком»	55	2,1	0,072
«Такос з пулд порком»	31	1,4	0,072
Всього			1,48

Спискова чисельність працівників ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» = $1,48 * 1,58 = 3$ кухарів (2 кухарів IV і 1 кухар V розряду). Також передбачається шеф-кухар.

Чисельність робітників, які зайняті у процесі виробництва, визначається для усього ресторану швидкого обслуговування, та пропонується їх розподіл по цехам ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» в 1 зміну

ресторан швидкого обслуговування з неповним виробництвом	Кількість робітників за робочий день
Доготівельний цех	1
Холодний цех	1

Гарячий цех	1
Разом	3

Отже, в ресторані швидкого обслуговування працюватиме 3 кухарі за робочий день: у доготівельному – 1 робітник, у холодному цеху – 1 кухар, в гарячому – 1 кухар. Також працюватиме шеф-кухар. Всього працюватиме 3 кухарів за зміну.

Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху

Підбір Устаткування проводиться відповідно рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства» (табл. 1.10). [5,6].

Таблиця 1.10

Розрахунок площі доготівельного цеху ресторану швидкого обслуговування

«Burger restaurant»

Назва устаткування	Марка устаткування, модель	Кількість, шт.	Розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м²
			ширина	довжина	
Відділення обробки овочів					
Виробничий стіл з ванною мийною	Leo Market 11870	1	600	1000	0,60
Настінна полиця	ASSENS	1	400	1200	-
Виробничий стіл для овочів	ПРОФІ СІМП АРТЕ-Н	1	600	1000	0,60
Виробничий стелаж	ОПТИМА СТ-5 АРТЕ-Н	1	400	1000	0,40
Пристрій для вакуумного пакування	Левезіні dg 45	1	640	560	-
Кухонний комбайн (кутер, овочерізка)	Робот Куп р 201	1	220	320	-
Бачок для відходів	PLAFOR SORT BIN	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	BOSCH KSV36	1	800	800	0,64
Електронні ваги	Олімп 709	1	600	200	-
М'ясне відділення					
Холодильна шафа	BOSCH KSV36	1	800	800	0,64
Електронні ваги	Олімп 709	1	600	200	-
Виробничий стіл з ванною мийною	Leo Market 11870	1	600	1000	0,60
М'ясорозрихлювач	Sirman «T-Rex»	1	200	450	-
М'ясорубка	Vektor TK-8	1	300	600	-
Рукомийник кухонний	СНН-7701+FT	1	370	400	0,15
Разом площа устаткування					4

Коефіцієнт використання	0,35
Площа цеху	12

Проектування процесу виробництва страв у ресторані швидкого обслуговування

Процес виробництва страв у ресторані швидкого обслуговування «Burger restaurant» завершується у гарячому та холодному цехах та включає наступні етапи:

- виробничу програму;
- організація ліній виробництва страв та розроблення схеми процесу виробництва цехів;
- Розрахунок режиму роботи цехів;
- Погодинна динаміка реалізації страв;
- обґрунтування вибору устаткування;
- визначення площ цехів.

Схеми організації роботи цехів наведено у додатках М, Н.

Для безперебійної роботи у ресторані швидкого обслуговування «Burger restaurant» буде організовано роботу 2-х підрозділів кухарів, які працюватимуть два-через-два. Отже, у штаті закладу ресторанного господарства буде 6 кухарів + 1 шеф-кухар.

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

Виробнича програма холодного та гарячого цеху розробляється на основі виробничої програми.

Визначення корисної та загальної площ холодного і гарячого цеху

Розрахунок площі устаткування та площі гарячого і холодного цеху у ресторані швидкого обслуговування «Burger restaurant» наведено у таблицях 1.11, 1.12.

Таблиця 1.11

Розрахунок площі холодного цеху ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant»

Назва устаткування	Марка устаткування, модель	Кількість, шт.	Розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			ширина	довжина	
Стіл виробничий	СПП FROSTY	1	600	1500	0,9
Стіл охолоджувальний	EWT INOX GN31	1	600	1500	0,9
Блендер	Касо Б 2000	1	175	175	-
Виробничий стіл з ванною мийною	Leo Market 11870	1	600	1000	0,60
Виробничий стелаж	ОПТИМА СТ-5 АРТЕ-Н	2	400	1000	0,80
Рукомийник кухонний	CHH-7701+FT	1	370	400	0,15
Бачок для відходів	PLAFOR SORT BIN	1	600	600	0,36
Настінна полиця	ASSENS	1	400	1200	-
Апарат для обробки фруктів	Апач APP10	1	470	250	-
Холодильна шафа	BOSCH KSV36	2	800	800	1,28
Апарат для обробки овочів	Апач AVG200	1	510	280	-
Слайсер	Апач А 250	1	320	280	-
Міксер універсальний	Смег SMF01C	1	221	402	0,09
Фрізер	Гастро EMS10	1	500	435	0,21
Пристрій для вакуумного пакування	Левезіні dg 45	1	640	560	-
Електронні ваги	Олімп 709	2	600	200	-
Корисна площа м²					5,29
Коефіцієнт збільшення площі					0,35
Загальна площа					15

Таблиця 1.12

Розрахунок площі гарячого цеху ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant»

Назва устаткування	Марка устаткування, модель	Кількість, шт.	Розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м ²
			ширина	довжина	
Фритюрниця	Роял Гудфуд	1	300	430	-
Плита електрична	Рада ПЕ-724	1	850	840	0,71
Шафа для інвентарю	DC BIG	1	404	800	0,32
Холодильна шафа	BOSCH KSV36	1	800	800	0,64
Контактний гриль	SPIDOCOOK SP015PR	1	370	290	-
Блендер	Касо Б 2000	1	175	175	-

Продовження таблиці 1.10

Виробничий стелаж	ОПТИМА СТ-5 APTE-Н	1	400	1000	0,40
Кип'ятильник	Конвіто ВБ-12	1	280	280	-
Виробничий стіл з ванною мийною	Leo Market 11870	1	600	1000	0,60
Стіл виробничий	СПП FROSTY	2	600	1500	1,8
Пресс для гамбургерів	Good Food HF130	1	280	330	-
Настінна полиця	Рада по 12	1	400	1200	-
Пароконвектомат	O1011IGC Retigo	1	821	1012	0,83
Піч мікрохвильова	Панасонік МН-34	1	305	508	-
Електронні ваги	Олімп 709	1	600	200	-
Рукомийник кухонний	СНН-7701+FT	1	370	400	0,15
Корисна площа м²					5,45
Коефіцієнт збільшення площі					0,35
Загальна площа м²					16

Устаткування мийної столового і кухонного посуду наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Устаткування мийної столового і кухонного посуду ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Назва устаткування	Марка устаткування, модель	Кількість, шт.	Розміри, мм		Площа, що займає устаткування, м²
			ширина	довжина	
Мийна столового посуду					
Стіл виробничий	СПП FROSTY	1	600	1500	0,90
Двосекційна мийна ванна	МВ-2-1С	2	600	1050	1,2
Виробничий стелаж	ОПТИМА СТ-5 APTE-H	1	400	1000	0,40
Настінна полиця	ASSENS	2	400	1200	-
Рукомийник кухонний	СНН-7701+FT	1	370	400	0,15
Бачок для відходів	PLAFOR SORT BIN	1	600	600	0,36
Машина посудомийна	Фагор АД	1	600	600	0,36
Шафа для зберігання посуду	Vicco Falk	5	600	1000	3,00
Апарат для утилізації харчових відходів	ВКС 8025	1	219	219	-
Загальна площа обладнання					6,37
Площа мийної столового посуду					16
Мийна кухонного посуду					

Продовження таблиці 1.10

Двосекційна мийна ванна	MB-2-1C	1	600	1050	0,6
Стіл виробничий	СПП FROSTY	1	600	1500	0,90
Бачок для відходів	PLAFOR SORT BIN	1	600	600	0,36
Рукомийник кухонний	CHH-7701+FT	1	370	400	0,15
Апарат для утилізації харчових відходів	BKC 8025	1	219	219	-
Загальна площа обладнання					2,01
Площа мийної кухонного посуду					6

Устаткування роздаткової зони ресторану швидкого обслуговування наведено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Устаткування роздаткової зони ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Назва устаткування	Марка устаткування, модель	Кількість, шт.	Розміри, мм	
			ширина	довжина
Роздаткова лінія	Меркс	1	760	4000
Льодогенератор для бару	Bartscher 4 ICE	1	430	380
Апарат для подрібнення льоду	Фрості IC-777	1	420	180
Кавова машина	Електра 120	1	680	590
Кавомолка	RUSSELL HOBBS	1	615	230
Кип'ятильник	Конвіто ВБ-12	1	280	280
Сокоохолоджувач	Ремта ST18	3	310	250
Блендер	Касо Б 2000	1	175	175
Апарат для замовлень офіціанта	Ркіпер V7	1	180	260

1.4. Сервіс

Для організації обслуговування споживачів у ресторані передбачено наступні приміщення: гардероб для відвідувачів, торговельна зала ресторану швидкого обслуговування, санвузли для відвідувачів. Для забезпечення сервісу передбачено окремі мийні столового посуду.

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис.1.6).

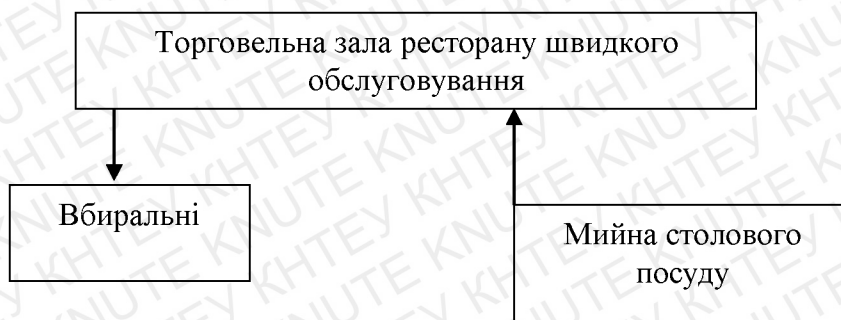


Рис.1.6 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторані швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вбиральні та торговельну залу з роздатковою. Гардероб відсутній, в залі будуть знаходитися вішалки для верхнього одягу.

Для ресторану швидкого обслуговування вбиральні окремі чоловічі і жіночі. Вбиральні облаштовані умивальником, унітазом, диспенсерами, апаратом для сушіння рук, тримачем для рушників і серветок, бачком для сміття із кришкою. Площа вбиральнь складає 6 м² кожна.

Кількість унітазів для ресторану швидкого обслуговування визначено: 2 умивальники, 2 унітази та 1 пісуар.

Обладнення туалетних кімнат ресторану швидкого обслуговування наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Обладнання туалетної кімнати ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

№ п/п	Найменування обладнання	Кількість, шт.	Розміри, м
1	Порцелянові умивальники	2	0,5*0,4
2	Дзеркала лицеві	2	0,45*0,4
4	Диспансери для мила	2	
5	Тримачі паперових рушників	2	
6	Бачок для сміття	2	
7	Апарати для сушіння рук	2	
8	Унітаз	2	0,4*0,65
10	Тримач для паперу	2	
11	Миючий засіб для санітарного оброблення унітазу	2	
13	Пісуар	1	0,35*0,35

Торговельний зал ресторану швидкого обслуговування на 60 місць розрахована наступним чином: $1,8 \cdot 60 = 108 \text{ м}^2$. Також передбачена роздаткова 10 м^2 .

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.16,

Таблиця 1.16

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинне обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вбиральні;	- меблі; - сантехнічні прилади;	- споживач; - адміністратор;
Послуги з відпочинку і харчування	Надання послуг з харчування, відпочинку і обслуговування	- торговельний зал	- меблі залу; - посуд столовий; - набори столові; - білизна столова; - елементи дизайну інтер'єра;	- адміністратор; - офіціант роздавальник - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельний зал; - мийна столового посуду; - офіс	- торговельне устаткування;	- мийник столового посуду; - прибиральник

Наступним етапом, буде підбір меблів для споживача, для забезпечення комфорту і стилістичного напрямку ресторану швидкого обслуговування. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблиці 1.17, 1.18.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів торгової зали ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двомісний	600 x 900	Для споживання страв споживачами	6
Стіл чотирьохмісний	1200 x 600	Для споживання страв споживачами	12
Стілець	450x450	Для сидіння споживачів	60
Роздаткова	3000x400	Для обслуговування споживачів	1

У торговельній залі будуть розміщені двомісні, чотиримісні столи, стільці ресторанні.

