

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

**«Проект локаваторського ресторану на 100 місць у Дніпровському районі
м. Києва із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з
овочів»**

**Студента (ки) 2 курсу 4м групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Інноваційні технології в
ресторанному бізнесі»**

Т.О. Матвієнко

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

Т.І. Юдіна

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

Л.А. Бовш

**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
« _____ » _____ 2020 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентів

МАТВІЄНКО ТЕТЯНІ ОЛЕКСАНДРІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

**Проект локаворського ресторану на 100 місць у Дніпровському районі м. Києва
із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з овочів**

Затверджена наказом ректора від «28» грудня 2020 р. № 3920

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 22. 11. 2021р.

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 Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з овочів.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології кулінарної продукції з овочів.

Предмет дослідження: локаворський ресторан на 100 місць, овочева страва – зрази «Запорізькі», ламінарія, лляне борошно, напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза, зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном, 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.	Юдіна Т.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Юдіна Т.І.		
3. Управління. Економіка.	Бовш Л.А.		

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

Т.І. Юдіна

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

Т.О. Матвієнко

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 _____
(ППП, підпис, дата)

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

Завідувач кафедри _____ Д.В. Федорова

« » 20 p.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Матвієнко Т.О.

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 локаваторського ресторану на 100 місць у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з овочів»

Керівник проекту: Юдіна Т.І.

Термін захисту “ ____ ” грудень 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

На основі проведених маркетингових досліджень у Дніпровському районі м. Києва, спроектовано локаваторський ресторан української кухні, особливість якого реалізація страв української кухні із сировини, яка вирощена в межах Київської області. Основною метою локаваторського ресторану «Глечик» буде популяризація української кухні, здорового харчування за рахунок використання екологічно чистої та сертифікованої продукції.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень обґрунтовано та впроваджено технологію овочевої страви – зрази «Запорізькі» з використанням фаршу на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарії, лляного борошна, що дозволяє значно покращити вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, селену, йоду.

Розроблено організаційну структуру, об'ємно-планувальні та інженерно-будівельні рішення. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності моно-ресторану. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на 63 сторінках пояснювальної записки та містить 30 таблиць, 5 рисунків, 15 додатків. Графічний матеріал представлений на 4 аркушах.

Ключові слова: локаваторський ресторан, овочеві страви, напівфабрикат на основі печериць, насіння гарбуза, ламінарія, лляне борошно, зрази, організаційна структура, схема технологічного процесу.

Annotation

Based on the marketing research conducted in the Dniprovskiy district of Kyiv, a Lokavor restaurant of Ukrainian cuisine will be designed, which will feature cooking of Ukrainian cuisine from raw materials grown within the Kyiv region. The main purpose of Lokavor restaurant of Ukrainian cuisine "Jug" will be the promotion of Ukrainian cuisine, healthy eating through the use of environmentally friendly and certified products

Based on the analysis of literature sources, researched, substantiated and implemented the technology of vegetable dishes - samples "Zaporizhzhya" through the use of minced meat based on mushrooms and pumpkin seeds, kelp, flaxseed flour, which can significantly improve the content of dietary fiber, minerals, vitamins, selenium, iodine.

The organizational structure, spatial planning, engineering and construction solutions have been developed. A consolidated annual plan of economic results of the mono-restaurant has been developed. An assessment of capital investments, payback of the investment project.

The final qualification project is presented on 63 pages of the explanatory note and contains 30 tables, 5 figures, 15 appendices. Graphic material is presented on - 4 sheets.

Key words: Lokavor restaurant, vegetable dishes, semi-finished product based on mushrooms, pumpkin seeds, kelp, flaxseed flour, crazy, organizational structure, scheme of technological process.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	
1.1. Концепція підприємства	
1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства	
1.1.2. Неймінг закладу	
1.1.3. Концептуальне меню	
1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
2. Архітектура. Дизайн.	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні рішення	
3. Управління. Економіка.	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту	
Резюме проекту	
Список використаних джерел	
Додатки	
Графічні матеріали	

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день в Україні набуває популярності проектування «локаворських ресторанів», які на відміну від звичайних закладів ресторанного господарства працюють виключно з місцевими фермерами, які шанобливо ставляться до навколишнього середовища, не використовують хімічні добрива і розташовані в радіусі 100-300 км від місця розташування закладу. Також, даний тип закладів, відповідально ставиться до споживання страв і дотримання принципів сезонності, пропонуючи відвідувачам передусім традиційні кулінарні страви та напої української кухні, які готують із сезонних продуктів.

Локаворська кухня – тренд, який останнім часом спонукає рестораторів експериментувати з місцевими продуктами, які є повсякденними та створювати незабутні, смачні страви. Також, варто відзначити, що ціни на українські продукти значно дешевші, а ніж європейські, доставляти їх швидше та легше.

У Києві локаворські ресторани – заклади ресторанного господарства у яких представлені, як зарубіжна кухня, так і автентична, приготовлені за традиційними рецептурами. Одними із таких є: ресторан «Клюква і Бруква», де головний акцент закладу робиться на приготування страв із місцевих продуктів та із урахуванням сезонності; ресторан «Остання Барикада» – заклад, де відвідувачу буде запропоновано українську кухню та м'ясні і сирні делікатеси із місцевих ферм; ресторан «Каркас», меню якого розроблено з урахуванням сезонних продуктів: українські овочі, м'ясо, риба, трави; ресторан «Гра з вогнем» – місце де відвідувач порине у світ нової української кухні та інші.

Враховуючи популярність даного типу закладів серед відвідувачів, за доцільне буде спроектувати у Дніпровському районі м. Києва ресторан локаворської кухні де готуватимуть смачні та корисні страви української кухні, використовуючи виключно місцеву сировину.

Мета випускного кваліфікаційного проєкту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з овочів.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології кулінарної продукції з овочів.

Предмет дослідження: локаворський ресторан на 100 місць, овочева страва – зрази «Запорізькі», ламінарія, ляне борошно, напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза, зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Для досягнення цілей поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію новітніх технологій овочевих страв з використанням ламінарії, лляного борошна та напівфабрикату із печериць і насіння гарбуза та дослідити його якість;
- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;

- розробити об'ємно-планувальні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту. Розрахувати кошторис будівництва;
- 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 з праці та спланувати поточні витрати; сформувати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту;
- спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Значимість результатів. Прийняті у випускному кваліфікаційному проєкті рішення можуть стати основою для будівництва нового, сучасного локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць, який буде спроектовано у Дніпровському районі м. Києва по вул. Сагайдака 101а.

Запропонована в результаті вивчення інноваційних досліджень технологія овочевої страви – зрази «Запорізькі» із використанням фаршу на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарії, лляного борошна, дозволяє значно покращити вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, селену, йоду та можливість значно розширити асортимент овочевих страв підвищеної харчової цінності, які можна рекомендувати людям, що мають захворювання щитовидної залози, серцево-судинної системи, шлунково-кишкового тракту.

1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства

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

Дніпровський район м. Києва розташований на лівому березі Дніпра, межує з Деснянським, Дарницьким районами. Загальна площа району становить 6,7 тис. га, населення – 357,6 тис. осіб. Для відпочинку мешканців та гостей Дніпровського району, передбачено понад 17 парків, 23 сквери, 10 бульварів, а також передбачається створення парку вздовж Микільсько-Слобідської, площею 21 га та Парку-набережної вздовж озера Малинівка біля р. Десна, трьох скверів та трьох бульварів, які дозволять розширити та урізноманітнити відпочинок.

Одним із привабливих місць для проживання та відпочинку у мешканців Дніпровського району є Микільська слобідка – історична місцевість, селище на лівому березі Дніпра, яка на сьогоднішній день забудована багатопверховими комплексами: житловий комплекс «Русанівська гавань», «Кассіопея-2», «Садовий».

Зважаючи на вдале місце розташування житлових комплексів, наявність розвиненої інфраструктури, відсутність закладів ресторанного господарства, де мешканці та гості міста могли б проводити час з родиною і друзями, за доцільно буде спроектувати новий заклад ресторанного господарства в якому відвідувачі матимуть змогу насолодитися смачними стравами автентичної та сучасної української кухні із сировини, яка вирощена в межах Київської області.

Для будівництва нового закладу ресторанного господарства обрано ділянку, яка розташована за адресою: вул. Сагайдака, 101а (рис.1.1).

На сьогоднішній день великої популярності набирають локаваторські ресторани, адже такі локації спеціалізуються на приготуванні, як страв автентичної кухні так і зарубіжної, які готують із свіжих, якісних та локальних продуктів.



Рис.1.1. Місце проектування нового закладу ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва

1 – ресторан «Love&Sushi», 2 – фаст-фуд «Чебуреки by БАТЯНАЛПІВ» 3 – проєктований заклад ресторанного господарства, вул. Сагайдака, 101 а

Основною метою даного типу закладів є об'єднання виробників продуктів і споживачів в межах одного регіону з метою розвитку самостійних і гнучких продуктових мереж, поліпшення місцевої економіки, підтримки здоров'я, навколишнього середовища, суспільства або громадського впливу. Останнім часом термін не обов'язково передбачає географічну близькість між виробником і постачальником.

Одним із перших таких закладів є ресторан «Klukva & Brukva», де головний акцент робиться на стравах приготованих з місцевих продуктів, а також враховано сезонність продуктів. Також варто відзначити роботу таких «локавортських ресторанів», як: «Остання Барикада», де сучасна українська кухня

переплетена із модерновим інтер'єром з великою кількістю металу і дерева; «Odessa», «Каркас», «Гра з вогнем» та «Samogon Fish Bar».

Основними перевагами локаворського ресторану над закладами конкурентами є: відсутність даного типу в ареалі діяльності закладу, використання тільки свіжої, якісної, сертифікованої продукції, яка вирощена в межах Київської області, помірні ціни, широкий асортимент страв української кухні, наявність автомобільної парковки.

1.1.2. Неймінг закладу

Ресторан локаворської кухні планується назвати «Глечик», де відвідувачам запропонують скуштувати смачні страви української кухні, які подаватимуть в глиняному посуді, а напої в глечиках.

