

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

«Проект моно-ресторану формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з гідробіонтів»

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

Я.В. Угрин

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

А.О. Медведєва

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

М.В. Кулик

**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 студентці

УГРИН ЯРИНИ ВАСИЛІВНИ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

Проект моно-ресторану формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з гідробіонтів

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

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 HACCP та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Івано-Франківськ із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології кулінарної продукції з гідробіонтів із використанням морських водоростей.

Предмет дослідження: моно-ресторан на 70 місць, кулінарна продукція, морський гребінець, водорості норі, 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.	Медведева А.О.		
2. Архітектура. Дизайн.	Медведева А.О.		
3. Управління. Економіка.	Кулик М.В.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проєкту (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 проєкту.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування, 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

А.О. Медведєва

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

Я.В. Угрин

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 студентки _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ Д.В. Федорова

« » 2021p.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентка: Угрин Я.В.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технологій і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект моно-ресторану формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з гідробіонтів»

Керівник проекту: к.т.н., доц. Медведєва А.О.

Термін захисту “ ____ ” грудня 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Досліджено ринок закладів ресторанного господарства у м. Івано-Франківськ. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме ресторану формату «See food» на 80 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню. Розроблено інноваційні технології харчової продукції.

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

Ключові слова: моно-ресторан, See food, «гідробіонти».

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

Anotation

The market of restaurant establishments in Ivano-Frankivsk is investigated. Based on the analysis of the number of seats in restaurants and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely a restaurant format "See food" for 80 seats is substantiated. Developed the naming of the institution, conceptual design, menu. Innovative food technologies have been developed.

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

Keywords: mono-restaurant, See food, "aquatic organisms"

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

ЗМІСТ

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

Вступ

Актуальність теми: Досліджень, в яких були б систематизовані важливі історичні події розвитку світового та українського ресторанного бізнесу, визначено основні етапи становлення та розвитку, виділено чинники негативного та позитивного впливу, недостатньо. Результати таких досліджень дозволять визначити тенденції розвитку та джерела стійких конкурентних переваг для українського ресторанного бізнесу.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі ресторану формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг моно-ресторану, меню, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями інноваційних технологій харчових продукцій.
- Розробити виробничий процес, сервіс. Розробити виробничу програму цехів моно-ресторану. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр моно-ресторану. Розрахувати кошторис будівництва.
- Обґрунтувати організаційний дизайн моно-ресторану; визначити структуру, системи і процедури управління. Визначити доходи та витрати моно-ресторану.
- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі моно-ресторану на 70 місць у м. Івано-Франківськ.

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Івано-Франківськ — обласний центр Івано-Франківської області, економічний і культурний центр Прикарпаття. Один з трьох головних центрів історико-географічного регіону Галичина. Місто назване в 1962 році на честь Івана Франка. На ринку послуг міста Івано-Франківська працює близько 600 підприємств, основним видом діяльності яких є надання послуг. Станом на 01.06.21 р. у місті знаходиться 117 ресторанів, 67 кав'ярень, 92 кафе, 70 пабів та барів, 32 піцерії, 54 їдальні.

Місцем розташування закладу обрано Південний бульвар. Це пов'язано з близьким розташуванням вулиці до центру міста, туди доїжджає велика кількість транспортних засобів, оскільки поряд знаходиться найбільші торговельно-розважальні центри. Передбачається, що контингент споживачів ресторану, що проектується, буде представлений, в основному, іноземними та внутрішніми туристами, працівниками державних і комерційних установ, підприємств, банківських установ, місцевими мешканцями.

Оскільки даний мікрорайон розташований близько до центру міста, має високий рівень туристичної та ділової активності, перспективним є створення концептуального моно-ресторану із орієнтацією на страви з риби та демократичним рівнем сервісу за доступними цінами. У визначеному ареалі діяльності проектного закладу кількість закладів типу ресторан мінімальна (1 заклад), які користуються популярністю як серед іноземних туристів, так і вітчизняних споживачів, перспективним є створення міського рибного ресторану.

Окрім того, на сайтах інших закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківськ перевірено відгуки на якість обслуговування. У першу чергу, варто відмітити, що ні один заклад не отримав найвищий рейтинг серед моно-ресторанів,

це пов'язано з рівнем та якістю обслуговування, цінами на продукцію, а також інтер'єром ресторанів.

У мікрорайоні де проектуватиметься заклад ресторанного господарства знаходяться такі заклади: кафе «REES Lounge», ресторан «Антикварня Шпіндель», кафе «Sushi Master», ресторан «Sushi 3303», стейк хаус «Brunnen», фастфуд «Chicken Hut».

Для ґрунтовної характеристики потенційного ринку визначено схему проїзду до ресторану, яку показано на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Схема проїзду до ресторану

В даному мікрорайоні кількість працюючого населення складає 4800 осіб, а кількість потенційних споживачів, які можуть скористатися послугами закладів ресторанного господарства даного мікрорайону – 2520 осіб.

У результаті проведених робіт представлено проект закладу ресторанного господарства у м. Івано-Франківськ, у складі моно-ресторану «Marlin» на 70 місць. Адреса проєктованого закладу: Південний бульвар.

Неймінг закладу

Неймінг ресторану «Marlin» спрямований на класичний стиль та особливостей гастрономічної концепції, так як ресторан рибного спрямування, тому запропоновано назву ресторану «Marlin». Для відображення специфіки серед потенційних гостей образного уявлення сучасного, морського, культурного побуту. Ресторан «Marlin» – це морепродукти в авторському приготуванні для гурманів рибних страв, особливо страви «Роу сіфуд», яка пропонуватиметься у ресторані, як страви приготовані з сирої сировини або мариновані. Отже, неймінг ресторану «Marlin» спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних з авторською кухнею, невимушеною домашньою атмосферою та веселим проведенням часу.

Позиціонування ресторану «Marlin» як, спеціалізований міський ресторан рибного спрямування із широким асортиментом рибних страв і ексклюзивним дизайном дозволить:

- Не залишити байдужими туристів та місцевих мешканців.
- Стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів до його відвідування.
- Створити особливий настрій відвідувачам.
- Забезпечити конкурентні переваги закладу.

Ресторан «Marlin» відрізнятиметься особливою атмосферою, тематичним дизайном інтер'єру, меню та оригінальною подачею страв від існуючих ресторанів авторської кухні у м. Івано-Франківськ.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – гастрономічний, спеціалізований, рибний ресторан, що запрошує гостей до палуби, у склад яких входять відомі риболови – знавці кращих рибних місць, адже працюють в різних країнах світу – скрізь, де ловлять рибу. За цей час вони познайомилися з власниками найбільших рибних промислів, з капітанами риболовецьких траулерів. Одного разу, приїхавши в Україну, «Marlin» також започаткували власну справу з

розроблення рибного ресторану в цих краях. Розроблено фірмовий логотип ресторану «Marlin» (рис. 1.2)



Рис.1.2. Фірмовий логотип ресторану «Marlin»

Фірмовий слоган ресторану «Marlin»:

«Marlin» – рибні страви, які варто спробувати!

Внутрішнє оздоблення ресторану буде виконано в тематичному морському стилі. В інтер'єрі будуть використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою зеленню. Одна із стін буде розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах.

У закладі можна буде придбати продукцію не лише за умовами споживання у залі закладу, а й взяти із собою (take away).

Концептуальне меню закладу.

Основним спрямуванням гастрономічного, спеціалізованого міського ресторану «Моно» є страви рибного спрямування з ексклюзивним дизайном. До них належать фірмові «Галісійський восьминіг з кус-кусом та аспарагусом у трюфельному соусі», «Салат з м'ясом королівського краба, манго та авокадо з соусом із червоних водоростей», також «Каліфорнійський рол з м'ясом краба (м'ясо краба, тобіко, огірок, авокадо)». Особливою родзинкою ресторану будуть

страви, приготовані на пару чи на грилі. Іноземним туристам, що звикли до моно-продуктів, ресторан «Marlin» запропонує сучасні страви «Роу сіфуд».

Ласуни зможуть скуштувати десерти, такі як «Холодний суп з домініканського манго, кокосового молока та ананасом припущеним в імбирі та лаймі», «Шоколадно-вершковий десерт з горіхами, полуничним кюлі та маракуєю з фініковим сиропом», «Панакота з полуничним кюлі та фісташками».

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) ресторану «Моно», що визначатиме унікальність і створювати конкурентні переваги закладу, представлено у додатку Б.

Передумовою успішної реалізації продуктів ресторану «Моно» є фірмовий тематичний дизайн та ексклюзивне оформлення запропонованих страв. Саме тому, дуже важливо обирати для роботи професійних кухарів високого рівня майстерності, які б мали творчі здібності і знання сучасних ресторанних технологій, вносили у технології виробництва інноваційні ідеї та вміли б поєднувати різні кулінарні спрямування і техніки.

Пріоритетним для швидкого приготування у закладі є закупівля напівфабрикатів та сировини у місцевих виробників та фермерів. Для оптимізації виробничого процесу у ресторані, будуть створюватися такі заготовки: соуси, риба та гідробіонти, напівфабрикати з овочів.

У ресторані «Marlin» будуть запропоновані фреші, соки в асортименті, тонізуючі холодні напої, широкий асортимент чаю й кави, а також алкогольні напої: вина, ігристі вина, горілка, віскі, коньяк, пиво.

Концептуальний дизайн та атмосфера.

Дизайн ресторану «Marlin» планується виконати у сучасному, тематичному, морському стилі. В інтер'єрі ресторану, який відображає палубу будуть використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, також зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою зеленню. Одна із стін розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах. Гордістю ресторану буде акваріум з екзотичними рибами.

Найважливішим при проектуванні ресторану є формування у споживачів особливого емоційного стану позитивних вражень та емоцій, викликати здивування і захоплення. Для цього атрибутом інтер'єру буде: відкрита вітрина, авторські аксесуари ручної роботи макети кораблів та парусників, зображення на стінах риб, кораблів і розмальована стіна у рибній тематиці в незвичайному вигаданому образі.

Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із сімейними обідами, торжествами, ювілеями, приємним проведенням часу у родинному затишному колі.



Рис. 1.3 Концептуальний дизайн закладу

У вечірній час в ресторані буде організовуватися виступ музикантів. В інтер'єрі закладу будуть використані декоративні елементи морського побуту – класичний білосніжний посуд з емблемою або логотипом ресторану, макети кораблів та парусників стоятимуть вздовж стін на дерев'яних світло-коричневих полицях, білосніжні серветки, скатертини та рушники зроблені із віскозного волокна.

Стильове спрямування закладу оформлено також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики з дерев'яним покриттям з дерев'яними ніжками. В окремих місцях біля стін будуть встановлені 4-місні столики з дерев'яними двомісними стільцями, а біля розмальованої стіни у рибній тематиці в

незвичайному вигаданому образі стоятимуть 6-місні столики з диванами в синьо-білу смужку (рис 1.3). Також 2-місні столики будуть оформлені у синіх відтінках з живими квітами та білими скатертинами для гостей або пар, які хочуть провести незабутній вечір тет-а-тет.

Посуд передбачається використовувати: фарфоровий, мельхіоровий та кришталевий з гравіруванням. Для подавання страв будуть використані великі білосніжні тарілки з логотипом або емблемою ресторану, бульйонниці для супів, блюда-мушля для різних рибних виробів. У залі закладу планується використовувати авторські аксесуари ручної роботи «хенд мейд» – від статуєток, макетів: кораблів і парусників, розмальованої стіни у комічній рибній тематиці, авторські світильники на стінах і люстри на стелях (локальне освітлення), а також оздоблення живою зеленню біля вікон. Форма для обслуговування персоналу буде включати службовий значок з емблемою ресторану, посадою та ім'ям працівника. Для дівчат: біла сорочка, синя жилетка, синя спідниця. Для хлопців: біла сорочка, синя жилетка, синій фартух. Кваліфікований, гостинний та задоволений персонал – запорука якісного обслуговування й гарного настрою у гостей. Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану «Marlin» (додаток В).

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Гідробіонти — морські та прісноводні організми, що постійно живуть у водному середовищі. До гідробіонтів також відносяться організми, що живуть у воді частину життєвого циклу, тобто земноводні. Існують морські та прісноводні гідробіонти, а також ті, що живуть у природному, або штучному середовищі, ті, що мають промислове значення і ті, що не мають його.

Морській гребінець як один з різновидів гідробіонтів також корисний для людини и дуже багатий на мікроелементи. З мікроелементів в цих молюсках присутні йод, магній, залізо, фосфор, мідь, цинк. А ось кальцій, яким багате їхнє м'ясо, добре засвоюється організмом, на відміну від більшості лікарських препаратів, що містять цей мінерал. Страви з морських делікатесів нормалізують

обмінні процеси, очищають кров від холестерину, покращують роботу кровоносної та ендокринної системи.

Корисні властивості морського гребінця обумовлені величезною кількістю легко засвоюваних організмом людини корисних компонентів в його складі.

Низька калорійність морських гребінців дозволяє віднести їх до дієтичних продуктів. Тому багато лікарів-дієтологів рекомендують вживати м'ясо цього молюска при ожирінні.

Основні корисні властивості морського гребінця:

- м'ясо цього молюска поліпшує склад плазми крові і знижує концентрацію холестерину в крові;
- регулярне вживання молюска благотворно впливає на ендокринну й нервову системи, а також сприяє поліпшенню метаболізму;
- вживання м'яса гребінця сприяє підвищенню загального тону організму;
- м'якоть гребінця містить легкозасвоюваний і нетоксичний для організму кальцій, тому молюск дуже корисно включати в меню дітям при нестачі кальцію

Водорості є унікальною та різноманітною групою рослин. Вони мають подібні риси з бактеріями, вищими рослинами, грибами та тваринами. Все це відбивається на різноманітності біологічно активних речовин, які продукуються водоростями: амінокислоти, пептиди, білки, вуглеводи, жирні кислоти. Харчова цінність водоростей обумовлена вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин. Особливістю є те, що вони здатні акумулювати з морської води корисні мінеральні речовини. З них часто добувають агар, маніт, йод, селен.

До складу водоростей входять мікро- та макроеlementи, котрі містяться в морській воді, а також у крові та тканинах людини. Тому водорості можуть компенсувати недолік будь-яких елементів та сприяти обміну речовин. Серед мінералів особливої уваги заслуговують йод, бром, селен, калій, кальцій.

