

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НАВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студент: Олексійчук Н.С.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технологій і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект ресторану-гриль на 100 місць у Печерському районі м. Києва»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Юдіна Т.І.

Термін захисту “ ____ ” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

На основі проведених маркетингових досліджень ринку ресторанного господарства в Печерському районі міста Києва передбачено проектування нового ресторану-гриль «BARBECUE TIME».

Спрогнозовано динаміку попиту, розроблено виробничу програму, визначено кадрове забезпечення сервісно – виробничого процесу, розроблено систему управління якістю надання послуг та виробництва продукції.

Обґрунтовано доцільність використання шроту насіння льону, морських водоростей фукус та цистозіри чорноморської у технології м'ясних січених страв, використання яких дозволяє підвищити біологічну цінність, а також підвищити споживні властивості розроблених виробів.

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

Випускний кваліфікаційний проект викладений на ____ сторінках пояснювальної записки та містить ____ таблиць, ____ рисунків, ____ додатків. Графічний матеріал представлений на ____ аркушах.

Ключові слова: ресторан-гриль, м'ясні січені страви, насіння льону, фукус, цистозіра, організаційна структура, схема технологічного процесу.

Annotation

Based on market research conducted on the restaurant market in the Pechersk district of Kyiv, the design of a new barbecue restaurant "BARBECUE TIME" is foreseen.

Demand dynamics are forecasted, a production program is developed, staffing of the service - production process is defined, a quality management system for providing services and production is developed.

The expediency of use of flaxseed meal, seaweed and seaweed cystosirs in the technology of meat chopped dishes, the use of which allows to increase the biological value and to increase the consumption properties of the developed products is substantiated. The organizational structure, space-planning, engineering and construction solutions of the institution have been developed. The consolidated annual plan of results of economic activity of the restaurant-grill is developed. The assessment of capital deposits and return on investment project was carried out.

The final qualification project is outlined on ____ pages of the explanatory note and contains ____ tables, ____ figures, ____ appendices. The graphic material is presented on ____ sheets.

Keywords: grilled restaurant, chopped meat dishes, flax seeds, fucus, cystosir, organizational structure, flow chart.

ЗМІСТ

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

Вступ

Актуальність теми. На сьогодні найбільш динамічно розвивається формат демократичних ресторанів, які мають яскраво виражену гастрономічну спеціалізацію – переваги віддаються певному виду продукту: м'ясо (свинина, яловичина, птиця, дичина), риба або морепродукти.

Окрім демократичних ресторанів, великої популярності набирають і заклади ресторанного господарства, які пропоягандують здорове харчування, прикладом можуть бути мережеві заклади «FrechLine», «Salateira», «Salatnik». Окрім, здорового харчування, поширеним стає явище – відкрита кухня, коли люди своїми очима бачать, як готують страви, які вони коштуватимуть. Активно набирають популяризації ресторани національних кухонь, серед яких перевага віддається українській – 38%, французькій – 21%, італійській, кавказькій, японській – 8%.

Отже, на ринку ресторанних послуг постійно відбуваються зміни, адже ресторанний бізнес – дуже специфічна сфера діяльності, частина індустрії гостинності, яка повністю залежить від вражень споживачів, для чого необхідно й надалі розвивати та підтримувати ресторанний бізнес як частину індустрії гостинності, що є обличчям нашої країни.

З метою популяризації здорового харчування та сімейного відпочинку в межах міста, планується спроектувати новий, сучасний, ресторан-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць, який буде розташований на бульварі Дружби Народів 2а на території сучасного житлового комплексу «Salut».

Для досягнення цілей поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку;
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу, визначити особливості концептуального меню закладу;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість;
- структурувати виробничий сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу.

Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;

- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту;

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

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

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

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, технології м'ясних січених виробів підвищеної харчової цінності.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Печерському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій м'ясних січених виробів.

Практична реалізація. В результаті проведених робіт розроблено проект ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць в Печерському районі м. Києва по бульвару Дружби Народів 2 а, із впровадженням новітніх технологій м'ясних січених страв підвищеної харчової цінності.

1. Концепція. Технологія. Організація.

1.1. Концепція підприємства

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

Печерський район розташований в центральній частині м. Києва, межує з Шевченківським, Дніпровським, Голосіївським та Подільським районами. На 1.01.2019 року в Печерському районі проживає 131,1126 тис. мешканців.

В центральній частині Печерського району розташовані урядові установи – Кабінет міністрів, Верховна Рада України, Адміністрація Президента, будинок Національного банку, пам'ятки культури та архітектури – Кловський палац, Маріїнський палац, Видубицький монастир, фортеця Косий капонір, будинок архітектора Городецького, арка Дружби народів, Києво-Печерська лавра, музей історії України в Другій світовій війні та інші, які являються улюбленими туристичними місцями для гостей міста.

Наявність 8 станцій метро, велика кількість автобусних та таксомоторних маршрутів, дозволяє швидко дістатися до Печерського району з будь-якої частини Києва.

Гостям столиці в Печерському районі пропонується обрати місце для ночівлі з 17 готелів, 17 міні-готелів, 2 butik-готелів, 45 хостелів, 302 апартаментів.

На території району зосереджено понад 210 ресторанів, 72 кафе, 34 бари, 9 кондитерських, 5 лаунж барів, 16 пабів, 13 піцерій, 12 ресторан-бістро, 29 фаст-фудів, 9 суши-барів, які пропонують своїм відвідувачам широкий асортимент страв із середнім чеком від 100 до 600 грн.

На основі вищенаведеного, робимо висновок, що Печерський район м. Києва являється досить привабливим місцем, як для туристів, завдяки наявності великої кількості пам'яток культури та архітектури так і для бізнесменів, політиків, адже тут зосереджена велика кількість державних установ та бізнес центрів.

Одним із перспективних місць для проектування нового закладу ресторанного господарства визначено місце на ділянці, яка розташована на бульварі Дружби Народів 2а (рис.1.1), поряд з якою проектується новий, сучасний житловий комплекс «Salut».

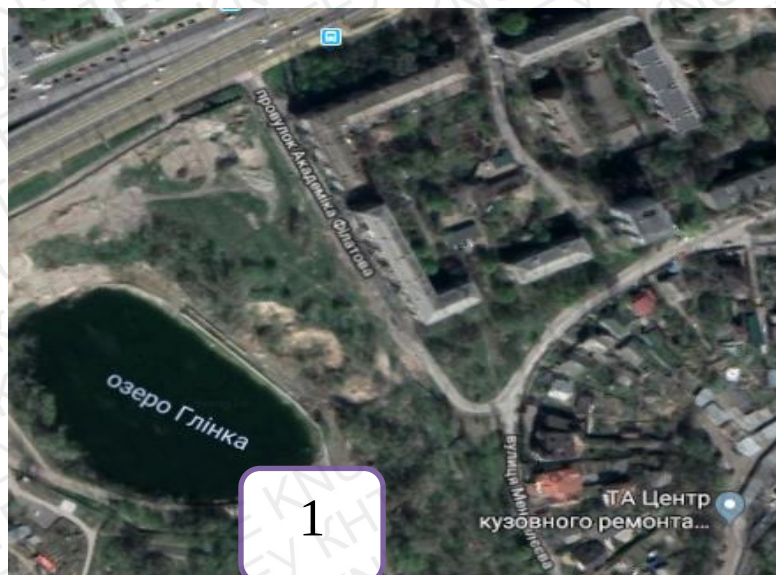


Рис.1.1. Місце проектування нового закладу ресторанного господарства у в Печерському районі м. Києва по бульвару Дружби Народів 2а
1- *Проектований заклад ресторанного господарства*

В радіусі 2 кілометрів від місця проектування нового закладу ресторанного господарства зосереджено 15 закладів ресторанного господарства, які пропонують відвідувачам страви японської, грузинської, європейської, італійської кухонь. Відсутність закладу ресторанного господарства, який би спеціалізувався на приготуванні та реалізації широкого асортименту гриль-страв, що робить проектування ресторану-гриль по бульвару Дружби Народів 2а доцільним та перспективним.

1.1.2. Неймінг закладу

Родзинкою проектованого гриль-ресторану буде приготування широкого асортименту гриль страв, які готуватимуть, як на лава-гриль так і в хоспері. Враховуючи тип закладу, широкий асортимент смачних гриль страв в меню, які готуватимуть з високоякісної сировини та напівфабрикатів місцевих фермерів, планується дати назву ресторану «BARBECUETIME».

Легенда ресторану-гриль (основна концептуальна ідея) – міський, демократичний ресторан-гриль «BARBECUE TIME» – місце де поєднується затишок, приємна атмосфера, тиша, смачна кухня. Завітавши до ресторану-гриль «BARBECUE TIME», Вас порадує великі порції, які не дозволять піти із закладу голодним. До смачних гриль-страв з риби, м'яса, птиці офіціанти запропонують широкий асортимент вино-горілчаних напоїв, а при замовленні однієї із фірмових страв, Ви отримаєте бокал вина в подарунок. Завітайте до гриль-ресторану «BARBECUE TIME» – адже у нас вміють і люблять готувати.

Розроблено фірмовий логотип ресторану-гриль «BARBECUETIME» (рис.1.2):



Рис.1.2. Логотип ресторану-гриль «BARBECUETIME»

Головним слоганом ресторану-гриль «BARBECUETIME» визначено – «Ми робимо життя смачнішим!».