Неймінг локаворського ресторану буде спрямований на формування образного уявлення про стародавні українські традиції, як в кулінарії так і побуті, що досягатиметься за рахунок традиційного глиняного посуду та автентичних українських страв і напоїв.

Позиціонуватиме себе локаворський ресторан «Глечик», як міський заклад сімейного типу з демократичними цінами, широким асортиментом страв української кухні та напоями, які відповідно до концепції закладу планується готувати із місцевої фермерської сировини, що дозволить надати стравам неповторного смаку, а відвідувачам отримати неймовірне задоволення від страв.

Розроблено фірмовий логотип локаворського ресторану «Глечик» (рис.1.2).

Легенда локаворського ресторану «Глечик» (основна концептуальна ідея) – демократичний, міський, сімейний заклад ресторанного господарства, де відвідувачам буде запропоновано смачні страви та напої автентичної української кухні, які готуватимуть із фермерської місцевої сировини. В літній період часу облаштовуватиметься літній майданчик, де професійні кухарі з любов'ю готуватимуть неймовірно смачні стейки, овочі-гриль, до яких подаватимуть ароматне українське вино, наливки, настоянки.



Рис.1.2. Логотип локаворського ресторану «Глечик»

Головним слоганом локаворського ресторану «Глечик» визначено – «Коли любов і майстерність з'єднуються, народжується шедевр!».

В локаворському ресторані «Глечик», продукцію можна буде придбати, як за умови споживання в торговельній залі ресторану так і взяти на виніс, або замовити он-лайн з доставкою додому. Враховуючи наявність бенкетної зали, а також велику площі торговельної зали, відвідувачі матимуть змогу замовити організацію бенкетного обслуговування, отримавши при цьому знижку в розмірі 15% на меню кухні, отримати дисконтну карту закладу, яка надаватиме можливість отримати знижку в розмірі 5-15%.

1.1.3. Концептуальне меню

Український народ по праву може пишатися тим, що задовольнить найбільш претензійного гурмана, адже українська кухня – це така ж українська спадщина, як мова, мистецтво чи література. Українська кухня складалася віками і з давніх часів відрізнялася своєю різноманітністю, смаковими та споживчими якостями.

Відвідувач, який завітав до локаворського ресторану «Глечик», в першу чергу варто звернути увагу на фірмові страви та напої – ніжний паштет з печінки домашньої індички з хрустким хлібом та вишнево-журавлиновим соусом; «Глечик» – теляча вирізка з овочами, яку готують та подають у глиняному

гличу; ковбаси «Київські», які готують із свинячого ошийку, ніжної телячої вирізки, курячого філе та спецій; фірмові зрази «Запорізькі», які готують із фаршу на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарії і лляного борошна, які позитивно впливають на органолептичні показники страви та її біологічну цінність для організму людини.

Із холодних страв та закусок відвідувачам запропоновано: свіже виловлений дунайський оселедець із маринованою цибулею та запашною олією; кав'яр із щуки; теплий салат із фермерської качиної печінки та слив; ароматний та смачний холодець із свинини та домашнього півника; м'ясне асорті «Закус» із аджикою та хрінном; асорті із домашнього сала з гірчицею та хрінном, а також мариновані грибочки та асорті «Сирний кошик».

Славиться українська кухня і своїми гарячими закусками, які люблять, як українці так і іноземці – кров'яночка зі шкварками та маринованою цибулею; свиняче вуха, запечене під сиром «Моцарелла»; телячий язик, запечений з лисичками; боровики у сметані, запечені під сиром «Сулуґуні».

Ні одне відвідування до українського ресторану не обійдеться без куштування ароматного, ситного українського борщу, який готують на свинячих реберцях, а до нього подають пампушки і часникову заливку. Окрім того офіціант запропонує відвідувачам скуштувати одну із основних страв: котлети парові «Дніпрянські» із щуки з картопляним пюре та овочами; філе судака по-київськи; печеню з грибами у глиняному гличу; каре телятини у травах з селерою та м'ятним соусом; пікантна свинина в хлібному гличу та ін..

Не можна уявити українське застілля без смачних вареників, які готують на пару із різноманітними начинками – філе судака, молочною телятиною, яловичою печінкою, квашеною капустою, м'яким сиром, чорницею. Готують вареники на пару, а подають у глиняних гличах. Також поряд із варениками, можна в меню локаворського ресторану замовити млинці та галушки.

Любителям солоденького буде запропоновано стародавній український десерт на основі яблук «Гамула», млинці по-Чернігівськи, гамбовці із суничним

джемом, сирний студень з абрикосовим соком, желе із ревеню, узвар «Прикарпатський», киселицю.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр локаваторського ресторану «Глечик» виконано в автентичному українському стилі з урахуванням використання натуральних будівельних матеріалів та тканин; характерна кольорова гамма – білий та бежевий фон, відтінки дерева та яскраві акценти (зелений, червоний, жовтий, помаранчевий); наявність великої кількості текстильних виробів, традиційних орнаментів в оздобленні стін, предметів побуту; особливість стилю – простота, барвистість, природність, затишок.

Фрагмент інтер'єру локаваторського ресторану в українському стилі наведено на рис.1.3.



Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру локарнського ресторану «Глечик»

Посуд для подавання страв та напоїв в локаворському ресторані «Глечик» передбачається використовувати виключно глиняний.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати традиційні українські вишиванки та червоний фартушок. Обслуговуючий персонал локаворського ресторану «Глечик» володітиме окрім української мови – англійською, що дозволить без будь-яких перешкод обслуговувати туристів, які приїхали до столиці.

Концепцію локаворського ресторану «Глечик» на 100 місць у в Дніпровському районі м. Києва наведено у табл.1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція локаворського ресторану «Глечик» на 100 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
1	2
Характеристика обраної локації	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Київ, Дніпровський район, вул. Сагайдака 101 а
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової активності, наявність рекреаційної зони
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	90 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності – 2 заклади
Неймінг	
Тип закладу	Локаворський ресторан
Неймінг	«Глечик»

Логотип	
Легенда	Демократичний, міський, сімейний заклад ресторанного господарства, де відвідувачам буде запропоновано смачні страви та напої автентичної української кухні, які готуватимуть із фермерської місцевої сировини. В літній період часу облаштовуватиметься літній майданчик, де професійні кухарі з любов'ю готуватимуть неймовірно смачні стейки, овочі-гриль, до яких подаватимуть ароматне українське вино, наливки, настоянки. Не залишить байдужим відвідувачів інтер'єр локаваторського ресторану, який витримано в українському стилі та глиняний посуд в якому подаються всі напої та страви у ресторані.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв української кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Український
Фірмові кольори	Білий, червоний, чорний, жовтий
Фірмові атрибути, атмосфера	Масивні дерев'яні меблі, використання натуральних матеріалів, наявність печі, живих квітів, використання великої кількості предметів з деревини, предметів побуту
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	організація обслуговування свят, сімейних обідів; організація обслуговування фуршетів
Режим роботи	Щоденно з 12:00 до 24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний - 75 місць; бенкетна зала – 25 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	3,73 разів

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

На сьогоднішній день в Україні набуває популярності проектування «локаворських ресторанів», які на відміну від звичайних закладів ресторанного господарства працюють виключно з місцевими фермерами, які шанобливо ставляться до навколишнього середовища, не використовують хімічні добрива і розташовані в радіусі 100-300 км від місця розташування закладу. Також, даний тип закладів, відповідально ставиться до споживання страв і дотримання принципів сезонності, пропонуючи відвідувачам передусім традиційні кулінарні страви та напої української кухні, які готують із сезонних продуктів.

Українська кухня створювалася протягом багатьох віків та в певній мірі відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, але й його звичаї, смаки, соціальні умови в яких перебував український народ в певний період історичного розвитку. Свій початок українська народна кухня взяла від простих у приготуванні страв, основою яких були злакові та овочі, такі, як картопля, буряк, капуста та гриби. Тому традиційна українська кухня так насичена великим розмаїттям овочевих страв, таких як: борщ, капустняк, голубці, квашена капуста, гарбузова каша, овочеві рулети та котлети, які в першу чергу задовольняли організм людини вуглеводами, рослинним білком, вітамінами та мінеральними речовинами.

Незважаючи на користь овочевих страв, в процесі їх приготування, велика кількість поживних речовин втрачається під час теплової обробки, що спонукує до вдосконалення рецептури овочевих страв та розширення їх асортименту, за рахунок використання такої нетрадиційної сировини, як: ламінарія, лляне борошно та напівфабрикату на основі печериць і насіння гарбуза.

Метою роботи є обґрунтування та розроблення новітніх технологій овочевих страв з використанням ламінарії, лляного борошна та напівфабрикату із печериць і насіння гарбуза.

Об'єкт досліджень – технологія овочевих страв із використанням ламінарії, лляного борошна та напівфабрикату на основі печериць і насіння гарбуза.

Предмет дослідження – овочева страва – зрази «Запорізькі», ламінарія, лляне борошно, напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза, зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном. За контроль обрано: зрази «Запорізькі», № рецептури 1.189, «Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів».

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Ламінарія або морська капуста – продукт, що відноситься до класу бурих водоростей, який дозволяє наситити організм людини такими поживними речовинами, як: білок – 7,1 г; вуглеводи – 22,6 г; вітамінами групи В, зокрема фолієвою та пантотеновою кислотою, вітамінами А – 200 мкг, С – 6,33 мг, Е – 6,74 мг, РР – 2,83 мг, клітковиною – 4,8 г, корисними жирними кислотами, фосфором – 55 мг, залізом – 37,5 мг, натрієм – 2975 мг, калієм – 3000 мг, а головним елементом даного продукту є йод, кількість якого становить 15000 мкг, що дозволяє нормалізувати роботу щитовидної залози та попереджує проблему йододефіциту.