Таблиця 1.18

Передік меблів і торговельного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у ресторану швидкого обслуговування

«Burger restaurant»

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, м	Характеристика	Кількість, шт.
Підсобний стіл	0,4*0,7	Для обслуговування відвідувачів та зберігання посуду	2
Візок офіціантський	0,5*0,4	Для транспортування посуду	2

У проектованому ресторані швидкого обслуговування передбачаємо часткове обслуговування офіціантами. Процес обслуговування споживачів буде здійснюватися офіціантами-роздавальниками (Кількість розраховано - 1 офіціант роздавальник може обслуговувати 30 місць), у зміну кількість складає 2 офіціанта, при позмінній роботі. Всього офіціантів-роздавальників становитиме 4, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці. Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Офіціант роздавальник	4-5	4
Прибиральник залу		2
Охоронець		2
Мийник посуду		4
Разом		14

У розділі проаналізовано і розроблено концепцію закладу ресторанного господарства у складі ресторану швидкого обслуговування на 60 місць. Обрано локацію та обґрунтовано місце розташування проектного ресторану, розроблено неймінг, концептуальне меню та дизайн. Розраховано виробничий процес та сервіс. Підібрано технологічне устаткування для виробничих цехів ресторану швидкого обслуговування, відповідно і площі. Розроблено підбір меблів для торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у ресторані швидкого обслуговування. Розраховано якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу.

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» розробляється з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу;
- безпеки життєдіяльності ресторану швидкого обслуговування.

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники (тип і кількість обладнання, чисельність персоналу, площа) окремих приміщень проектуемого ресторану швидкого обслуговування є вихідним матеріалом для компоновки. [1,2].

Розроблено варіант об'ємно-планувального рішення проектуемого ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» метою визначення найбільш оптимального з точки зору організації технологічного процесу.

В одноповерховій будівлі одним блоком розміщені: завантажувальна, складські приміщення; виробничі цехи: доготівельний, гарячий, холодний; мийна кухонного посуду, мийна столового посуду. Технічне приміщення має сполучення зовнішнє і внутрішнє з метою забезпечення вільного автоматичного виходу.

Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу. [3,4,5].

При розміщенні приміщень, згідно норм діючих для будівництва, також враховували практичність та зручність проекту для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Виробничі та адміністративно-побутові приміщення, які протягом дня мають природне освітлення. Для забезпечення технологічного процесу всі необхідні коридори мають ширину не менше 1,5м.

Торговельна зала ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» розташована в південній частині будівлі, а складські виробничі та адміністративні в північній. Торговельна зала має прямокутну форму і є найбільш зручна для

розташування устаткування необхідного для організації обслуговування, вона також достатньо освітлена та має зручний зв'язок із роздатковою, яка в свою чергу тісно пов'язана з цехами, мийною столового посуду[6].

Склад і площі приміщень ресторану швидкого обслуговування наведені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

**Склад і площі приміщень проектного ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant»**

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Санвузли для відвідувачів	12
2	Торговельна зала ресторану швидкого обслуговування	108
Виробничі		
3	Мийна столового посуду	19
4	Доготівельний цех	12
5	Холодний цех	15
6	Гарячий цех	16
7	Мийна кухонного посуду	6
8	Приміщення зав. виробництвом	7
9	Роздаткова	12
Складські		
10	Охолоджувальні камери	9
11	Комора сухих продуктів	7
12	Завантажувальна	13
13	Приміщення комірника	6
Адміністративно – побутові		
14	Офісне приміщення	12
15	Приміщення персоналу	6
16	Гардероб для персоналу з душовими	18
17	Сан. вузол для персоналу	3
Технічні		
18	Теплопункт	6
Всього корисна площа		281

Корисна площа ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» визначається, як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу, за виключенням технічних.

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1\rightarrow\max$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_1\rightarrow\min$). [1].

$$S_p = 281 * 1,1 = 309 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) визначають загальну площу закладу за формулою:

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2\rightarrow\min$, для великих закладів (понад 200 місць) та закладів із кількома поверхами $K_2\rightarrow\max$).

$$S_{заг} = 309 \times 1,1 = 340 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 340 м². [5].

2.2. Архітектурні рішення

Ресторан швидкого обслуговування «Burger restaurant» планується розмістити у м. Києві, по вулиці Бердичівській 7в, в окремо розташованій будівлі.

Будівлю ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» заплановано обладнати усіма необхідними інженерними комунікаціями і мережами, встановити необхідне обладнання.

За будівлею розміщено розвантажувальний майданчик площею 144м² (12х12), що забезпечує зручний під'їзд і маневрування вантажних машин, які під'їжджають до рампи. У спеціально підготовленому місці розміщений майданчик сміттєзбірників площею 12м². Перед рестораном швидкого обслуговування «Burger restaurant» буде розміщено автостоянку для автотранспорту на 4 місця. Також

передбачається майданчик для збору відвідувачів площею 60м² та майданчик для відпочинку площею 40м².

Дизайн

Ресторан швидкого обслуговування – це перш за все атмосфера. Дизайн ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» планується виконати в сучасному стилі лофт. В інтер'єрі використані колони, елементи дерева та металу на стінах. Завдяки високим стелям і світлим стінам у ресторані швидкого обслуговування завжди буде світло та просторо.

Основна наша задача зробити ресторан швидкого обслуговування «Burger restaurant» особливим для кожного із гостей. Ресторан швидкого обслуговування «Burger restaurant», це зручне місце для зустрічей та відпочинку. В інтер'єрі зали ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» будуть використані елементи європейської культури.

Інтер'єр ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» виконаний в коричневих та пшеничних кольорах. В ресторані будуть розміщені 2-х та 4-місні столики з натурального дерева та металу, дерев'яні стільці з металевими ніжками. Для подачі страв передбачається використовувати сучасний керамічний посуд та дерев'яні дощечки.

В таблиці 2.2 наведено паспорт проекту.

Таблиця 2.2

Паспорт проекту ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	1500
2	Площа забудови, S_b	м ²	340
3	Коефіцієнт забудови, k_z		0,23
4	Площа озеленення, S_{oz}	м ²	600
5	Коефіцієнт озеленення, k_{oz}		0,4
6	Корисна площа закладу, S_k	м ²	309
7	Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	2108
8	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис. грн	9769,99
Питомі показники вартості будівництва			
9	Вартість 1 місця	тис. грн	162,83
10	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	28,74
11	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	4,63

Кошторис

Попередню вартість будівництва ресторану швидкого обслуговування розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

$$B_{зБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P, \quad (2.1)$$

$B_{зБР}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

N – потужність проектного підприємства, місць;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, тис. у.о.

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні 26,5 грн./\$;

I_P – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_P=0,77$).

$$B_{зБР} ЗШО = 60 \times 1780 \times 1 \times 26,5 \times 1 = 2830,20 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.3

Зведений кошторисний розрахунок ресторану швидкого обслуговування

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	101,08
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	2830,20
2.2	Електротехнічні роботи	6%	303,24
2.3	Сантехнічні роботи	5%	252,70
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	151,62
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	1516,18
Разом за підрозділом 2		100%	5053,93
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	202,16
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	50,54
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	15,16
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	505,39
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	151,62

Разом за підрозділами 1-7			5978,80
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	41,85
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	358,73
Разом за підрозділами 1-9			6379,38
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	119,58
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	25,52
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	340,79
Усього. Базисна вартість будівництва			6865,26

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	2424,16
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	480,57
Усього по розділу Б:			2904,73
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			9769,99

Таким чином, провівши розрахунки кошторису визначено, що кошторис складає **9769,99 тис.грн.**

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою, потрібно визначити учасників господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання та скласти перелік установчих (засновницьких) документів, який повинен відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі [1].

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

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення ресторану швидкого обслуговування на 60 місць. ЗРГ "Burger restaurant" з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Засновниками було висунуте побажання, щоб кожен з них ніс майнову відповідальність в межах особистого внеску в статутний фонд, з урахуванням цього, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю.

Організаційна структура управління

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

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

**Загальна характеристика чисельного складу та структури ресторану
швидкого обслуговування «Burger restaurant»**

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом	4	4	14,30
в т.ч. керівники			
спеціалісти			
Виробничий (операційний), разом	12	12	42,85
в т.ч. основний виробничий			
допоміжний виробничий			
торговий, обслуговуючий			
Допоміжний, разом	12	12	42,85
в т.ч. інженерно-технічний			
Разом (персоналу закладу), чол.	28	28	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1). [1.3].

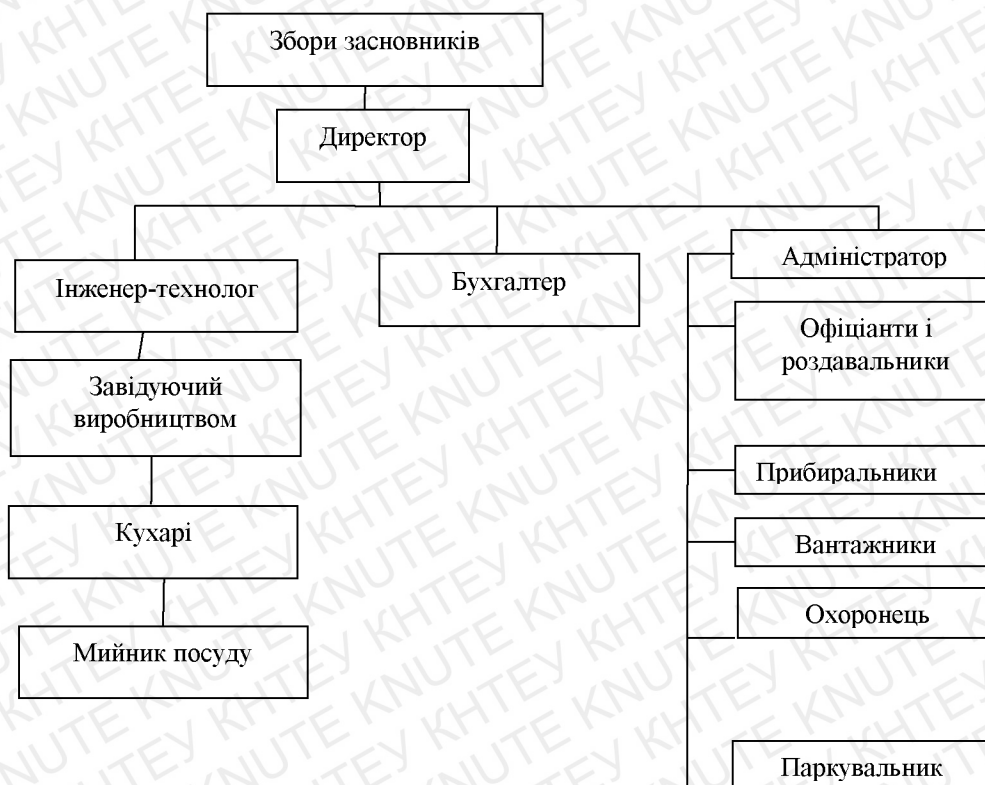


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Burger restaurant"

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку

закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;
- чітке визначення відповідальності;
- швидкість реакції на накази.

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6). Проект штатного розкладу ресторану швидкого обслуговування представляємо у Додатку П.

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток Р). [2].

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

Таблиця 3.2

**Планування преміального фонду по ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant» на 2022 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1033680	20	206736
Виробничий (операційний) персонал	2131080	15	319662
Допоміжний персонал	1420200	15	213030
Разом	4584960		739428

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

Таблиця 3.3

**План з праці по ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»
на 2022 рік**

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	28	28
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	12	12
Допоміжний персонал	осіб	12	12
Фонд основної заробітної плати	грн.	367920	4584960
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	80640	1033680
Виробничий (операційний) персонал	грн.	172840	2131080
Допоміжний персонал	грн.	114440	1420200
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	61619	739428
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	17228	206736
Виробничий (операційний) персонал	грн.	26638,5	319662
Допоміжний персонал	грн.	17752,5	213030
Фонд оплати праці, усього.	грн.	429539	5324388
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	97868	1240416
Виробничий (операційний) персонал	грн.	199478,5	2450742
Допоміжний персонал	грн.	132192,5	1633230
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	15340,68	190156,71
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	24467,00	310104,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	16623,21	204228,50
Допоміжний персонал	грн.	11016,04	136102,50

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.

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

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів по ресторану швидкого обслуговування на 60 місць

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			77306,02		2319,18
Фірмові страви	62	72,20	3610,00	1500,00	108,30
Основні страви та закуски (бургери)	447	82,60	36922,20	13410,00	1107,67
Салати та боули	291	80,72	15013,92	5580,00	450,42
Холодні напої	229	36,65	4752,30	1860,00	142,57
Гарячі напої	154	61,60	11260,80	4140,00	337,82
Гарніри	145	35,40	4054,80	1860,00	121,64
2. Закупні товари			37200,00		1116,00
Безалкогольні напої	120	85,00	10200,00	3600,00	306,00
3. Разом			114506,02		3435,18

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.5. [4,5].

Таблиця 3.5

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	2319,18	27830,17
2. Закупні товари	1116,00	13392,00
Плановий роздрібний товарооборот	3435,18	41222,17

Розрахунок складу та вартості основних засобів.