1.1.3. Концептуальне меню

В ресторані-гриль «BARBECUE TIME» відвідувачам буде запропоновано широкий асортимент страв, які готуватимуть на грилі. Так, з морепродуктів, варто скуштувати «Екзотичне плато» до складу якого входять новозеландські мідії в мушлях, морські гребінці в мушлях, креветки карабінера. Також до смаку будуть тигрові креветки, кальмар, щупальця восьминога. Любителям рибних страв запропонують стейк тунця, лосося, філе тріски, шашлик із сома, дорадо, сібас, форель.

Широко представлені в меню ресторану-гриль «BARBECUE TIME» стейки: «Фланк», «Нью-Йорк», «Томагавк», «Рамп», «Стріплойн», «Рибай», Топ Блейд, «Портерхаус», філе міньйон, які готують виключно із мрамурової яловичини, яка пройшла процес ферментації та має неперевершений смак та аромат. Окрім стейків з яловичини, відвідувачам запропонують каре ягня, шмат м'яса з свинячого ошийка, мариновані реберця, філе індики, курячі крильця, перепілку, люля-кебаб із баранини. До страв приготовлених на грилі, варто замовити соуси, які придадуть стравам нового смаку: «Порто», «Горгонзола», «Беарнез», «Гірчичний», «Перечний», «Тар-Тар», «Блю-Чіз».

Із холодних страв та закусок в ресторані-гриль «BARBECUE TIME» відвідувачам запропонують тар-тар із лосося, теплий салат з восьминогом та креветками гриль, салат «Цезар» з креветками, салат «Ростбіф», салат з авокадо та сиром «Моцарела», овочеве асорті, маслини, каперси, в'ялені томати.

Любителям солодких страв, запропонують еклери із збитими вершками та полуницею, класичний чіз-кейк, тістечко «Тірамісу», «Полуничне», які варто скуштувати з апельсиновим фрешем або кавою по-віденськи. Барна карта ресторану-гриль «BARBECUE TIME» представлена широким вино-горілчаных напоїв, які наведені в додатку А, випускного кваліфікаційного проекту.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн інтер'єру проектованого ресторану-гриль «BARBECUE TIME» оформлено в сучасному стилі лофт з елементами арт-деко, якому притаманне використання відкритого простору, використання сучасних елементів в інтер'єрі поряд із «старими». Кольорова гамма витримана у відтінках коричневого, сірого, бурого, чорного кольорів. Матеріали – цегла, бетон, метал, дерево. В якості декору використовуються картини, плакати, предмети

мистецтва, малюнки на стіни. Враховуючи наявність великої кількості вина в меню закладу, в торговельній залі планується встановлювати винні шафи, металеві полицки для демонстрації винно-горілчаних виробів. Меблі зроблено з деревини, крісла – обшиті тканиною, вікна великі, підлога вимощена великою плиткою.

Фрагменти інтер'єру торговельної зали ресторану-гриль «BARBECUE TIME» наводимо у вигляді рис.1.3.



Рис.1.3. Фрагмент торговельної зали ресторану-гриль «BARBECUE TIME»

Концепцію проєктованого ресторану-гриль «BARBECUETIME» на 100 місць наведено у вигляді таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція ресторану-гриль «BARBECUETIME» на 100 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Печерський район, бульвар Дружби Народів, 2а
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової та туристичної активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	409 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності – 15 закладів
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан-гриль
Неймінг	«BARBECUE TIME»

Продовження таблиці 1.1

Логотип	
Легенда	Міський, демократичний ресторан-гриль «BARBECUE TIME» – місце де поєднується затишок, приємна атмосфера, тиша, смачна кухня. Завітавши до ресторану-гриль «BARBECUE TIME», Вас порадують великі порції, які не дозволять піти із закладу голодним. До смачних гриль-страв з риби, м'яса, птиці офіціанти запропонують широкий асортимент вино-горілчаних напоїв, а при замовленні однієї із фірмових страв, Ви отримаєте бокал вина в подарунок.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент гриль-страв
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Арт-деко
Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	Використання відкритого простору, використання сучасних елементів в інтер'єрі поряд із «старими». Кольорова гамма витримана у відтінках коричневого, сірого, бурого, чорного кольорів. Матеріали – цегла, бетон, метал, дерево. В якості декору використовуються картини, плакати, предмети мистецтва, малюнки на стіни.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	організація обслуговування свят, сімейних обідів; ділових зустрічей
Режим роботи	Щоденно з 12:00 до 24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 100 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	2,9 разів

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Швидкий розвиток науки і техніки, забруднення навколишнього середовища та урбанізація життя відіграють значну роль у формуванні стереотипу харчування сучасної людини. Харчові продукти з кожним роком стають більш різноманітними за смаковими властивостями, але менш збалансованими за складом. Тому необхідність удосконалення технології традиційних харчових продуктів та створення продуктів нового покоління зі збалансованим складом, зниженої енергетичної та підвищеної біологічної цінності набуває сьогодні особливої актуальності.

Перспективним напрямом в створенні харчової продукції складного сировинного складу є комбінування рослинної і тваринної сировини, що забезпечує можливість взаємного збагачення продуктів есенціальними інгредієнтами, а також дозволяє регулювати їх склад у відповідності з основними принципами раціонального харчування.

Вироби з м'яса є не тільки одним із важливих елементів харчування, але й забезпечують надходження до організму повноцінних білків, мінеральних

речовин та вітамінів. Недоліком м'ясних січених виробів є втрата частини харчових речовин при тепловій обробці, відсутність у складі харчових волокон, низький вміст йоду, цинку та селену.

Отже, враховуючи вищезначене одним із шляхів вирішення проблеми забезпечення організму людини необхідними нутрієнтами є розроблення технології м'ясних січених виробів підвищеної харчової та біологічної цінності за рахунок поєднання тваринної та рослинної сировини.

Метою роботи є розробка технології м'ясних січених виробів з використанням шроту насіння льону, морських водоростей фукусу та цистозіри.

Об'єкт досліджень – технологія м'ясних січених страв підвищеної харчової цінності.

Предмет досліджень: м'ясна січена страва «Люля кебаб» (контроль), шрот насіння льону (ТУ У 10.4-36997530-003:2012), морські водорості фукус (ТУ 0265–001–53246793–00) та цистозіра (ТУ У 23193636.001–97), модельні харчові композиції люля-кебаб, що містять означену сировину..

Методи досліджень: органолептичні, фізико-хімічні, експертні, математично-статистичні методи, методи моделювання, обробки експериментальних даних із використанням сучасних комп'ютерних програм.

Шрот насіння льону (ШНЛ) багатий клітковиною (вміст до 30%), поліненасиченими жирними кислотами (Омега-3 і Омега-6), рослинним білком (вміст до 50%), вітамінами В₁, В₂, В₆, фолієвою кислотою, антиоксидантами (лігнани), а також такими мікроелементами як калій, магній, цинк. Крім того, насіння льону містять велику кількість харчових волокон. Вони не перетравлюються організмом і сприяють очищенню кишківника від продуктів метаболізму і виведенню токсичних речовин з організму. А такі речовини як лігнани, що містяться у шроті, здатні пригнічувати ріст і розвиток ракових клітин.

При введенні в раціон харчування ШНЛ насамперед, покращує роботу шлунково-кишкового тракту, печінки, підшлункової залоз. Регулярне споживання шроту значно знижує ризик розвитку тромбозів, перешкоджає розвитку ряду різних захворювань серцево-судинної системи, покращує стан серця, судин.

Крім того, споживання продуктів з використанням ШНЛ зміцнює імунну систему, нормалізує процеси метаболізму, а також призводить до нормалізації рівня цукру в крові. Хімічний склад шроту з насіння льону наведено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Хімічний склад шроту з насіння льону

Показники	Вміст у 100 г
Харчова цінність	
Білки, г	26
Жири, г	10
Вуглеводи, г	12
Харчові волокна, г	30
Вітаміни, мг	
В ₁	10,2

B ₂	4,8
B ₃	9,5
B ₅	44
E	5,8
Мінеральні речовини,мг	
Na	39
K	124
Ca	34
Mg	43
P	100
Fe	197
Zn	69
Cu	26,4
Mn	38

Шрот насіння льону має високу вологозв'язуючу та вологоутримуючу (1:6) здатність, що є дуже важливим з технологічної точки зору при виробництві м'ясних січених страв і дозволить зменшити втрати вологи при тепловій обробці.

Останніми роками збільшується інтерес до використання водоростей як дієтичної добавки. Це обумовлене їх специфічним складом і здатністю синтезувати унікальні полісахариди, нехарактерні для наземної рослинності та різноманітні біологічно активні речовини, які корелюють імунологічні, адаптогенні та біостимулюючі функції організму людини. У зв'язку із цим перспективним є використання водоростей у технології м'ясних січених виробів з метою забезпечення високої якості готової продукції. Одними з видів водоростей, що використовуються в технології харчових продуктів, є фукусові водорості та цистозіра.

Фукусові водорості містять велику кількість поліцукрів (альгінова кислота та її солі, фукоїдан), ліпіди, йод, мікроелементи кобальт, нікель, марганець, кальцій. Споживання продукції з додаванням фукусів сприяє нормалізації обміну речовин, підвищенню імунітету, рекомендується при захворюваннях кровотворної, нервової та серцево-судинної систем, а також для очищення організму від продуктів метаболізму, токсинів, радіонуклідів та солей важких металів.