Морські водорості — єдине природне джерело йоду та його органічних сполук, особливо важливе те, що йод міститься у вигляді йодорганічних речовин, що сприяє його більш легкому та безпечному засвоєнню порівняно з неорганічним

йодом. Вміст вітамінів у водоростях в 100—1000 разів більший, ніж у наземних рослинах.

В харчовій промисловості водорості використовують як загусник, наповнювач, стабілізатор, драглеутворювач. Для кулінарного використання водорості заготовляють в мороженому, солоному та сухому вигляді.

У водних рослинах міститься велика кількість корисних активних компонентів, кожен з них по-своєму благополучно впливає на організм людини.

Саме у водоростях спостерігається такий обсяг речовин мінерального характеру, вітамінів та йоду. Парадокс полягає і в тому, що склад елементів морських рослин схожий на вміст компонентів в крові. Це і робить водорості цінним джерелом необхідних для людини ферментів і кислот.

Водорості допомагають також виводити з організму холестерин, слугують панацеєю від гіпертонії, сприяючи поліпшенню згортання та усунення тромбових утворень. Жителі Японії включають в свій раціон великий обсяг водоростей, завдяки чому вони позбавлені від захворювань серця і судин. Японці споживають морські водорості у тридцять разів більше, ніж їх основна культура - рис.

Таким чином, доцільно використовувати водоростей норі в якості харчової добавки для покращення мінерального складу страв. Хімічний склад водоростей норі наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Хімічний склад водоростей норі (100гр)

Показники	Кількість
Вода,г	85,0
Білки, г	5,8
Жири, г	0,3
Вуглеводи, г	5,1
Харчові волокна, г	0,3
β -каротин, мг (в перерахунку на рутин)	3121,0
В1, мг (тіамін)	0,1
В2, мг (рибофлавін)	0,4
В3, мг (ніацин)	1,5
Ca, мг	70,0
Fe, мг	1,8
Mg, мг	2,0

P, мг	58,0
K, мг	356,0
Na, мг	48,0
Zn, мг	1,1
Cu, мг	0,3
Mn, мг	1,0
Se, мкг	0,7
F, мкг	0,0
I, мкг	1200,0

Норі – японська назва різних їстівних видів червоних водоростей із роду Порфира (*Porphyra*), сімейства Бангієві (*Bangiaceae*), включаючи, в першу чергу, види *Porphyra tenera* KJELLM і *Porphyra yezoensis* UEDA, іноді званих як ірландський лавер (англ. laver). Японія, Республіка Корея й Китай є основними виробниками норі.

Продукти переробки норі – сушені листи – містять білки, мінеральні речовини, вітаміни й вуглеводи. Однією з найбільших переваг норі є високий вміст органічного йоду. Також встановлено, що водоростях норі міститься 1,2% білку таурин, який відіграє роль нейромедіаторної амінокислоти, яка гальмує синаптичну передачу, має протисудомну активність і кардіотропну дію. Таурин є сірковмісною амінокислотою, яка сприяє нормалізації функції клітинних мембран і активізації обмінних процесів. До складу норі входять сульфітовані галактани, схожі на агар – це водорозчинні харчові волокна, що відіграють важливу функціональну роль коагулянту та антихолестерину. Основний мінеральний склад водоростей представлений цинком, купрумом, манганом і йодом.

Аналізуючи вище зазначене, бачимо, що перспективним є розроблення технології салатів з додаванням гідробіонтів та морських водоростей.

Мета дослідження: Розроблення технології салатів підвищеної біологічної цінності з морського гребінця.

Об'єкт дослідження: Технологія салатів з гідробіонтів, морських водоростей.

Предмет дослідження: «Салат Морський», морський гребінець, водорості норі.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні.

Розроблена нами технологія включатиме також такі продукти як: томати, цибуля ріпчаста, салат латук, оливкова олія, вершкове масло, сік лимонний.

Органолептична оцінка контрольних і дослідних зразків проводилась за 5-бальною шкалою (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Органолептична оцінка контрольних і дослідних зразків

Зразки	Контроль	Дослід (салат «Морський» з морського гребінця та водоростями норі)
Зовнішній вигляд	5.0	4.9
Колір	5.0	5.0
Смак	4.9	4.8
Запах	4.8	4.8
Консистенція	5.0	4.9
Середня оцінка	4.93	4.88

Отже, у ході дослідження виявлено, що додавання водоростей норі має незначний вплив на смак і запах страви, зберігає консистенцію і приємний зовнішній вигляд.

Технологічна схема приготування салату «Морський» з морського гребінця та водоростями норі представлено на рис. 1.4.

Приготування салату «Морський» не потребує довгих затрат часу, так як що водорості норі не потребують додаткової підготовки до використання та не ускладнює технологічний процес. Для проведення досліду до страви додано водорості норі у кількості 10 % від мускул гребінця. Гребінці відварюють в невеликій кількості підсоленої води, зливають воду, після чого нарізають шматочками, а потім обсмажують з вершковим маслом. Додають нарізані томати та салат латук, перемішують з водоростями норі, заправляють лимонним соком, оливковою олією, соєвим соусом та спеціями.

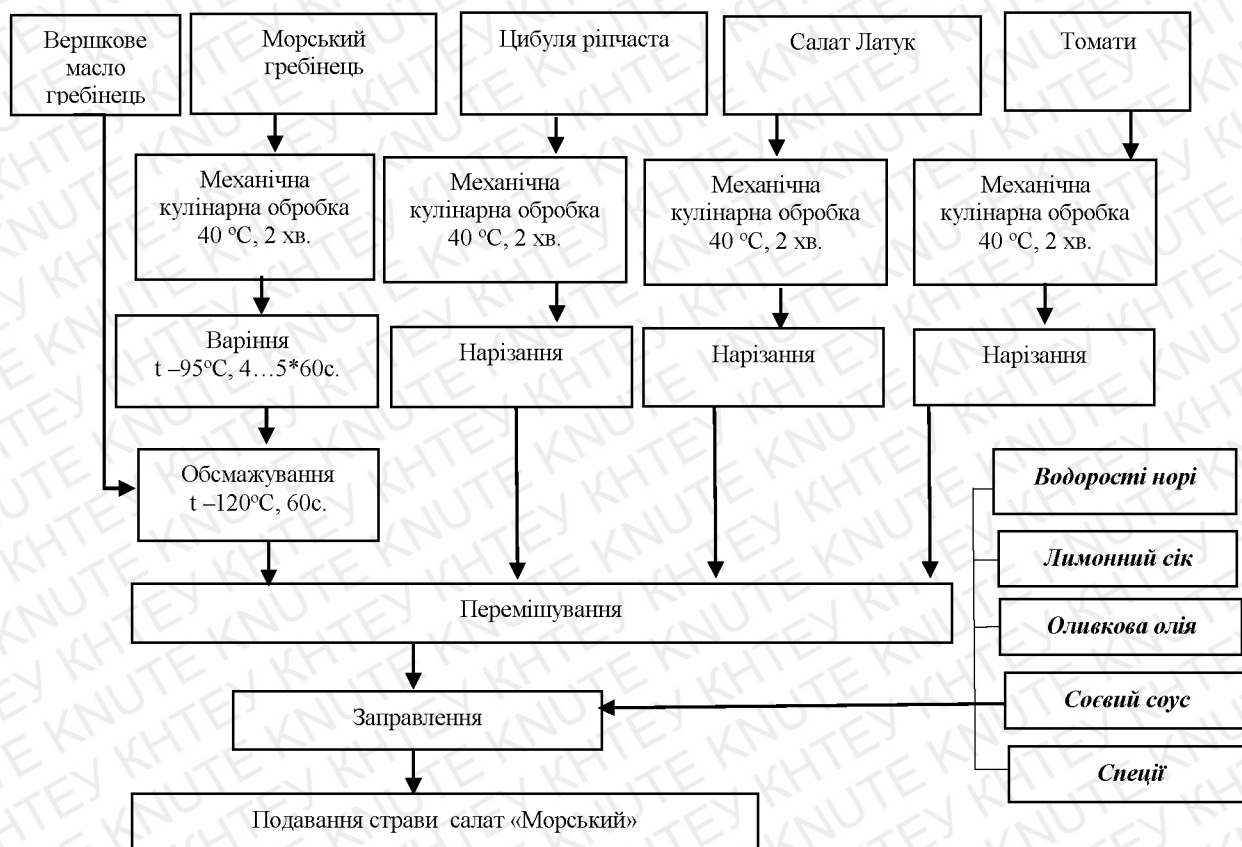


Рис. 1.4 Технологічна схема приготування салату «Морський» з морського гребінця та водоростями норі

Наступним етапом є визначення хімічного складу та порівняння з контрольним зразком. Порівняльний хімічний склад досліджених зразків наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Порівняльний хімічний склад досліджених зразків (на 100 г)

Найменування	Контроль	Дослід	Різниця, %
Калорійність, кКал	76	78	103
Білки, г	12,2	13,8	113
Жири, г	5,2	5,3	102
Вуглеводи, г	3,8	3,9	103
Зола, г	77	77	-
Вітаміни			
Вітамін А, мкг	1.5	1.8	120
Вітамін В ₁ , мг	0.5	0.6	120
Вітамін В ₂ , мг	0.28	0.3	107
Вітамін В ₆ , мг	1.2	1.3	108
Вітамін В ₉ , мкг	16	21	131

Макроелементи			
Кальцій, мг	20.8	27.8	134
Магній, мг	19.8	20	101
Натрій, мг	293.73	298.54	102
Калій, мг	187.8	223.4	119
Фосфор, мг	62.8	68.6	109
Мікроелементи			
Залізо, мг	0,546	0,726	133
Цинк, мг	0,296	0,406	137
Марганець, мкг	50,05	50,15	100
Йод, мг	0,4	1,1	275
Мідь, мг	42,1	42,4	101
Селен, мкг	4,66	4,73	102

Аналіз хімічного складу салату «Морський» з морського гребінця та водоростей норі показує збільшення в дослідному зразку вмісту мінеральних речовин: Кальцію, Магнію, Натрію, Калію, Фосфору, Заліза, Цинку, Йоду, Міді, Селену (табл.1.3).

Для порівняння двох дослідних страв розрахунковим методом побудовано комплексну модель якості, яка відображає значення комплексного показника якості салату з морського гребінця та салату «Морський» з морського гребінця та водоростей норі (дослід) (рис.1.5).

КпЯ (од.)

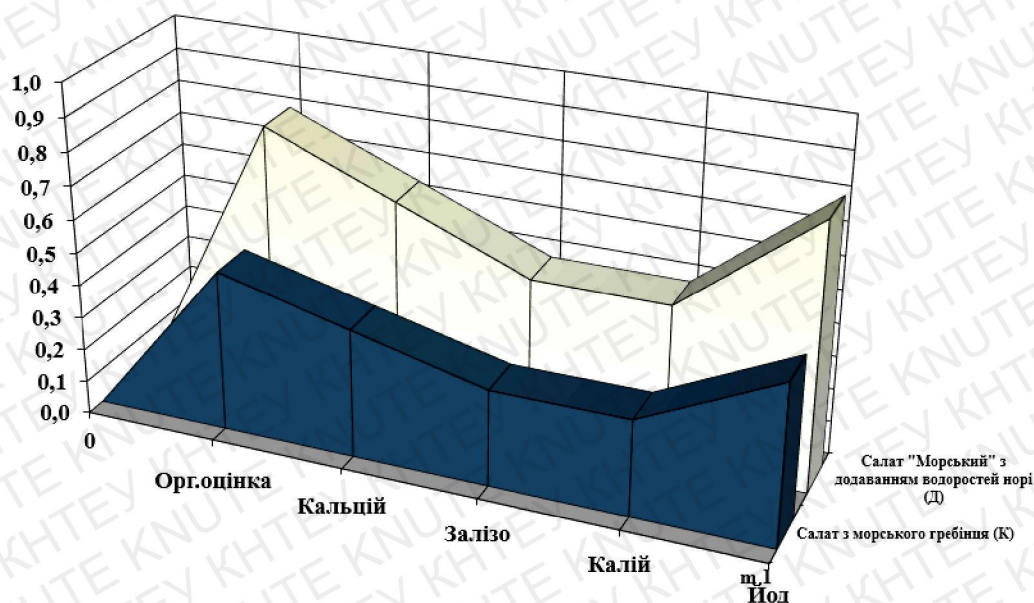


Рис. 1.5. Модель якості розроблених салатів

Таким чином, ми можемо зробити висновок, що мінеральний склад значно вище. Впровадження страв з додаванням водоростей норі в закладах ресторанного господарства сприятиме покращенню раціону харчування населення, салати з додаванням морських водоростей норі збагачуються мікро- та макроелементами, а тому є доцільним та перспективним розроблення страв з гідробіонтів.

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

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 моно-ресторану на 70 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
11:00-12:00	40	1,50	0,1	11
12:00-13:00	40	1,50	0,2	21
13:00-14:00	60	1,00	0,3	21
14:00-15:00	60	1,00	0,5	35
15:00-16:00	60	1,00	0,3	21
16:00-17:00	60	1,00	0,2	14
17:00-18:00	90	0,67	0,3	14
18:00-19:00	90	0,67	0,7	33
19:00-20:00	120	0,50	0,9	32
20:00-21:00	120	0,50	0,6	21
21:00-22:00	90	0,67	0,4	19
22:00-23:00	60	1,00	0,1	7
Всього відвідувачів за день				247
Оборотність				3,53

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

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

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

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

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

Таблиця 1.5

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви	0,15	37
Моно-риба, роусіфуд та морепродукти	1,15	284
Холодні закуски	0,9	222
Гарячі закуски	0,4	99
Супи	0,45	112
Основні страви	1,1	271
Паста та гарніри	0,35	86
Десерти	0,4	99
Гарячі напої	0,37	91
Холодні напої	0,55	136
Хлібобулочні вироби	0,2	49

Всього страв

1486

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

Меню представляє собою перелік страв з риби та морепродуктів: холодні та гарячі закуски, основні страви, гарніри, десерти, напої тощо. Загальна денна виробнича програма наведена в додатку Д.