В кулінарії морську капусту використовують як гарнір до страв із свинини, яловичини, курки, вона смажиться окремо або із шматочками грибів чи овочів, припущену морську капусту можна додавати до рибних чи м'ясних фаршів, що дозволяє придати стравам оригінального смаку.

Лляне борошно – продукт переробки насіння льону, яке після холодного віджиму перемелюють, отримуючи при цьому абсолютно дієтичний продукт, який ідеально підходить для випікання хліба, приготування корисних солодоців, що дозволяє їх вживати людям, які мають нестачу зайвої ваги. Вологоутримуюча властивість лляного борошна, дозволяє довше зберегти випічку пухкою та продовжити її свіжість, а використання лляного борошна в приготуванні січених страв, робить їх більш соковитими, пухкими.

Ляне борошно являється справжнім джерелом поживних речовин, оскільки до його складу входить великий набір вітамінів: А, Е, РР, групи В; вуглеводи, які дозволяють контролювати вагу тіла; мікро- і макроелементи: натрій, калій, цинк, кальцій, залізо, фосфор; клітковина, яка поліпшує роботу шлунково-кишкового тракту, виводячи з організму шлаки та токсини; поліненасичені жирні кислоти Омега-3 і Омега-6.

Поряд із ламінарією та лляним борошном в рецептурі овочевих страв української кухні планується використовувати напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза, який отримують шляхом змішування сухого молока, висушених та подрібнених печериць і насіння гарбуза. Даний продукт характеризується великим вмістом незамінних – та замінних амінокислот, жирнокислотний склад ліпідів напівфабрикату представлений, як насиченими так і ненасиченими жирними кислотами. Окрім того використання напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза дозволить збагатити страву мінеральними речовинами та вітамінами (табл.1.2).

Таблиця 1.2

Вітамінно-мінеральний склад напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза

Найменування мінеральних речовин	Середній вміст
Макроелементи, мг/100г:	
Кальцій (Ca)	454,1±8,2
Фосфор (P)	553,6±8,9
Магній (Mg)	218,4±3,5
Мікроелементи, мг/кг	
Купрум (Cu)	10,68±0,32
Марганець (Mn)	14,75±0,44
Цинк (Zn)	46,85±1,41
Ферум (Fe)	24,58±0,74
Вітамінний склад, мг/100 гр	
Аскорбінова кислота (C)	7,24
Тіамін (B ₁)	0,39
Рибофлавін (B ₂)	2,62
Пантотенова кислота (B ₃)	0,96
Піридоксин (B ₆)	0,76
Ніацин (PP)	14,23
Токофероли (E)	25,19

Каротин	0,42
---------	------

Отже на основі вищенаведеної інформації, робимо висновок, що використання ламінарії, лляного борошна та напівфабрикату на основі печериць і насіння гарбуза, дозволить значно покращити харчову цінність овочевих страв та значно розширить асортимент овочевих страв оздоровчого призначення.

В рецептурі овочевої страви – зрази «Запорізькі» здійснено часткову заміну білокачанної капусти на ламінарію в кількості: 3%, 5%, 7%; курячі яйця замінено на лляне борошно, яке попередньо відновлено; свинину повністю замінено на напівфабрикат на основі печериць і насіння гарбуза із урахуванням вологоутримуючих властивостей 1:3 (табл.1.3).

Таблиця 1.3

Модельно – харчові композиції зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Капуста білокачанна	90	87,3	85,5	83,7

Продовження таблиці 1.3

2	Борошно пшеничне	8	8	8	8
3	Яйця	10	-	-	-
4	Лляне борошно	-	5	5	5
5	Ламінарія	-	2,7	4,5	6,3
	Капустяна маса	105	105	105	105
	Фарш:				
6	Свинина	55	-	-	-
7	Напівфабрикат на основі печериць та насіння гарбуза	-	18,4	18,4	18,4
8	Ріпчаста цибуля	3	3	3	3
9	Вершкове масло	2	2	2	2
10	Пшеничне борошно	0,5	0,5	0,5	0,5
	Маса фаршу	50	50	50	50
11	Яйця	10	10	10	10
	Маса напівфабрикату	155	155	155	155
12	Вершкове масло	6	6	6	6
	Маса смажених зраз	135	135	135	135
13	Вершкове масло	5	5	5	5
	Вихід	140	140	140	140

Результати визначення доцільності використання ламінарії, лляного борошна та напівфабрикату на основі печериць і насіння гарбуза, визначено на основі органолептичних показників (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Органолептична оцінка овочевої страви – зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном

Модельна композиція	Зовнішній вигляд	Запах	Смак	Вид фаршу на розрізі	Консистенція	Загальна органолептична оцінка, балів
	Коефіцієнт вагомості					
	2	3	2	1	2	
Контроль	4,9	4,9	4,9	4,8	4,8	24,3
Дослід 1	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	24,5
Дослід 2	4,9	5,0	5,0	4,9	5,0	24,8
Дослід 3	4,9	4,6	4,6	4,9	4,9	23,9

На основі органолептичних показників контрольної та дослідної овочевої страви визначено, що найкращі показники отримав дослід №2, де 5% білокачанної капусти замінено на ламінарію, курячі яйця замінено на лляне борошно, а свинину – на напівфабрикат на основі печериць і насіння гарбуза. Отримана овочева страва має соковиту, пружку консистенцію, приємний смак та аромат. Із збільшенням вмісту ламінарії, овочева страва набуває неприємного присмаку.

Технологічну схему овочевої страви – зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном наведено у вигляді рис.1.4.

Використання напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарії, лляного борошна в технології овочевої кулінарної страви позитивно впливає на зміну його хімічного складу (табл.1.5).

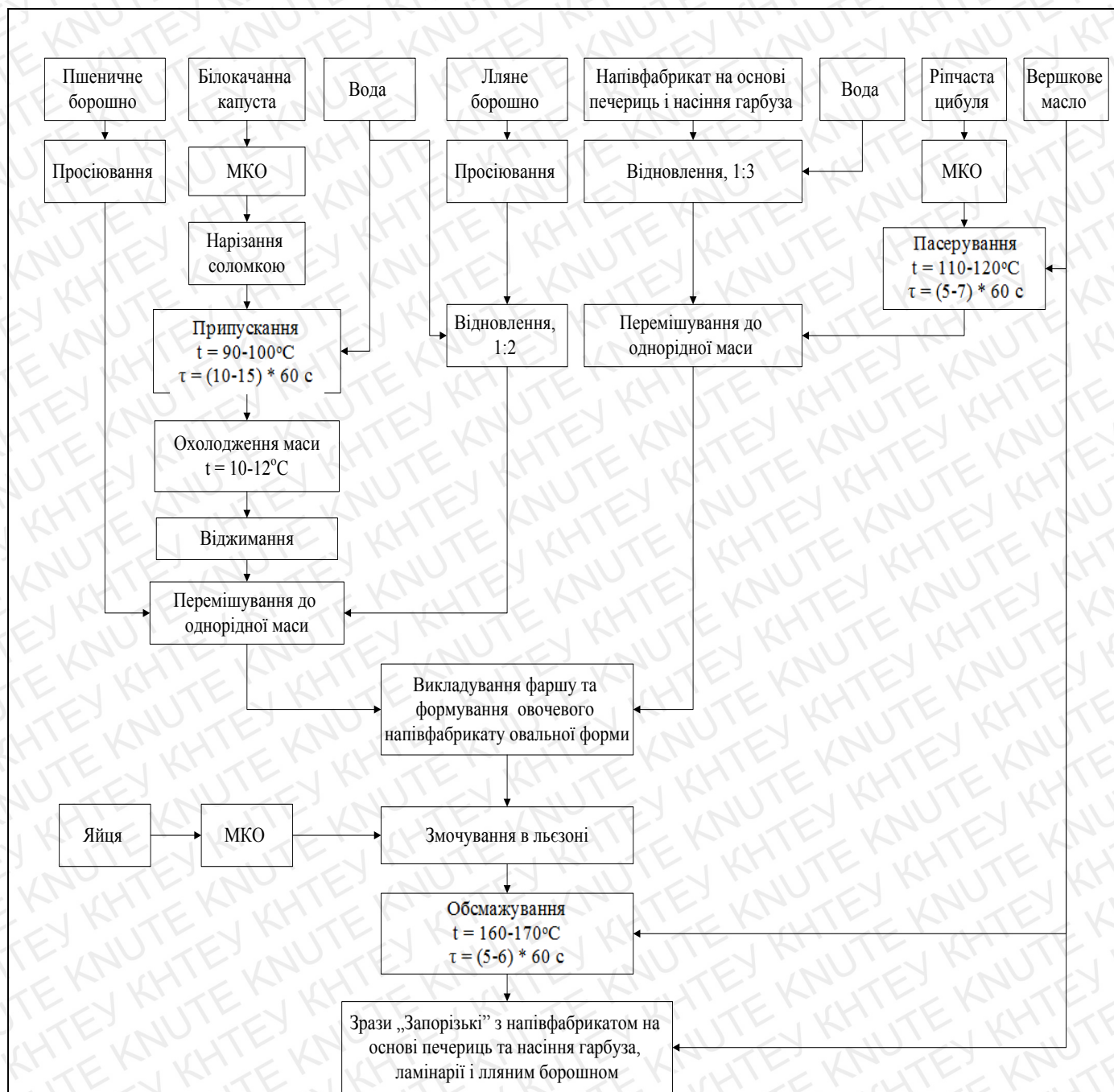


Рис.1.4. Технологічна схема приготування овочевої страви – зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном

Таблиця 1.5

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків на 100 г овочевої страви

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	8,60	7,69	0,91	10,58%
Жири, г	17,01	9,86	7,16	42,09%
Вуглеводи, г	7,43	10,80	3,37	45,35%
в.т.ч. харчові волокна, г	2,29	4,36	2,07	1,9 разів
Мінеральні речовини				
Калій, мг	333,39	357,19	23,80	7,13%