Цистозіра має цінний хімічний склад. Так, в ній міститься 28 мікро- та мікроелементів (табл.1.3). Загальний вміст вуглеводів у цистозірі складає близько 75% від сухої маси, з них – маніт складає 25%, альгінова кислота – 40...43%. Наявність у цистозірі альгінової кислоти обумовлює сорбційну активність цих водоростей відносно іонів свинцю та стронцію. Завдяки кислотно-лужним властивостям водорості цистозіра можуть виконувати не тільки роль акцепторів іонів важких металів, але й функціонувати як м'які регулятори величин рН різних внутрішніх середовищ організму. Високий вміст антиоксидантів середньої дії дозволяє використовувати цистозіру як потенційний засіб збільшення неспецифічної стійкості організму людини та нейтралізації дії вільних радикалів.

Таблиця 1.3

Мінеральний склад морських водоростей фукусу та цистозіри, мг/100 г

Нутрієнти	Цистозіра	Фукус
Кальцій	2800	29,6
Фосфор	130	55,86
Натрій	3070	1181
Магній	905	17,55
Калій	8200	68,65
Залізо	8,6	3,56
Марганець	2,7	0,63
Кобальт	1,1	0,84
Йод	36,0	46,65
Цинк	2,9	1,65
Мідь	1,2	0,29
Селен	33,2	0,231

Отже, враховуючи вищезазначене, можна зробити висновок про доцільність використання шроту насіння льону, морських водоростей фукус та цистозіра у технології м'ясних січених виробів підвищеної харчової цінності.

На підставі проведених експериментальних досліджень розроблено модельні харчові композиції м'ясних січених виробів «Люля-кебаб із баранини». У м'ясні січені вироби «Люля-кебаб із баранини», частину м'яса замінено на шрот насіння льону у кількості 10%, 15%, 20%, а також частково замінено жир-сирець та цибулю на морські водорості фукусу та цистозіру у кількості – 1%, 2%, 3% (табл. 1.4).

З метою обґрунтування раціонального співвідношення сировинних компонентів модельних харчових композицій, було проведено органолептичну оцінку розроблених зразків страви «Люля кебаб» з додаванням шроту насіння льону, фукусу та цистозіри (табл. 1.5). Контролем обрано класичну страву «Люля-кебаб із баранини».

Таблиця 1.4

Модельні харчові композиції «Люля кебаб з баранини» із шротом насіння льону, фукусом та цистозірою

Найменування сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Баранина	140,0	126,0	119,0	112,0
Шрот насіння льону	0	14,0	21,0	28,0
Жир-сирець	12,0	10,2	8,65	7,0
Ріпчаста цибуля	10,0	8,2	6,65	5,0
Сіль	2,5	2,5	2,5	2,5
Перець чорний мелений	0,05	0,05	0,05	0,05
Фукус	0	1,8	3,35	5,0
Цистозіра	0	1,8	3,35	5,0
Маса напівфабрикату	164,55	164,55	164,55	164,55
Вихід	100	100	100	100

Таблиця 1.5

Органолептичні показники модельних харчових композицій зразків м'ясних січених страв

Модельна композиція	Зовнішній вигляд	Колір	Запах	Смак	Консистенція	Загальна оцінка
	Коефіцієнт вагомості					
	0.2	0.15	0.15	0.25	0.25	

Контроль	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,00
Дослід 1	4,7	4,8	4,8	4,8	4,9	4,80
Дослід 2	4,9	4,8	4,8	5,0	5,0	4,90
Дослід 3	4,6	4,7	4,4	4,4	4,5	4,52

З табл. 1.5 видно, що найкращі показники отримав досіл №2, в якому замінювали 15% м'яса баранини на шрот насіння льону, 2% цибулі та жиру-сирцю замінено на морські водорості фукус та цистозіру. Даний дослідний зразок одержав 4,9 бали, що майже практично відповідає балам контрольного зразку (5,0). Додавання шроту насіння льону, морських водоростей фукусу та цистозіри дає можливість отримати м'ясний січений виріб із меншою кількістю втрати маси при тепловій обробці. Отриманий виріб має привабливий зовнішній вигляд, ніжну консистенцію, виражений смак та запах характерний для смажених м'ясних січених виробів.

При збільшенні кількості шроту насіння льону до 20% страва має занадто щільну консистенцію, нехарактерний присмак і аромат, що погіршує органолептичні показники готової страви і не дозволяє використовувати добавку в зазначеній кількості.

За результатами проведених досліджень розроблено технологічну схему виробництва м'ясного січеного виробу люля-кебаб «Чорноморський» із шротом насіння льону, морськими водоростями фукус та цистозіра чорноморська (рис. 1.4).

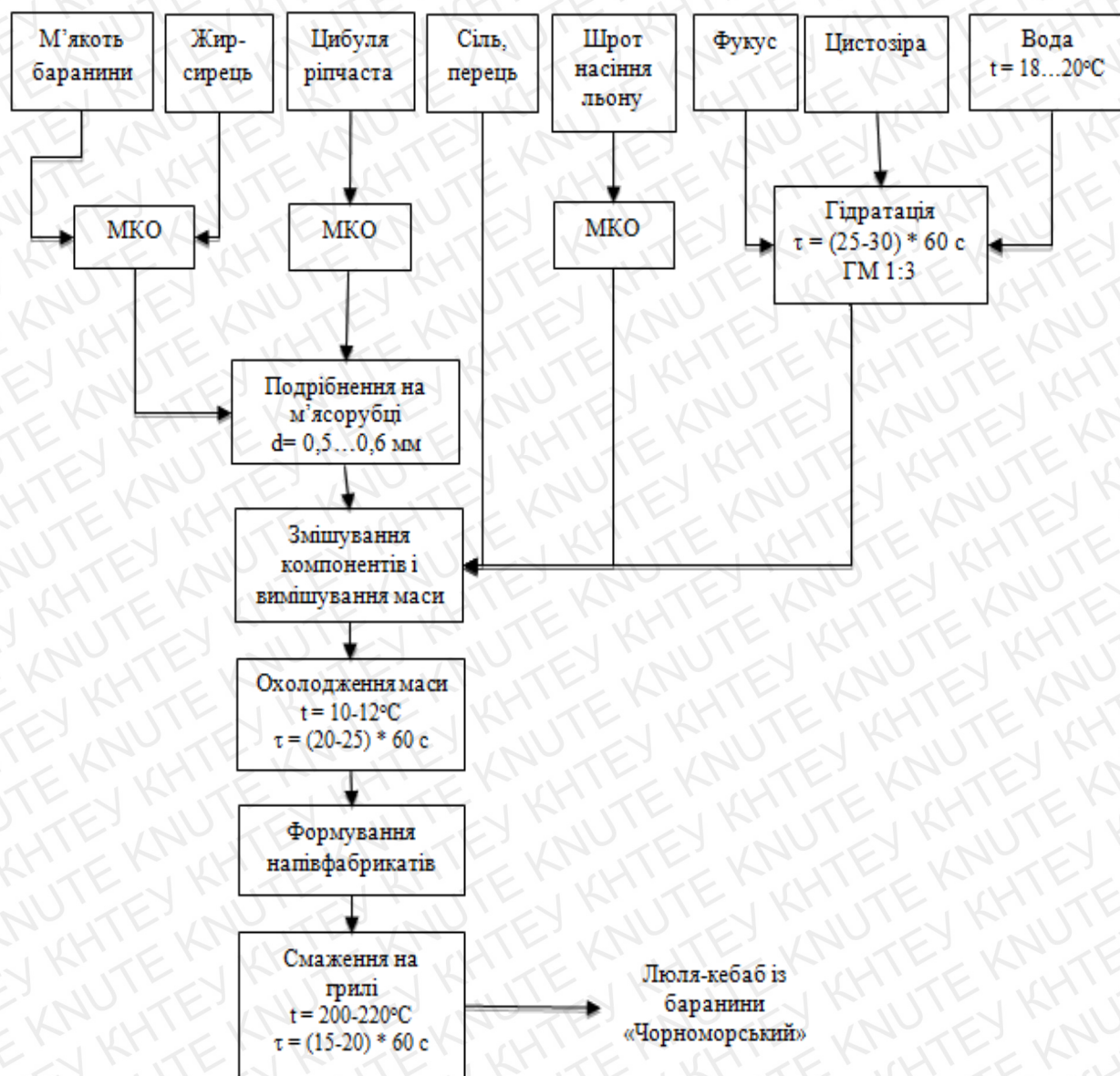


Рис. 1.4. Технологічно схема виробництва люля-кебаб із баранини «Чорноморський»

Додавання шроту насіння льону, морських водоростей фукусу та цистозіри значно покращує харчову та біологічну цінність розроблених виробів (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків м'ясних січених виробів (на 100 г)

Показник	Добова потреба	Контроль	Дослід	Забезпечення добової потреби, %		Різниця, +/-	Відхилення, %
				Контр. зразок	Дослід. зразок		
1	2	3	4	5	6	7	8
Білки, г	86	20,10	23,59	23,37	27,43	3,49	17,34
Жири, г	80	32,30	34,79	40,38	43,49	2,49	7,72
Вуглеводи, г	400	7,32	7,91	1,83	1,98	0,59	8,06
Харчові волокна, г	25	2,40	7,51	9,60	30,04	5,11	212,92
Енергетична цінність, ккал	2500	405,20	454,40	2,92	4,98	49,20	12,14