Згідно розрахункового меню закладу здійснюємо розрахунок денної кількості сировини, напівфабрикатів, напоїв. Розрахунок кількості сировини за меню

зводиться до розрахунку кількості сировини, що необхідна для приготування всіх страв, які включені у виробничу програму (за формулою з підручника HoReCa Ресторани).

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

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

Оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.6

Управління сировинними і продуктовими запасами проектного закладу

Назва сировини	Добова потреба, кг	Обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
Риба та морепродукти	62,5	180	Посередник, вітчизняний/закордонний, транспортом посередника, маятниковий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання
Молоко, молочні жири і жирові продукти	25,3	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	6,12	18,36	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Консервовані продукти	6,9	48,3	Посередник, вітчизняний, власним транспортом, маятниковий маршрут, кожні 5 днів	поповнення запасів до максимуму
Яйця курячі	120 шт.	360	Виробник, вітчизняний, транспортом постачальника, кільцевий маршрут, кожні 3 дні	рівномірне постачання

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і приготування включає:

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

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

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

Для ефективного функціонування складського господарства проектного закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник),

вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Доготівельний цех призначений для дообробки напівфабрикатів. У складі цеху виділяємо два відділення: м'ясо-рибне та 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 закладу ресторанного господарства передбачені м'ясо-рибне відділення та овочево-фруктово-ягідне. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху наведена у додатку Є.

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

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

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається на 2 годину раніше роботи торгової зали закладу ресторанного господарства (о 10 годині ранку).

Перший кухар доготівельного цеху виходить на роботу о 10.00 годині та працює до 22 години. Другий кухар виходить на роботу об 12 годині та працює до 24 години у доготівельному цеху.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначаємо на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Чисельність виробничих працівників закладу

Назва страв	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу, люд.-год.
Фірмові страви	42		
Галісійський восьминіг з кус-кусом та аспарагусом у трюфельному соусі	14	12	0,034
Салат з м'ясом королівського краба, манго та авокадо з соусом із червоних водоростей	8	8	0,018
Салат «Морський» з морського гребінця та водоростями норі	10	8	0,019
Каліфорнійський рол з м'ясом краба (м'ясо краба, тобіко, огірок, авокадо)	10	9	0,024
Холодні закуски	222		
Рибне асорті (осетрина х/к, сьомга с/с, горбуша х/к, форель копчена, ікра чорна, ікра червона, лимони)	15	0,6	0,053
Рулет із млинців з сьомгою і вершковим сиром (млинці, сьомга с/с, вершковий сир, лимони, кріп)	15	0,3	0,011
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	18	0,3	0,013
Оселедець з цибулею (оселедець с/с, цибуля, кріп)	12	0,6	0,018
Сирне асорті (фета, бринза, пармезан, моцарела, голландський)	12	0,4	0,016
Овочеve асорті (помідори, огірки, перець болгарський, листя салату, петрушка, базилік)	12	0,5	0,015
Соління (помідори, огірки, капуста)	12	0,4	0,012
Салат «Цезар з креветками» (креветки, помідори, сир, сухарі, листя салату, оливки, маслини, майонез)	18	0,4	0,014
Салат з галісійським восьминогом, шпинатом, томатами мері, молодою картоплею та яйцем пашот	11	0,6	0,053
Салат з м'ясом королівського краба, манго та авокадо з соусом із червоних водоростей	10	0,3	0,011
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	9	0,3	0,013
Салат з галісійським восьминогом та кальмарами	14	0,6	0,018
Салат з тунцем, томатами та лісовими грибами	12	0,4	0,014
Салат з руколою, креветками, томатами чері та сиром пармезан	14	0,3	0,011
Паста та гарніри	86		

Продовження таблиці 1.7

Паста з морепродуктами і помідорами у вершковому соусі (макаронні вироби, мідії, кальмари, креветки, восьминіг, вершки, помідори)	10	0,6	0,025
Паста «Рукола з анчоусами» (макаронні вироби, помідори, рукола, анчоуси, сир пармезан, часник, оливкова олія)	9	0,6	0,034
Паста з копченим лососем (макаронні вироби, пармезан, вершки, базилік, волоські горіхи, лосось, оливкова олія)	12	0,6	0,018
Аспарагус з томатами чері	13	0,6	0,019
Авокадо гриль з гірчичним соусом та томатною сальсою	11	0,6	0,019
Картопля по-селянськи з лісовими грибами та розмарином	10		
Шпинат з вершками та кедровим горіхом	13	1,5	0,073
Овочі гриль	8	1,6	0,086
Десерти	99		
Десертна сирна тарілка з ягодами, медом та горіхами (Тет де Муан, Асьяго, Провалоне, Брі, Горгонзола)	12	0,5	0,027
Холодний суп з домініканського манго, кокосового молока та ананасом припущеним в імбирі та лаймі з фініковим сиропом	14	0,4	0,019
Чізкейк	14	2	0,068
Шоколадно-вершковий десерт з горіхами, полуничним кюлі та маракуєю	15	2	0,102
Полуничний тарт з ванільним морозивом	13	0,6	0,026
Панакота з полуничним кюлі та фісташками	13	0,6	0,028
Тірамісу	10		
Морозиво «Фірмове» (чорничне, полуничне, апельсинове, бананове, шоколадне, ванільне)	8	0,6	0,019
Моно-риба, роусіфуд та морепродукти	284		
Дорадо	8	1	0,102
Сібас	14	1,2	0,082
Лемонсоль	10	1,2	0,129
Філе чорної тріски	11	1,3	0,057
Філе тунця	11	0,9	0,066
Філе лосося	15	1,1	0,040
Крило австралійського ската	13	1,3	0,095
Гребінець тихоокеанський	10	1,2	0,064
Кальмар міні	9	1	0,039
Канадський лобстер	11	0,9	0,053
Тигрова креветка екстра з головою	12	1,1	0,064
Аргентинська дика креветка	13	1,4	0,109
Мідія в напівмушлі	9		
Тартар із тунця з ікрою тобіко та томатами	12	1,1	0,064
Тірадіто з морського гребінця, тунця та лосося на соусі із домініканського манго	10	1,2	0,064
Севіче з сібаса з класичним тайським соусом із зеленого чілі	16	1,1	0,040
Карпачо з дорадо на горіховому соусі з мигдалем	10	1,1	0,064
Асорті сашімі з восьминога, морського гребінця, тунця та лосося	10	1,2	0,064
Біла перлина	11	1,1	0,064
Спеціаль	14		
Фін де Клер	12	0,9	0,053
Запечені устриці під сиром пармезан	12	1,1	0,064
Філадельфія з лососем	11	0,9	0,053
Червоний дракон з лососем	10	1,1	0,064
Рол з м'ясом королівського краба, манго, тамариндом та авокадо	10	1,1	0,064
Основні страви	271		
Скумбрія тушкована в сметанному соусі	64	1,2	0,064
Тріска на шпайках	71	1	0,039

Продовження таблиці 1.7

Лосось запечений	66	0,9	0,053
Овоче рагу з кальмаром (помідори, перець, огірки, цукіні, цибуля, морква, кальмари)	70	1,1	0,064
Гарячі закуски	113		
Мідії у вершковому соусі (мідії, масло вершкове, цибуля, біле вино)	25	1,2	0,064
Млинці з лососем	23	0,9	0,042
Шашлик з креветками та беконом	25	2,1	0,072
Баклажани фаршировані (баклажани, сир, помідори, зелень)	26	1,4	0,072
Супи	112		
Гаспачо з креветками та м'ясом краба	20	1,3	0,095
Рибний суп по-марсельськи з чорною тріскою, лососем, креветками, мідіями та кальмаром	22	1,2	0,064
Уха рибна з чорною тріскою та лососем	20	1	0,039
Крем-суп в лосося з червоною ікрою та фреш сиром	23	0,9	0,053
Крем-суп із аспарагусу та зеленого горошку з бебі- кальмаром	25	1,1	0,064
Всього			3,27

Спискова чисельність = $3,27 * 1,59$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при 10-годинному робочому дні) = 5 кухарів (3 кухарів IV і 2 кухарі V розрядів). Також передбачається 2 кухонних робітники на зміну та шеф-кухар.

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу в 1 зміну

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників за зміну
Доготівельний цех	1
Холодний цех	2
Гарячий цех	2
Шеф-кухар	1
Разом	6

Отже, на підприємстві працюватиме 5 кухарів за заміну: у доготівельному цеху – 1 кухар, в холодному – 2 кухарів, в гарячому – 2 кухарів. Також працюватиме шеф-кухар. Всього працюватиме 6 кухарів за зміну враховуючи шеф-кухара.

Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху

Загальну площу доготівельного цеху, який відноситься до заготівельних цехів, ($S_{\text{ц}}$) визначають за формулою з підручника НоРеСа Ресторани.

Підбір обладнання проводимо відповідно до Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Розрахунок площі доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м²
			довжина	ширина	
Овочеве відділення					
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	1	1050	600	0,63
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	1	1500	600	0,9
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY ВСМЦ-1/1200P	1	1000	600	0,60
Полиці настінні	Rada ПО-12/4Н-430	2	1200	400	Настінне устаткування
Стіл виробничий для очистки цибулі	Abat СПРО-6-1	1	1000	600	0,60
Стелаж виробничий	Rada СМ-12/4Н	1	1000	400	0,40
Вакууматор	Lavezzini DG 45	1	560	640	Настільне устаткування
Комбайн кухонний (овочерізка, кутер)	Robot Coupe R 201 E/2	1	320	220	Настільне устаткування
Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	1	600	600	0,36
Шафа холодильна	T-35F Freezer	1	800	800	0,64
Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	1	200	600	Настільне устаткування
М'ясо-рибне відділення					
Підтоварник	Кобор ПТ-120/40/430	1	1200	400	0,48
Шафа холодильна	T-35F Freezer	1	800	800	0,64
Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	1	200	600	Настільне устаткування
Стіл виробничий	Abat СТН-7-2	2	1500	600	1,8
Стіл виробничий з мийною ванною	ATESY ВСМЦ-1/1200P	1	1000	600	0,60
М'ясорозрихлювач	Omas TAG 94E	1	450	200	Настільне устаткування

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

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

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

Структурно-технологічні схеми організації роботи цехів наведена у додатках Ж, К.

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть три дні-через-три. Отже у штаті закладу буде 10 кухарів + 1 шеф-кухар.

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

Визначення корисної та загальної площі гарячого і холодного цехів

Розрахунок площі устаткування та площі холодного і гарячого цехів наведено у таблицях 1.10, 1.11.

Таблиця 1.10

Розрахунок площі холодного цеху

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

Таблиця 1.11

Розрахунок площі гарячого цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м ²
			довжина	ширина	
Електрична фритюрниця	Roal HEF-6L	1	430	300	Настільне устаткування

Продовження таблиці 1.11

Електроплита	Rada ПЕ-724ШК	2	840	850	1,43
Шафа для інвентарю	Кобор ШГБ-80/40	1	800	404	0,32
Холодильна шафа	Freezer T-35F	2	800	800	1,28
Гриль(хоспер)	Fissa Kovinastroj	1	620	350	Настільне устаткування
Блендер	CASO B 2000	1	175	175	-
Стелаж	Rada CM-12/4H	1	1000	400	0,40
Кип'ятильник	Convito WB-12	1	280	280	Настільне устаткування
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	2	1050	600	1,26
Стіл виробничий	Abat CTH-7-2	3	1500	600	2,70
Полиці навісні	Rada ПО-12/4H-430	2	1200	400	Навісне устаткування
Пароконвектомат	Abat ПКА10-1/1ВМ	1	1012	821	0,83
Мікрохвильова піч	Goldstar MH-886 TD	1	508	305	Настільне устаткування
Ваги електронні порційні	CAS AD-2.5	1	200	600	Настільне устаткування
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Корисна площа м²					8,37
Коефіцієнт збільшення площі					0,35
Загальна площа					24

Устаткування мийної столового і кухонного посуду наведено у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

Устаткування мийної столового і кухонного посуду

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м²
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
Стіл виробничий з полицею	Abat CTH-7-2	1	1500	600	0,90
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	3	1050	600	1,89
Стелаж металевий	Rada CM-12/4H	1	1000	400	0,40
Полиці навісні	Rada ПО-12/4H-430	2	1200	400	-
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	1	600	600	0,36
Посудомийна машина	Fagor AD-48C	1	600	600	0,36
Шафа для посуду	Orest 120	5	1000	600	3,00
Утилізатор харчових відходів	WKC 8025	1	219	219	-

Продовження таблиці 1.12

Загальна площа обладнання					7,06
Площа мийної столового посуду					17,6
Мийна кухонного посуду					
Ванна мийна 2-х секційна	Hessen ВМП 2/6	2	1050	600	1,26
Стіл виробничий з полицею	Abat СТН-7-2	1	1500	600	0,90
Бак для відходів	Кобор ПМ/3-60/60	1	600	600	0,36
Рукомийник	Кобор ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Утилізатор харчових відходів	WKC 8025	1	219	219	-
Загальна площа обладнання					2,67
Площа мийної кухонного посуду					6,4

Устаткування барної зони ресторану наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Устаткування барної зони ресторану

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Барна стійка	SPEKTR	1	4000	760
Шафа для вина	Crystal CRV 100B	1	480	500
Льодогенератор	EWI INOX IM-15	1	380	430
Льодоподрібнювач	Frosty IC-777	1	180	420
Кавоварка	Crem International Zircon control 2Gr	1	590	680
Кавомолка	Fiorenzato F6 GA	1	230	615

Продовження таблиці 1.13

Кип'ятильник	Convito WB-12	1	280	280
Сокоохолоджувач	Remta ST 18	3	250	310
Блендер	CASO B 2000	1	175	175
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper V7	1	260	180

1.4. Сервіс

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу представлено у вигляді схеми (рис.1.5).



*Рис.1.5. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів
Проектування приміщень для споживачів*

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

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

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю $= 70 \cdot 0,3 = 21 \text{ м}^2$.

Кількість вішалок у гардеробі ресторану, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах). Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце. Загальна площа гардеробу 5 м^2 .

Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 6 м^2 .

Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 15 м².