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

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	6898,35
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1146,31

2.1. Холодильне обладнання	362,92
2.2. Механічне обладнання	346,30
2.3. Теплове обладнання	181,46
2.4. Торговельне обладнання	230,87
2.5. Вимірювальні прилади	24,76
3. Меблі, інше офісне обладнання	131,64
4. Автотранспорт	329,96
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	33,34
6. Телефони	8,55
Усього	8548,14

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 8,55 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	6898,35	470	6428,35	25	4	257,13
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	1146,31	74	1072,31	7	14	150,12
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (З них)	41,89	2,6	39,29	5	20	7,86
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	329,96	21	308,96	6	17	52,52
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	131,64	8,5	123,14	5	20	24,63

Разом амортизація основних фондів						492,27
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--------

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 492,27 тис. грн. на рік. [5,6].

Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

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

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції ресторану швидкого обслуговування на 2022 рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1	Продукція власного виробництва	27830,17	110	14577,71	13252,46
2	Закупні товари	13392,00	110	7014,86	6377,14
	Разом	41222,17		21592,56	19629,60

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.

**Планування основних результатів діяльності ресторану швидкого
обслуговування «Burger restaurant» на 2022 рік**

Найменування статті	Склад витрат за статтями
<i>Стаття 1.</i> Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	19629,60
<i>Стаття 2.</i> Витрати на оплату праці (ПВ)	5324,39
<i>Стаття 3.</i> Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1171,37
<i>Стаття 4.</i> Амортизаційні відрахування. (ПВ)	492,27
<i>Стаття 5.</i> Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	767,45
<i>Стаття 6.</i> Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	228,23
<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)	97,75
<i>Стаття 9.</i> Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	20,61
<i>Стаття 10.</i> Витрати на транспортування. (ЗВ)	163,80
<i>Стаття 11.</i> Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	13,80
<i>Стаття 12.</i> Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1786,29
<i>Стаття 13.</i> Фінансові витрати (ПВ)	0,00
Разом поточні витрати	29695,56

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Маржинальний запас стійкості - це процентне співвідношення фактичного товарообігу до порогового товарообігу у точці беззбитковості діяльності. Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.10. [1,2].

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» на 2022 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	41222,17
2	Рівень торгівельної націнки, %	110
3	Змінні витрати, у тому числі	19814,01
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	19629,60
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	184,41
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	21408,15
5	Постійні витрати, тис. грн.	9881,54
6	Прибуток, тис. грн.	11526,61
7	Рівень змінних витрат, %	48,07
8	Поріг рентабельності, точка безбитковості, тис. грн.	15955
9	Маржинальний запас стійкості, %	158,36
10	Рентабельність товарообігу	27,96

Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

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

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» на 2022 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	34351,79
2	Собівартість реалізованої продукції	19629,60
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	10065,96
4	Прибуток від операційної діяльності	4656,23
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	4656,23
7	Податок на прибуток, 18%	838,12
8	Чистий прибуток - можливий	3818,11
9	Рентабельність реалізації, %.	11,11
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	4946,66
11	Чистий прибуток – плановий	3818,11

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{PI}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$)	11,11
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{PV}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$)	12,86
3.	Рентабельність операційних витрат ($POB, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$)	37,93

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

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану швидкого обслуговування 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	34351,79	4	3818,11	11,11	492,27
2-й рік	35 725,86	4	3970,84	11,11	467,65
3-й рік	37 154,90	4	4129,67	11,11	444,27
4-й рік	38 641,09	4	4294,86	11,11	422,06
5-й рік	40 186,74	4	4466,65	11,11	400,95
Разом за п'ять років	186060,39		20680,12		2227,19

Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства

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

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом, тис. грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧПІ	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	8548,14	4310,38	4310,38	3622,17	-4925,97
2		4438,49	8748,86	3134,30	-1791,67
3		4573,94	13322,80	2714,25	922,58
4		4716,91	18039,72	2352,18	3274,75
5		4867,60	22907,32	2039,77	5314,52
Разом	8548,14	22907,32	22907,32	13862,66	5314,52

Умовні позначення:

ЧПД – чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧПІ – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;

i – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом.

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

де ІД – індекс доходності за інвестиційним проектом.

$$ID = 1,62$$

Отже індекс доходності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації. [1,2,3].

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

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

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

де IP – індекс (коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

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

$$ЧП = 4136,02$$

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

$$IP = 48,39\%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 48,39 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

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

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

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

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

$$ПО = 3,08 \text{ років}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,1 років.

Визначено основні стадії управління закладом, організаційно-правовий статус, джерела формування статутного фонду, структуру управління закладом; зазначено завдання до вирішення для кожної структурної одиниці; обґрунтовано необхідність впровадження автоматизованої системи управління, обґрунтовано операційні доходи закладу, визначено обсяги реалізації продукції; розраховано річний дохід, який складає 4122,17 тис. грн. на рік, чистий прибуток 3818,11 тис. грн, рентабельність – 11,11 %, термін окупності – 3 роки.

Резюме проекту (висновки)

В результаті проведених досліджень у роботі наведено можливість проектування ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва.

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

- 1) визначено основні містобудівні та територіальні особливості;
- 2) проведено аналіз ринку ресторанного господарства зазначеного мікрорайону, визначено основних конкурентів.

Розроблено назву ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» обрано ділянку, яка розташована по вулиці Бердичівській 7в.

На основі концептуального меню ресторану швидкого обслуговування складено виробничу програму закладу, розроблено раціональну систему відбору постачальників сировини та матеріально-технічних ресурсів, розроблено систему контролю якості продукції. Підібрано технологічне устаткування для виробничих цехів ресторану швидкого обслуговування, розраховано площу виробничих приміщень. Здійснено підбір меблів для забезпечення процесу обслуговування у ресторані швидкого обслуговування «Burger restaurant». Розраховано якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу.

Шляхом технологічних відпрацювань обґрунтовано розроблену рецептуру інноваційних технологій бургерів, наведено основні показники їх якості. Розроблена технологія шпинатних булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту підвищеної харчової цінності, що має високу органолептичну оцінку, підвищену харчову цінність. Впровадження шпинатної булочки підвищеної харчової цінності з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту здійснено у закладі ресторанного господарства, що дозволить не тільки розширити асортимент продукції для здорового харчування та підвищити її якість, а й покращити харчову цінність булочних виробів.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення, екстер'єр та інтер'єр ресторану

швидкого обслуговування «Burger restaurant» на 60 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає понад 9 млн. грн.

Основні показники економічної господарської діяльності ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant» становлять: чистий дохід – 34351,79 тис. грн.; витрати підприємства – 10065,96 тис. грн.; кількість робітників – 28 чоловік; чистий прибуток 3818,11 тис. грн.; рівень рентабельності господарської діяльності становить 11,11%, середня заробітна плата одного працівника в місяць – 15340,68 грн. строк окупності реальних інвестицій – 3,08 роки.

На основі проведених розрахунків та досліджень, можемо зробити висновок, що проектування ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва по вулиці Бердичівській 7в 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., Куш 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: ЛПЕТ, 2019. – 40-42 с.
11. 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.

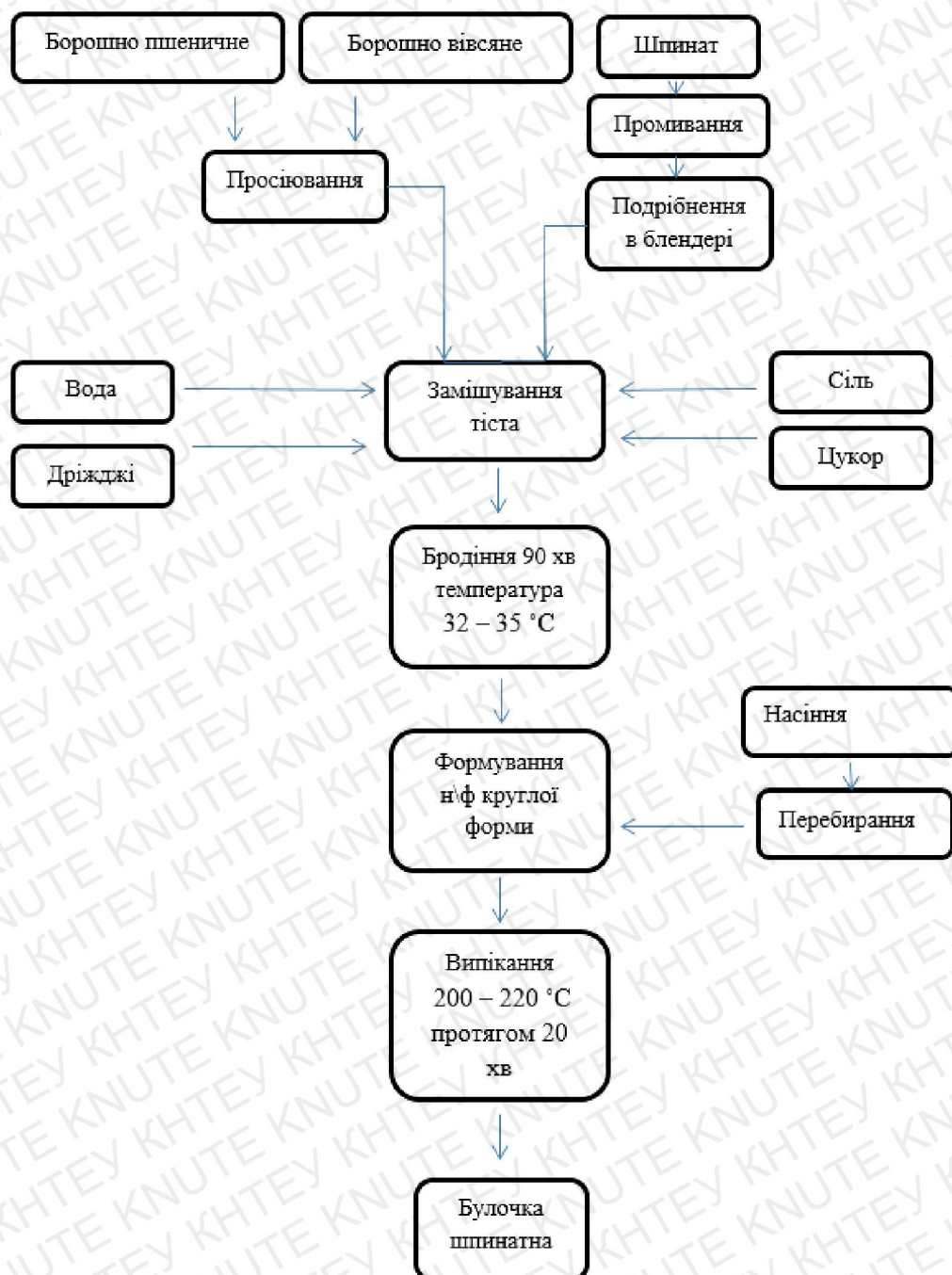
12. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. – 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 772 с
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с.

Інтернет ресурси

14. Вівсяне борошно: користь і шкода, калорійність, склад». – Режим доступу <https://e-parfums.kiev.ua/archives/11790>
15. «Холодченко Р. М. Овес голозерний - цінна зернова культура [Електронний ресурс] / Р. М. Холодченко. - Режим доступу : <http://www.sworld.com.ua/konfer26/851.pdf>.
16. «Нормы потребления минералов в сутки». – Режим доступу <http://www.multivitarf.ru/useful/Normy-potrebleniya-mineralov-v-sutki>
17. «Technology of buns with spinach» – Режим доступу <http://metabolic.ie/wp-content/uploads/2015/07/Loprofin-Spinach-Buns1.pdf>
18. «СЕМЕНА КУНЖУТА: ПОЛЬЗА И СВОЙСТВА СЕМЯН» – Режим доступу <https://sushiwok.ru/msk/articles/polza-kunzhuta/>
19. «Development of Multigrain Bun Multigrain Bun from Oats» – Режим доступу <http://www.isca.in/IJBS/Archive/v5/i2/9.ISCA-IRJBS-2016-008.pdf>

Стаття

Технологічна схема шпинатних булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту



ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний
лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання
у ресторанному господарстві)

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
« ____ » _____ 2021__ р.

« ____ » _____ 2021__ р.

М. П. _____
(підпис)

М. П.

Технологічна карта

Шпинатна булочка з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно вівсяне	15	15	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Борошно пшеничне	85	85	
Шпинат	30	30	
Насіння кунжуту	0,5	0,5	
Дріжджі (хлібопекарські пресовані)	2	2	
Сіль	1,5	1,5	
Цукор	5	5	
Вода	70	70	
Вихід напівфабрикату		200	

Технологія приготування

Борошно вівсяне і пшеничне просіюють, перемішують з дріжджами і сіллю, додають подрібнений у блендері шпинат. Замішують тісто до однорідної консистенції без грудочок і слідів непромісу. Тісто залишають на бродіння, початкова температура тіста 31°C. Готовність тіста визначають за органолептичними показниками: збільшення в обсязі - 1-1,5 рази, стан поверхні - опукла, консистенція - однорідна, ступінь сухості - сухе на дотик, структура тіста - має сітчасту структуру, запах - спиртовий.