Кальцій, мг	49,69	161,94	112,25	3,25 разів
Магній, мг	21,50	70,07	48,57	3,25 разів
Натрій, мг	43,04	107,24	64,20	2,49 разів
Фосфор, мг	98,47	127,41	28,94	29,38%
Залізо, мг	1,25	6,72	5,48	5,38 рази
Цинк, мг	0,54	5,44	4,91	10,07 разів
Йод, мкг	3,24	78,66	75,43	24,27 разів
Селен, мкг	1,19	1,34	0,15	12,6%
Марганець, мг	0,15	0,19	0,04	26,66%
Вітаміни				
А, мкг	74,21	64,79	9,43	12,7%
В ₁ , мг	0,26	0,14	0,12	46,15%
В ₂ , мг	0,13	0,31	0,18	2,38 рази
В ₅ , мг	0,47	0,32	0,15	31,91%
В ₆ , мг	0,29	0,22	0,07	24,13%
В ₉ , мкг	12,34	12,54	0,20	1,62%
В ₁₂ , мкг	0,29	0,24	0,05	17,24%
РР, мг	1,73	2,97	1,24	71,67%
Е, мг	0,99	2,55	1,56	2,58 рази
С, мг	14,81	16,35	1,54	10,39%

Використання ламінарії, лляного борошна та напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза в рецептурі овочевої страви, дозволяє збільшити вміст вуглеводів – 45,35%; харчових волокон – на 1,9 разів; мінеральних речовин: калію – на 7,13%; кальцію – в 3,25 разів; магнію – в 3,25 разів; натрію – в 2,49 разів; заліза – в 5,38 разів; йоду – в 24,27 разів; вміст вітамінів: В₂ – в 2,38 рази; РР – на 71,67%; Е – в 2,58 разів; С – на 10,39%.

Розраховано комплексний показник якості (табл. 1.6) та побудовано модель якості досліджуваних овочевих страв (рис. 1.5).

Таблиця 1.6

Комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків овочевої страви

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Харчові волокна, г	0,3	2,29	4,36
Йод, мкг	0,3	3,24	78,66
Кальцій, мг	0,1	49,69	161,94
Залізо, мг	0,1	1,25	6,72
В ₂ , мг	0,1	0,13	0,31
Е, мг	0,1	0,99	2,55
Разом	1,0		

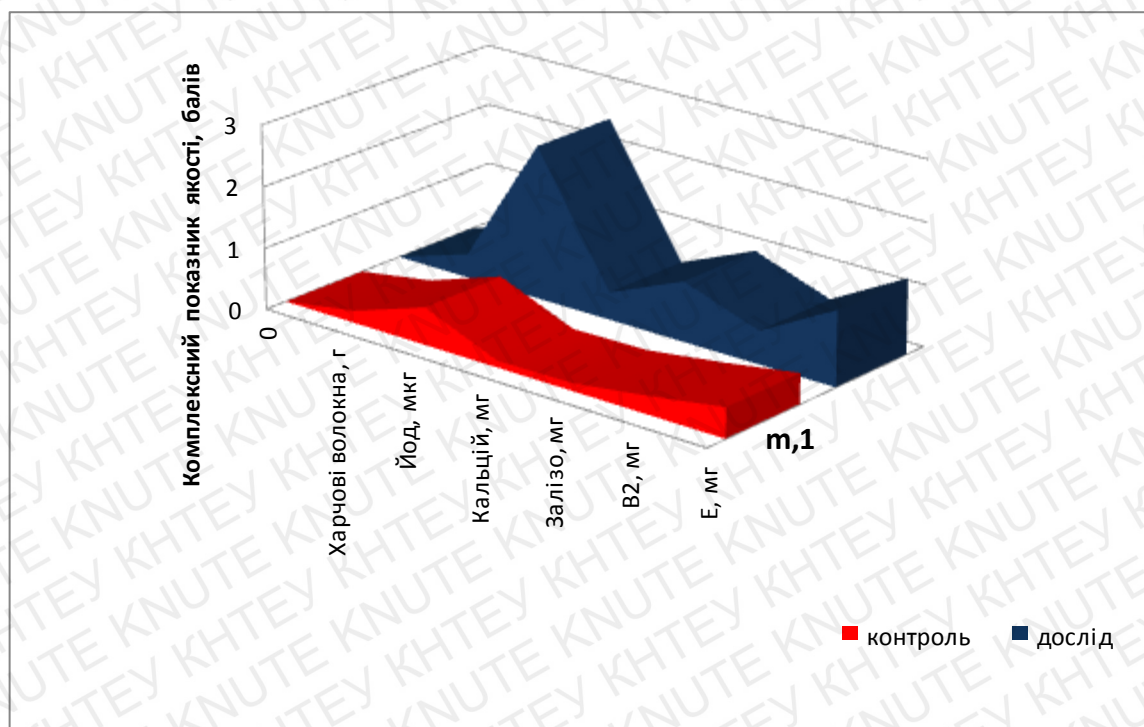


Рис.1.5. Модель якості овочевої страви – зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією та лляним борошном

На основі вищенаведених досліджень, обґрунтовано та вдосконалено технологію овочевої страви – зрази «Запорізькі» за рахунок використання фаршу на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарії, лляного борошна, що дозволяє значно покращити вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, селену, йоду, що дозволяє значно розширити асортимент овочевих страв підвищеної харчової цінності, які можна рекомендувати людям, що мають захворювання щитовидної залози, серцево-судинної системи, шлунково-кишкового тракту.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту локаворського ресторану

«Глечик» на 100 місць

Враховуючи маркетингові дослідження ринку закладів ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києва, тривалість відвідування,

оборотність одного місця, заповненість торговельної зали локаваторського ресторану, визначено добову динаміку закладу, що проектується [12]. Результати зведено в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Прогнозована динаміка відвідування локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
12-13	40	1,5	0,1	15
13-14	40	1,5	0,4	60
14-15	40	1,5	0,5	75
15-16	40	1,5	0,3	45
16-17	40	1,5	0,2	30
17-18	150	0,4	0,3	12
18-19	150	0,4	0,4	16
19-20	150	0,4	0,7	28
20-21	150	0,4	0,8	32
21-22	150	0,4	0,8	32
22-23	150	0,4	0,4	16
23-24	150	0,4	0,3	12
Всього відвідувачів за день				373
Денна оборотність разів				3,73

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами страв в локаваторському ресторані «Глечик» на 100 місць здійснено шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування і прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи торговельної зали локаваторського ресторану [12].

Результати загальної кількості страв кожної групи страв в локаваторському ресторані «Глечик» на 100 місць наведено у таблиці 1.8.

Виробничу програму (таблиця 1.9) локаваторського ресторану «Глечик» на 100 місць розраховано на основі концептуального меню (додаток А) та даних таблиці 1.8.

Таблиця 1.8.

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у
локаворському ресторані «Глечик» на 100 місць**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви та напої	0,2	75
Холодні страви та закуски	1,2	448
Гарячі закуски	0,4	150
Супи	0,18	67
Основні страви	0,9	336
Борошняні кулінарні вироби	0,3	112
Соуси	0,3	112
Солодкі страви	0,4	150
Гарячі напої	0,5	187
Напої власного виробництва	0,2	75
Разом		1712
Охолоджувальні напої та соки	0,2 л	75
Вино-горілчані напої	0,05 л	18,7
Пиво, л	0,3 л	112
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби, кг	0,05 кг	18,7

Таблиця 1.9

Виробнича програма локаворського ресторану «Глечик» на 100 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Фірмові страви та напої		75
Паштет з печінки домашньої індички з хрустким хлібом та вишнево-журавлиновим соусом	100/40/40	20
«Глечик»	250	25
Ковбаски «Київські»	160	15
Зрази «Запорізькі» із фаршем на основі печериць та насіння гарбуза, ламінарією і лляним борошном	160	15
Холодні страви та закуски		448
Дунайський оселедець із маринованою цибулею та запашною олією	100/25	28
Мариноване філе товсто лоба із запеченою картоплею, солоним огірком та маринованими печерицями	100/50/20/20	25
Кав'яр з шуки з грінками та вершковим маслом	90/50/30	25
«Смачна городина»	30/30/30/5	25
Теплий салат із качиною печінкою та сливою	170	25

Продовження таблиці 1.9

1	2	3
Салат із філе судака та міні ролами з яловичини з вершковим сиром	180	35
Салат з качиним філе та печеним гарбузом	180	35
Салат «Чарівна Солоха»	170	40
Салат «Дари полонини»	170	30
Салат «Домашній»	180	40
«Бабусин холодець»	140/10	25
Форшмак з хрумкою грінкою з українського хліба, солоними огірками та домашнім томатним соком	100/40/50	25
М'ясне асорті «Закусь» із аджикою та хріном	35/35/35/35/10/10	25
Асорті із сала з гірчицею та хріном	160/30/15/15	25
«Лісова галявина»	160	20
Асорті «Сирний кошик»	40/40/40/10/10	20
Гарячі закуски		150
Кров'яночка зі шкварками та маринованою цибулею	140/20	40
Ковбаски «Єгерські»	160	30
Свиняче вухо, запечене під сиром «Моцарелла»	160	30
Телячий язик, запечений з лисичками та сиром «Моцарелла»	160	25
Боровики у сметані, запечені із сиром «Сулугуні»	160	25
Супи		67
Курячий бульйон із домашньою локшиною	300	15
Юшка «Гетьманська»	300	10
Солянка «Козацька»	300	10
Борщ «Український» з реберцями із свинини	300/50/15	10
Крем-суп з броколі	300	10
Окрошка з підкопченою індичкою та яловичим язиком	300	10
Основні гарячі страви		336
Котлетки парові «Дніпрянські» із щуки з картопляним пюре та овочами	120/100/50	16
Філе судака по-київськи	150/100/50	15
Короп по-селянськи	150/50	15
Каре телятини у травах з селерою та м'ятним соусом	170/70/30	12
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом та відварною картоплею	160/50/100	12
Печеня з грибами у глечикі	300	12
Завиванець по-гуцульськи із відварною картоплею та овочами	180/150/50	12
Вертуни «Переяславські»	160/150	12
Мазурки по-Волинськи із грибним соусом у глечикі	160/50	15
Пікантна свинина в хлібному глечикі	220/150	15
Реберця свинячі барбекю, томлені з картоплею у глечикі	300	14
Курча «Тапака»	160/30/100	14
Куряче філе «SousVide» з овочами гриль	150/100	14
Котлета по-київськи з картоплею фрі та свіжими овочами	130/100/40	14
Качине філе з соусом із лісових ягід та карамелізованим яблуком	150/100	14