Мінеральні речовини:							
Кальцій, мг	1000	49,30	113,44	4,93	11,34	64,14	130,11
Магній, мг	400	33,10	133,02	8,28	33,26	99,92	301,87
Натрій, мг	1300	100,90	210,74	7,76	16,21	109,84	108,86
Калій, мг	2500	416,60	502,36	16,66	20,09	85,76	20,59
Фосфор, мг	1600	215,30	331,28	13,46	20,71	115,98	53,87
Ферум, мг	18	2,80	5,48	15,56	30,47	2,68	95,86
Купрум, мкг	2000	308,00	545,80	15,40	27,29	237,80	77,21
Цинк, мг	15	1,13	5,46	7,53	36,38	4,33	382,92
Селен, мкг	55	0,80	6,74	1,45	12,25	5,94	у 8,4 разів
Йод, мкг	150	1,65	6,55	1,10	4,37	4,90	296,97
Фтор, мкг	750	141,60	144,11	18,88	19,21	2,51	1,77
Вітаміни:							
Вітамін В ₁ (тіамін), мг	1,5	0,10	0,73	6,67	48,40	0,63	у 7,3 рази
Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг	1,8	0,20	0,45	11,11	25,22	0,25	127,00
Вітамін В ₄ (холін), мг	400	107,50	131,52	26,88	32,88	24,02	22,34
Вітамін В ₅ , мг	3,5	0,70	1,38	20,00	39,29	0,68	96,43
Вітамін В ₆ (піридоксин), мг	1,9	0,40	0,47	21,05	24,79	0,07	17,75
Вітамін Е, мг	20	1,40	1,45	7,00	7,25	0,05	3,50
Вітамін РР, мг	20	7,94	8,83	39,70	44,16	0,89	11,23

Згідно даних табл. 1.6 визначено, що при додавання до складу люля-кебаб з баранини шроту насіння льону, водоростей фукус та цистозіри, значно збільшується вміст харчових волокон – на 212,92%; мінеральних речовин: магнію – на 301,87%; натрію – на 108,86%; цинку – на 382,92%; селену - у 8,4 разів; йоду – на 296,77%; вітамінів: В₁ – у 7,3 рази; В₂ – на 127%.

Для загальної оцінки якості продукту розраховано комплексний показник якості та побудовано модель якості розробленої страви (рис. 1.5). В якості одиничних показників обрано вміст харчових волокон, цинку, селену, йоду та вітаміну В₁.

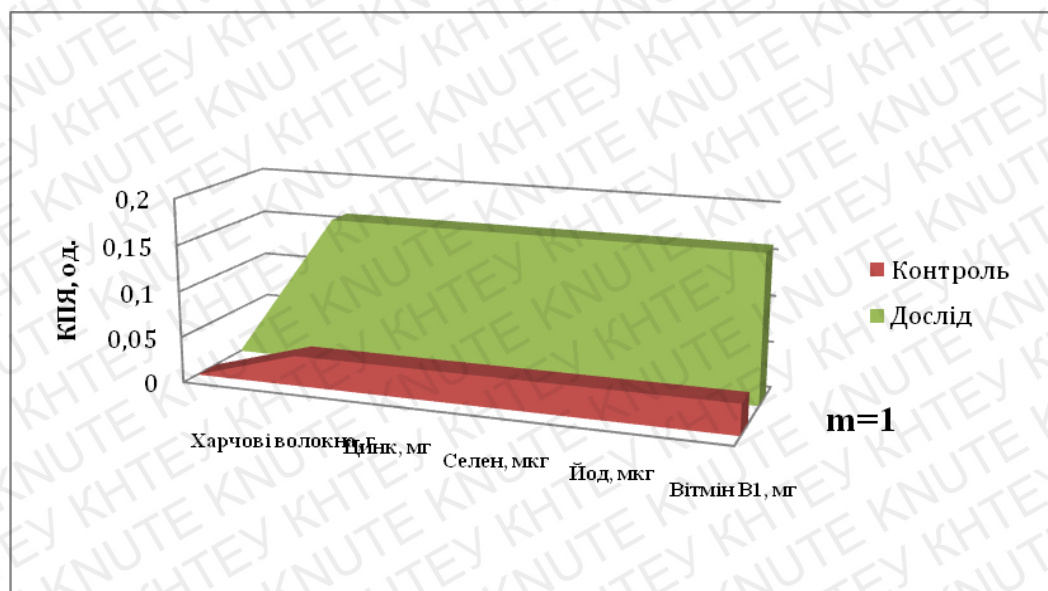


Рис. 1.5. Модель якості люля-кебаб із баранини «Чорноморський» із шротом насіння льону, водоростями фукус та цистозірою

Висновок. За результатами проведення досліджень підтверджено доцільність використання шроту насіння льону, морських водоростей фукус та цистозіри чорноморської у технології м'ясних січених виробів, що дає

можливість підвищити їх біологічну цінність за рахунок збільшення вмісту харчових волокон, рослинних білків, вітамінів групи В, мінеральних речовин цинку, селену, йоду, а також підвищити органолептичні показники розроблених виробів.

Впровадження розробленої технології люля-кебаб «Чорноморський» із шротом насіння льону, водоростей фукусу та цистозіри у закладах ресторанного господарства дозволить розширити асортимент страв для гриль-меню, а також забезпечити усі верстви населення оздоровчими харчовими продуктами з метою покращення імунітету та профілактики йододефіцитних захворювань.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Розробка виробничої програми ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць розпочинаємо з проведення розрахунків щодо кількості відвідувачів в закладі протягом доби та визначення кількості продукції, яка реалізовуватиметься протягом робочого дня [14].

Результати розрахунків наводимо у табл.1.7.

Таблиця 1.7

Прогнозована динаміка завантаження залу ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
12-13	40	1,5	0,1	15
13-14	40	1,5	0,4	60
14-15	40	1,5	0,2	30
15-16	40	1,5	0,1	15
16-17	40	1,5	0,1	15
17-18	150	0,4	0,2	8
18-19	150	0,4	0,4	16
19-20	150	0,4	0,7	28
20-21	150	0,4	0,9	36
21-22	150	0,4	0,8	32
22-23	120	0,5	0,5	25
23-24	120	0,5	0,2	10
Всього відвідувачів за день				290
Денна оборотність разів				2,9

На основі прогнозованої динаміки відвідування ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць здійснено прогноз денного обсягу реалізованої продукції по групах страв (табл.1.8), з урахуванням споживаної кількості страв за одне відвідування ресторану-гриль та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи закладу [14].

Таблиця 1.8

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у
ресторані-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	1,2	348
Холодні страви та закуски	0,8	232
Супи	0,18	52
Соуси	0,6	174
Гарніри	0,6	174
Солодкі страви	0,4	116
Гарячі напої	0,2	58
Напої власного виробництва	0,3	87
Разом		1241
Охолоджувальні напої та соки	0,2 л	58
Вино-горілчані вироби	0,05 л	14,5
Пиво, л	0,3	87
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	0,05 кг	14,5

Виробничу програму ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць наведено в табл. 1.9. з урахуванням денного обсягу продукції та концептуального меню закладу.

Таблиця 1.9

Виробнича програма ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		348
Страви приготовлені на грилі		
Морепродукти		
«Екзотичне плато»	300	19
«Мале плато гриль»	340	18
Тигрові креветки	200	12
Кальмар	200	12
Щупальця восьминога	200	10
Риба		
Стейк тунця	260	15
Філе тріски	200	10
Стейк лосося	260	14
Шашлик із сома	260	9
Дорадо	340	9
Сібас	340	14
Форель	180	9

Продовження таблиці 1.9

Калкан	200	9
М'ясо, птиця		
Стейк «Фланк»	220	16
Стейк «Нью-Йорк»	250	15
Стейк «Томагавк»	350	15
Стейк «Рамп»	300	15
Стейк «Стріплойн»	300	15

Стейк «Рибай»	300	15
Філе міньйон	300	8
Стейк «Топ Блейд»	300	7
Стейк «Портерхаус»	300	10
Каре ягня	240	9
Ошийок свинячий	240	9
Свинячі ребра	180	9
Фермерське курча	250	9
Філе індички	220	9
Курячі крильця	220	9
Перепілка	200	9
Люля-кебаб із баранини «Чорноморський»	200	9
Холодні страви та закуски		232
Тар-тар із лосося	170	10
Теплий салат з восьминогом та креветками гриль	170	15
Салат «Цезар» з креветками	170	15
Салат «Ростбіф»	170	20
Салат з авокадо та сиром «Моцарела»	170	15
Салат із свіжих овочів з оливковою олією	170	25
Спілі томати з червоною цибулею та базиліком	170	20
Карпачо із яловичини з білими грибами та ікрою із баклажан	80/30/30	15
Карпачо із оленини з козиними сиром та запеченим буряком	80/30/30	15
Асорті овочеве	30/30/30/10	25
Сирна тарілка із інжиром	40/20/20/20/20	25
Маслини/оливки	50	12
В'ялені томати	50	10
Каперси	50	10
Супи		52
Курячий суп з локшиною та рулетиками із курча	250	12
Суп-гуляш із мармурової яловичини	250	20
Крем-суп із білих грибів	250	20
Соуси		174
«Порто»	50	24
«Горгонзола»	50	20
«BBQ»	50	15
«Беарнез»	50	15
«Гірчичний»	50	25

Закінчення таблиці 1.9

«Перечний»	50	25
«Тар-Тар»	50	25
«Блю-Чіз»	50	25
Гарніри		174
Картопля фрі	100	24
Картопляне пюре	100	20
Кукурудза на грилі	100	25
Рис відварний	100	15
Спаржа відварна	100	40