Тісто розділяють на тістові заготовки по 60г., формують і викладають на пекарний лист, після чого витримують у розстійній шафі при температурі 32 – 35 °C і відносній вологості повітря 75 – 80 % на 60 – 90 хвилин. Випікались при температурі 200 – 220 °C протягом 20 хвилин.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – виріб напівгруглої форми, без пошкоджень.

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

Колір - з зеленим відтінком

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 _____ **О.О. Шевчук**

/прізвище, ім'я та по батькові /

Карту склав: _____ **О.О. Шевчук**

/прізвище, ім'я та по батькові /

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТ
ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

(підпис) (П.І.Б.)
«___» _____ 2021 р.
М.П.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

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

Цим актом підтверджується, що результати роботи

«Технологія шпинатної булочки з додаванням вівсяного борошна та насіння

КУНЖУТУ»

(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства, впроваджені у закладі «піцерія Форум»

(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: «Шпинатна булочка з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту».
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові рецептури і технологію виробництва борошняних виробів.
Шпинатна булочка з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту (модифікація, модернізація старих розробок)
4. Дослідно-промислова перевірка: у закладі «піцерія Форум» «10» 11. 2021 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності гарячого цеху закладу «піцерія Форум»
(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
О.О. Шевчук
(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

**Меню ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant» на 60 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Ціна, грн
Фірмові страви		
«SMASH бургер» Потрійна котлета з яловичини з смаженою цибулею, сиром, солоним огірком та соусом BBQ	300	150
Смажені ковбаски (сосиски свинні смажені на грилі з гірчицею, картопляними чіпсами та грінками)	120/10/20	150
Бургер «Фірмовий» (котлета з яловичини, чеддер, соус реліш, булочка шпинатна з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту)	100	30
Бургер-меню		
«Ситий Фермер бургер» (класичний бургер з яйцем, беконом, сиром чеддер, солодкою цибулею, томатом, соусом ренч та барбекю)	300	150
«Дабл Біф & Чіз бургер» (Подвійна котлета з яловичини, подвійний чеддер, соус реліш з баклажанів та сиру)	300	160
«Мехіко бургер» (Котлета з яловичини, соус конфітюр мехіко з халапеньйо, аджика, сир чеддер)	280	150
«Блю Чіз бургер» (Котлета з яловичини, блакитний сир, соус з журавлини, скибочки яблука, соус з французької гірчиці)	250	170
«Кріспі Чікен бургер» (Смажене куряче філе в паніровці, мікс овочів, соус BBQ)	250	130
«Фалафель бургер» (Котлета с нуту і зелені, авокадо, шпинат, маринована цибуля у соусі ренч)	250	150
«Чізбургер» (Подвійна котлета з яловичини, сир чеддер, солоний огірок, соус bbq, солодка гірчиця)	220	100
«Джуніор бургер» (Дитячий бургер: котлета з яловичини, салат айсберг, солоний огірок, соуси гірчично - медовий та bbq)	200	80
Салати		
Салат «Грецький»	150	100
«Салат з тунцем» (Мікс салату, тунець, бекон, конфітюр мехіко, грінки, лайм)	140	120
Боули		
«Боул з халумі» (Мікс салату, халумі на грилі, пукіні)	150	100
«Боул з бріскетом і авокадо» (Мікс салату з бріскетом і беконом, солоним огірком та горіховим соусом)	200	100

«Фалафель боул» (Кульки фалафелю з соусом блю чіз)	150	100
«Боул з куркою і цукіні» (Мікс салату, куряче філе в соусі унагі, цукіні, яйце)	200	120
Гарячі закуски		
«Мак & Чіз боли» (Смажені кульки з Мак&Чіз (макарони з сирним соусом), подаються з сиром чеддер, беконом і конфітюром мекіко)	260	120
«Моцарелла байтс» (Смажені стіки з моцарелли в паніровці, подаються з журавлинним соусом)	200	130
«Такос з пулд порком» (Свинина власного копчення з сирним соусом та кофітюром мекіко, подається з бебі шпинатом та карамелізованим чилі)	230	200
«Такос з пулд порком» (Свинина власного копчення з сирним соусом та кофітюром мекіко, подається з бебі шпинатом та карамелізованим чилі)	230	250
Гарніри		
«Картопля по-селянськи» (Смажені скибочки картоплі, подаються у часниковій заправці з соусом ренч)	200	50
«Картопля фрі» (Картопля фрі з соусом барбекю або ренч)	200	50
«Біфі фрайс» (Картопля фрі з рубленою яловичиною під сирним соусом)	200	60
«Кукурудза Варена» (кукурудза с соусом унагі або мед-чилі)	150	50
«Овочеві стіки з соусом блю чіз» (огірок, солодкий перець та селера)	100	70
Овочі гриль (помідори, перець, баклажани, цибуля, гриби)	50/50/50/50/50	
Соуси		
Соус вершковий	50	25
Соус Джерсі	50	25
Соус Барбекю	50	25
Соус цибулевий	50	25
Соус гірчичний	50	25
Соус мигдалевий	50	25
Соус аджика	50	25
Десерти		
Сабайон з білого шоколаду Маракуя	130	120
Крем-брюле з ванільним морозивом і малиновим кюлі	250	100
Чізкейк з ванільно-малиновим соусом	150	100
Шоколадний торт Брауні з французькою ваніллю Бурбон	140	120

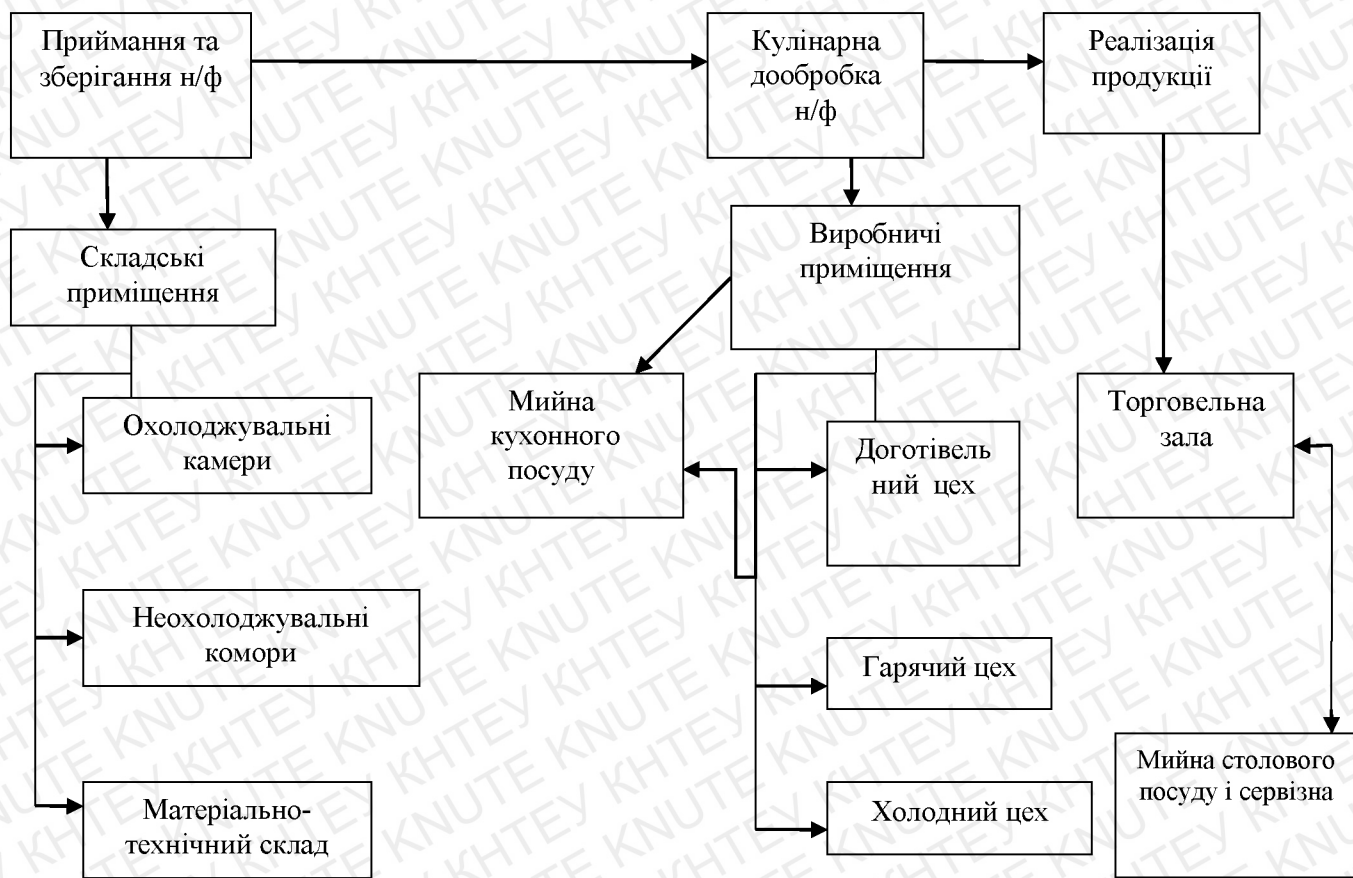
Продовження додатку Г

Апель Штрудель з вишнею і корицею	270	70
Морозиво в асортименті	150	60
Гарячі напої		
Чай чорний		
1001 ніч	250/400	40/60
Кардамон	250/400	30/50
Ерл Грей	250/400	30/50
Чай зелений		
Жасмин	250/400	30/50
Манон	250/400	40/60
Сенча Синпай	250/400	40/60
Чай трав'яний		
М'ятний лист	250/400	30/50
Ройбуш	250/400	40/60
Квіти ромашки	250/400	25/40
Кава		
Еспресо	30	25
Капучіно	150	35
Кава Лате	200	40
Холодні напої		
Сік-фреш апельсиновий	300	80
Сік-фреш яблучний	300	80
Сік-фреш мандариновий	300	80
Сік «Сандора» в асортименті (персиковий, яблучний з м'якоттю, грушевий, вишневий, гранатовий, томатний)	300	30
Вода мінеральна «Бонаква» газована/негазована	300	20
Вода мінеральна «Боржомі» газована/негазована	300	25
Вода мінеральна «Миргородська» газована/негазована	300	20
Фанта	300	25
Кока-кола	300	25
Спрайт	300	25
Слабоалкогольні напої		
Пиво		
Радебергер світле	500	80
Туборг Грін світле/темне	500	80
Старопрамен світле	500	70
Славутич світле	500	60
Чернігівське світле	500	50
Старе місто світле	500	60

Концепція ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Шевченківський район
Місце розміщення проектного закладу	вулиця Бердичівська 7в,
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	Функціонує не багато державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ і начальних закладів.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 1 км)
Наймінг	
Тип закладу	Ресторан швидкого обслуговування
Наймінг	Ресторан швидкого обслуговування «Burger restaurant»
Логотип	
Концептуальне меню	
Заклад з асортиментом страв швидкого приготування	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Лофт
Фірмові кольори	Колір пшеничний, відтінки коричневого
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат –ресторан швидкого обслуговування з помірними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 200-300 грн.
Види обслуговування	Часткове обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору продукції у залі, електронне меню на сайті
Додаткові послуги	реалізація виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому пакуванні; реалізація продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті;
Режим роботи	10.00-22.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 60 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	7 раз

Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу ресторанного господарства



Денна виробнича програма проектового закладу ресторанного господарства

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		62
«SMASH бургер»	300	17
Смажені ковбаски	120/10/20	20
Бургер «Фірмовий»	100	25
Бургер-меню		478
«Ситий Фермер бургер»	300	64
«Дабл Біф & Чіз бургер»	300	55
«Мехіко бургер»	280	69
«Блю Чіз бургер»	250	52
«Кріспі Чікен бургер»	250	55
«Фалафель бургер»	250	64
«Чізбургер»	220	55
«Джуніор бургер»	200	64
Салати		291
Салат «Грецький»	150	65
«Салат з тунцем»	140	52
Боули		
«Боул з халумі»	150	47
«Боул з бріскетом і авокадо»	200	52
«Фалафель боул»	150	38
«Боул з куркою і цукіні»	200	37
Гарячі закуски		166
«Мак & Чіз боли»	260	38
«Моцарелла байтс»	200	42
«Такос з пулд порком»	230	55
«Такос з пулд порком»	230	31
Гарніри		145
«Картопля по-селянськи»	200	24
«Картопля фрі»	200	27
«Біфі фрайс»	200	22
«Кукурудза Варена»	150	28
«Овочеві стіки з соусом блю чіз»	100	29
Овочі гриль	50/50/50/50/50	15
Соуси		187
Соус вершковий	50	29
Соус Джерсі	50	26
Соус Барбекю	50	29
Соус цибулевий	50	30
Соус гірчичний	50	24
Соус мигдалевий	50	25