Продовження таблиці 1.9

1	2	3
Кролик тушкований з яблуками	220/80	25
Теляча печінка, смажена з цибулею та білими грибами	180/120	15
Овочі гриль	240	15
Картопля запечена в беконі	150	15
Деруни із м'ясом та сметаною	160/30	15
Деруни із білими грибами та цибулею у глечик	160/30	15
Баклажани, запечені з овочами та сиром «Моцарелла»	150	12
Рис з овочами	150	12
Гречка відварна з цибулею	150	6
Борошняні кулінарні вироби		112
Вареники (подаються у глечик)		
Вареники парові із філе судака та сметаною	160/50	16
Вареники парові із молодого телятиною та сметаною	160/50	6
Вареники парові із яловичою печінкою та сметаною	160/50	15
Вареники парові із квашеною капустою та сметаною	160/50	5
Вареники парові із м'яким сиром та сметаною	160/50	15
Вареники парові із чорницею та сметаною	160/50	5
Млинці		
Млинці з м'ясом та сметаною	160/50	5
Млинці з куркою та грибами	160/50	6
Галушки (подаються у глечик)		
Галушки «Бабусині» з картоплею та вершково-грибним соусом	180	6
Галушки з картоплею, печеними печерицями та вершково-грибним соусом	180	16
«Бабусині» галушки з картоплею та печінкою з вершково-грибним соусом	200	17
Соуси		112
Соус «Часниковий»	50	12
Соус «Тірчичний»	50	14
Соус «Козацький»	50	14
Соус «Барбекю»	50	14
Соус «Тар-тар»	50	14
Соус «Журавлиновий»	50	14
Хрін	50	30
Солодкі страви		150
Гамула	180	10
Млинці з сиром та родзинками	160	15
Млинці по-Чернігівськи	160	15
Гамбовці із суничним джемом	140/30	10
Сирники по-київськи	140/30	14
Манна запіканка з вишнями по-полтавськи	150	14
Гарбузова запіканка з пшоном та сухофруктами	160	14
Сирний студень з абрикосовим соком	150	14
Желе з ревеню	140	14

Закінчення таблиці 1.9

1	2	3
Морозиво з фруктами та шоколадним соусом	150/30	10
Узвар «Прикарпатський»	200	10
Киселиця	200	10
Гарячі напої		187
Еспресо	50	17
Еспресо з молоком	50/100	15
Капучіно	155/15	15
Кава по-ірландськи	195/15	10
Кава по-мексиканськи	195/15	10
Бейліз еспресо	195/15	10
Грог «Після дощу»	230/20	10
Глінтвейн	230	10
Чай зі свіжо перетертих ягід		
Малиновий	200	8
Полуничний	200	8
Журавлиновий	200	8
Калина	200	8
Чорниця	200	8
Чай трав'яний		
«Козацький»	300	8
М'ятний	300	8
Ромашковий	300	8
Чай пакетований		
Чай чорний	200	8
Чай зелений	200	8
Чай жасміновий	200	10
Холодні напої власного виробництва		75
Морс зі свіжо перетертої малини	200	15
Морс зі свіжо перетертої полуниці	200	10
Морс зі свіжо перетертої журавлини	200	10
Квас медово-лимонний	200	10
Фреш морквяно-яблучний	200	10
Фреш апельсиновий	200	10
Фреш грейпфрутовий	200	10

На основі виробничої програми локаваторського ресторану «Глечик» на 100 місць розраховано необхідну кількість сировини і напівфабрикатів (додаток Б), які закуповуватимуться виключно з фермерських господарств Київщини та зберігатимуться в складських приміщеннях закладу, що проектується (табл.1.10).

Таблиця 1.10

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів у
локаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць**

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні ПРОК ВТ-150	1	400	500	0,2
		Візок вантажний Siker PH300	1	900	600	0,54
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,74
	Площа завантажувальної, м ²					3,0
2	Комора сухих продуктів	Perun, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Perun, ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора винно- горілчаних напоїв	Perun, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2
		Perun, ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'яса і риби	Polair KXH 7,71	1	1960	2560	4,2
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 7,71	1	1960	2560	4,2
4.3	Овочів, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 7,71	1	1960	2560	4,2
4.4	Комора овочів не охолоджувальна	Perun, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2
		Perun, ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4.5	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів в локаворському ресторані «Глечик» на 100 місць

Сировина, яка надійшла до проектового ресторану і зберігатиметься в складських приміщеннях в подальшому проходитиме процес обробки у овочевому та м'ясо-рибному цехах, де виділяються наступні технологічні лінії:

Овочевий цех: обробки овочевих напівфабрикатів; обробки фруктів та зелені; лінія обробки грибів.

М'ясо-рибний цех: лінія обробки м'яса та птиці; лінія обробки субпродуктів; лінія обробки гідробіонтів.

Враховуючи кількість сировини, яка потребуватиме обробки в овочевому та м'ясо-рибному цеху, складено їх виробничу програму (додаток В).

Розрахунок необхідної чисельності працівників ресторану «Глечик» на 100 місць

Чисельність виробничого персоналу в локаворському ресторані «Глечик» на 100 місць визначено з урахуванням виробничої програми закладу, що проектується, на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції (додаток Г), [12].

Розподіл виробничих працівників відповідно до розрахунків розподілено в наступному співвідношенні (табл.1.11).

Таблиця 1.11

**Розподіл виробничих працівників по цехах у локаворському ресторані
«Глечик» на 100 місць**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Овочевий цех – 15%	1,58
М'ясо-рибний цех – 15%	1,58
Холодний цех – 20%	2,11
Гарячий цех – 50%	5,28

Загальну чисельність працівників виробничих приміщень локаваторського ресторану «Глечик» на 100 місць з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначаємо за формулою [12]:

$$N_{2(\text{овочевий цех})} = 1,58 * 1,28 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{м'ясо-рибний цех})} = 1,58 * 1,28 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 2,11 * 1,28 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 5,28 * 1,59 = 7 \text{ працівників}$$

На основі виробничої програми та технологічних ліній, підібрано необхідне устаткування та розраховано площу заготівельних цехів за формулою [12].

Розрахунки зведено у таблиці 1.12-1.13.

Таблиця 1.12

**Устаткування овочевого цеху в
ловаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Perun CB,1200-700/Н	3	1200	700	2,52
Полиця настінна	Perun, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Мийна ванна	Perun BM,700-700/Н	2	700	700	0,98
Раковина для миття рук	Perun, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	Perun, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Підтоварник	Perun, НСО-10/8	1	1000	800	0,8
Ваги електронні порційні	ICS-15PW	2	310	240	-
Бачок для відходів	Perun, Б-21	1	∅	450	—
Овочерізка	«Convito», HLS- 300 с	1	560	290	-
Вакуумна пакувальна машина	GGM GASTRO VMKH-300	1	595	470	-
Корисна площа					5,21
Загальна площа доготівельного цеху					18,0

Таблиця 1.13

**Устаткування м'ясо-рибного цеху в
локаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Perun CB,1200-700/H	2	1200	700	2,52
Полиця настінна	Perun, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Мийна ванна	Perun BM,700-700/H	2	700	700	0,98
Раковина для миття рук	Perun, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	Perun, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Ваги електронні порційні	ICS-15PW	2	310	240	-
Бачок для відходів	Perun, Б-21	1	Ø	450	—
Холодильна шафа	DGD AF14ISOMTN	1	1420	700	0,99
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, м'ясо - розрихлювач)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Вакуумна пакувальна машина	GGM GASTRO VMKH-300	1	595	470	-
Корисна площа					5,58
Загальна площа доготовільного цеху					19,0

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Із овочевого та м'ясо-рибного цехів напівфабрикати для подальшого приготування страв постачатимуться до холодного та гарячого цехів ресторану. Розпочинатимуть свою роботу проєктовані цехи об 10.00, а закінчуватимуть о 24.00. Із урахуванням виробничої програми закладу, що проєктується, складено виробничі програми холодного та гарячого цехів (додаток Д) на основі яких проведено погодинну реалізацію продукції локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць (Додаток Е).

Для приготування холодних страв та закусок в холодному цеху передбачається використання охолоджувального столу Bartscher T3 MA, нейтрального устаткування українського виробника Perun, для тимчасового зберігання напівфабрикатів передбачено холодильну шафу DGD AF14ISOMTN та морозильну шафу DGD AF07ISOMBT, зважування продукції – електронні порційні ваги ICS-15PW, а також універсальна кухонна машина, соковижималка, блендер.

В гарячому цеху ресторану «Глечик» встановлено: блендер KitchenAid 5KSB1585ECL, електронні ваги ICS-15PW, нейтральне устаткування Perun, борошнопросіювач Atesy, тістомісильну машину Gastromix HS20B, електрокип'ятильник Inoxtech WB-30, гриль Bertos PLE80ME, Су-Від STEBA SV 1, електрична плита APM-EKO ПЕ-6Ш, пароконвектомат RATIONAL CMP61, холодильна шафа DGD AF14ISOMTN, фритюрниця AIRHOT EF4, мікрохвильова піч SARO, WD 900.

Підбір устаткування для гарячого та холодного цехів локаваторського ресторану «Глечик» та розрахунок їх площ наведено у таблицях 1.14-1.15.