Овочі гриль	100	50
Солодкі страви		116
Шоколадний фондан з морозивом	100/50	16
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	150/50/100	20
Мус із манго та маракуйя	140	20
Ягідно-фруктовий мікс	180	20
Сорбет в асортименті	100	20
Морозиво в асортименті	100	20
Гарячі напої		58
Чайна карта		
Чай «Ассам», чорний	250/450	8
Чай «Пу Ер», чорний	250/450	7
Чай «Чаша дракона», чорний з додаванням рослинної сировини	250/450	3
Чай «Англійський сніданок»	250/450	3
Чай «Мате», зелений	250/450	3
Чай «Саусеп», зелений	250/450	3
Чай «Храм неба, зелений	250/450	3
Чай «Альпійський луг», трав'яний	250/450	3
Кавова карта		
Кава рістретто	30	2
Кава еспресо	50	3
Американо	200	4
Кава з молоком	200	3
Кава «Латте»	130	4
Кава «Латте» смажений горіх	180	3
Кава по- віденськи	180	3
Капучіно	150	3
Напої власного виробництва		87
Фреш апельсиновий	200	13
Фреш цитрусовий	200	16
Фреш грейпфрутовий	200	16
Фреш ананасовий	200	16
Фреш яблучний	200	16
Фреш моркв'яно-полуничний	200	10

Враховуючи виробничу програму ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць, визначено необхідну кількість сировини та напівфабрикатів (дод. Б), визначено необхідні складські приміщення та розраховано їх площі (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

**Розрахунок складського устаткування
ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

№з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні ВЕСТ-60A12	1	770	410	0,31
		Візок вантажний FW-99B-1	1	860	900	0,77
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,8

	Площа завантажувальної, м ²					6,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж, DENA RESTO, СТК-15/6	1	1500	800	1,2
		Підтоварник DENA RESTO, ПТ-10/8	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,0
	Площа комори сухих продуктів, м ²					7,0
3	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж, DENA RESTO, СТК-15/6	1	1500	800	1,2
		Підтоварник DENA RESTO, ПТ-10/8	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні) Polair KXH 11,02					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	PolairKXH 11,02	1	1960	3160	6,2
4.2	Молочно-жирових продуктів	PolairKXH 11,02	1	1960	3160	6,2
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	PolairKXH 11,02	1	1960	3160	6,2
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів в ресторані-гриль «BARBECUE TIME»

Процес обробки сировини та доробки напівфабрикатів в ресторані-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць відбуватиметься в доготівельному цеху в якому виділяємо наступні технологічні лінії: лінія з доробки овочевих напівфабрикатів та обробки фруктів і зелені; лінія доробки м'ясних напівфабрикатів та птиці; лінія доробки рибних напівфабрикатів та морепродуктів.

На основі розрахункової кількості сировини, яка проходить процес механічної кулінарної обробки, визначено виробничу програму доготівельного цеху ресторану-гриль (додаток В).

Визначення загальної чисельності працівників ресторану-гриль

«BARBECUE TIME» на 100 місць

На основі виробничої програми ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць з урахуванням діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції, розраховано необхідну кількість працівників (додаток Г), що зайняті у

виробничому процесі [14] та розподілено їх чисельність по виробничих цехах в наступному співвідношенні (табл.1.11).

Таблиця 1.11

**Розподіл виробничих працівників по цехах
ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,4
Холодний цех – 20%	1,4
Гарячий цех – 60%	4,2

Загальну чисельність працівників виробничих приміщень ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць визначено з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних [14]. Відповідно до розрахунків встановлено, що в доготівельному цеху в зміну працюватиме 1 працівник, холодному цеху – 1 працівник, гарячому цеху – 4 працівники.

Устаткування доготівельного цеху ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць та розрахунок його площі [14] наводимо у таблиці 1.12.

Таблиця 1.12

**Устаткування доготівельного цеху
ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	DENA RESTO CTKП,12/6	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий з мийною ванною	DENA RESTO BMB,12/6	1	1200	600	0,72
Стіл для устаткування	DENARESTO CTKП,12/6	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	DENARESTO, ПН-1200-Н	3	1000	300	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	3	241	192	-
Холодильна шафа	Fagor AFP-1402	2	1388	726	2,01
М'ясо-розрихлювач	T-REX AUTOMEX	1	601	496	-
Овочерізка	«Convito», HLS-300 c	1	560	290	-
Вакуумна пакувальна машина	Youngsun YS-ZS-400SQ	1	500	530	-
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	DENA RESTO, CTK-13/6	1	1300	600	0,78

Підтоварник	DENA RESTO, ПТ-10	1	1000	600	0,6
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	Ø	450	—
Корисна площа					5,91
Загальна площа доготівельного цеху					20,0

За розрахунками (табл.1.12) визначено загальну площу доготівельного цеху ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць, яка становить 20 м².

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції в ресторани-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

В холодному та гарячому цехах проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць відбуватиметься безпосередній процес приготування страв. Розпочинатимуть свою роботу виробничі цехи за дві години до відкриття ресторану – 10.00, а закінчуватимуть в 24.00. В цехах працюватимуть кухарі IV-V розрядів, які підпорядковуватимуться шеф-кухарю та завідувачому виробництва. Виробнича програма холодного та гарячого цехів ресторану-гриль наведена у вигляді таблиці (додаток Д) на основі якої визначено основні технологічні лінії цехів – гарячий цех: лінія з приготування бульйонів та супів; лінія з приготування гриль страв, соусів та гарнірів; лінія з приготування солодких страв; холодний цех: лінія з приготування холодних страв і закусок; лінія з приготування солодких страв та напоїв.

Для визначення необхідної кількості устаткування в гарячому та холодному цехах ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць проведено розрахунок реалізації продукції в години максимального завантаження [14], (Додаток Е).

В гарячому та холодному цехах ресторану-гриль використовуватиметься нейтральне устаткування українського виробника DENA RESTO, потужності якого знаходяться в Івано-Франківську. Для приготування гриль страв в гарячому цеху використовуватиметься лава-гриль Fimar B/115 та хоспер JOSPER HJX-LCACXP. Також в гарячому цеху використовуватиметься фритюрниця AIRHOT EF для приготування картоплі фрі, блендер Vitamix Ascent A2300i, за допомогою якого готуватимуть суп-пюре, електричну плиту Arach APRI-77P та пароконвектомат Rational CMP101E. Для тимчасового зберігання сировини та напівфабрикатів використовуватиметься холодильна шафа Fagor AFP-1402.

Холодний цех оснащуватиметься охолоджувальним столом Polair TM3-G, блендером, слайсером, кухонною машиною, холодильною та морозильною шафою.

Устаткування гарячого та холодного цехів ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць із розрахунком площі наводимо в табл. 1.13-1.14.

Таблиця 1.13

Устаткування гарячого цеху м'ясного

ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	DENA RESTO СТКП,12/6	2	1000	600	1,2
Полиця настінна	DENA RESTO, ПН- 1200-Н	5	1000	300	-
Стіл виробничий з мийною ванною	DENA RESTO BMB,12/6	2	1200	600	1,44
Стіл для устаткування	DENA RESTO СТКП,12/6	2	1000	600	1,2
Блендер	Vitamix Ascent A2300i	1	280	200	-
Фритюрниця	AIRHOT EF	1	570	450	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Вакуумна пакувальна машина	Youngsun YS-ZS- 400SQ	1	500	530	-
Стелаж	DENA RESTO, CTK-13/6	1	1300	600	0,78
Хоспер	JOSPER HJX- LCACXP	2	1070	960	2,04
Лава-гриль	Fimar B/115	2	1140	800	1,82
Плита електрична	Apach APRI-77P	1	700	700	0,49
Пароконвектомат	Rational CMP101E	1	847	776	0,65
Холодильна шафа	Fagor AFP-1402	2	1388	726	2,01
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	∅	450	—
Корисна площа					11,63
Загальна площа					39,0

Таблиця 1.14

**Устаткування холодного цеху
ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл охолоджувальний	Polair TM3-G	2	1630	600	1,95

Закінчення таблиці 1.14

Стіл виробничий з мийною ванною	DENA RESTO BMB,12/6	2	1200	600	1,44
Стіл для устаткування	DENA RESTO СТКП,12/6	2	1000	600	1,2
Полиця настінна	DENA RESTO, ПН-1200-Н	4	1000	300	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—

Блендер	Vitamix Ascent A2300i	1	280	200	-
Вакуумна пакувальна машина	Youngsun YS-ZS-400SQ	1	500	530	-
Слайсер	SIRMAN TOPAZ 220 AI	1	550	410	-
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Холодильна шафа	Fagor, AFP-701	1	693	726	0,5
Шафа морозильна	Fagor, AFN-702	1	693	726	0,5
Стелаж	DENA RESTO, CTK-13/6	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	Ø	450	-
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					6,56
Загальна площа					22,0

Процес миття столового посуду в ресторані-гриль «BARBECUE TIME» відбуватиметься в мийній столового посуду, яка оснащуватиметься посудомийною машиною KRUPPS 100DB, водонагрівачем, утилізатором відходів, виробничими столами, шафою для чистого посуду, стелажем, бачком для відходів.

Для миття кухонного посуду в ресторані-гриль «BARBECUE TIME» передбачається мийна кухонного посуду, яка оснащена двосекційною мийною ванною, стелажем, підтоварником, бачком для відходів та рукомийником.

В табл.1.15-1.16 наведено устаткування мийних та визначено їх площі.