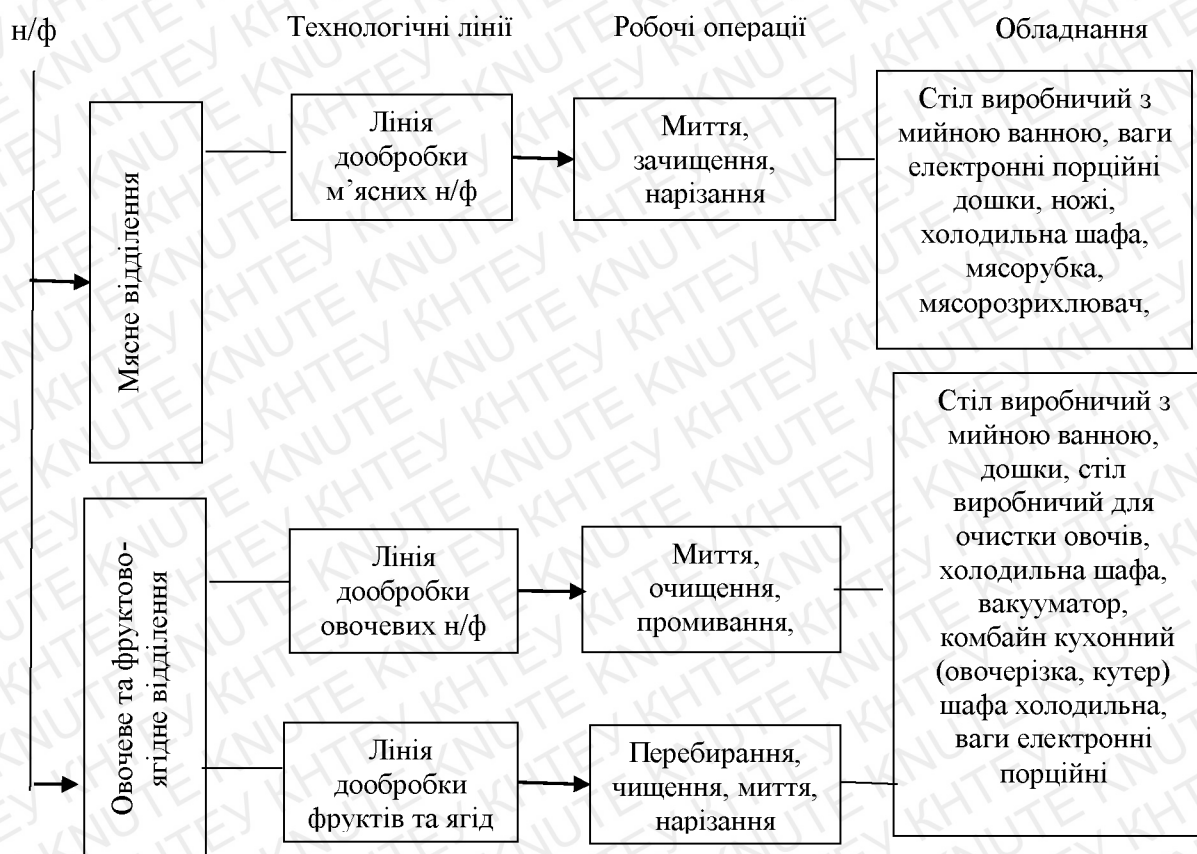
Соус аджика	50	24
Десерти		166
Сабайон з білого шоколаду Маракуя	130	30
Крем-брюле з ванільним морозивом і малиновим кюлі	250	21
Чізкейк з ванільно-малиновим соусом	150	32
Шоколадний торт Брауні з французькою ваніллю	140	31
Апель Штрудель з вишнею і корицею	270	27
Морозиво в асортименті	150	25
Гарячі напої		154
Чай чорний		10
1001 ніч	250/400	12
Кардамон	250/400	10
Ерл Грей	250/400	9
Чай зелений		12
Жасмин	250/400	15
Манон	250/400	11
Сенча Синпай	250/400	10
Чай трав'яний		9
М'ятний лист	250/400	8
Ройбуш	250/400	14
Квіти ромашки	250/400	10
Кава		8
Еспрессо	30	7
Капучіно	150	5
Кава Лате	200	4
Холодні напої		229
Сік-фреш апельсиновий	300	25
Сік-фреш яблучний	300	24
Сік-фреш мандариновий	300	28
Сік «Сандора» в асортименті	300	26
Вода мінеральна «Бонаква» газована/негазована	300	15
Вода мінеральна «Боржомі» газована/негазована	300	28
Вода мінеральна «Миргородська» газована/негазована	300	26
Фанта	300	20
Кока-кола	300	15
Спрайт	300	14
Слабоалкогольні напої		26
Пиво		
Радебергер світле	500	4
Туборг Грін світле/темне	500	3
Старопрамен світле	500	6
Славутич світле	500	7
Чернігівське світле	500	4
Старе місто світле	500	2

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	курятина	охолоджена	9,3
	свинина	охолоджена	14,9
	яловичина	охолоджений	6,4
	телятина	охолоджена	6,6
	куряче філе	охолоджені	6,5
М'ясна гастрономія	сосиски свинні	копчена	3,1
	шинка	солений	8,7
Молоко, молочні та жирові продукти	сир моцарела	охолоджений	6,4
	майонез	охолоджений	1,0
	сметана	охолоджена	1,9
	сир чедар	охолоджений	4,6
	масло	охолоджений	0,7
	вершки	охолоджені	2,4
	сир блу-чіз	охолоджений	2,3
	морозиво	заморожене	7,2
Овочі та зелень	помідори	свіжі	13,9
	огірки	свіжі	3,3
	перець	свіжий	4,7
	картопля	свіжа	20,5
	морква	свіжа	2,2
	цибуля	свіжа	5,6
	капуста	свіжа	5,1
	часник	свіжий	0,6
	кріп	свіжий	0,4
	петрушка	свіжа	0,2
	базилік	свіжий	1,4
	помідори Чері	свіжі	1,5
	селера	свіжа	1,4
	капуста пекінська	свіжа	1,4
	перець Чілі	свіжий	0,4
	рукола	свіжа	1,3
	баклажани	свіжі	4,0
	кабачки	свіжі	1,3
	зелена цибуля	свіжа	0,3
	спаржа	свіжа	0,4
	квасоля	свіжий	2,2
	печериці	свіжі	3,5
	шпинат	свіжий	1,7

Продовження додатку К

Фрукти, ягоди, горіхи	лимон	свіжий	3,2
	яблуко	свіже	12,1
	апельсин	свіжий	3,4
	груша	свіжа	5,1
	виноград	свіжий	3,4
	гранат	свіжий	8,3
	ківі	свіжий	1,6
	персик	свіжий	2,24
	ананас	свіжий	5,9
	грейпфрут	свіжий	4,3
Консервовані продукти	гриби	консервовані	2,3
	помідори	консервовані	2,3
	кукурудза	консервована	2,3
Бакалійні товари	гірчиця	запакована	0,7
	оливкова олія	запакована	1,7
	ізіум	запакований	0,3
	оцет винний	запакований	0,2
	шоколад	запакований	0,5
	цукати	запаковані	0,72
Яйця (шт)	Курячі	свіжі	50,0
	Хліб	свіжий	18,5



Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Схема виробничого процесу холодного цеху

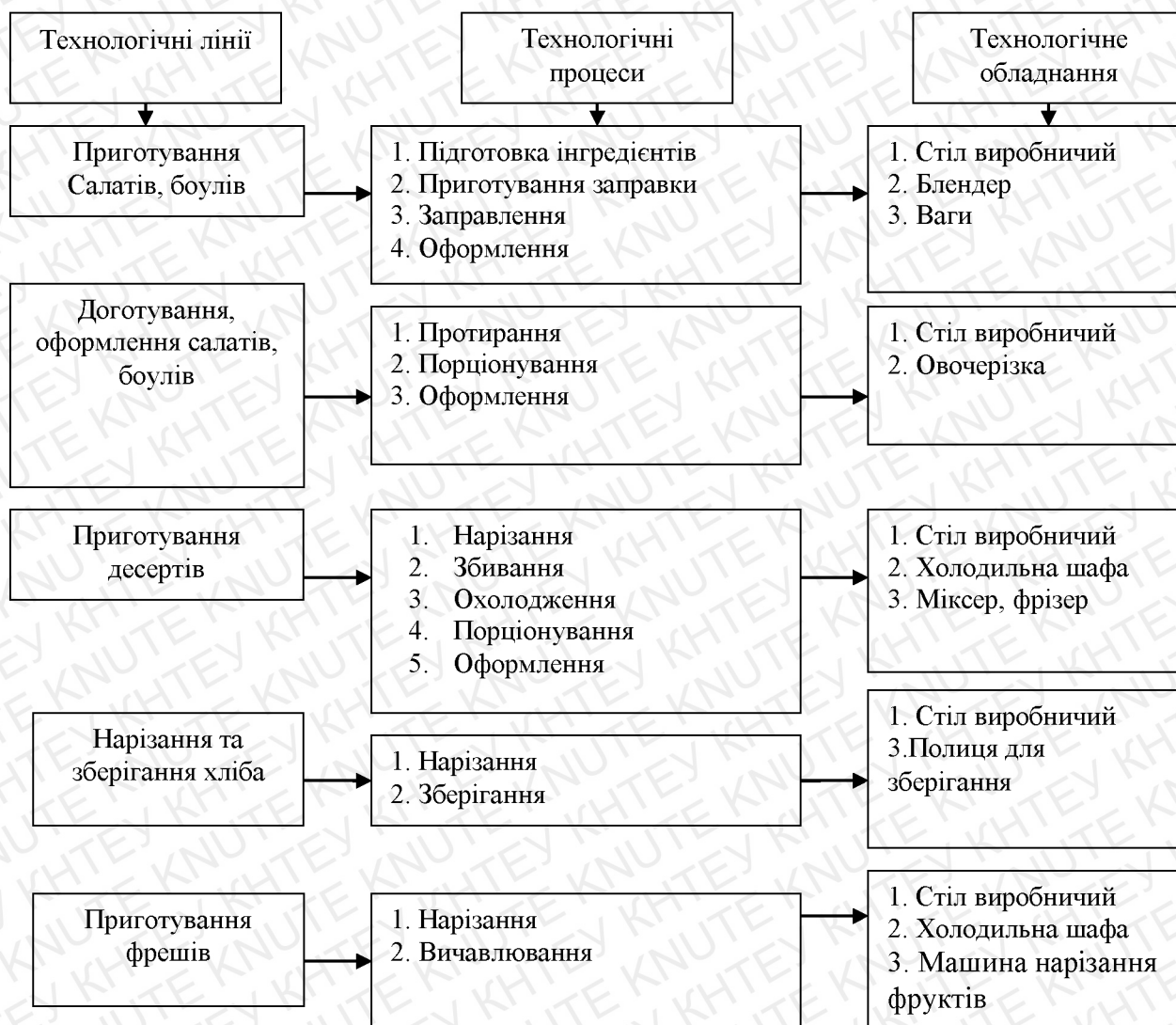


Схема виробничого процесу гарячого цеху



Проект штатного розкладу ресторану швидкого обслуговування
Burger restaurant

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		4,0
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>		
1	Інженер-технолог	1,0
2	Зав-виробництвом і шеф кухар	2,0
3	Комірник	2,0
4	Кухар 4 розряду	3,0
5	Роздавальник	1,0
6	Офіціант роздавальник	3,0
Разом виробничий (операційний) персонал		12,0
<i>Допоміжний персонал</i>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник кухонного посуду	2,0
4	Мийник столового посуду	2,0
5	Прибиральник виробничих приміщень	2,0
6	Паркувальник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		12,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		28,0

**Планування основного фонду заробітної плати по ресторану швидкого
обслуговування на 2022 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	26000	26000	0	2360	2360	368640
2	Бухгалтер	1	20000	20000	0	2000	2000	288000
3	Адміністратор	2	14000	28000	0	1140	2280	377040
	Разом адміністративно-управлінський персонал	4	60000	74000	0	5500	6640	1033680
Виробничий (операційний) персонал								
1	Інженер-технолог	1	17000	17000	1000	0	0	216000
2	Зав-виробництвом і шеф кухар	2	13100	26200		1010	1010	338640
3	Комірник	2	13000	26000	840	0	1680	342240
4	Кухар 4 розряду	3	13000	52000	1000	0	4000	684000
5	Роздавальник	1	10150	10150	1280	0	1280	137160
6	Офіціант роздавальник	3	12000	36000	0	0	4000	480000
	Разом виробничий (операційний) персонал	12	80600	157200	3740	1010	15640	2131080
Допоміжний персонал								
1	Охоронець	2	11500	23000	0	810	1620	305160
2	Водій-вантажник	2	11200	22400	0	840	1680	299040
3	Мийник кухонного посуду	2	7000	14000	0	760	3040	213600
4	Мийник столового посуду	2	7000	14000	0	750	1500	195000
5	Прибиральник виробничих приміщень	2	8000	16000	0	750	0	201000
6	Паркувальник	2	8000	16000	0	0	1200	206400
Разом допоміжний персонал		12	52700	105400	0	3910	9040	1420200
Разом місячний фонд заробітної плати.		28	193300	336600	3740	10420	31320	4584960

**Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану швидкого
обслуговування на 2022 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	18720,2	2	37,44
2.Витрати на опалення, Гкал	200,48	1534,67	307,67
3. Витрати води, м³	2300		
Холодна	1500	11,84	17,76
Гаряча	800	93,5	74,80
Разом			437,67
Відрахування до ремонтного фонду (0,8- 1,2% від роздрібного товарообігу			329,78

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу ресторану швидкого
обслуговування на 2022 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно- управлінський персонал	4	1	980	3,92
Оперативно виробничий персонал	12	2	910	21,84
Допоміжний	12	2	735	17,64
Разом	28			43,4

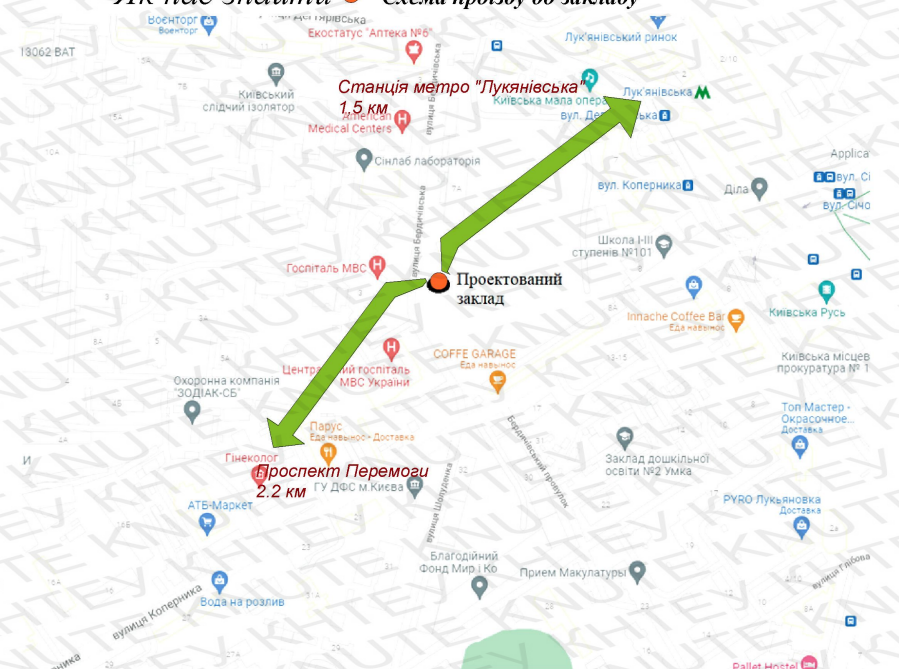
**Розрахунок суми вартості малоцінних та швидкозношуваних
предметів ресторану швидкого обслуговування**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення в розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума знос, тис.грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд					
Тарілки піріжкові	60	3,8	228	61	13,91
Чашки	60	2,6	156	65	10,14
Столлові	60	3	180	35	6,30
Десертні	60	5,1	306	60	18,36
Закусочні	60	5,4	324	35	11,34
2. Столові набори	60				
Виделки	60	4,2	252	35	8,82
Ложки	60	5,8	348	35	12,18
Ножі	60	5	300	49	14,70
3. Скляний (кришталевий) посуд	60				
Стакани	60	3	180	43,8	7,88
Бокали	60	2,7	162	88	14,26
Спецовниці	60	1,3	78	133	10,37
Скатертини	60	2,8	168	86,9	14,60
Серветки	60	8,5	510	41,4	21,11
Разом					184,83

Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою



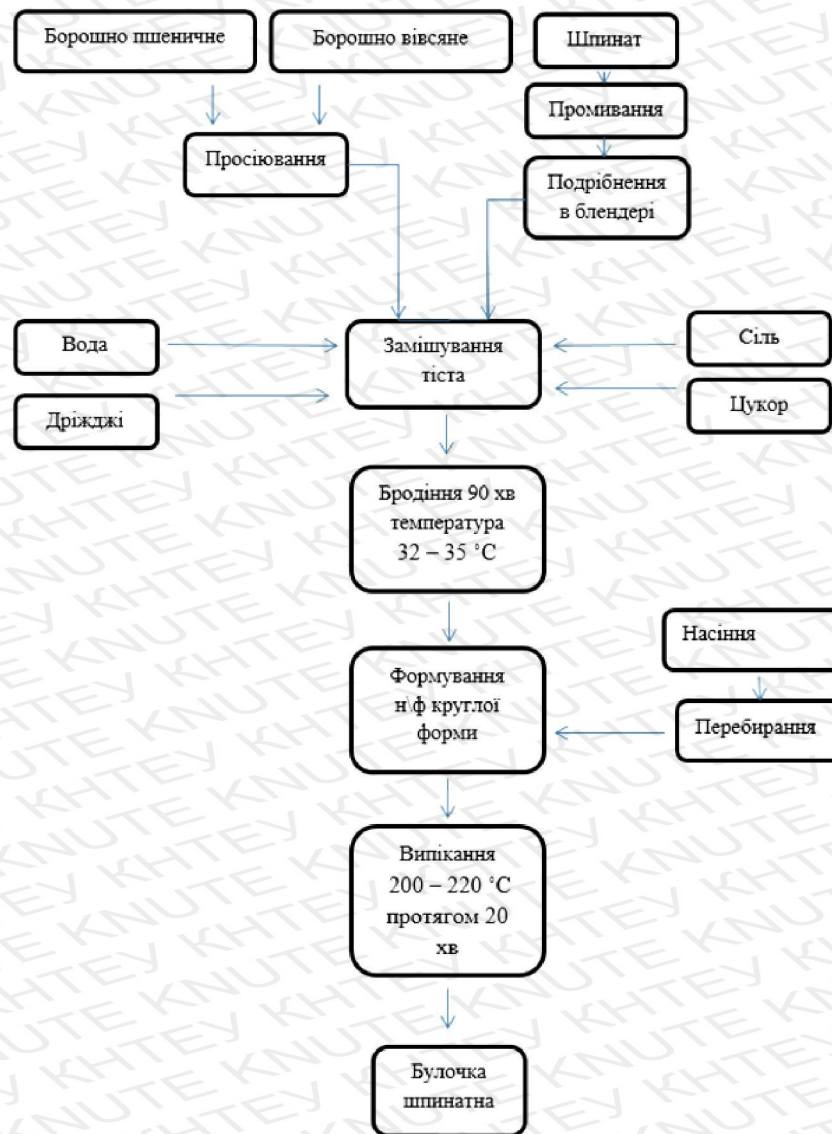
№ на плані	Найменування	Примітка
1	Проектований заклад «Burger restaurant»	60 місць
2	Стоянка для автомобілів	4 місця
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²
5	Майданчик для збору відвідувачів	60 м ²
6	Майданчик для відпочинку	40 м ²



	Межа ділянки		Кущі стрижені
	Будинок, що проектується		Дерева листяні
	Автомобільна дорога		Квітник
	Тротуар		Лава
	Озеленення		
	Завантажувальна		
	Вхід для відвідувачів		
	Вхід для персоналу		

						КНТЕУ 181.20 07м-13 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій бургерів			
						Ресторан швидкого обслуговування на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркуші
Зав. кафедрою	Федорова Д.В.		Підпис	Дата			Н	1	3
Керівник	Перепелиця М.П.				План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування М 1:500		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, д.ф.н.		
Студент	Шевчук О.О.								

Технологічна схема шпинатних булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту



Харчова та енергетична цінність булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту

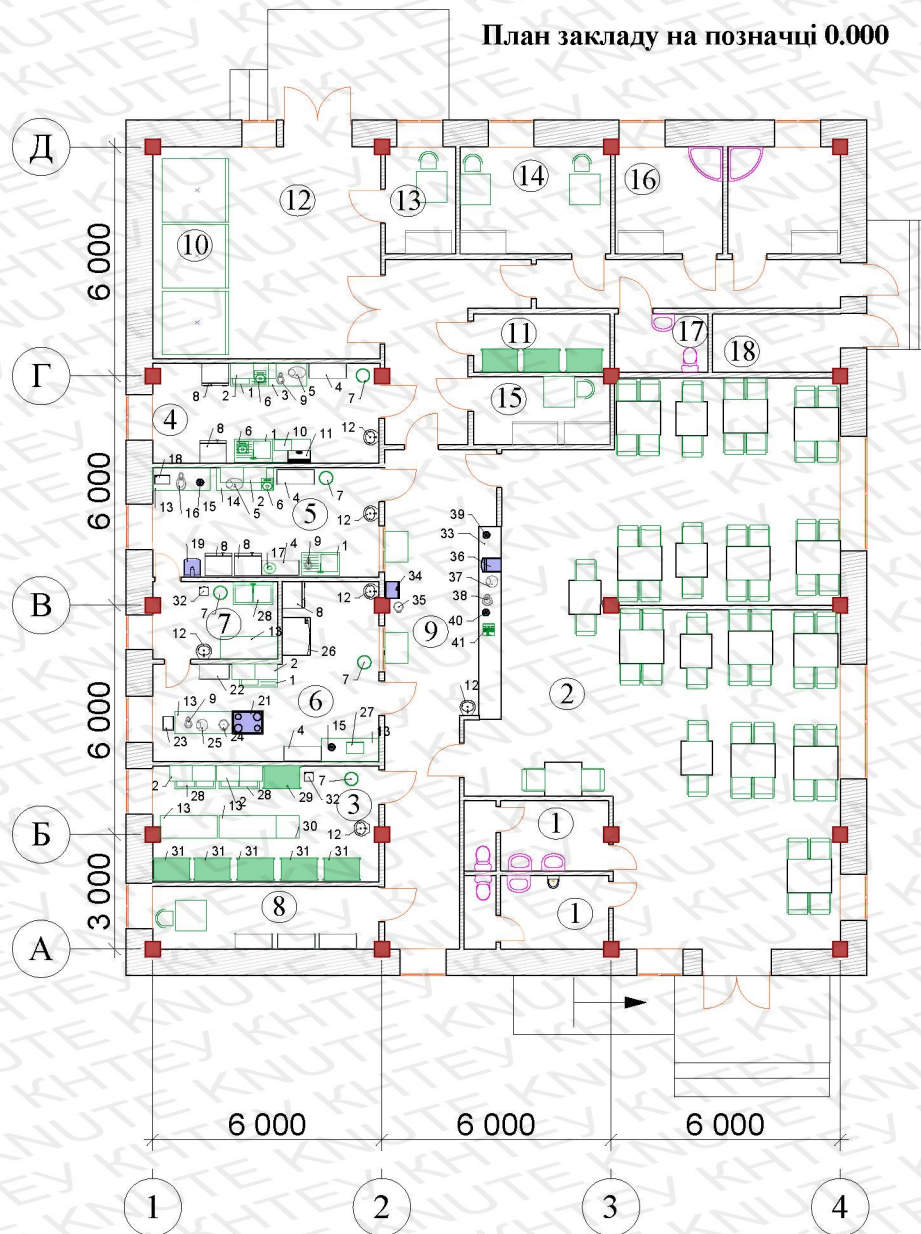
Найменування показника	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Добова потреба	Забезпечення добової потреби %
Білки, г	4,1	5,62	75,0	7,49
Жири, г	0,4	0,8	80,0	1
Вуглеводи, г	25,3	26,3	300,0	8,77
Енергетична цінність на 1 виріб	154,0	172,8	2000,0	8,64
Харчові волокна, г	1,58	2,16	25,0	8,62
Макроелементи				
Калій, мг	55,04	110,90	3500,0	3,16
Кальцій, мг	13,62	16,43	1000,0	1,64
Магній, мг	7,53	31,90	400,0	7,98
Натрій, мг	582,0	465,47	2400,0	0,16
Фосфор, мг	38,70	88,79	1000,0	8,89
Мікроелементи				
Залізо, мкг	0,58	1,03	150,0	0,69
Цинк, мг	0,06	0,16	15,0	1,07
Вітаміни				
Вітамін А, мг	0,01	0,15	0,90	15,23
Вітамін В1, мг	0,08	0,10	1,50	6,81
Вітамін В2, мг	0,02	0,06	1,80	3,09
Вітамін В4, мг	0,01	9,48	750,0	1,27
Вітамін В6, мг	0,01	0,06	2,0	9,84
Вітамін В9, мкг	0,01	24,84	400,0	6,21
Вітамін Е, мг	0,01	0,33	10,0	3,29
Вітамін РР, мг	0,54	0,71	20,0	3,54

Зовнішній вигляд шпинатних булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту



						КНТЕУ 181.20 07м-13 д.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій бургерів		
						Ресторан швидкого обслуговування на 60 місць	Стадія	Аркуші
							Н	2 3
Зав. кафедрою	П.Л.Б.	Підпис	Дата			Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 7м група, д.ф.н.	
Керівник	Федорова Д.В.	Перепелиця М.Л.						
Студент	Шевчук О.О.							