Таблиця 1.14

**Устаткування гарячого цеху в
ловаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Perun CB,1000-800/Н	4	1000	800	3,2
Виробничий стіл для устаткування	Perun CB,1000-800/Н	1	1000	800	0,8
Полиця настінна	Perun, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	Perun BM,600-600/Н	1	600	800	0,48
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Раковина для миття рук	Perun, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	ICS-15PW	3	310	240	-
Бачок для відходів	Perun, Б-21	1	Ø	450	—

Борошнопросіювач	Atesy, Каскад	1	410/500	560/600	0,3
Тістомісильна машина	Gastromix HS20B	1	750/800	430/600	0,48
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	Perun, CTK-1300/800	1	1300	800	1,04
Гриль на підставці	Bertos PLE80ME	1	400/500	600/800	0,4
Су-Від	STEBA SV 1	1	230	375	-
Плита електрична	APM-ЕКО ПЕ-6П	1	1370	800	1,09
Пароконвектомат	RATIONAL CMP61	1	847	800	0,67
Холодильна шафа	DGD AF14ISOMTN	1	1420	700	0,99
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Фритюрниця	AIRHOT EF4	1	415	280	-
Корисна площа					9,45
Загальна площа					32,0

Таблиця 1.15

**Устаткування холодного цеху в
локаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Bartscher T3 MA	2	1250	700	1,75
Виробничий стіл для устаткування	Perun CB,1000-700/Н	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	Perun, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Мийна ванна	Perun BM,600-700/Н	2	600	700	0,84
Раковина для миття рук	Perun, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	Perun, CTK-1300/700	1	1300	700	0,91
Бачок для відходів	Perun, Б-21	1	Ø	450	—
Холодильна шафа	DGD AF14ISOMTN	1	1420	700	0,99
Морозильна шафа	DGD AF07ISOMBT	1	800	710	0,56
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280	—
Слайсер (на столі)	Apach ASL250	1	570	560	—
Машина кухонна універсальна	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Корисна площа					5,83
Загальна площа					20,0

На основі розрахунків (табл.1.14-1.15) визначено, що площа гарячого цеху становитиме – 32 м², холодного – 20 м².

Процес миття кухонного та столового посуду в ресторані «Глечик» відбувається в мийній кухонного і мийній столового посуду (табл.1.16-1.17).

Таблиця 1.16

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	Perun, HCO2M-12/6 БР	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	Perun, СВ-1200/600	1	1200	600	0,72
Підтоварник	Perun, HCO-10/8	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	Perun, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Perun, Б-21	1	∅	450	–
Площа устаткування, м²					2,29
Площа мийної кухонного посуду, м²					8,0

Таблиця 1.17

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	Apach AC800	1	706	800	0,56
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	PerunHDCO-6/6Б	1	600	600	0,36
Ванна мийна	Perun, HCO1M-6/6Б	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	Perun, У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	Perun СВ-10/6	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Perun, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Perun, Б-21	1	∅	450	–
Стелаж	Perun, СТК-1200/600	2	1200	600	1,44
Шафа для посуду	Perun, ШП-20/6	2	2000	600	1,2
Площа устаткування, м²					6,36
Площа мийної столового посуду та сервізної, м²					21,0

1.4. Сервіс

Процес обслуговування відвідувачів в локаворському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць відбуватиметься за участі офіціантів, бармена та адміністратора торговельної зали з наступним розрахунком.

Для залучення більшої кількості відвідувачів в локаворському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць гостям пропонуватиметься ряд акційних пропозицій:

- організація та обслуговування свят, сімейних обідів, фуршетів;
- послуги офіціанта (кухаря) з обслуговування вдома;
- доставка кулінарної продукції «на виніс», у тому числі в бенкетному виконанні;
- бронювання місць в торговельній залі локаворського ресторану он-лайн;
- в період з 16.00 до 18.00 у будня дні, знижка на кулінарну продукцію ресторану у розмірі 30%;
- при замовленні фірмової страви – келих вина в подарунок;
- при замовленні організації Дня народження, 20% знижка на меню кухні та глечик наливки у подарунок.
- у вихідні дні, діятиме знижка 20% на все меню закладу.

Процес обслуговування відвідувачів у локаворському ресторані на 100 місць відбуватиметься за проектування наступних приміщень: вестибюль, аванзала, туалетна кімната та вбиральні, мийна столового посуду та сервізна, торговельна зала, бенкетна зала.

Для покращення процесу обслуговування у локаворському ресторані «Глечик» передбачено барну зону, яка оснащена кавоваркою MAGISTER Stilo MS100 2GR, кавомолкою EUREKA MIGNON USTANTANEO, льодогенератором Brema CB 1265, льодоподрібнювачем FROSTY HI-6, холодильною шафою для напоїв Scaiola (Італія), ERG 400, шафою для вина Gunter&Hauer, сокоохолоджувачем EWT INOX CDD18-2, барним комбайном Fimar TFA3P, соковижималкою CEADO ES500 (табл.1.18).

Таблиця 1.18

**Устаткування барної зони в
локаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	MAGISTER Stilo MS100 2GR	1	795	535	-
Електро чайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	1	355	545	-
Кавомолка	EUREKA MIGNON USTANTANEO	1	160	290	-
Льодогенератор	Brema CB 1265	1	840	740	-
Льодоподрібнювач	FROSTY HI-6	1	210	400	-
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	Gunter&Hauer	2	595	672	0,8
Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386	-
Ванна барна	Perun, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Perun, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-
Бачок для відходів	Perun, Б-21	1	Ø	450	—
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	7000	500	3,5
Площа, яку займає устаткування, м²					5,88
Площа барної зони, м²					20,0

Склад та площі приміщень для обслуговування відвідувачів локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць зведено у табл.1.19.

Таблиця 1.19

**Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів
локаваторського ресторану «Глечик» на 100 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Аванзала	-----	15
2	Вестибюль	0,3 м ² • 100 місць	30
3	Гардероб	0,1 м ² • 100 місць	10
4	Торговельна зала	2,1 м ² • 75 місць	158
5	Банкетна зала на 25 місць	2,1 м ² • 25 місць	53
6	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	10
7	Приміщення офіціантів та адміністратора	-----	10
8	Естрада	-----	10
9	Танцювальний майданчик	-----	15
	Разом		311

**Кількість обслуговуючого персоналу в локаваторському ресторані української
кухні «Глечик» на 100 місць**

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у локаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць визначено за формулою [12]. Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу в ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць наведено у табл. 1.20.

Таблиця 1.20

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в локаваторському ресторані «Глечик» на 100 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	10
Бармен касир	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		22

Кількість меблів та торговельно-технологічного устаткування в торговельній залі локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць, яке обслуговується для обслуговування відвідувачів наведено у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

**Характеристика меблів торговельної зали локаваторського ресторану
«Глечик» на 100 місць**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	7
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	15
Стіл 6-місний	1800*1000	—*—	4
Стільці	400×400	Для сидіння гостей	100
Стільці барні	Ø400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4

Експлікацію приміщень локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць наведено у табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Перелік приміщень локаваторського ресторану «Глечик» на 100 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Аванзала	15
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	10
4	Торговельна зала з барною зоною	158+21
5	Банкетна зала на 25 місць	53
6	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	10
7	Приміщення офіціантів та адміністратора	10
8	Естрада	10
9	Танцювальний майданчик	15
10	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
	Разом	338
Виробничі приміщення		
11	Овочевий цех	18
12	М'ясо-рибний цех	19
13	Гарячий цех	32
14	Холодний цех	20
15	Мийна столового посуду та сервізна	21
16	Мийна кухонного посуду	8
17	Приміщення завідуючого виробництвом	6

18	Підсобне приміщення бару	5
19	Роздаткова	15
	Разом	144
Складські		
20	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'яса і риби	4,2
21	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені та напоїв	4,2
22	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,2
23	Комора сухих продуктів	8
24	Комора вино-горілчаних напоїв	7
25	Комора овочів	7
26	Комора інвентарю	5
27	Комора та мийна тари	5
28	Приміщення комірника	6
29	Завантажувальна	3
	Разом	53,6
Адміністративно-побутові		
30	Офісне приміщення	12
31	Санвузли для персоналу	4
32	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
33	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
34	Білизняна	6
35	Приміщення персоналу	10
	Разом	46
Технічні приміщення		
36	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		587,6

Загальну площу будівлі локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць визначаємо, як суму площ окремих приміщень [12].

$$S_p = 587,6 * 1,1 = 646,36 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_z = 646,36 * 1,02 = 660,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Отже, для проектування локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць буде спроектовано одноповерхову будівлю, загальною площею 660 м² на ділянці, яка розташована за адресою – м. Київ, Дніпровський район, вул. Сагайдака 101 а.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Враховуючи дані маркетингових досліджень, новий проєктований заклад ресторанного господарства – локаворський ресторан «Глечик» на 100 місць, буде спроектовано в Дніпровському районі м. Києва по вул. Сагайдака 101 а. Загальна площа проєктованого закладу, відповідно розрахунків становитиме 660 м².

Згідно експлікації приміщень та проведених розрахунків в локаворському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць передбачено наступні групи приміщень – виробничі, складські, адміністративно-побутові, технічні, які розташовані відповідно послідовності та поточності виробничого процесу.

Сировина та напівфабрикати, які постачатимуться постачальниками до локаворського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць прийматиметься на розвантажувальній рампі та доставлятиметься до групи складських приміщень, які спроектовано поряд із завантажувальною.

Із складських приміщень сировина постачається до овочевого та м'ясо-рибного цехів де відбувається процес обробки та виготовлення напівфабрикатів. Також, сировина та отримані напівфабрикати із овочевого та м'ясо-рибного цехів надходить до холодного та гарячого цехів, де відбувається процес приготування страв та їх реалізація через роздаткову до торговельної зали проєктованого локаворського ресторану. Овочевий, м'ясо-рибний та гарячий цехи розташовані вздовж тильної та бічної сторони, що забезпечує їх природнім освітленням, а холодний цех має природнє освітлення за рахунок скляного даху.

Група приміщень для обслуговування споживачів спроектована з фасадної сторони, добре освітлена за рахунок великих панорамних вікон. Вестибюльна група (вестибюль, аванзала, гардероб, туалетні кімнати) локаворського ресторану «Глечик» на 100 місць спроектована між торговельною та банкетною залою.