Таблиця 1.15

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	KRUPPS 100DB	1	620	760	0,47
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	DENA RESTO, CO-10/6	1	1000	600	0,6
Шафа для посуду	DENA RESTO, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	DENA RESTO DVG 1/6	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	DENA RESTO, Y-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	DENA RESTO, CB-10/6	1	1000	600	0,6

Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	Ø	450	—
Стелаж	DENA RESTO, СТК-13/6	1	1300	600	0,78
Корисна площа					5,56
Загальна площа					14,0

Таблиця 1.16

**Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду
ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	DENA RESTO, ВМП 2/6	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	DENA RESTO, CB-1200/600	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	Ø	450	—
Підтоварник	DENA RESTO, ПТ-10	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Корисна площа					2,95
Загальна площа					10,0

1.4. Сервіс

Процес обслуговування відвідувачів в ресторані-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць відбуватиметься з частковим обслуговування офіціантами з наступним розрахунком (готівковий та безготівковий). Також участь в процесі обслуговування братимуть: гардеробник, бармен та адміністратор, який керуватиме роботою обслуговуючого персоналу закладу.

Для відвідувачів проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» передбачається ряд акційних пропозицій:

- в понеділок-вівторок замовивши стейк «Нью-Йорк»/«Рибай» отримуєш знижку 50%;
- з понеділка по п'ятницю з 18.00 до 19.00 на всі вина діє знижка 40%;
- знижка 15% за пост в Instagram та Facebook;
- знижка 25% на святкування Дня народження.

Для зручності відвідувачів, які приїждять на авто, передбачається автомобільна парковка з відео наглядом.

Для обслуговування відвідувачів ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць передбачено проектування аванзали, вестибюлю, гардеробу, туалетної кімнати, торговельної зали з барною зоною.

Також, для покращення процесу обслуговування відвідувачів в торговельній залі ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць передбачається барна зона, яка оснащуватиметься станцією бармена DSTO, Техно-3, POS - терміналом Elanda T310 Black, експрес-кавоваркою Nuova simonelli, Program Vip, льодогенератором Brema CB 184A ABC, шафою для

вина liebherr WTes4677, соковижималкою для овочів CEADO ES500, барним комбайном Fimar TFA3P, барною ванною, раковиною для миття рук та електрочайником.

Специфікацію устаткування, яке розміщуватиметься на барній зоні ресторану-гриль та її площу наведено в табл. 1.17.

Таблиця 1.17

**Устаткування барної зони
ресторану-гриль «BARBECUETIME» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	8000	500	4,0
Станція бармена	DSTO, Техно-3	1	1200	550	0,66
POS-термінал	Elanda T310 Black	1	250	250	-
Експрес-кавоварка на 2 пости, з пом'якшувачем води	Nuova simonelli, Program Vip	1	760	560	на столі
Електро чайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	1	355	545	На столі
Льодогенератор	Brema CB 184A ABC	1	345	400	-
Холодильна шафа для напоїв +2-+10С	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	liebherr WTes4677	2	660	671	0,89
Соковижималка для овочів та фруктів	CEADO ES500	1	240	350	-
Ванна барна	DENA RESTO, BT-106/20	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	DENA RESTO, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн (сокосижималка для цитрусових, блендер, подрібнювач льоду)	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Бак для відходів	DENA RESTO, Б-21	1	480	560	-
Площа, яку займає устаткування, м²					7,53
Площа барної зони, м²					23,0

Склад та площі приміщень для обслуговування відвідувачів ресторану-гриль «BARBECUE TIME» наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

**Склад та розрахунок площі приміщень для обслуговування відвідувачів
ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Вестибюль	0,3 м ² • 100 місць	30
2	Гардероб	0,1 м ² • 100 місць	10
3	Торговельна зала з барною зоною	2,1 м ² • 100 місць	233
4	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	8
5	Приміщення офіціантів та адміністратора	-----	10
6	Аванзала		15
	Разом		306

Відповідно до проведених розрахунків [14] визначено, що в зміну в торговельній залі ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць працюватиме 5 офіціантів. Загальну чисельність обслуговуючого персоналу, закладу що проектується наводимо в таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

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

Характеристику меблів торговельної зали ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць наводимо у табл.1.20.

Таблиця 1.20

**Характеристика меблів торговельної зали ресторану-гриль
«BARBECUE TIME» на 100 місць**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	8
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	15
Стіл 6-місний	1800*1000	—*-	4
Стільці	400x400	Для сидіння гостей	100

Стільці барні	Ø400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	3

Експлікацію приміщень ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць наведено у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

**Перелік приміщень ресторану-гриль
«BARBECUE TIME» на 100 місць**

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Аванзала	15
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	10
4	Торговельна зала	233
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
6	Приміщення офіціантів та адміністратора	10
	Разом	306
Виробничі приміщення		
7	Доготівельний цех	20
8	Гарячий цех	39
9	Холодний цех	22
10	Мийна столового посуду та сервізна	14
11	Мийна кухонного посуду	10
12	Приміщення завідуючого виробництвом	6
13	Підсобне приміщення бару	6
14	Роздаткова	15
	Разом	132

Закінчення таблиці 1.21

Складські		
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	6,2
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	6,2
17	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6,2
18	Комора сухих продуктів	7
19	Комора вино-горілчаних напоїв	7
20	Комора інвентарю	5
21	Комора та мийна тари	5
22	Приміщення комірника	6
23	Завантажувальна	6
	Разом	54,6
Адміністративно-побутові		
24	Офісне приміщення	12
25	Санвузли для персоналу	4
26	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
27	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7

28	Білизняна	6
29	Приміщення персоналу	10
	Разом	46
Технічні приміщення		
30	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		544,6

На основі проведених розрахунків [14] визначено, що робоча площа ресторану-гриль становитиме 544,6 м²; корисна площа – 599,0 м²; загальна площа – 611 м².

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Для ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць відповідно до проведених розрахунків (розділ 1), буде спроектовано одноповерхову будівлю квадратної форми, загальною площею 611 м². Ділянка під будівництво ресторану-гриль розташована за адресою: Печерський район м. Києва, бульвар Дружби Народів, 2 а на території нового житлового комплексу «Salut».

Будівлю проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць розподілено на наступні зони: складська, виробнича, адміністративно-побутова, гостьова, технічна.

Під час розміщення вищенаведених зон проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць враховували: послідовність та поточність технологічного процесу у ресторані-гриль; відсутність зустрічних потоків сировини, чистого посуду, рух відвідувачів та персоналу; безпека життєдіяльності закладу.

Зона складських приміщень проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць відповідно до об'ємно-планувального рішення розташована з тильної сторони будівлі. Для розвантажування сировини і напівфабрикатів, які зберігатимуться в складських приміщеннях спроектовано розвантажувальну рампу з навісом. Під час вибору складських приміщень в ресторані-гриль враховано товарне сусідство і температурний режим зберігання продукції. Керуватиме групою складських приміщень – комірник, для якого передбачено окреме приміщення, яке розміщено з тильної сторони будівлі та має денне освітлення.

Група складських приміщень межує із виробничими приміщеннями, від яких відокремлена дверима. Для обробки сировини та доробки напівфабрикатів в проектованому ресторані-гриль передбачено доготівельний цех, напівфабрикати з якого постачаються до холодного та гарячого цехів. Група виробничих приміщень добре освітлена за рахунок їх розміщення вздовж тильної сторони будівлі. Процес миття кухонного посуду відбувається в мийній кухонного посуду, яка спроектована між виробничими цехами. Поряд з виробничими цехами та торговельною залом розміщено мийну столового посуду і сервізну, де відбувається процес миття столового посуду та їх зберігання в сервізній.

Із холодного та гарячого цехів готова продукція реалізується через торговельну залу ресторану-гриль «BARBECUE TIME», яка відноситься до зони обслуговування відвідувачів. Торговельна зала ресторану гриль добре освітлена, завдяки великим вікнам. Поряд із торговельною залом проектуємо вестибюльну групу та аванзалу, які також відносяться до зони приміщень для споживачів.

З північно-західної сторони будівлі ресторану-гриль спроектовано приміщення адміністративно-побутової групи, які розміщено вздовж бічної сторони, що дозволяє їх забезпечити денним освітленням. Для персоналу закладу передбачено окремий вхід.

З технічних приміщень в ресторані-гриль «BARBECUE TIME» передбачено тепловий вузол, який спроектовано північно-західної сторони будівлі із окремим входом.

Будівля проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць є будівлею, яка відповідає таким вимогам: за призначенням: громадська споруда; за ступенем довговічності: не менше 50 років; 2 ступінь; за містобудівним значенням: місцевого значення; за ступенем вогнестійкості: відноситься до першого ступеню; за поверховістю: одноповерхова; за конструктивною схемою: будівля з повним каркасом.

Проектування ресторану-гриль «BARBECUE TIME» в місті Києві дозволяє його підключити до всіх комунікаційних мереж, що забезпечить безперебійну його роботу. Необхідність проектного ресторану-гриль в електроенергії, водопостачанні та інших ресурсах наведено в додатках випускного кваліфікаційного проекту (додаток Ж).

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

На основі обраної концепції проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць та дизайну інтер'єру торговельної зали закладу, екстер'єр ресторану-гриль буде витримано в стилі лофт, якому притаманні наступні риси: плоский або злегка похилий дах, стіни зроблені із металу або бетону, віконні отвори високі та широкі. В оздобленні будівлі зазвичай використовують метал, цеглу, камінь натуральний або декоративний. Також можливо в оздоблюванні будівлі використовувати дерев'яні дошки.

Відповідно до обраного стилю – лофт, будівля проектного ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць матиме плоский дах, будівля зроблена з бетону та облицьована якісною деревиною в темно-коричневих тонах. Вікна та двері в проектованому ресторані-гриль зроблено з високоякісного металопрофілю. Над входом до ресторану-гриль «BARBECUE TIME» розміщено навіс, над яким встановлено вивіску із назвою ресторану-гриль – «BARBECUE TIME».