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

Кількість обладнання туалетних кімнат наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Обладнання туалетної кімнати

№ з/п	Обладнання	Кількість, шт.	Розміри, мм
1	Умивальники порцелянові сучасної форми білого кольору	2	500*400
2	Дзеркала лицеві	2	450*400
3	Бенкетки	2	400*500
4.	Диспансери рідкого мила	2	
5	Тримачі для паперових рушників і серветок із логотипом закладу	2	
6	Бачок із кришкою для використаних паперових рушників	2	
7	Засоби для сушки рук	2	
8	Унітаз (напівфарфор, фаянс) сучасних форм та кольорові, а також такі, що відображають концепцію закладу	2	400*650
9	Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	2	
10	Тримач туалетного паперу	2	
11	Набір для санітарного оброблення унітазу	2	
12	Бачок з кришкою для використаного паперу	2	150*152
13	Пісуар (навісний)	1	350*350

Торговельна зала для закладу на 70 місць розрахована наступним чином: $2,0 \cdot 70 = 140$ м². Також передбачена барна стійка площею 10 м².

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.15, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.15

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - гардеробник; - паркувальник; - адміністратор; - охоронець
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру; - декорації шоу програм	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора;	- торговельно-технологічне устаткування; - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 70 місць	- музичні інструменти	- музикант; - споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультавання	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

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

Наступним кроком, що треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, які забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики заносимо у таблиці 1.16, 1.17.

Таблиця 1.16

Характеристика меблів торгової зали

Столи	Розміри, мм	Моно-ресторан
Двомісні, шт.	600×900	5
Чотиримісні, шт.	600×1200	12
Шестимісні, шт.	600×1800	2
Стільці ресторанні	400×500	70
Барні табурети	400×400	5

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

Таблиця 1.17

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

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400х700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	400х700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	3
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	3

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

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

Передбачається обслуговування споживачів офіціантами (1 офіціант може обслуговувати 15-20 місць), зустрічати та проводити до столів гостей буде

адміністратор, за барною стійкою працюватимуть бармени. У гардеробі працюватиме гардеробник, охайний стан закладу будуть підтримувати прибиральниці.

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

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

Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні. Кількість обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Співаки та музиканти		3
Офіціант	4-5	8
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2
Паркувальник		2
Охоронець		2
Мийник посуду		4
Разом		27

Загальний склад обслуговуючого персоналу складає 27 осіб.

2. Архітектура. Дизайн

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Список потенційних конкурентів проектного ресторану, заклади-потенційні постачальники сировини, та місце зосередження потенційних відвідувачів наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік закладів та об'єктів в ареалі діяльності проектного ресторану

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Моно-ресторан «Marlin»	70 місць
Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	кафе «REES Lounge»	60 місць
3	ресторан «Антикварня Шпіндель»	90 місць
4	кафе «Sushi Master»	70 місць
5	ресторан «Sushi 3303»	50 місць
6	стейк хаус «Brunner»	80 місць
7	фастфуд «Chicken Hut»	100 місць
Місце зосередження потенційних відвідувачів		Кількість відвідувачів
8	Зона відпочинку	200
9	Житловий масив	100
Заклади-потенційні постачальники сировини		Найменування сировини
10	Супермаркет "АТБ"	м'ясні продукти, сипучі продукти

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

Таблиця 2.2

Склад і площі приміщень ресторану

№	Найменування приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	21
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	5
4	Санвузли для відвідувачів	12
5	Зала моно-ресторану з барною стійкою	170
Виробничі приміщення		
6	Мийна столового посуду і сервізна	18
7	Доготівельний цех	21
8	Холодний цех	21
9	Гарячий цех	24

10	Мийна кухонного посуду	6
11	Приміщення зав. виробництвом	6
12	Роздаткова	8
Складські приміщення		
13	Приміщення охолоджувальних камер	12
14	Комора вино-горілчаних виробів	8
15	Комора сухих продуктів	8
16	Приміщення комірника	6
17	Комора мийної тари та інвентарю	6
18	Завантажувальна	14
Адміністративно-побутові приміщення		
19	Офіс	12
20	Приміщення персоналу	7
21	Гардероб для персоналу з душовими	12
22	Сан. вузол для персоналу	3
23	Кімната для офіціантів	7
24	Білизняна	5
Технічні приміщення		
25	Теплопункт	6
РАЗОМ корисна площа		427

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

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

$$S_p = 427 * 1,1 = 470 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_{заг} = 470 * 1,1 = 517 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 520 м².

2.2. Архітектурні рішення

Екстер'єр закладу

Моно-ресторан планується розмістити у м. Івано-Франківськ, по Південному Бульвару, що має високий рівень туристичної та ділової активності. Згідно прийнятих рішень, площа забудови становить 520 м². Проектований заклад моно-ресторану представляє собою одноповерхову будівлю, всі приміщення закладу розміщені в одній будівлі, конфігурація – має багатокутну форму в осях А-Д: 1-6.

За своїм містобудівним положенням проєктований заклад розміщується в окремій одноповерховій будівлі. Стиль будівлі буде в стилі «Конструктивізм». Будівля буде універсальним архітектурним стилем, так як його основним принципом є дотримання строгості в формах і лініях, пропорційності і врівноваженості в фасадних композиціях. Дах – горищний, вікна та двері в закладі ресторанного господарства зроблено з дерева. Покрівля верхнього поверху має горищну форму. Вхід будівлі оформлено вивіскою назви Моно-ресторану «Marlin» на 70 місць.

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

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

Влаштування благоустрою реалізовано наступним чином:

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

Інтер'єр закладу

Дизайн ресторану «Marlin» планується виконати у сучасному, тематичному, морському стилі. В інтер'єрі ресторану, який відображає палубу будуть

використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, також зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою зеленню. Одна із стін розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах. Гордістю ресторану буде акваріум з екзотичними рибами.

Найважливішим при проектуванні ресторану є формування у споживачів особливого емоційного стану позитивних вражень та емоцій, викликати здивування і захоплення. Для цього атрибутом інтер'єру буде: відкрита вітрина, авторські аксесуари ручної роботи макети кораблів та парусників, зображення на стінах риб, кораблів і розмальована стіна у рибній тематиці в незвичайному вигаданому образі.

Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із сімейними обідами, торжествами, ювілеями, приємним проведенням часу у родинному затишному колі. У вечірній час в ресторані буде організовуватися виступ музикантів. В інтер'єрі закладу будуть використані декоративні елементи морського побуту – класичний білосніжний посуд з емблемою або логотипом ресторану, макети кораблів та парусників стоятимуть вздовж стін на дерев'яних світло-коричневих полицях, білосніжні серветки, скатертини та рушники зроблені із віскозного волокна.

Стильове спрямування закладу оформлено також у меблевому дизайні. У залі будуть розміщені 2-х, 4-ч та 6-місні столики з дерев'яним покриттям з дерев'яними ніжками. В окремих місцях біля стін будуть встановлені 4-місні столики з дерев'яними двомісними стільцями, а біля розмальованої стіни у рибній тематиці в незвичайному вигаданому образі стоятимуть 6-місні столики з диванами в синьо-білу смужку. Також 2-місні столики будуть оформлені у синіх відтінках з живими квітами та білими скатертинами для гостей або пар, які хочуть провести незабутній вечір тет-а-тет.

Адміністративні приміщення, гардероби і кімнати відпочинку персоналу оздоблені шпалерами світлих кольорів на стінах, стелі побілені високоякісною штукатурка з латексним фарбуванням, підлога - керамічна плитка. Основною вимогою до оздоблення виробничих приміщень є гігієнічність. У виробничих

цехах та приміщеннях мийних застосовується біла глазурована керамічна плитка (0,15 × 0,15), якою, згідно з санітарними вимогами, облицьована стіна на висоту 1,8 м. Підлоги виробничих приміщень повинні бути довговічними, стійкими проти високих температур, непроникними для води, тому для її покриття застосовуватиметься керамічна плитка. В душових - стіни облицьовані на всю висоту керамічною плиткою, стеля пофарбована масляною фарбою. В коридорах: стіни пофарбовані світлою масляною фарбою, на стелі - вапняна побілка.

В технічних приміщеннях - вапняне оздоблення стін та стелі. Двері та вікна фарбуються масляною фарбою. В таблиці 2.3 наведено паспорт проекту.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту

№ пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_{∂}	м ²	1400
2	Площа забудови, S_{ϕ}	м ²	520
3	Коефіцієнт забудови, k_z		0,37
4	Площа озеленення, S_{oz}	м ²	560
5	Коефіцієнт озеленення, k_{oz}		0,4
6	Корисна площа закладу, S_k	м ²	427
7	Будівельний об'єм закладу, V_{ϕ}	м ³	1716
8	Вартість будівництва (капітальні вкладення), V_{A+B}	тис. грн	15443,20
Питомі показники вартості будівництва			
9	Вартість 1 місця	тис. грн	220,62
10	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	29,87
11	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	7,11

Кошторис будівництва

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

Таблиця 2.4.

Зведений кошторисний розрахунок моно-ресторану на 70 місць

№ 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	159,77

Продовження таблиці 2.3

2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	4473,63
2,2	Електротехнічні роботи	6%	479,32
2,3	Сантехнічні роботи	5%	399,43
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	239,66
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2396,59
Разом за підрозділом 2		100%	7988,63
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	319,55
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	79,89
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	23,97
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	798,86
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	239,66
Разом за підрозділами 1-7			9450,54
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	66,15
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	567,03
Разом за підрозділами 1-9			10083,73
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	189,01
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	40,33
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	538,68
Усього. Базисна вартість будівництва			10851,76
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	3831,82
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	759,62
Усього по розділу Б:			4591,44
Загалом сума витрат на будівництво, В_{А+Б}			15443,20

П'ятнадцять мільйонів чотириста сорок три тисячі двісті грн.

Таким чином згідно кошторису вартість будівництва складає **15443,20 тис .грн.**

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

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

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

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення моно-ресторану "Marlin" на 70 місць. ЗРГ "Marlin" 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.

Таблиця 3.1

**Загальна характеристика чисельного складу та структури закладу
ресторанного господарства**

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	4	5	9
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	24	25	56
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	15	15	35
Разом (персоналу закладу), чол.	43	45	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).



Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Marlin"

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

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

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

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у Додатку М.

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

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

Таблиця 3.2

Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства на плановий рік

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

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

Таблиця 3.3

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

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

3.2. Доходи. Витрати

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

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

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

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

Таблиця 3.4

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по моно-ресторану "Marlin"

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			79661,4		2389,8
Холодні закуски	222	70,10	17876,7	7650	536,3
Гарячі закуски	113	65,48	7399,0	3390	222,0
Моно-риба, роусіфуд та морепродукти	284	114,88	37335,7	9750	1120,1
Десерти	99	47,62	5381,0	3390	161,4
Супи	112	45,31	2492,0	1650	74,8
Основні страви	271	125,4	31132,4	9735	1118,3
Соуси	127	20,00	2540,0	3810	76,2
Паста та гарніри	86	38,33	3795,0	2970	113,9
2. Закупні товари			15117,5		453,5
Алкогольні напої	54	198,5	10719,0	1620	321,6
Пиво	40	44,9	1796,0	1200	53,9
Холодні напої купівельні	101	21,94	2215,5	3030	66,5
Хлібобулочні вироби	57	6,79	387,0	1710	11,6
3. Разом			94778,9		2843,4

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

Таблиця 3.5

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

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

Розрахунок складу та вартості основних засобів.

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

Таблиця 3.6

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	12389,1
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2058,6
2.1. Холодильне обладнання	651,6
2.2. Механічне обладнання	622,0
2.3. Теплове обладнання	325,8
2.4. Торговельне обладнання	414,7
2.5. Вимірювальні прилади	44,4
3. Меблі, інше офісне обладнання	237,0
4. Автотранспорт	592,4
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	59,2
6. Телефони	14,8
Усього	15351,1

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 15,4 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	12389,07	470	11919,07	25	4	476,8
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	2058,576	74	1984,576	7	14	283,5

Продовження таблиці 3.5

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

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 915,5 тис. грн. на рік.

Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

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

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	28678,1	120	15642,6	13035,5
	Закупні товари	5442,3	120	2968,5	2473,8
	Разом	34120,4		18611,1	15509,3

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

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

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

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності ЗРГ на плановий рік

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

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між

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

Таблиця 3.10

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

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

Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

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

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на плановий рік

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

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності

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

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

Таблиця 3.13

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

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

Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства

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

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	15351,1	6493,55	6493,55	5456,76	-9894,29
2		6894,02	13387,56	4868,31	-5025,98
3		7332,48	20720,04	4351,21	-674,77
4		7811,66	28531,70	3895,43	3220,66
5		8334,56	36866,26	3492,59	6713,26
Разом	15351,1	36866,26	36866,26	22064,31	6713,26

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

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

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

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

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

Резюме проекту (висновки)

Розроблено моно-ресторан формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ.

У розділі 1 «Концепція. Інноваційні технології. Організація» проведено дослідження ринку закладу ресторанного господарства у м. Івано-Франківськ. Обґрунтовано проектування моно-ресторан формату «See food» на 70 місць. Розроблено концептуальне меню, неймінг ресторану, Заклад матиме назву "Marlin". Розроблено технології салатів підвищеної біологічної цінності з морського гребінця та дослідження його якості. Впровадження страв з додаванням водоростей норі в закладах ресторанного господарства сприятиме покращенню раціону харчування населення, салати з додаванням морських водоростей норі збагачуються мікро- та макроелементами, а тому є доцільним та перспективним розроблення страв з гідробіонтів.

Розроблено виробничий процес закладу, виробничу програму для моно-ресторан формату «See food» на 70 місць, визначено процес зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення де буде зберігатися продукція. Розраховано площі цехів та приміщень моно-ресторан формату «See food». Проаналізовано сервіс.

У розділі 2 «Архітектура. Дизайн» визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр моно-ресторан формату «See food» на 70 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає майже 15,4 млн. грн.

У розділі 3 «Управління. Економіка» визначено організаційний дизайн, обґрунтовано доходи і витрати закладу. Визначено ефективність інвестиційного проекту, термін окупності складає 3,5 роки.

Можна зробити висновок, що проектування моно-ресторан формату «See food» на 70 місць Івано-Франківськ може бути перспективним.

Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
7. Тележенко Л.М. Креативні соусу – нові продукти на ринку України / Л.М. Тележенко, А.В. Жмудь // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4 (13). – С. 30.
8. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов: справочник / под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М. : ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
9. Коденцова В.М. Пищевые продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами: их роль в обеспечении организма микронутриентами / В.М. Коденцова, О.А. Вржесинская // Вопросы питания. – 2008. – Т. 77. – № 4. – С. 16-25.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Арий, 2015. – 688с.
11. Їж, пий, худни: здоров'я без дієт/Н. Самойленко. – Київ: Книголав, 2018. – 208с.
12. Ингридиенты. Химия и алхимия гастрономического творчества/ Алі Бузарі – Альпіна Паблішер, 2018 – 264с.
13. Основи раціонального та оздоровчого харчування/О. Михаєнко – Університетська книга, 2016. – 184с.

14. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов/ И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. - М. : ДеЛипринт, 2002.

Интернет ресурси

15. Інформаційно-пошуковий сайт [електронний ресурс] – режим доступу: http://old.geology.lnu.edu.ua/phis_geo/fourman/Cadok/Chornytsa.htm
16. Водорості, як джерело сировини для промисловості [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://www.valleyflora.ru/114-1.html>
17. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу
18. Оттавей П.Б. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база. / П.Б. Оттавей. – 2010. – 256с
19. Технологія приготування морського гребінця [електронний ресурс] – режим доступу: https://health-diet.ru/table_calorie_users/1790125/
20. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства

Меню моно-ресторану

Страви	Вихід, г
Фірмові страви	
Галісійський восьминіг з кус-кусом та аспарагусом у трюфельному соусі	200
Салат з м'ясом королівського краба, манго та авокадо з соусом із червоних водоростей	150
Салат «Морський» з морського гребінця та водоростями норі	100
Каліфорнійський рол з м'ясом краба (м'ясо краба, тобіко, огірок, авокадо)	150
Моно-риба та морепродукти (на грилі, на пару, у солі)	
Дорадо	100
Сібас	100
Лемонсоль	100
Філе чорної тріски	100
Філе тунця	100
Філе лосося	100
Крило австралійського ската	100
Гребінець тихоокеанський	100
Кальмар міні	100
Канадський лобстер	100
Тигрова креветка екстра з головою	100
Аргентинська дика креветка	100
Мідія в напівмушлі	100
Роу сіфуд	
Ікра лососева	50
Тартар із тунця з ікрою тобіко та томатами	150
Тірадито з морського гребінця, тунця та лосося на соусі із домініканського манго	150
Севіче з сібаса з класичним тайським соусом із зеленого чілі	150
Карпачо з дорадо на горіховому соусі з мигдалем	150
Асорті сашімі з восьминога, морського гребінця, тунця та лосося	150
Устриці	
Біла перлина	100
Спеціаль	100
Фін де Клер	120
Запечені устриці під сиром пармезан	100
Роли	

Філадельфія з лососем	250
Червоний дракон з лососем	250
Рол з м'ясом королівського краба, манго, тамаріндом та авокадо	250
Холодні закуски	
Рибне асорті (осетрина х/к, сьомга с/с, горбуша х/к, форель копчена, ікра чорна, ікра червона, лимони)	120
Рулет із млинців з сьомгою і вершковим сиром (млинці, сьомга с/с, вершковий сир, лимони, кріп)	120
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	130/20
Оселедець з цибулею (оселедець с/с, цибуля, кріп)	120
Сирне асорті (фета, бринза, пармезан, моцарела, голландський)	120
Овочеve асорті (помідори, огірки, перець болгарський, листя салату, петрушка, базилік)	120
Соління (помідори, огірки, капуста)	120
Гриби мариновані	100
Маслини і оливки	100
Лимони	50
Салат «Цезар з креветками» (креветки, помідори, сир, сухарі, листя салату, оливки, маслини, майонез)	120
Салат з галісійським восьминогом, шпинатом, томатами мері, молодією картоплею та яйцем пашот	120
Салат з м'ясом королівського краба, манго та авокадо з соусом із червоних водоростей	120
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	120
Салат з галісійським восьминогом та кальмарами	120
Салат з тунцем, томатами та лісовими грибами	120
Салат з руколою, креветками, томатами чері та сиром пармезан	120
Гарячі закуски	
Мідії у вершковому соусі (мідії, масло вершкове, цибуля, біле вино)	135/15
Млинці з лососем	120
Шашлик з креветками та беконом	120
Баклажани фаршировані (баклажани, сир, помідори, зелень)	120
Супи	
Гаспачо з креветками та м'ясом краба	250

Рибний суп по-марсельськи з чорною тріскою, лососем, креветками, мідіями та кальмаром	250
Уха рибна з чорною тріскою та лососем	250
Крем-суп в лосося з червоною ікрою та фреш сиром	200
Крем-суп із аспарагусу та зеленого горошку з бебі-кальмаром	200
Основні страви	
Скумбрія тушкована в сметанному соусі	200/30
Тріска на шпаяках	200
Лосось запечений	210
Овочеve рагу з кальмаром (помідори, перець, огірки, цукіні, цибуля, морква, кальмари)	200
Паста	
Паста з морепродуктами і помідорами у вершковому соусі (макаронні вироби, мідії, кальмари, креветки, восьминіг, вершки, помідори)	240/20
Паста «Рукола з анчоусами» (макаронні вироби, помідори, рукола, анчоуси, сир пармезан, часник, оливкова олія)	225
Паста з копченим лососем (макаронні вироби, пармезан, вершки, базилік, волоські горіхи, лосось, оливкова олія)	235
Гарніри	
Аспарагус з томатами чері	150
Авокадо гриль з гірчичним соусом та томатною сальсою	150
Картопля по-селянськи з лісовими грибами та розмарином	150
Шпинат з вершками та кедровим горіхом	150
Овочі гриль	200
Десерти	
Десертна сирна тарілка з ягодами, медом та горіхами (Тет де Муан, Асьяго, Провалоне, Брі, Горгонзола)	150
Холодний суп з домініканського манго, кокосового молока та ананасом припущеним в імбирі та лаймі з фініковим сиропом	150
Чізкейк	100
Шоколадно-вершковий десерт з горіхами, полуничним кюлі та маракуєю	100
Полуничний тарт з ванільним морозивом	140
Панакота з полуничним кюлі та фісташками	125
Тірамісу	100
Морозиво «Фірмове» (чорничне, полуничне, апельсинове, бананове, шоколадне, ванільне)	100

Гарячі напої	
Чай	
Чай чорний	400
Чай зелений	400
Чай з жасмином	400
Чай ромашковий	400
Чай імбирний	400
Кава	
Еспрессо	50
Americano	180
Latte	300
Capuchino	200
Безалкогольні напої	
Фреш апельсиновий	250
Фреш яблучний	250
Фреш "Вітамінний"	250
Холодні напої	
Кава «Гляссе»	200/50
Соки в асортименті (яблучний, апельсиновий, персиковий, полуничний, лимонний, виноградний, вітамінний, мультифруктовий)	250
Спрайт	500
Фанта	500
Боржомі	500
Моршинська	500
Хлібобулочні вироби	
Хліб житній	100
Хліб пшеничний	100
Булочка з кунжутом	75
Сирні палички	75
Алкогольні напої	
Горілка	
Козацька Рада Класична	50
Nemiroff Lex	50
Фінляндія	50
Віскі	
Ballantines	50
Jack Daniels	50
Коньяк	
Закарпатський 4*	50
Старий кахетті 5*	50
Вина	

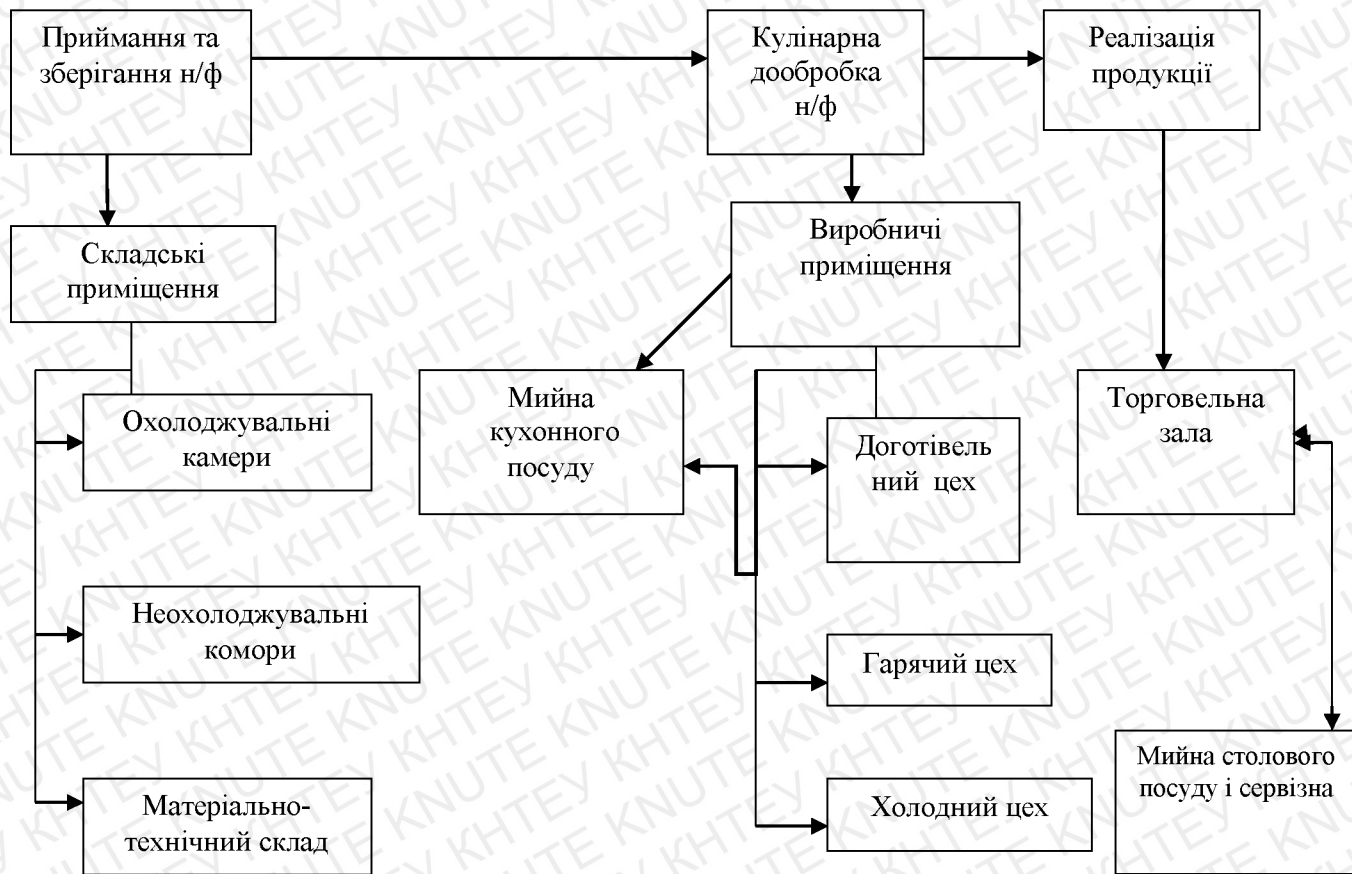
Білі вина	
Шардоне Колоніст (міц.13,5%,сухе,Україна)	750
Шабо Резерв Каберне (міц.13%,сухе,Україна)	750
Совіньон Блан (міц.12%,сухе,Чилі)	750
Прюм Рислінг (міц.10%,напівсухе,Германія)	750
Алазана Valley (міц.12%, напівсолодке, Грузія)	750
Рожеві вина	
Ruffino Rossatello (міц.11,5%, сухе,Італія)	750
Chatelian DesJacouse (міц.10,5%,напівсолодке,Франція)	750
Червоні вина	
Вальжан (міц.11%,сухе,Франція)	750
Сапераві (міц.12,5%,сухе,Грузія)	750
Шабо Резерв (міц.12%,сухе,Україна)	750
Shabo Classic (міц.10-14%,напівсухе,Україна)	750
Алазанська долина (міц.10-12%,напівсолодке,Грузія)	750
Кіндзмараулі (міц.12%,напівсолодке,Грузія)	750
Sandeman (міц.20%,солодке,Грузія)	750
Ігристі вина	
Українське (біле)	100
Berlucchi (міц.12,5%,біле сухе,Італія)	100
Французький бульвар (міц.10,5-12,5%, біле напівсухе,Франція)	100
Lambrusco Rosso (міц.7,5%, червоне напівсолодке,Італія)	100
Duchessa Lia (міц.7%, червоне солодке,Італія)	100
Шампанське (безалкогольне)	100
Слабоалкогольні напої	
Львівське світле	0,5
Korona	500
Staropramen	500
Stella Artuar	500
Stella Artuar (безалкогольне)	500

Концепція ресторану «Marlin»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто
Адміністративний район населеного пункту	Івано-Франківськ
Місце розташування проектного закладу	Південний бульвар
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності: масивів 7(од.), пам'ятників 7 (од.), парків 2 (од.) міського значення, 3 парків районного значення, 10 скверів. Функціонує багато державних установ національного значення, комерційних і банківських установ, медичних, наукових установ та навчальних закладів.
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	5 закладів ресторанного господарства в районі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Наймінг	
Тип закладу	Ресторан
Наймінг	Ресторан «Marlin»
Логотип	
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «Моно» – як гастрономічного, спеціалізованого, міського ресторану авторської кухні із широким асортиментом страв і ексклюзивним дизайном у сучасному стилі.	
Концепція дизайну та атмосфера закладу	
Стиль дизайну	Сучасний стиль
Фірмові кольори	Світло-коричневий, синій, білий.
Фірмові атрибути, атмосфери	В інтер'єрі ресторану, який відображає палубу будуть використані авторські аксесуари ручної роботи, різні макети кораблів та парусників, також зображення різноманітних риб і кораблів, оздоблення живою зеленню. Одна із стін розмальована у комічній рибній тематиці в незвичайних вигаданих образах. Гордістю ресторану буде відкрита вітрина, на котрій лежатиме свіжа риба та морепродукти. В інтер'єрі закладу будуть використані декоративні елементи тематичного морського побуту – класичний білосніжний посуд з логотипом або емблемою ресторану, макети кораблів та парусників стоятимуть впродовж стін на дерев'яних полицях. Посуд