Мийна кухонного посуду розташована між гарячим та м'ясо-рибним цехами, має денне освітлення, а мийна столового посуду і сервізна спроектована в зоні роздавальної з урахуванням потоку використаного та чистого посуду.

Окремими блоком розміщено групу адміністративно-побутових приміщень локаваторського ресторану «Глечик», які спроектовані вздовж бічної сторони будівлі, мають добре освітлення та взаємозв'язок з усіма групами приміщень. Для персоналу в будівлі передбачається окремий вхід, який розташовано з тильної сторони.

З технічних приміщень в локаваторському ресторані української кухні «Глечик» на 100 місць передбачено тепловий вузол, який спроектовано з тильної сторони із окремим входом.

Характеристику витрат електроенергії, холодної та гарячої води, стічних вод, локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць наведено у вигляді таблиці (дод. Є).

Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для проектування локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_{заг} * Y * K_T * I_K, \quad (2.1)$$

$$B_{ЗБР} = 100 \times 2533 \times 1,0 \times 26,8,0 = 6788,4 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт є витратами за підрозділом 1 зведеного кошторисного розрахунку (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Зведений кошторисний розрахунок локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	113,14

Продовження таблиці 2.1

2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	6788,4
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	678,84
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	565,70
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	226,28
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	3054,78
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	11314,00
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	565,70	565,70
4	Об'єкти енергетичного господарства	113,14	113,14
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	22,63	22,63
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	565,70	565,70
7	Благоустрій і озеленення території	339,42	339,42
	Разом за підрозділами 1–7	13033,73	13033,73
8	Тимчасові будівлі та споруди	195,51	195,51
9	Інші роботи та витрати	482,25	482,25
	Разом за підрозділами 1–9	13711,48	13711,48
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	260,67	260,67
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	54,85	54,85
12	Проектні та вишукувальні роботи	651,69	651,69
	Усього: Базисна вартість будівництва	14678,69	14678,69
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	5895,94
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	733,93
	Усього за розділом Б:		6629,87
Загалом сума витрат на будівництво		В_{A+B}	21308,56

Двадцять один мільйон триста вісім тисяч, п'ятсот шістдесят гривень

2.2. Архітектурні рішення

Екстер'єр будівлі проектного локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць, відповідно до концепції витримано в українському стилі. Дах будівлі – скатний, вимощений металочерепицею, вікна та двері зроблено з деревини із різьбленими українськими орнаментами. Перед центральним входом до локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць зроблено дерев'яний навіс, який також вимощений металочерепицею. Стіни будівлі локаваторського ресторану пофарбовані в білий колір із нанесенням рисунків у вигляді козака та україночок, а також українських емблем та візерунків.

Вхідна зона для відвідувачів облаштована плетеними меблями, як декор використано предмети побуту. В літню пору року встановлюватиметься літній майданчик, який зроблено з дерева, який вкрито соломою.

На прилеглій території локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць висаджуватимуться чорнобривці, декоративні берізки, калина та інші дерева та кущі.

Територія навколо локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць огорожена плетеним парканом, встановлено світильники, автомобільні доріжки вимощені гранітною бруківкою.

Загальна характеристика ділянки будівництва локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць

Проектований об'єкт будівництва – локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць. Даний мікрорайон забудований переважно 24 поверховими будинками у стилі – конструктивізм. Площу ділянки під будівництво локаваторського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць визначено за формулою (2.2).

$$S_o = n_x N, \quad (2.2)$$

де S_o – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

n_3 – норматив площі земельної ділянки, $\text{м}^2/\text{місце}$;

N – кількість місць у локаворському ресторані, місць.

$$S_0 = 23 \times 100 = 2300 \text{ м}^2$$

◇ Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в сторону вул. Сагайдака.

◇ Типи ґрунтів – піщані, намівні.

◇ Глибина промерзання ґрунту 0,9 м.

На ділянці будівництва локаворського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць виділено наступні зони: зона під забудову, площею 660 м^2 , яка розміщена на земельній ділянці по вул. Сагайдака 101 а, площею 2300 м^2 ; упоряджені майданчики перед входом до локаворського ресторану, площею 15 м^2 ; зона озеленення загальною площею 920 м^2 ; зелена захисна смуга шириною 5 м; майданчик для стоянки легкових автомобілів, загальною площею 150 м^2 ; ширина проїзду становить 3,0 м; розворот на площадку, площею 144 м^2 ; відстань від автостоянки до будівлі локаворського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць складає 10 м; майданчик для сміттєзбірника, площею 12 м^2 ; пішохідні комунікації: основний підхід до закладу шириною 15 м, пішохідні доріжки шириною 2 м.

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу локаваторського ресторану «Глечик» на 100 місць

Проектований заклад ресторанного господарства – локаваторський ресторан «Глечик» на 100 місць, який буде спроектовано у Дніпровському районі м. Києва по вул. Сагайдака 101 а, буде створено у формі товариства з обмеженою відповідальністю, для чого передбачаються наступні документи: протоколи загальних зборів учасників, акт оцінювання майнових внесків учасників, статут підприємства, установчий договір, реєстраційна картка, квитанція про сплату внеску до статутного капіталу, довідка СЕС, МНС, дозвіл торговельного відділу районної адміністрації, виписка з єдиного державного реєстру.

З урахуванням законодавчих актів, передбачається наступний реєстр погоджувальних процедур для діяльності ТОВ «Глечик» (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Глечик»

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	СЕС та ветеринарна служба
2.	Погодження асортименту проектного закладу ресторанного господарства органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
3.	Отримання дозволу на розміщення локаваторського ресторану	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Погодження графіка роботи локаваторського ресторану	Відділ економіки при районній раді
5.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Державний департамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю
6.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи локаваторського ресторану	Відділ економіки при районній раді, СЕС
7.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи локаваторського ресторану	МНС
8.	Реєстрування платника податків	Державна фіскальна служба
9.	Отримання торгових патентів	Відділ оподаткування прибутку
10.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади

11.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю
12.	Постановка на облік у фондах соціального страхування на випадок безробіття	Єдиний соціальний внесок
13.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття локаваторського ресторану	Органи державної виконавчої влади

Статутний капітал ТОВ «Глечик» планується сформувати не менше ніж на 60% від суми зазначеної в статутних документах ТОВ «Глечик», що проектується, протягом 6 місяців. Засновники ТОВ «Глечик» протягом зазначено законодавством терміну, зобов'язані сформувати статутний капітал ТОВ «Глечик», який складатиметься із власних коштів у розмірі 27144,66 тис. грн, що дозволить не використовувати кредитні кошти, які може надати банківська установа.

Організаційна структура ТОВ «Глечик»

Конструювання управлінської моделі ТОВ «Глечик» з урахуванням обраної організаційно-правової форми закладу, що проектується, регламентуватиметься положеннями Господарського Кодексу України та здійснюватиметься управління відповідно Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII.

Управління ТОВ «Глечик» буде побудовано на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу, основою якої є організація функціональних підсистем із внутрішньою ієрархією, що сприятиме розподілу управлінської праці та підвищуватиме ефективність управління проектом закладом. Організаційну структуру ТОВ «Глечик» наведено у вигляді рисунку (дод. Ж).

Розробка штатного розкладу ТОВ «Глечик» на 100 місць

З урахуванням розрахунків (розділ 1), визначено необхідну кількість адміністративно-управлінського, виробничого та допоміжного персоналу ТОВ «Глечик» на 100 місць. Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Глечик» наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Глечик»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Головний бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	27
2.1	Шеф-кухар	1
2.2	Кухар V р.	4
2.3	Кухар IV р.	10
2.4	Офіціанти	8
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Охоронець	2
3.4	Гардеробник	2
3.5.	Комірник	1
	Разом по закладу	40

Відповідно проекту посадової структури штатного розкладу ТОВ «Глечик» кількість працівників, яка необхідна для виконання поставлених задач становитиме 40 працівник. Дана кількість працівників може корегуватися з урахуванням збільшення виробничих потужностей локаваторського ресторану «Глечик» на 100 місць.

3.2. Доходи. Витрати

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Глечик»

Обґрунтування обсягів операційних доходів ТОВ «Глечик» проводилися на основі виробничої програми моно-ресторану з урахуванням асортименту страв та середньозваженої ціни на продукцію (дод. К). Торговельну націнку встановлено у розмірі 150%.

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Глечик» на 100 місць наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «Глечик» на 2022 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1712		170,30	49648	4938,84	599200	59606,64
Фірмові страви та напої	75	133,18	9,99	2175	289,67	26250	3495,98
Холодні страви та закуски	448	137,13	61,43	12992	1781,59	156800	21501,98
Гарячі закуски	150	126,13	18,92	4350	548,64	52500	6621,56
Супи	67	70,46	4,72	1943	136,89	23450	1652,17
Основні страви	336	123,4	41,46	9744	1202,46	117600	14512,43
Борошняні кулінарні вироби	112	118,97	13,32	3248	386,41	39200	4663,62
Соуси	112	15	1,68	3248	48,72	39200	588,00
Солодкі страви	150	57,75	8,66	4350	251,21	52500	3031,88
Гарячі напої	187	37,39	6,99	5423	202,79	65450	2447,44
Напої власного виробництва	75	41,58	3,12	2175	90,45	26250	1091,58
Закупні товари	1120		58,23	32480	1688,53	392000	20378,75
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	373	55,48	20,69	10817	600,08	130550	7242,39
Винно-горілчані вироби	187	98,84	18,48	5423	536,01	65450	6469,08
Охолоджувальні напої	187	21,05	3,94	5423	114,17	65450	1377,92
Пиво	373	40,52	15,11	10817	438,26	130550	5289,36
Разом по закладу	2832		228,53	82128	6627,36	991200	79985,39

На основі проведених розрахунків визначено, що річний товарообіг на плановий 2022 рік по ТОВ «Глечик» становитиме **79985,39** тис. грн.

Основні засоби ТОВ «Глечик»

Визначено суму амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів в ТОВ «Глечик», яка становитиме 2647,19 тис.грн. (дод. Л).