Поряд з екстер'єром ресторану-гриль, інтер'єр також витримано в стилі лофт з елементами арт-деко, якому притаманне використання сучасних елементів в інтер'єрі поряд із «старими», кольорова гамма витримана у відтінках коричневого, сірого, бурого та чорного кольорів. В якості декору в торговельній залі використовуватимуться плакати, предмети мистецтва, малюнки на стінах та інше.

Прилегла територія навколо ресторану-гриль добре озеленена завдяки насадженню декоративних яблунь, плакучих берізок, каштанів, вільхи, блакитної ялинки, що підпорядковано загальним ідеям чистоти, простоти та технологічності хайтеківського саду. Поряд із озелененням території, планується встановлювати незвичайні елементи декору – кулі або куби з каменю, кераміки або скла, що поєднуюватиметься із обраним інтер'єром та екстер'єром закладу. На всій прилеглий території встановлено металеві стовпчики із освітленням.

Пішохідні та автомобільні доріжки території ресторану-гриль «BARBECUE TIME» вимощено клінкерною цеглою.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для проектування ресторан-грилю «BARBECUE TIME» на 100 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт.

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

де $B_{ЗБР}$ – вартість загально будівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа будівлі ресторан-грилю, грн.;

Y – норматив питомої вартості загально будівельних робіт на m^2 , у. о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./дол. США;

$$B_{ЗБР} = 100 \times 2533 \times 1,0 \times 24,7 = 6256,51 \text{ тис. грн.}$$

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

Таблиця 2.1

Зведений кошторисний розрахунок ресторан-грилю «BARBECUE TIME» на 100 місць

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за підрозділом 2	104,28
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	60%, підрозділ 2	6256,51
2.2	електротехнічні	6%, підрозділ 2	625,65
2.3	сантехнічні	5%, підрозділ 2	521,38
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, підрозділ 2	208,55
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, підрозділ 2	2815,43
	Разом за підрозділом 2	100%, підрозділ 2	10427,52
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	5%, підрозділ 2	521,38
4	Об'єкти енергетичного господарства	1%, підрозділ 2	104,28

Продовження таблиці 2.1

5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	20,86
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	521,38
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	312,83
	Разом за підрозділами 1–7		12012,50
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	180,19

9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	444,46
	Разом за підрозділами 1–9		12637,15
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	240,25
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	50,55
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	600,62
	Усього: Базисна вартість будівництва		13528,57
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	5433,97
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	676,43
	Усього за розділом Б:		6110,4
Загалом сума витрат на будівництво		В_{А+Б}	19638,98

Дев'ятнадцять мільйонів шістсот тридцять вісім тисяч, дев'ятсот вісімдесят гривень

Враховуючи вищенаведені розрахунки, робимо висновок, що для проектування ресторан-грилю «BARBECUE TIME» на 100 місць, загальною площею 611 м² планується витратити 19638,98 тис. грн.

3. Управління. Економіка.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Ресторан-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць, що проектується в Печерському районі м. Києва по бульвару Дружби Народів 2а, планується створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю.

Для створення проектного закладу ресторанного господарства у формі товариства з обмеженою відповідальністю передбачено наступний пакет документів: протоколи загальних зборів учасників ТОВ, акт оцінювання майнових внесків учасників ТОВ, статут новоствореного підприємства, установчий договір ТОВ, реєстраційна картка, квитанція про сплату внеску до статутного капіталу підприємства, довідка СЕС, МНС, дозвіл торговельного відділу районної адміністрації, виписка з єдиного державного реєстру.

Відповідно до законодавчих актів, передбачено реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць (табл.3.1).

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «BARBECUE TIME»

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

Закінчення таблиці 3.1

10.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади
11.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю
12.	Постановка на облік у фондах соціального страхування на випадок безробіття	Єдиний соціальний внесок
13.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття ресторану-гриль	Органи державної виконавчої влади

Статутний капітал ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць формуватиметься рівними частинами учасників ТОВ та становитиме 25017,81 тис. грн.

Організаційна структура ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць

Конструювання управлінської моделі ТОВ «BARBECUE TIME» відповідно до обраної організаційно-правової форми закладу, регламентуватиметься положеннями Господарського Кодексу України та здійснюватиметься управління відповідно Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII та буде побудовано на

основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу (дод. К).

Виконавчий директор проєктованого ТОВ «BARBECUE TIME» призначатиметься на п'ять років, відповідно до підписаного ним контракту, де передбачається, як його подовження у разі домовленостей так і дострокове розірвання.

Виробничий та адміністративний персонал ТОВ «BARBECUE TIME» діятиме на основі визначених спеціальних інструкцій та правил внутрішнього розпорядку, які зберігатимуться в офісному приміщенні закладу, що дозволить забезпечити безперебійний ритм роботи підприємства.

Розробка штатного розкладу ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць

На основі виробничої програми закладу, його структури та проведених розрахунків (розділ 1), визначено необхідну кількість працівників, яка необхідна на період відкриття ТОВ «BARBECUE TIME» (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «BARBECUE TIME»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	27
2.1	Завідуючий виробництвом	1
2.2	Кухар V р.	6
2.3	Кухар IV р.	6
2.4	Офіціанти	10
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Охоронець	2
3.4	Гардеробник	2

3.5.	Комірник	1
	Разом по закладу	40

Загальна кількість працівників, яка працюватиме в проектованому ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць становитиме 40 працівників. В подальшому кількість працівників може змінюватись у зв'язку із збільшенням виробничих потужностей.

3.2. Доходи. Витрати

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць

Розрахунок операційних доходів новоствореного ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць проведено з урахуванням виробничої програми підприємства та середніх цін на продукцію (дод. Л).

Торговельну націнку в перший рік роботи ТОВ «BARBECUE TIME» планується встановити у розмірі 190%. Планування обсягу операційних доходів ТОВ «BARBECUE TIME» у розрахунку на поточний 2020 рік здійснюватиметься шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді.

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

Таблиця 3.3

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1241		85,54	35989	2654,5	433770	31995,2
Фірмові страви	348	135,48	47,15	10092	1367,26	121800	16501,5
Холодні страви та закуски	232	83,52	13,38	6728	561,922	80736	6743,07
Супи	52	57,8	3,01	1508	87,16	18200	1051,96
Соуси	174	15	2,61	5046	75,69	60900	913,5
Гарніри	174	39,41	6,86	5046	198,86	60900	2400,07
Солодкі страви	116	61,63	7,15	3364	207,32	40600	2502,18
Гарячі напої	58	24,88	1,44	1682	41,85	20184	502,18
Напої власного виробництва	87	45,34	3,94	2523	114,39	30450	1380,60
Закупні товари	870		44,75	25230	1297,66	304500	15661,5
Охолоджувальні напої	290	41,73	12,10	8410	350,95	101500	4235,6
Вино-горілчані напої	145	90,32	13,10	4205	379,80	50750	4583,74
Пиво	290	46,01	13,34	8410	386,94	101500	4670,02
Хлібобулочні та кондитерські вироби	145	42,8	6,21	4205	179,97	50750	2172,1

Разом по закладу	2111		130,29	61219	3952,16	738270	47656,7
------------------	------	--	--------	-------	---------	--------	---------

На основі проведених розрахунків (табл.3.3) визначено, що річний товарообіг ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік становитиме **47656,7** тис. грн.

Основні засоби ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць

Визначено суму амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів в ТОВ «BARBECUE TIME», яка становитиме 2439,78 (дод. М).

Персонал та оплата праці ТОВ «BARBECUE TIME»

Розмір фонду оплати праці ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць визначено поетапно: фонд основної заробітної плати (дод. Н); фонд додаткової заробітної плати (дод. П); загальний фонд оплати праці (дод. Р).

З проведених розрахунків, визначено, що фонд основної заробітної плати ТОВ «BARBECUE TIME» становитиме 4452 тис. грн, фонд додаткової заробітної плати – 659,47 тис. грн, фонд преміальних виплат – 618,2 тис. грн., фонд оплати праці усього – 5729,67 тис. грн.

Планування операційних витрат ТОВ «BARBECUE TIME» за калькуляційними статтями на поточний 2020 рік

Планування операційних витрат ТОВ «BARBECUE TIME» на 100 місць визначено на основі калькуляційних статей (дод. С) та узагальнено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів	17474,12	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	5687,01	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1251,14	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	2439,78	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1131,91	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	217,3	ПВ

Закінчення таблиці 3.4

7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1437,7	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	23,83	ЗВ
9. Витрати на транспортування	--	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	48	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	3335,97	ПВ
Разом поточні витрати	33046,7	
У тому числі умовно змінні витрати	17497,95	
Умовно постійні витрати	15548,81	

Разом поточні витрати ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік становитимуть 33046,1 тис. грн, у тому числі: умовно-змінні витрати – 17497,95 тис. грн., умовно-постійні витрати – 15548,81 тис. грн.

Прибутки ТОВ «BARBECUE TIME» на поточний 2020 рік

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

Таблиця 3.5

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.3	47656,7
2	Рівень торгівельної націнки, %	200%	190
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	17497,95
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	17474,12
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	23,83
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	30158,75
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	15548,81
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	14609,9
7	Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3}/\text{ст.1}) \cdot 100$	36,72

Закінчення таблиці 3.5

8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	24570,15
9	Маржинальний запас стійкості, %	$(\text{ст.1}-\text{ст.8}) \cdot 100 / \text{ст.8}$	93,96
10	Рентабельність товарообігу	$\text{ст.6} \cdot 100 / \text{ст.1}$	30,66

На основі таблиці 3.5, визначено, що маржинальний дохід ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік становить 30158,75 тис. грн., прибуток – 14609,9 тис. грн; рівень змінних витрат – 36,72 %.