	передбачається використовувати: фарфоровий, мельхіоровий і кришталевий з гравіруванням. У залі закладу планується використовувати авторські аксесуари ручної роботи «хенд мейд» – від статуєток, макетів: кораблів і парусників, розмальованої стіни у комічній рибній тематиці, а також авторських світильників і люстр на стелі (локальне освітлення).
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – гастрономічний, спеціалізований міський ресторан авторської кухні (Quick Service Restaurant) з демократичними цінами та американським рівнем сервісу, із середнім чеком 300-400 грн.
Види обслуговування	Американський (їжа розкладається на кухні, офіціант розносить і розставляє тарілки гостям).
Види меню	Меню вільного вибору страв, електронне меню на сайті.
Форми обслуговування	У закладі планується застосовувати індивідуальну (за кожним офіціантом закріплюються кілька столів і він виконує прийом замовлення, сервірування стола, подавання страв і напоїв, розрахунок із споживачами збирання посуду) форму обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, без готівковий).
Додаткові послуги	-Реалізація виробів із собою (послуги «take a way») у фірмовому пакуванні від ресторану «Marlin». -Реалізація продукції через інтернет-мережу на спеціально створеному сайті. Ресторан пропонує доставку продукції кур'єром. -Впроваджені бонусні програми лояльності та дисконтні знижки. - Замовлення обслуговування свят (постійні клієнти ресторану у день народження отримують 30% знижки на обслуговування).
Режим роботи	11:00-23:00
Зали для споживачів, кількість місць	70 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,5 рази

Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу
ресторанного господарства



Денна виробнича програма проєктованого моно-ресторану

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		37
Галісійський восьминіг з кус-кусом та аспарагусом у трюфельному соусі	200	12
Салат з м'ясом королівського краба, манго та авокадо з соусом із червоних водоростей	150	8
Салат «Морський» з морського гребінця та водоростями норі	100	8
Каліфорнійський рол з м'ясом краба (м'ясо краба, тобіко, огірок, авокадо)	150	9
Моно-риба, роусіфуд та морепродукти		284
Дорадо	100	8
Сібас	100	14
Лемонсоль	100	10
Філе чорної тріски	100	11
Філе тунця	100	11
Філе лосося	100	15
Крило австралійського ската	100	13
Гребінець тихоокеанський	100	10
Кальмар міні	100	9
Канадський лобстер	100	11
Тигрова креветка екстра з головою	100	12
Аргентинська дика креветка	100	13
Мідія в напівмушлі	100	9
Тартар із тунця з ікрою тобіко та томатами	150	12
Тірадито з морського гребінця, тунця та лосося на соусі із домініканського манго	150	10
Севіче з сібаса з класичним тайським соусом із зеленого чілі	150	16
Карпачо з дорадо на горіховому соусі з мигдалем	150	10
Асорті сашімі з восьминога, морського гребінця, тунця та лосося	150	10
Біла перлина	100	11
Спеціаль	100	14
Фін де Клер	120	12
Запечені устриці під сиром пармезан	100	12
Філадельфія з лососем	250	11
Червоний дракон з лососем	250	10
Рол з м'ясом королівського краба, манго, тамариндом та авокадо	250	10
Холодні закуски		222
Рибне асорті (осетрина х/к, сьомга с/с, горбуша х/к, форель копчена, ікра чорна, ікра червона, лимони)	120	15
Рулет із млинців з сьомгою і вершковим сиром (млинці, сьомга с/с, вершковий сир, лимони, кріп)	120	15
Мідії в лимонному соусі (мідії в раковинах, соєвий соус, сік лимона, петрушка)	130/20	18
Оселедець з цибулею (оселедець с/с, цибуля, кріп)	120	12
Сирне асорті (фета, бринза, пармезан, моцарела, голландський)	120	12

Овочеve асорті (помідори, огірки, перець болгарський, листя салату, петрушка, базилік)	120	12
Соління (помідори, огірки, капуста)	120	12
Гриби мариновані	100	14
Маслини і оливки	100	10
Лимони	50	14
Салат «Цезар з креветками» (креветки, помідори, сир, сухарі, листя салату, оливки, маслини, майонез)	120	18
Салат з галісійським восьминогом, шпинатом, томатами мері, молодою картоплею та яйцем пашот	120	11
Салат з м'ясом королівського краба, манго та авокадо з соусом із червоних водоростей	120	10
Салат «Морський коктейль» (креветки, мідії, сьомга с/с, кальмари, яйця, ківі, маслини, оливки, петрушка, лимони, майонез)	120	9
Салат з галісійським восьминогом та кальмарами	120	14
Салат з тунцем, томатами та лісовими грибами	120	12
Салат з руколою, креветками, томатами чері та сиром пармезан	120	14
Гарячі закуски		99
Мідії у вершковому соусі (мідії, масло вершкове, цибуля, біле вино)	135/15	25
Млинці з лососем	120	23
Шашлик з креветками та беконом	120	25
Баклажани фаршировані (баклажани, сир, помідори, зелень)	120	26
Супи		112
Гаспачо з креветками та м'ясом краба	250	20
Рибний суп по-марсельськи з чорною тріскою, лососем, креветками, мідіями та кальмаром	250	22
Уха рибна з чорною тріскою та лососем	250	20
Крем-суп в лосося з червоною ікрою та фреш сиром	200	23
Крем-суп із аспарагусу та зеленого горошку з бебі- кальмаром	200	25
Основні страви		271
Скумбрія тушкована в сметанному соусі	200/30	64
Тріска на шпажках	200	71
Лосось запечений	210	66
Овочеve рагу з кальмаром (помідори, перець, огірки, цукіні, цибуля, морква, кальмари)	200	70
Паста та гарніри		86
Паста з морепродуктами і помідорами у вершковому соусі (макаронні вироби, мідії, кальмари, креветки, восьминіг, вершки, помідори)	240/20	10
Паста «Рукола з анчоусами» (макаронні вироби, помідори, рукола, анчоуси, сир пармезан, часник, оливкова олія)	225	9
Паста з копченим лососем (макаронні вироби, пармезан, вершки, базилік, волоські горіхи, лосось, оливкова олія)	235	12
Аспарагус з томатами чері	150	13
Авокадо гриль з гірчичним соусом та томатною сальсою	150	11
Картопля по-селянськи з лісовими грибами та розмарином	150	10
Шпинат з вершками та кедровим горіхом	150	13

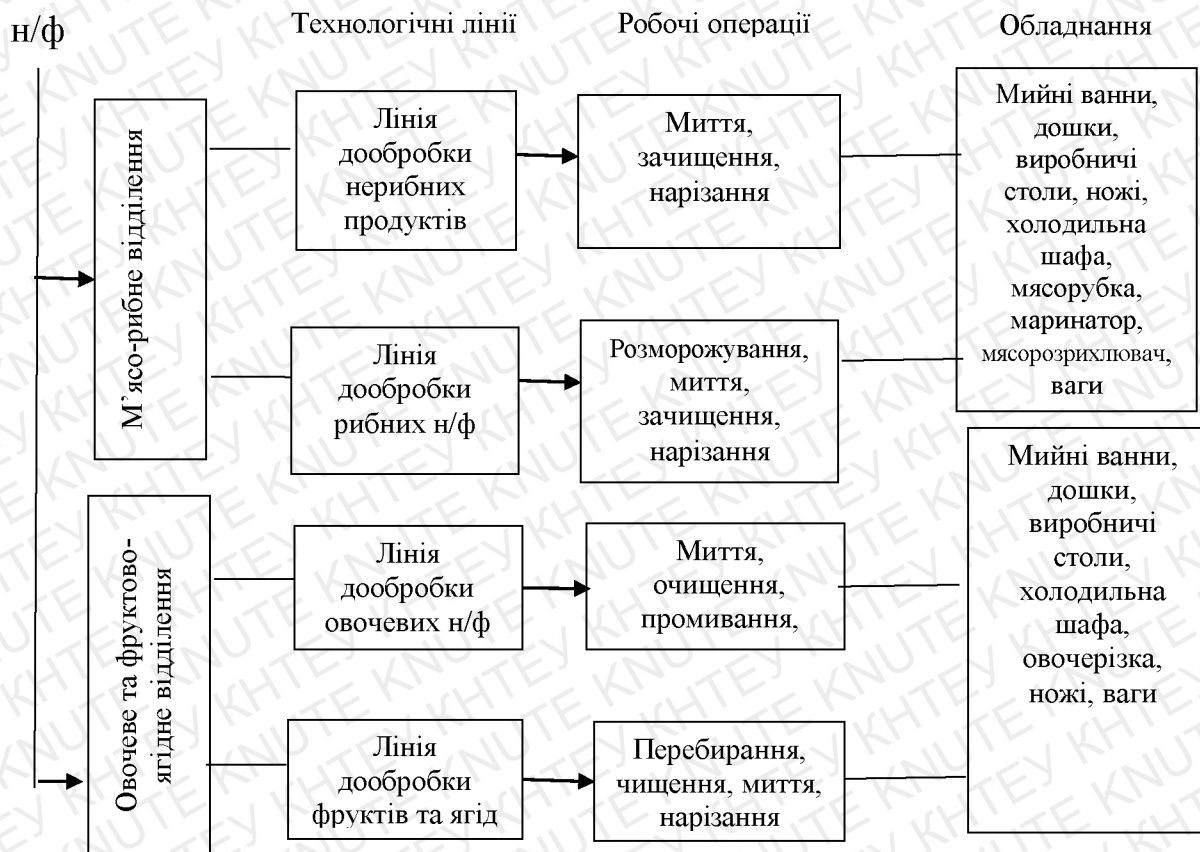
Овочі гриль	200	8
Десерти		99
Десертна сирна тарілка з ягодами, медом та горіхами (Тет де Муан, Асьяго, Провалоне, Брі, Горгонзола)	150	12
Холодний суп з домініканського манго, кокосового молока та ананасом припущеним в імбирі та лаймі з фініковим сиропом	150	14
Чізкейк	100	14
Шоколадно-вершковий десерт з горіхами, полуничним кюлі та маракуєю	100	15
Полуничний тарт з ванільним морозивом	140	13
Панакота з полуничним кюлі та фісташками	125	13
Тірамісу	100	10
Морозиво «Фірмове» (чорничне, полуничне, апельсинове, бананове, шоколадне, ванільне)	100	8
Гарячі напої		91
Чай чорний	400	14
Чай зелений	400	12
Чай з жасмином	400	10
Чай ромашковий	400	9
Чай імбирний	400	10
Еспresso	50	17
Americano	180	4
Latte	300	5
Capuchino	200	10
Холодні напої		136
Фреш апельсиновий	250	17
Фреш яблучний	250	14
Фреш "Вітамінний"	250	18
Кава «Гляссе»	200/50	22
Соки в асортименті (яблучний, апельсиновий, персиковий, полуничний, лимонний, виноградний, вітамінний, мультифруктовий)	250	14
Спрайт	500	24
Фанта	500	10
Боржомі	500	9
Моршинська	500	8
Хлібобулочні вироби		49
Хліб житній	100	15
Хліб пшеничний	100	14
Булочка з кунжутом	75	12
Сирні палички	75	8

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
<i>Риба та морепродукти</i>	лосось	охолоджений	6,5
	креветки	заморожені	6,2
	галісійський восьминіг	охолоджений	1,4
	королівський краб	живі ,охолоджені	3,7
	скумбрія	охолоджена	6,4
	тигрова креветка	охолоджена	4,4
	креветка королівська	заморожена	1,0
	кальмар	охолоджений	7,7
	чорна тріска	охолоджена	4,4
	тунець	охолоджений	0,9
	сібас	охолоджений	0,7
	мідії	охолоджені	8,9
	лосось	слабосолений	1,5
	дорато	охолоджений	3,1
	горбуша	слабосолена	0,9
	форель	слабосолена	0,9
	морський гребінець	охолоджений	0,2
	ікра червона	засолена	0,2
	лемонсоль	охолоджений	0,9
	австралійський скат	охолоджений	1,4
	аргентинська креветка	охолоджена	0,7
	канадський лобстер	охолоджений	0,5
	устриці	охолоджені	2,9
<i>Молоко, молочні та жирові продукти</i>	сир твердий	охолоджений	8,0
	сир фета	охолоджений	0,9
	молоко	охолоджене	1,3
	сир бринза	охолоджений	0,9
	сир пармезан	охолоджений	2,4
	сир моцарела	охолоджений	1,0
	майонез	охолоджений	1,4
	масло	охолоджене	1,1
	сир голландський	охолоджений	0,9
	сметана	охолоджена	2,1
	вершки	охолоджені	1,7
	морозиво	заморожене	3,6
	помідори	свіжі	10,2
Овочі та зелень	огірки	свіжі	5,8
	болгарський перець	свіжий	3,6

	аспарагус	свіжий	0,2
	салат	свіжий	0,8
	цибуля	свіжа	2,3
	шпинат	свіжі	0,6
	кінза	свіжа	0,4
	авокадо	свіжі	1,3
	картопля	свіжа	5,8
	капуста	свіжа	1,6
	морква	свіжа	1,1
	зелена цибуля	свіжа	0,2
	петрушка	свіжа	1,1
	базилік	свіжий	0,4
	кріп	свіжий	0,8
	печериці	свіжі	3,1
	кабачки	свіжі	0,5
	часник	свіжий	0,2
	рукола	свіжа	0,4
Фрукти, ягоди	лимон	свіжий	4,4
	авокадо	свіжий	3,5
	горіхи	свіжі	0,7
	лайм	свіжий	0,2
	ківі	свіжий	1,4
	виноград	свіжий	3,5
	апельсин	свіжий	16,5
	абрикос	свіжий	0,4
	груша	свіжа	6,8
	банан	свіжий	1,2
	яблуко	свіже	16,0
	маракуйя	свіжий	8,6
Консервовані продукти	оливки	консервовані	1,8
	горох	консервований	0,2
	капуста	консервована	1,9
	гриби	консервовані	4,1
	маслини	консервовані	1,8
	помідори	консервовані	1,9
	кукурудза	консервована	0,1
	огірки	консервовані	1,9
Бакалійні товари	рис	запакований	1,2
	кунжут	запакований	0,1
	соевий соус	запакований	1,0
	олія	запакована	1,1
	сухарики	запаковані	1,1

	<i>локишина</i>	<i>запакована</i>	<i>9,9</i>
	<i>борошно</i>	<i>запаковане</i>	<i>1,3</i>
<i>Яйця (шт)</i>	<i>Курячі</i>	<i>столові свіжі</i>	<i>36</i>
Хлібобулочні вироби	Хліб житній	свіжий	3,1
	Хліб пшеничний	свіжий	1,8
	Булочка з кунжутом	свіжі	0,6



Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Додаток Ж

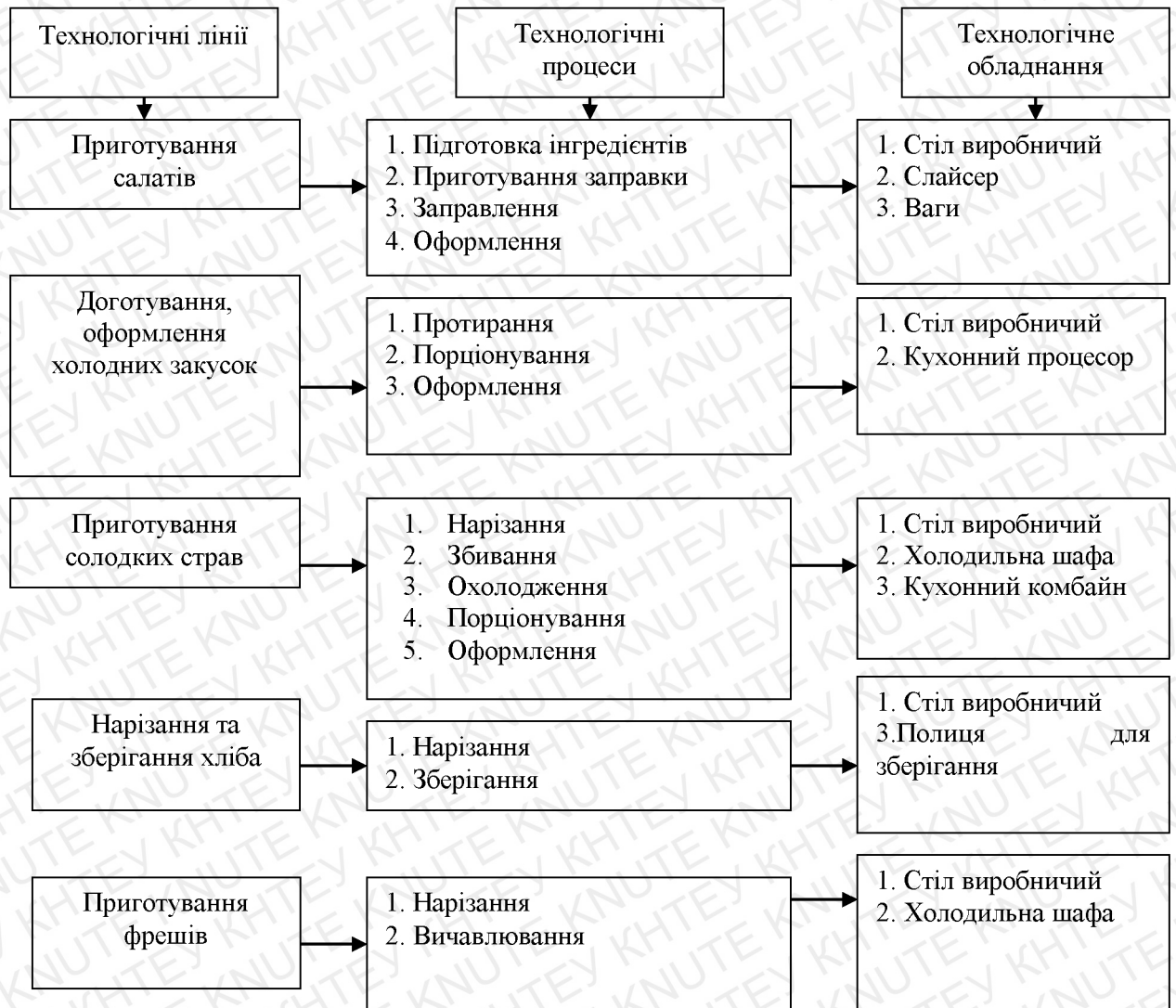


Схема виробничого процесу холодного цеху



Схема виробничого процесу гарячого цеху

Профіль людських ресурсів (закладу ресторанного господарства)

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно / тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	4					
Виробничий (операційний склад)						
Завідувач виробництвом	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухонний робітник	4	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	4	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	4	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	24					

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

Штатний розклад закладу ресторанного господарства на плановий рік

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

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

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

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по моно-ресторану

"Marlin"

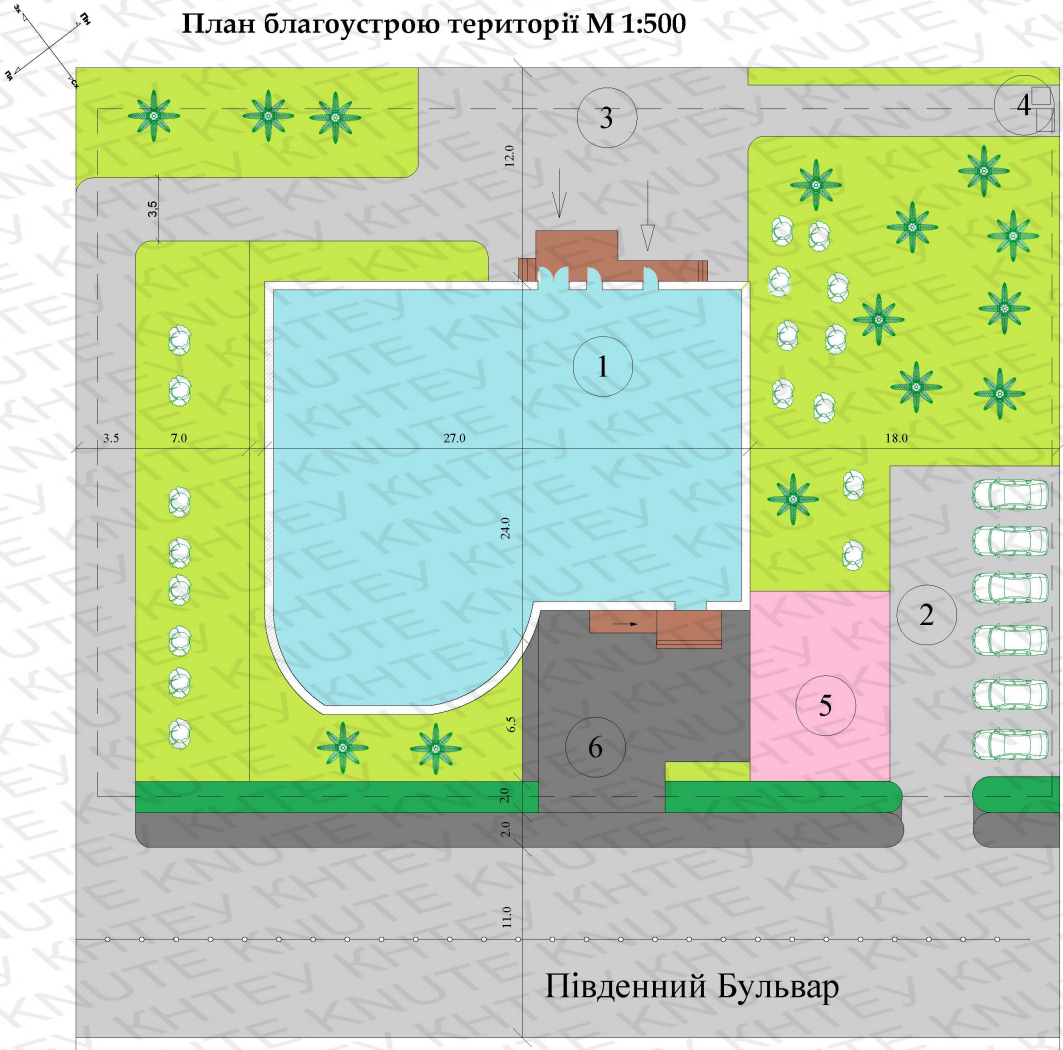
Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв.
1	2	3	4=2*3	5=4/100
Холодні закуски				
1. Рибні	14,1	70,9	1001	70,10
2. М'ясні	23,9	60,3	1442	
3. Салати	47,1	81,9	3854	
4. Овочеві	9,4	42,5	400	
5. Сирні	5,5	57,0	313	
Усього	100,0		7010	
Гарячі закуски				
1. Рибні	36,3	77,0	2794	65,48
2. М'ясні	44,2	65,7	2907	
3. Овочеві	19,5	43,5	847	
Усього	100,0		6548	
Моно-риба, роусіфуд та морепродукти				
1. Риба	12,9	137,2	1773	114,88
2. Ікра	57,5	116,7	6715	
3. Не рибні продукти моря	19,7	102,1	2011	
4. Устриці	9,8	100,5	990	
Усього	100,0		11488	
Паста та гарніри				
1. Авокадо	40,4	38,5	1556	38,33
2. Аспарагус	12,1	41,0	497	
3. Грибні	13,1	48,0	630	
4. Овочеві	34,3	33,5	1151	
Усього	100,0		3833	
Десерти				
1. Морозиво	15,9	40,0	637	47,62
2. Фрукти	16,8	56,8	955	
3. Чізкейк	19,5	45,2	880	
4. Пирог	12,4	41,1	509	
5. Інші	35,4	50,3	1781	
Усього	100,0		4762	
Супи				
1. Прозорі	30,9	42,0	1298	

2. Крем-суп	25,5	55,0	1400	
3. Заправочні	43,6	42,0	1833	
Усього	100,0		4531	45,31
<i>Холодні напої закупівельні</i>				
1. Соки	21,8	21,0	457	
2. Води звичайні	47,5	22,0	1046	
3. Води солодкі	30,7	22,5	691	
Усього	100,0		2194	21,94
<i>Гарячі напої</i>				
1. Чай	61,0	19,0	1158	
2. Кава	39,0	23,5	918	
Усього	100,0		2076	20,76
<i>Хлібобулочні вироби</i>				
1. Хліб	63,2	5,0	316	
2. Булочки	15,8	7,0	111	
3. Сирні палочки	21,1	12,0	253	
Усього	100,0		679	6,79
<i>Основні страви</i>				
1. З риби	66,7	64,0	4267	
2. З морепродуктами	33,3	75,0	2500	
Усього	100,0		6767	67,67

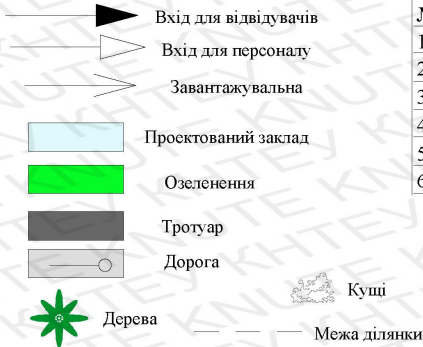
Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на рік

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

План благоустрою території М 1:500



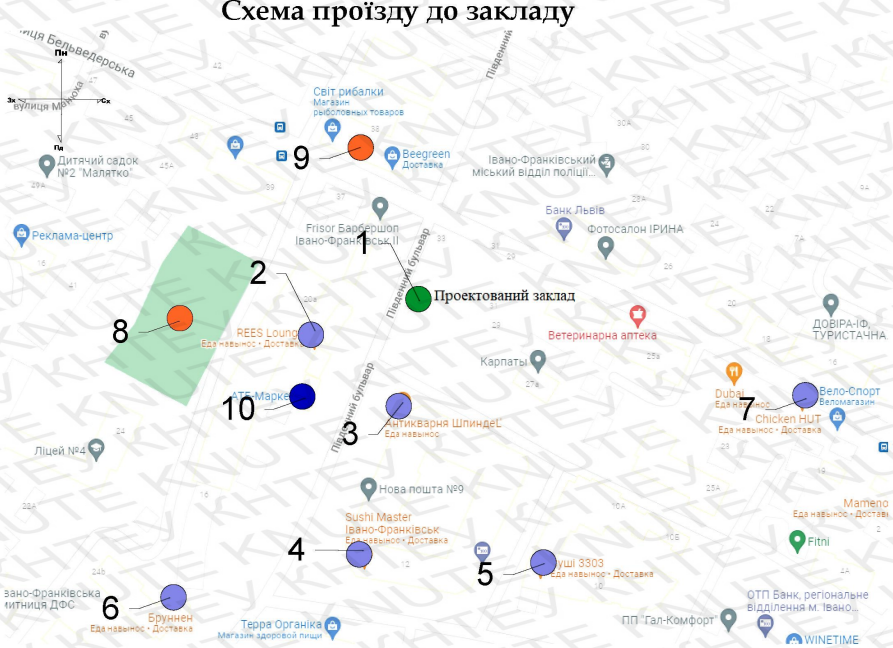
Умовні позначення



Експлікація об'єктів на плані благоустрою

№ на плані	Найменування	Примітка
1	Моно-ресторан «Marlin»	70 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	8м ²
5	Майданчик для збору відвідувачів	120 м ²
6	Літній майданчик	65 м ²