План закладу на позначці 0.000 М 1:100



Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Санвузли для відвідувачів	12
2	Торговельна зала ресторану швидкого обслуговування	108
Виробничі		
3	Мийна столового посуду	19
4	Доготівельний цех	12
5	Холодний цех	15
6	Гарячий цех	16
7	Мийна кухонного посуду	6
8	Приміщення зав. виробництвом	7
9	Роздаткова	12
Складські		
10	Охолоджувальні камери	9
11	Комора сухих продуктів	7
12	Завантажувальна	13
13	Приміщення комирника	6
Адміністративно – побутові		
14	Офісне приміщення	12
15	Приміщення персоналу	6
16	Гардероб для персоналу з душовими	18
17	Сан. вузол для персоналу	3
Технічні		
18	Теплопункт	6
Всього корисна площа		281

Специфікація технологічного устаткування

№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри Довжина	Ширина
1	Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY BCML1-1/200P	4	1000	600
2	Полки настінні	Rada ПО-12/4H-430	5	1200	400
3	Стіл виробничий для очистки овочів	Abat CИПО-6-1	1	1000	600
4	Стелаж виробничий	Rada CM-12/4H	4	1000	400
5	Вакууматор	Lavezini DG-45	2	450	300
6	Комбайн кухонний (овочерізка, кутер)	Robot Coupe R 201 E/2	2	320	220
7	Бак для відходів	Kobor ПМЗ-60/60	5	600	600
8	Шафа холодильна	T-35F Freezer	5	800	800
9	Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	4	200	300
10	М'ясоризикловач	Omas TAG 9HE	1	450	200
11	Рукови́йник	Angelo Po TG12	1	600	300
12	Рукови́йник	Kobor BPK-40/37	5	400	370
13	Стіл виробничий	Abat CTH-7-2	6	1500	600
14	Стіл охолоджувальний	Abat COX-8-2	1	1500	600
15	Блендер	CASO B 2000	2	175	175
16	Машини для чищення та нарізання фруктів	Apach APP10 220	1	250	470
17	Слайсер	Apach A 250	1	280	320
18	Міксер	Smeg SMF01CREU	1	402	221
19	Фризер	GGM Gastro EMS10	1	435	500
20	Електрична Фритюрниця	Roda HEP-6L	1	430	300
21	Електроплита	Rada ПЕ-72ALIK	1	840	850
22	Шафа для інвентарю	Kobor ППБ-80/40	1	800	404
23	Контактний гриль	SPIDOCOOK SP015PR	1	290	370
24	Кит'ятильник	Convito WB-12	1	280	280
25	Прес для гамбургерів	GoodFood HF130	1	330	280
26	Пароконвектомат	Abat ПКА10-1/1BM	1	1012	821
27	Мікрохвильова піч	Goldstar MH-886 TD	1	508	305
28	Ванна мийна 2-х секційна	Hessen BM1 2/6	3	1050	600
29	Стелаж металевий	Rada CM-12/4H	1	1000	400
30	Посудомийна машина	Fagor AD-48C	1	600	600
31	Шафа для посуду	Orest 120	5	1000	600
32	Утилізатор харчових відходів	WKC 8025	2	219	219
33	Роздаткова лінія	Мерке	1	4000	760
34	Льодогенератор	EWT INOX IM-15	1	380	430
35	Льодоподрібнювач	Frosty IC-777	1	180	420
36	Кавоварка	Crem International Zircon control 2Gr	1	590	680
37	Кавомолка	Fiorenzato F6 GA	1	230	615
38	Кит'ятильник	Convito WB-12	1	280	280
39	Сокоохолоджувач	Rendita ST 18	3	250	310
40	Блендер	CASO B 2000	1	175	175
41	Автоматизоване робоче місце офісанта	R-Keeper V7	1	260	180

КНТЕУ 181.20 07м-13 д.ф.н. ВКП ГЧ

Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій бургерів

Графічні матеріали за результатами наукових досліджень

Стадія	Аркуш	Аркушів
Н	3	3

План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
2 курс 7м група, д.ф.н.

Випускний Кваліфікаційний проект

Тема проекту: «Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій бургерів»

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

О.О. Шевчук

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

**М.П. Перепелиця
О.М. Салімон**

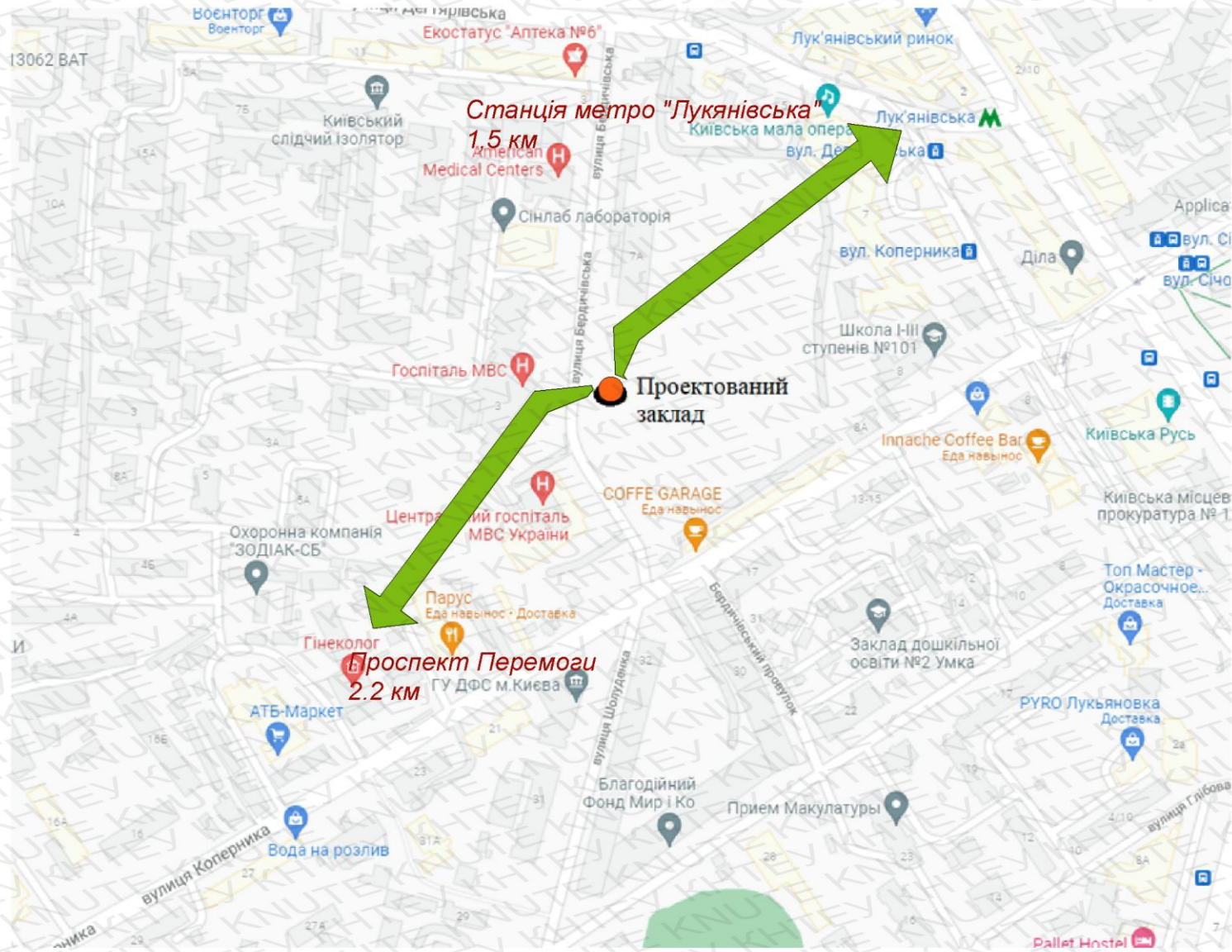
**Науковий консультант
канд. екон. наук, доцент**

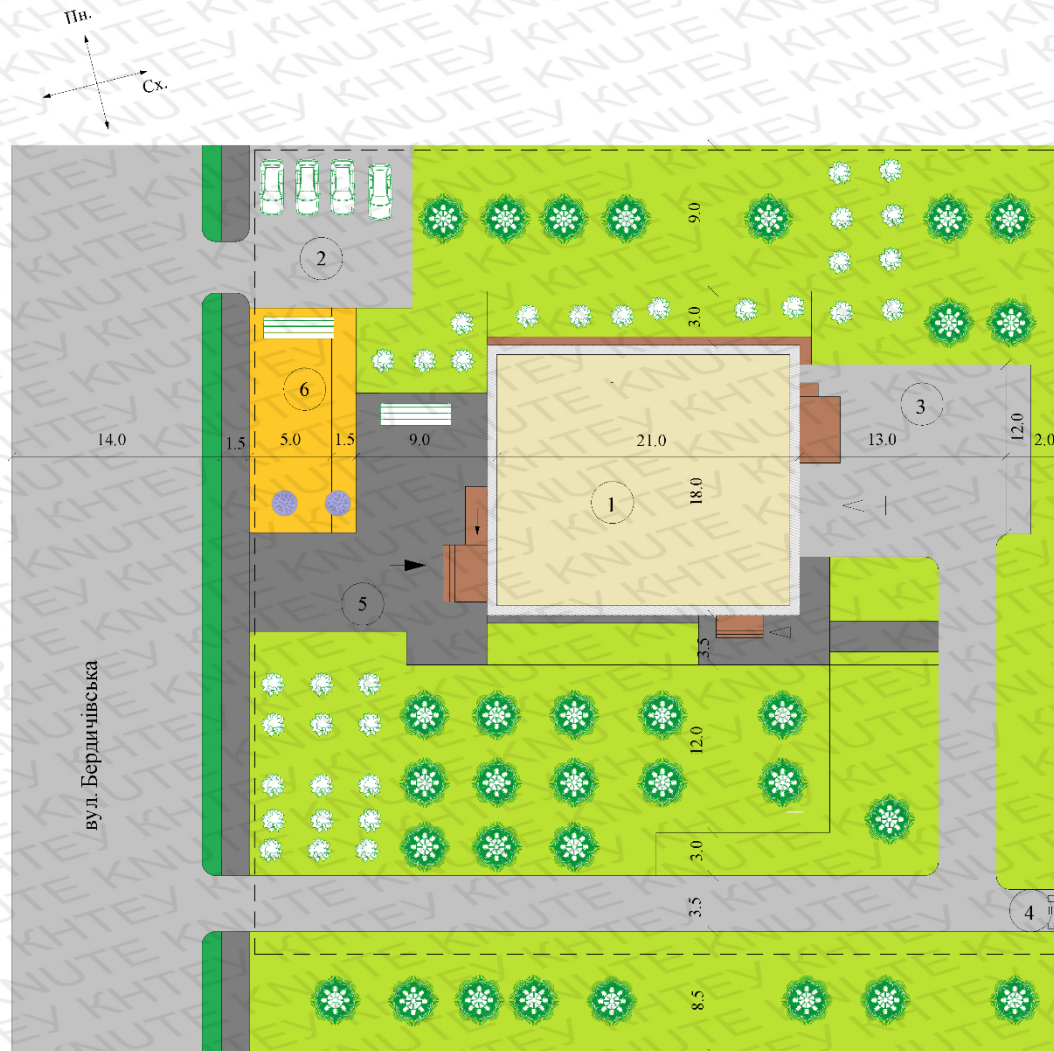
**Гарант освітньої програми
д-р техн. наук, професор**

М.Ф. Кравченко

- *Мета випускного кваліфікаційного проєкту:* за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій бургерів.
- *Об'єкт дослідження:* проєкт ресторану швидкого обслуговування, інноваційні технології бургерів.
- *Предмет дослідження:* ресторан швидкого обслуговування на 60 місць, дріжджові борошняні вироби (булочки), шпинат, вівсяне борошно, насіння кунжуту, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства

Як нас знайти ● Схема проїзду до закладу

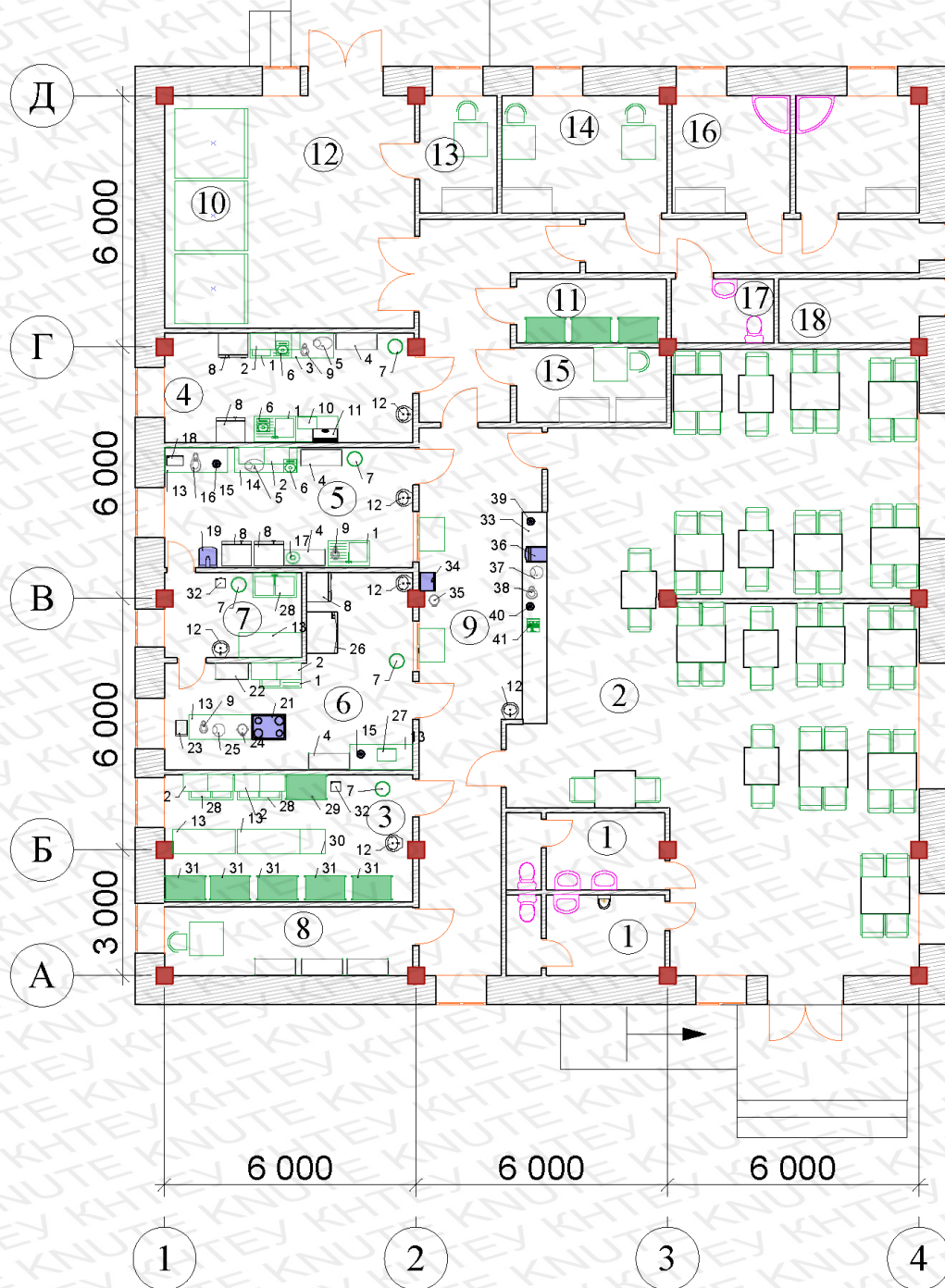




№ на плані	Найменування	Примітка
1	Проектований заклад «Burger restaurant»	60 місць
2	Стоянка для автомобілів	4 місця
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²
5	Майданчик для збору відвідувачів	60 м ²
6	Майданчик для відпочинку	40 м ²

Умовні позначки

	Межа ділянки		Куші стрижені
	Будинок, що проєктується		Дерева листяні
	Автомобільна дорога		Квітник
	Тротуар		Лава
	Озеленення		
	Завантажувальна		
	Вхід для відвідувачів		
	Вхід для персоналу		



Експлікація приміщень.		
№ п/п	Найменування приміщення.	Площа, м
1	Санвузли для відвідувачів	12
2	Торговельна зала ресторану, диванного обслуговування	108
3	Мийня столового посуду	19
4	Доготовельний цех	12
5	Холодильний цех	15
6	Гарячий цех	16
7	Мийня кухонного посуду	6
8	Приміщення зав. виробництвом	7
9	Роздаткова	12
10	Складські	
11	Охолоджувальні камери	9
12	Комора сухих продуктів	7
13	Завантажувальна	13
14	Приміщення комірника	6
15	Адміністративно- побутові	
16	Офісне призначення	12
17	Приміщення персоналу	6
18	Гардероб для персоналу з душом	18
19	Сан. вузли для персоналу	3
20	Технічні	
21	Теплопункт	6
22	Всього користь площа	281

Специфікація технологічного устаткування				
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри Довжина Ширина
1	Виробничий стіл з навіскою чайною	Leo Market 11870	4	1800 600
2	Пастернак	ASSES	5	1200 400
3	Виробничий стіл з навіскою	ПРОФИ СТАР АРТЕ-Н	1	1000 600
4	Виробничий стіл	СТПМА СТ-5 АРТЕ-Н	4	1000 400
5	Приспосіб для вакуумного стягування	Лекселі de 45	2	450 300
6	Кухонний комбайн (супер)	Robot Kurp 201	2	320 220
7	Бачок для мийки	PLAFOR SORTIN	5	600 600
8	Холодильна шафа	BOUCH KSV36	5	800 800
9	Електропечи	Олімп 709	4	200 300
10	Машини для мийки	Sitman CT Reso	1	150 200
11	М. посуд	Valer TK-S	1	600 300
12	Рухомий холодильник	СНН-750+RT	5	400 370
13	Стіл виробничий	СНПРСТС	6	1500 600
14	Стіл охолоджувальний	LWT INOX GN3	1	1500 600
15	Кухонні	Касо B 2000	2	175 175
16	Апарат для зберігання продуктів	Апп. АРІВ	1	250 470
17	Смисел	Апп. А 250	1	280 320
18	Міксер універсальний	Смер SMOFC	1	402 221
19	Бризер	Гастро ЕМ810	1	435 500
20	Фритюрниця	Раш Гурма	1	430 300
21	Шафа для мийки	Раш НБ-24	1	840 850
22	Шафа для мийки	DC BIG	1	800 404
23	Компактний прилад	SPIDCOCK SP013P	1	290 370
24	Комп'ютер	Компютер НБ-12	1	280 280
25	Приспосіб для мийки	Соніа МІТІ-10	1	330 280
26	Пароконвектомат	СНН ПСР Reto	1	1012 821
27	Печі мийки	Панасонік МН-М	1	508 305
28	Дослідницька мийка	МБ-2-1С	3	1050 600
29	Виробничий стіл	СТПМА СТ-5 АРТЕ-Н	1	1000 400
30	Машини для мийки	Вілар АТ	1	600 600
31	Шафа для зберігання продуктів	Vico Falk	5	1000 600
32	Апарат для утилізації харчових відходів	ВКС 8025	2	219 219
33	Роздаткова ліній	Марс	1	800 700
34	Дозатор для бару	PROFICOCK PCGWB	1	380 430
35	Дозатор для бару	Battister JICE	1	180 420
36	Кухонні машини	Електро 170	1	590 680
37	Кухонні машини	RUSSE J. HOBBS	1	230 615
38	Кухонні машини	Компютер НБ-12	1	280 280
39	Складський	Раш СТ18	3	250 310
40	Кухонні	Касо B 2000	1	175 175
41	Апарат для зберігання продуктів	Вілар	1	260 180

Логотип закладу



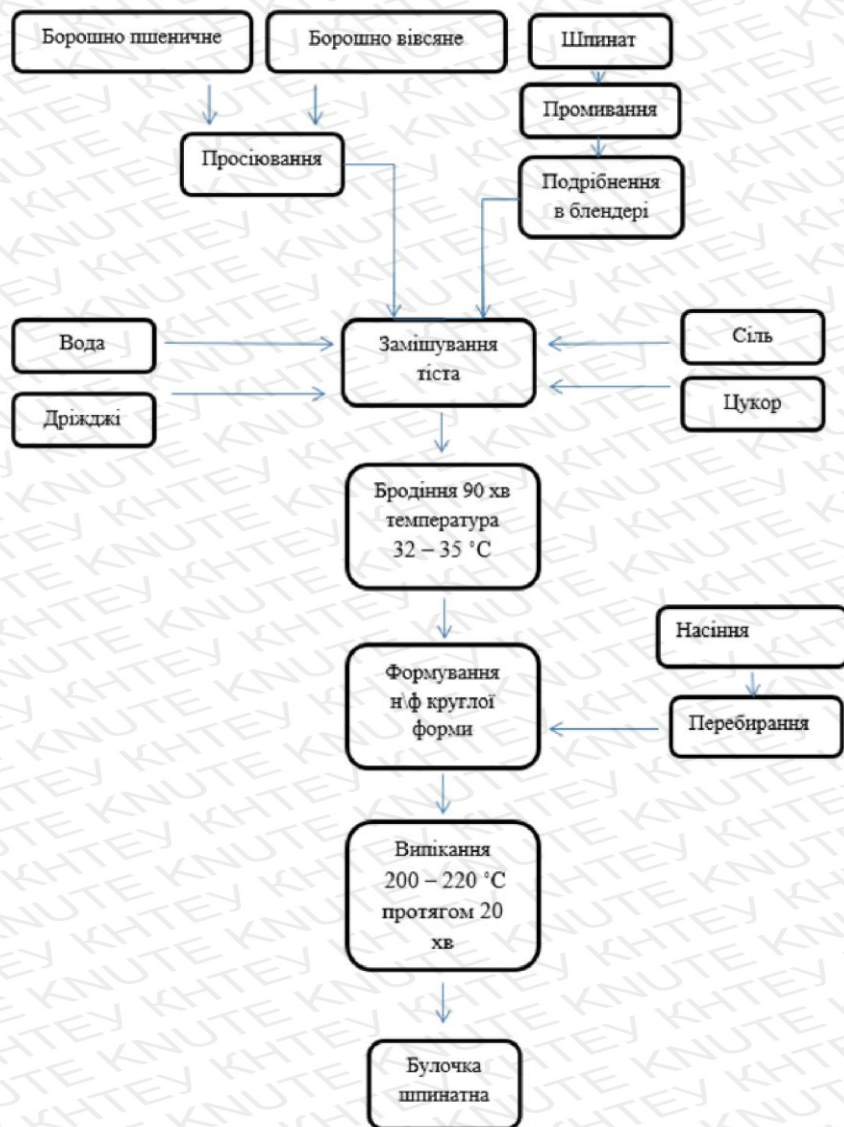
Фірмовий слоган ресторану швидкого обслуговування
«Burger restaurant» - *«Оперативно та смачно»!*



Дизайн торговельного залу ресторану швидкого обслуговування «Burger restaurant»



Технологічна схема шпинатних булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту



Харчова та енергетична цінність булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту

Найменування показника	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Добова потреба	Забезпечення добової потреби %
Білки, г	4,1	5,62	75,0	7,49
Жири, г	0,4	0,8	80,0	1
Вуглеводи, г	25,3	26,3	300,0	8,77
Енергетична цінність на 1 виріб	154,0	172,8	2000,0	8,64
Харчові волокна, г	1,58	2,16	25,0	8,62
Макроелементи				
Калій, мг	55,04	110,90	3500,0	3,16
Кальцій, мг	13,62	16,43	1000,0	1,64
Магній, мг	7,53	31,90	400,0	7,98
Натрій, мг	582,0	465,47	2400,0	0,16
Фосфор, мг	38,70	88,79	1000,0	8,89
Мікроелементи				
Залізо, мкг	0,58	1,03	150,0	0,69
Цинк, мг	0,06	0,16	15,0	1,07
Вітаміни				
Вітамін А, мг	0,01	0,15	0,90	15,23
Вітамін В ₁ , мг	0,08	0,10	1,50	6,81
Вітамін В ₂ , мг	0,02	0,06	1,80	3,09
Вітамін В ₄ , мг	0,01	9,48	750,0	1,27
Вітамін В ₆ , мг	0,01	0,06	2,0	9,84
Вітамін В ₉ , мкг	0,01	24,84	400,0	6,21
Вітамін Е, мг	0,01	0,33	10,0	3,29
Вітамін РР, мг	0,54	0,71	20,0	3,54

Зовнішній вигляд шпинатних булочок з додаванням вівсяного борошна та насіння кунжуту



Проект ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у Шевченківському районі м. Києва з впровадженням інноваційних технологій бургерів

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_0	m^2	1500
2	Площа забудови, S_6	m^2	340
3	Коефіцієнт забудови, κ_3		0,23
4	Площа озеленення, S_{03}	m^2	600
5	Коефіцієнт озеленення, κ_{03}		0,4
6	Корисна площа закладу, S_K	m^2	309
7	Будівельний об'єм закладу, V_6	m^3	2108
8	Вартість будівництва (капітальні вкладення), B_{A+B}	тис. грн	9769,99
Питомі показники вартості будівництва			
9	Вартість 1 місця	тис. грн	162,83
10	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис. грн	28,74
11	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис. грн	4,63

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	34351,79
2	Собівартість реалізованої продукції	19629,60
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	10065,96
4	Прибуток від операційної діяльності	4656,23
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	4656,23
7	Податок на прибуток, 18%	838,12
8	Чистий прибуток - можливий	3818,11
9	Рентабельність реалізації, %.	11,11
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	4946,66
11	Окупність	3 роки

Дякую за увагу!