Персонал та оплата праці ТОВ «Глечик»

Розмір фонду оплати праці ТОВ «Глечик» визначено поетапно:

- фонд основної заробітної плати (дод. М);
- фонд додаткової заробітної плати (дод. Н);
- загальний фонд оплати праці (дод. П).

З вище проведених розрахунків, визначено, що фонд основної заробітної плати по ТОВ «Глечик» становитиме 6552 тис. грн, фонд додаткової заробітної плати – 1040,47 тис. грн, фонд преміальних виплат – 897,6 тис. грн., фонд оплати праці усього – 8490,07 тис. грн.

Планування операційних витрат ТОВ «Глечик»

за калькуляційними статтями на поточний 2022 рік

Планування операційних витрат ТОВ «Глечик» визначено на основі калькуляційних статей (дод. Р), а основні показники наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «Глечик» на поточний 2022 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів	35549,06	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	8490,07	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1659,44	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	2647,19	ПВ

Продовження таблиці 3.4

5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1540,16	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	161,9	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	2407,56	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	39,99	ЗВ
9. Витрати на транспортування	0	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	48	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	799,85	ПВ
Разом поточні витрати	53343,2	
У тому числі умовно змінні витрати	35589,05	
Умовно постійні витрати	17754,17	

Встановлено, що разом поточні витрати становлять 53343,2 тис. грн, у тому числі: умовно-змінні витрати – 35589,05 тис. грн., умовно-постійні витрати – 17754,17 тис. грн.

Прибутки ТОВ «Глечик» на поточний 2022 рік

В таблиці 3.5. визначено ключовий елемент аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» – маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Таблиця 3.5

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності

ТОВ «Глечик» на 2022 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.3	79985,39
2	Рівень торгівельної націнки, %	----	150
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	35589,05
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	35549,06

Продовження таблиці 3.5

3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	39,99
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	44396,34
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	17754,17
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	26642,2
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	44,49
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	31986,29
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	150,06
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	33,31

На основі таблиці 3.5, визначено, що маржинальний дохід ТОВ «Глечик» становить 44396,34 тис. грн., прибуток – 26642,2 тис. грн; рівень змінних витрат – 44,49 %.

Діагностика отриманих результатів за сценаріями розвитку ТОВ «Глечик»

В таблиці 3.6. наведено розрахунки щодо планування операційного прибутку ТОВ «Глечик» на 2022 рік.

Таблиця 3.6

Планування операційного прибутку ТОВ «Глечик» на 2022 рік

№ з\п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.3	79985,39
2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	13330,90
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	66654,49
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.4	35549,06
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.4	17794,16
6.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	13311,27
7.	Фінансові витрати	-	-
8.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	13311,27
9.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	2396,03
10.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	10915,24
11.	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	13,65
12.	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	7998,54
13.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	10915,24

За результатами проведених розрахунків (табл.3.6) визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «Глечик» на поточний 2022 рік становитиме 13311,27 тис. грн., податок на прибуток – 2396,03 тис. грн., чистий прибуток 7998,54 тис. грн, рівень рентабельності – 13,65 %.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Глечик» на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій. Планування на цей період здійснюється за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме: обсягів доходу від реалізації на основі запланованих темпів його збільшення; прибутку; амортизаційних відрахувань (дод. С).

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проекту ТОВ «Глечик» матиме наступний вигляд (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Оцінка чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту з 2022 по 2026 роки

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧПІ	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2022	27144,66	13562,43	13562,43	11392,4	15752,2
2023		14217,35	27779,78	11942,6	3809,6
2024		15142,96	42922,73	12720,1	8910,44
2025		16392,53	59315,27	13769,7	13769,73
2026		18041,98	77357,24	15155,3	15155,26
Разом	27144,66	77357,24		64980,1	37835,4

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід за п'ять років експлуатації ТОВ «Глечик» протягом п'яти років становитиме 37835,4 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.1.

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник „індекс дохідності” може бути використаним у якості критерію при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту.

$$ID = 64980,1 / 27144,66 = 2,39 \text{ (од.)}$$

Індекс рентабельності визначаємо за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

У нашому випадку середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховуємо таким чином:

$$ЧП = 64121,29 / 5 = 12824,26 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 12824,26 / 27144,66 * 100\% = 47,24\%$$

Можна зробити висновок, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 47,24 %.

Показник періоду окупності, що визначається дисконтованим методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \sum_{i=1}^n \frac{ЧГП_i}{(1+i)^i} / IB, \quad (3.3)$$

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 27144,66 / (64121,29 / 5) = 2,1 \text{ роки}$$

Період окупності ТОВ «Глечик» становитиме – 2,1 роки.

На основі проведених розрахунків Зроблено висновки, що у розробленому проекті ТОВ «Глечик», який проектуватиметься у Дніпровському районі м. Києва по вул. Сагайдака 101а, закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентне середовище в ареалі його діяльності та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

На основі проведених маркетингових досліджень в Дніпровському районі м. Києва визначено місце будівництва нового закладу ресторанного господарства. Микільська слобідка – історична місцевість, селище на лівому березі Дніпра. Житловий комплекс «Русанівська гавань», «Кассіопея-2», «Садовий», на території яких розміщено школи, дитячі садочки, центри дошкільного розвитку, супермаркети, фітнес-центри, приватні медичні заклади, а наявність вдалої транспортної інфраструктури дозволяє мешканцям даного масиву швидко дістатися до центральної частини міста, аеропорту «Бориспіль», до залізничного вокзалу і будь-якої частини міста.

Зважаючи на вдале місце розташування житлових комплексів, наявність гарної інфраструктури, прийнято рішення, щодо будівництва локаворського ресторану української кухні «Глечик», в якому відвідувачі матимуть змогу насолодитися смачними стравами автентичної та сучасної української кухні із сировини, яка вирощена в межах Київської області.

Інтер'єр локаворського ресторану «Глечик» виконано в автентичному українському стилі з використанням натуральних будівельних матеріалів та тканин; характерна кольорова гамма – білий та бежевий фон, відтінки дерева та яскраві акценти (зелений, червоний, жовтий, помаранчевий); наявність великої кількості текстильних виробів, традиційних орнаментів в оздобленні стін, предметів побуту; особливість стилю – простота, барвистість, природність, затишок.

Відповідно обраній концепції розроблено виробничу програму локаворського ресторану «Глечик», підібрано устаткування та розраховано необхідну кількість виробничого персоналу.

Для приваблення більшої кількості відвідувачів в локаворському ресторані української кухні «Глечик» пропонується ряд додаткових послуг: організація та обслуговування свят, сімейних обідів, фуршетів; послуги офіціанта (кухаря) з обслуговування вдома; доставка кулінарної продукції «на виніс», у тому числі в

бенкетному виконанні; бронювання місць в торговельній залі локаворського ресторану он-лайн; в період з 16.00 до 18.00 у будня дні, знижка на кулінарну продукцію ресторану у розмірі 30%; при замовленні організації Дня народження, 20% знижка на меню кухні та глечик наливки у подарунок.

Екстер'єр будівлі ресторану «Глечик» витримано в українському стилі. Дах будівлі – скатний, вимощений металочерепицею, вікна та двері зроблено з деревини із різьбленими українськими орнаментами. Перед центральним входом до локаворського ресторану української кухні «Глечик» зроблено дерев'яний навіс, який також вимощений металочерепицею. Стіни будівлі локаворського ресторану пофарбовані в білий колір із нанесенням рисунків у вигляді козака та україночок, а також українських емблем та візерунків.

На прилеглий території локаворського ресторану української кухні «Глечик» на 100 місць висаджуватимуться чорнобривці, декоративні берізки, калина та інші дерева та кущі, встановлено світильники, автомобільні доріжки вимощені гранітною бруківкою.

Функціонуватиме локаворський ресторан української кухні «Глечик» на 100 місць, як товариство з обмеженою відповідальністю, управління яким здійснюватиметься відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII та буде побудовано на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу на чолі директору закладу.

На основі розрахунків визначено, що на підприємстві працюватиме 40 працівників із середньою заробітною платою 17690 грн.

Визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «Глечик» на 2022 рік становитиме 13311,27 тис. грн., податок на прибуток – 2396,03 тис. грн. чистий прибуток становитиме 10915,24 тис. грн., рівень рентабельності встановлено у розмірі – 13,65 %. Період окупності ТОВ «Глечик» становитиме 2,1 роки. Розроблений проект дозволить створити конкурентне середовище в ареалі його діяльності та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- 1.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
4. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”
5. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К.: Київ. нац. торг.-екон ун-т, 2003. - 526 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
7. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч.посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. -279 с.
8. Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, И.А. Фельдман. – К. : И. Губерников, 2012. – 312 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко . – К.: Арий, 2013. – 680с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2011. — 506 с.
11. Структурно-механічні характеристики м'ясних фаршів із використанням напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза / В. А. Гніщевич, І. Б. Левіт, Н. С. Чехова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. - 2012. - Вип. 1. - С. 247-253.
12. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

13. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Монографія // Л.В. Капрельянц, К.Г. Іорачева– Одеса: Друк. 2003.

14. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор - Видавництво, 2012. –240 с.

15. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602- VII від 22.07.2014 р.

16. Збірник технологічних карт на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства: 2-е вид. виправ. / А.М. Беляєва. К.: Ігнатекс-Україна, 2012. – 248 с.

Інтернет ресурси

1. Режим доступу: <http://uapatents.com/2-65978-sposib-prigotuvannya-poroshkopodibnogo-napivfabrikatu-na-osnovi-pecheric-ta-nasinnya-garbuza.html>
2. Режим доступу: <https://ukr.media/medicine/383912/>
3. Режим доступу: <https://life.liga.net/poyasnennya/cards/vse-o-semechkah-podsolnechnye-tykvennye-lnyanye-i-kunjutnye-polza-vred-i-retsepty-blyud>
4. Режим доступу: <https://sayyes.com.ua/ua/laminariya-samaya-poleznaya-vodorosl/>