Схема проїзду до закладу



Експлікація об'єктів на схемі проїзду

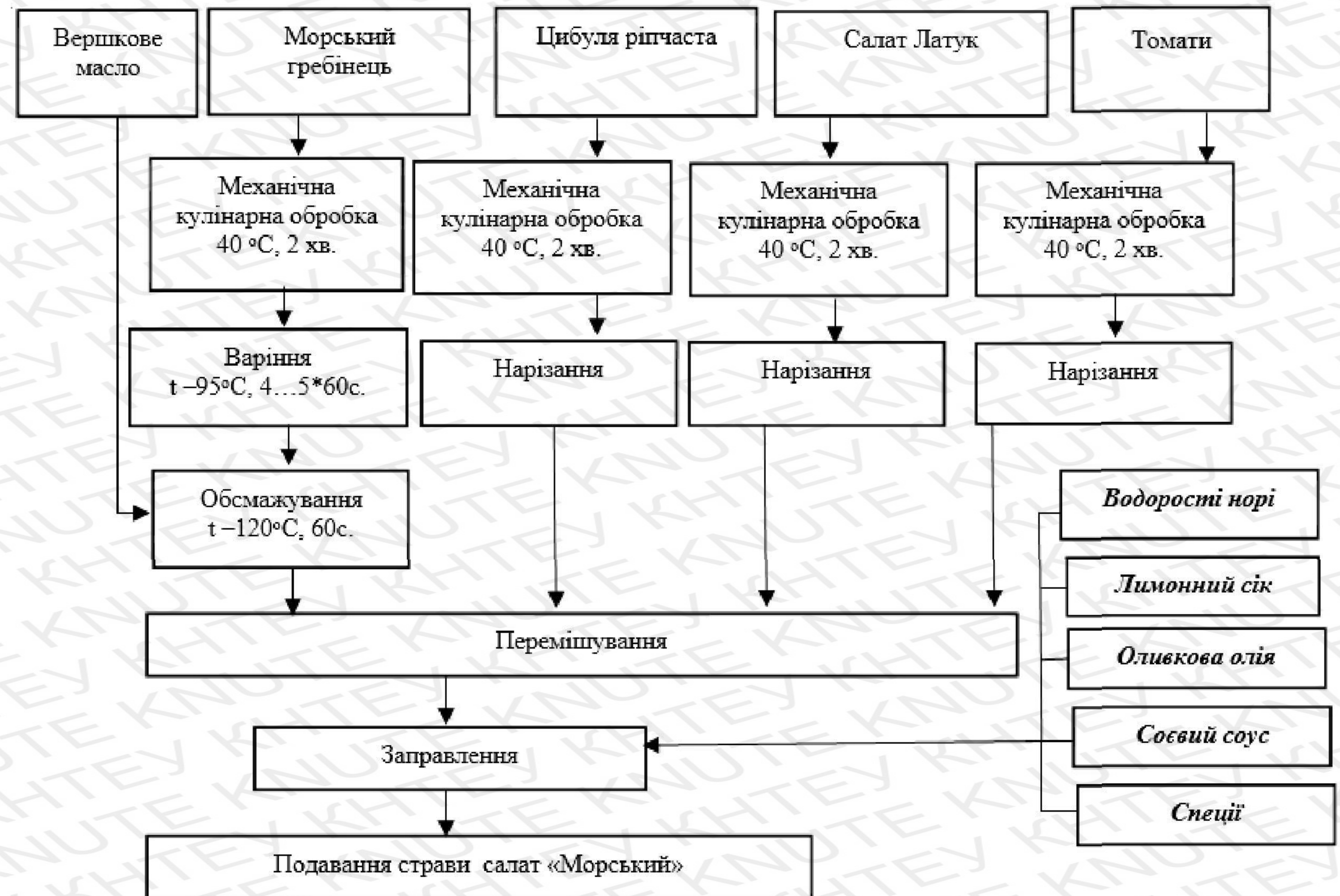
№ на плані	Найменування	Примітка
1	Моно-ресторан «Marlin»	70 місць
Існуючі заклади ресторанного господарства		
2	кафе «REES Lounge»	60 місць
3	ресторан «Антикварна Шпіндель»	90 місць
4	кафе «Sushi Master»	70 місць
5	ресторан «Sushi 3303»	50 місць
6	стейк хаус «Brunnen»	80 місць
7	фастфуд «Chicken Hut»	100 місць
Місце зосередження потенційних відвідувачів		Кількість відвідувачів
8	Зона відпочинку	200
9	Житловий масив	100
Заклади-потенційні постачальники сировини		Найменування сировини
10	Супермаркет "АТБ"	м'ясні продукти, сипучі продукти

КНТЕУ 181.21. 04м-08 з.ф.н. ВКП; ГЧ					
Проект моно-ресторану формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з гідробіонти					
Місце зосередження потенційних відвідувачів					
Житловий масив					
Заклади-потенційні постачальники сировини					
Супермаркет "АТБ"					
ПІЛБ					
Підпис					
Дата					
Зав. кафедрою					
Федорова Д.В.					
Керівник					
Медведєва А.О.					
Студентка					
Угрин Я.В.					
План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування, М 1:500					
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 4м група, з.ф.н.					
Стадія					
Аркуш					
Аркушів					
Н					
1					
3					

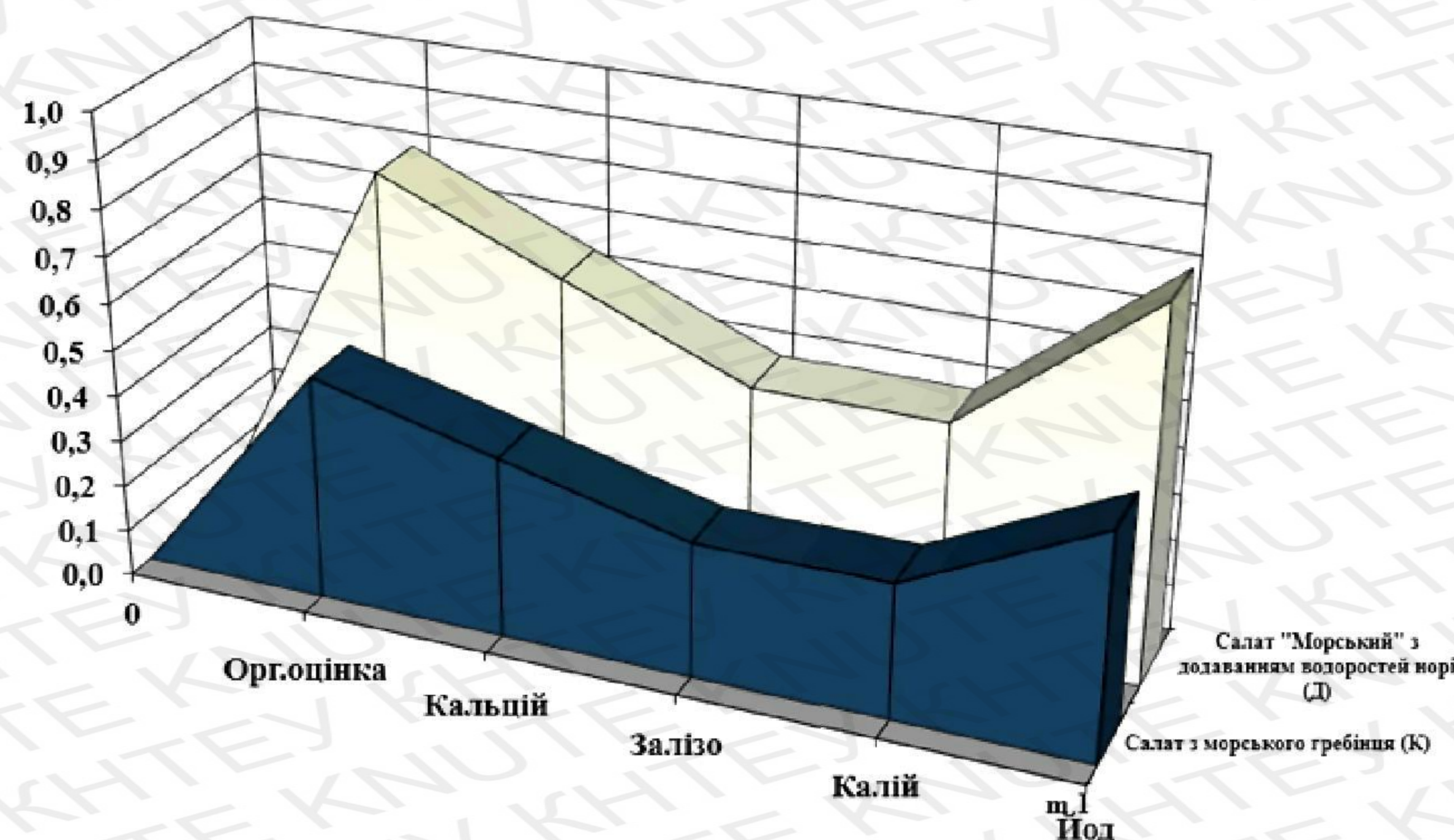
Порівняльний хімічний склад досліджених зразків (на 100 г)

Найменування	Контроль	Дослід	Різниця, %
Калорійність, кКал	76	78	103
Білки, г	12,2	13,8	113
Жири, г	5,2	5,3	102
Вуглеводи, г	3,8	3,9	103
Зола, г	77	77	-
Вітаміни			
Вітамін А, мкг	1,5	1,8	120
Вітамін В ₁ , мг	0,5	0,6	120
Вітамін В ₂ , мг	0,28	0,3	107
Вітамін В ₆ , мг	1,2	1,3	108
Вітамін В ₉ , мкг	16	21	131
Макроелементи			
Кальцій, мг	20,8	27,8	134
Магній, мг	19,8	20	101
Натрій, мг	293,73	298,54	102
Калій, мг	187,8	223,4	119
Фосфор, мг	62,8	68,6	109
Мікроелементи			
Залізо, мг	0,546	0,726	133
Цинк, мг	0,296	0,406	137
Марганець, мкг	50,05	50,15	100
Йод, мг	0,4	1,1	275
Мідь, мг	42,1	42,4	101
Селен, мкг	4,66	4,73	102

Технологічна схема приготування салату «Морський» з морського гребінця та водоростями норі



Кпя (од.)



Модель якості розроблених салатів

						КНТЕУ 181.21. 04м-08 з.ф.н. ВКП; ГЧ			
						Проект моно-ресторану формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з гідробіонтів			
							Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрую	Федорова Д.В.		Підпис	Дата		Моно-ресторан на 70 місць	Н	2	3
Керівник	Медведєва А.О.								
						Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 4м група, з.ф.н.		
Студентка	Угрин Я.В.								

План закладу на позначці 0.000 М 1:100

The plan shows a large dining area with numerous tables and chairs, a bar area, and various service areas. The layout is divided into sections labeled with letters (A, Б, В, Г, Д) and numbers (1, 2, 3, 4, 5, 6). Dimensions are provided for the overall area and individual sections.

Overall dimensions: 27 000 (width) x 24 000 (depth).

Section dimensions (width): 3 000, 6 000, 6 000, 6 000, 6 000.

Section dimensions (depth): 6 000, 6 000, 6 000, 6 000.

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	21
2	Аванзал	15
3	Гардероб для відвідувачів	5
4	Самуази для відвідувачів	12
5	Зала моно-ресторану з барною стійкою	170
Виробничі приміщення		
6	Мийна столового посуду і сервіза	18
7	Доготівельний цех	21
8	Холодний цех	21
9	Гарячий цех	24
10	Мийна кухонного посуду	6
11	Приміщення зав. виробництвом	6
12	Роздаткова	8
Складські приміщення		
13	Приміщення охолоджувальних камер	12
14	Комора вино-горічаних виробів	8
15	Комора сухих продуктів	8
16	Приміщення комірника	6
17	Комора мийної тари та інвентарю	6
18	Завантажувальна	14
Адміністративно-побутові приміщення		
19	Офіс	12
20	Приміщення персоналу	7
21	Гардероб для персоналу з душевими	12
22	Сан. вузол для персоналу	3
23	Кімната для офіціантів	7
24	Білізнянна	5
Технічні приміщення		
25	Теплопункт	6
РАЗОМ корисна площа		427

№п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри	
				l	b
1	Ваши мийна 2-х секційна	Hessen BMT 2/6	10	1050	600
2	Стіл виробничий	Abat CTH-70	10	1500	600
3	Стіл виробничий з мийною ванною	ATESYB/CML/1200P	3	1000	600
4	Полки настінні	Rach.PD-12/4H-130	8	1200	400
5	Стіл виробничий для чистки тарілки	Abat CIPPO-6-1	1	1000	600
6	Стелєк виробничий	Rada CM-124H	5	1000	400
7	Вакууматор	Lavezzi DG45	2	560	640
8	Комбайн кухонний (овочеріза, кутер)	Robot Coupe R 201 E/2	1	320	220
9	Бак для відстою	Kobor LM3-60/60	1	600	600
10	Шафа холодильна	T-35 Freezer	6	800	800
11	Ванг електричні портійні	CAS AD-2-5	4	200	600
12	М'ясорозпилювач	Onas TAG9E	1	450	200
13	М'ясорубка	Angelo Po TG12	1	600	300
14	Пристрій для чистення риби	Torimati PH-30	1	224	265
15	Рухомий бак	Kobor BPK-4037	5	400	370
16	Стіл охолоджувальний	Abat COX-8-2	1	1500	600
17	Блендер	CASO B 2000	2	175	175
18	Машини для чистення та нарізання	Apach APP10 C20	1	250	470
19	Овочеріза	Apach AV G200 22E	1	280	510
20	Слайсер	Apach A 250	1	280	320
21	Міксер	Smeg SMFO CREU	1	402	221
22	Фритюр	GCM Gastro EMS10	1	435	500
23	Електрична фритюрниця	Rod HEF-GL	1	430	300
24	Електропалити	Rada LE-724ШК	2	840	850
25	Шафа для інвентарю	KoBoP ЛПТ-20-80-40	2	800	404
26	Гриль(хостер)	Fissa Kovinastroj	1	620	350
27	Книгальник	Convito WB-12	2	280	280
28	Машини роз	Azinut VT 30 EL	1	330	600
29	Пароконвектомат	Abat PKA/B-1/18M	1	1012	831
30	Міксероловська п/ч	Goldstar MB-886 TD	1	508	305
31	Посудомийна машина	Fagor AD-48C	1	600	600
32	Шафа для посуду	Orest 120	5	1000	600
33	Утилізатор харчових відходів	WEC 2025	2	219	219
34	Шафа для м'яса	Cystal CRV 100B	1	480	500
35	Льодогенератор	EWITNOX-IM-77	1	380	430
36	Льододобірний апарат	Frosty IC-775	1	180	420
37	Кислородна	Crem International Zircon control 2Gr	1	590	680
38	Кислородна	Florenzato F6 GA	1	230	615
39	Сокохолосудувач	Remin ST 18	3	250	310
40	Блендер	CASO B 2000	1	175	175
42	Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-keeper V7	1	260	180

						КНТЕУ 181.21. 04м-08 з.ф.н. ВКП; ГЧ				
						Проект моно-ресторану формату «See food» на 70 місць у м. Івано-Франківськ із впровадженням інноваційних технологій кулінарної продукції з гідробіонтів				
								Стадія	Аркуш	Аркушів
		П.І.Б.		Підпис	Дата	Моно-ресторан на 70 місць		Н	3	3
Зав. кафедрою		Федорова Д.В.								
Керівник		Медведєва А.О.								
Студентка		Угрин Я.В.				План закладу з розташуванням технологічного устаткування М 1:100		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 2 курс 4м група, з.ф.н.		