Планування операційного прибутку ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік наведено у табл.3.6.

Таблиця 3.6

Планування операційного прибутку ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік

№ з/п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.3	47656,7
2.	Податок на додану вартість	$\text{П.1} \cdot 20\% / 120$	7942,78
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	39713,92
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.4	17474,12
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.4	15572,64

6.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	6667,15
7.	Фінансові витрати	-	-
8.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	6667,15
9.	Податок на прибуток	$P.8 \times 18\% / 100$	1200,09
10.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	5467,07
9.	Рентабельність реалізації, %	$(П10./П1.) \times 100$	11,47
10.	Чистий прибуток – цільовий	$(П1 \times 10\%) / 100$	4765,67
11.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	5467,07

За результатами проведених розрахунків визначено, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік становитиме 6667,15 тис. грн., податок на прибуток – 1200,09 тис. грн., чистий прибуток 5467,07 тис. грн, рівень рентабельності – 11,47 %, що дозволяє ТОВ «BARBECUE TIME» розвиватися і накопичувати власні кошти.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

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

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проекту ТОВ «BARBECUE TIME» здійснюємо в період з 2020 по 2024 роки, який матиме наступний вигляд (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

Оцінка чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту з 2020 по 2024 роки

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2020	25017,81	7906,85	7906,85	6641,8	18376,1
2021		8234,87	16141,72	6917,3	11458,8
2022		8756,43	24898,14	7355,4	4103,37
2023		9514,43	34412,57	7992,1	3888,75
2024		10575,62	44988,19	8883,5	8883,52
Разом	25017,81	44988,19		37790,1	12772,3

Чистий приведений дохід за п'ять років, відповідно до даних таблиці 3.7 становитиме 12772,3 тис. грн.

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

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

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

$$ID = 37790,1 / 25017,81 = 1,51 \text{ (од.)}$$

Індекс рентабельності визначаємо за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

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

$$ЧП = 32789,29 / 5 = 6557,86 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 32789,29 / 25017,81 * 100\% = 26,08\%$$

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

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.5)$$

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 25017,81 / (44998,19 / 5) = 2,8 \text{ років}$$

Резюме проекту

На основі проведених маркетингових досліджень встановлено, що Печерський район м. Києва являється привабливим місцем, як для туристів, завдяки наявності великої кількості пам'яток культури та архітектури так і для бізнесменів, політиків, адже тут зосереджена велика кількість державних установ та бізнес центрів.

Більша кількість закладів ресторанного господарства в Печерському районі зосереджена ближче до центральної частини міста – вулиця Хрещатик, а найменша вздовж бульвару Дружби Народів, що спонукає до проектування нових закладів ресторанного господарства.

В радіусі двох кілометрів від місця проектування нового закладу ресторанного господарства зосереджено 15 закладів ресторанного господарства, які пропонують відвідувачам страви японської, грузинської, європейської, італійської кухонь. Відсутність закладу ресторанного господарства, який би спеціалізувався на приготуванні та реалізації широкого асортименту гриль-страв, що робить проектування ресторану-гриль по бульвару Дружби Народів 2а доцільним та перспективним.

Родзинкою проектового гриль-ресторану буде приготування широкого асортименту гриль страв, які готуватимуть, як на лава-гриль так і хоспері. Враховуючи тип закладу, широкий асортимент гриль страв в меню, планується дати назву «BARBECUE TIME».

З метою забезпечення організму людини необхідними нутрієнтами в закладі впроваджено у виробництво м'ясні січені вироби з використанням шроту насіння льону, морських водоростей фукусу та цистозіри.

Для відвідувачів ресторану-гриль «BARBECUE TIME» передбачається ряд акційних пропозицій:

- в понеділок-вівторок замовивши стейк «Нью-Йорк»/«Рибай» отримуєш знижку 50%;
- з понеділка по п'ятницю з 18.00 до 19.00 на всі вина діє знижка 40%;
- знижка 15% за пост в Instagram та Facebook;
- знижка 25% на святкування Дня народження.

Для зручності відвідувачів, які приїждять на авто, передбачається автомобільна парковка з відео наглядом.

Відповідно до типу, напрямку проектового ресторану-гриль «BARBECUE TIME», розроблено виробничу програму, підібрано устаткування та розраховано необхідну кількість виробничого персоналу.

Відповідно до проведених розрахунків визначено, що робоча площа ресторану-гриль становитиме 544,6 м², корисна – 599 м², загальна – 611 м².

Ресторан-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць, що проектується в Печерському районі м. Києва по бульвару Дружби Народів 2а, створено у формі товариства з обмеженою відповідальністю.

Проаналізовано та обґрунтовано систему матеріального стимулювання персоналу ресторану-гриль «BARBECUE TIME». Доведено залежність виробничої продуктивності праці і заходів по стимулюванню та мотивуванню працівників.

В розділі – «Управління. Економіка», визначено необоротні активи, основні фонди ТОВ «BARBECUE TIME». Визначено основні економічні показники діяльності заміського ресторану «BARBECUE TIME» на 100 місць:- роздрібний товарооборот – 47656,7тис. грн.;чистий річний прибуток – 5467,07 тис. грн.;рівень рентабельності господарської діяльності – 11,47%;термін окупності – 2,8 років.

Отже, можна зробити висновок, що проект будівництва ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць є реальним та побудований заклад ресторанного господарства буде конкурентоспроможним на ринку ресторанних послуг у Печерському районі міста Києва.

Список використаних джерел

1. ДБН А.2.2-3-2004 "Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва"
2. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
3. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
4. ДБН 360-92** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
5. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
6. Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
7. Конвісер І.О. Каталог устаткування підприємств громадського харчування. К. : КНТЕУ, 2005. — 53с.
8. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
9. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. — 128с.
10. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, М.І. Грищенко, Н.О. Мельничук. – К. : Київ. Нац.. торг.-екон. Ун-т, 2011. 465 с.
11. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Н. Ю. Балацька, Сегеда І. В. за авторською редакцією Харківського національного університету міського господарства ім. О. М. Бекетова
12. Устаткування закладів ресторанного господарства. Доценко В.Ф. видав. Кондор. 2016, 360 с.
13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. – 2005, 632 с.
14. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017.- 340с.

- 15.П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Моделювання оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. – 2006.
- 16.Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
- 17.Іванова, О. В. Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник [для студ. ВУЗів кваліфікаційного рівня] / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.
- 18.Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
- 19.П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. –240 с.
- 20.Роздрібна торгівля України у 2012 році. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
- 21.Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602- VII від 22.07.2014 р.
- 22.Дейниченко Г.В. Нові види копреципітатів та їх використання в харчових технологіях : монографія / Г.В. Дейниченко, Т.І. Юдіна, В.М. Ветров. – Донецьк : Донеччина, 2010. – 176 с.
- 23.Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
- 24.Збірник технологічних карт на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства: 2-е вид. виправ. / А.М. Беляєва. К.: Ігнатекс-Україна, 2012. – 248 с.

Інтернет ресурси

- 25.<http://www.kyiv-inf.kiev.ua> - Інформаційний сайт про заклади ресторанного господарства
- 26.<http://www.kiev.com.ua> – Київський форум ресторанного господарства
- 27.<http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу

Меню ресторану-гриль «BARBECUETIME» на 100 місць

Фірмові страви	
Страви приготовлені на грилі	
Морепродукти	
«Екзотичне плато» (новозеландські мідії в мушлях, морські гребінці в мушлях, креветки карабінера)	300
«Мале плато гриль» (тигрові креветки, бебі-кальмари, бебі-каракатиця, щупальця восьминога, морські гребінці)	340
Тигрові креветки	200
Кальмар	200
Щупальця восьминога	2000
Риба	
Стейк тунця	260
Філе тріски	200
Стейк лосося	260
Шашлик із сома	260
Дорадо	340
Сібас	340
Форель	180
Калкан	200
М'ясо, птиця	
Стейк «Фланк» (шмат м'яса із черевної порожнини, в міру жирне з товстими прямими волокнами)	220
Стейк «Нью-Йорк» (стейк із тонкого краю)	250
Стейк «Томагавк» (стейк з мармурового м'яса на кістці)	350
Стейк «Рамп» (стейк із задньої частини стегна, володіє насиченим м'ясним смаком)	300
Стейк «Стріплойн» (стейк із тонкого краю, продовгуватої форми з апетитним жировим прошарком)	300
Стейк «Рибай» (стейк із товстого краю, має тонкі волокна)	300
Філе міньйон	300

(стейк приготовлений із яловичої вирізки, ніжний та соковитий на смак)	
Стейк «Топ Блейд» (стейк із зовнішньої частини лопатки)	300
Стейк «Портерхаус» (стейк із мрамурової яловичини із частини вирізки та стріплойна поперекової зони)	300
Каре ягня	240
Опшийок свинячий	240
Свинячі ребра	180
Фермерське курча	250
Філе індички	220
Курячі крильця	220
Перепілка	200
Люля-кебаб із баранини «Чорноморський» із шротом насіння льону, водоростями фукус та цистозірою	200
Холодні страви та закуски	
Тар-тар із лосося	170
Теплий салат з восьминогом та креветками гриль (восьминіг, креветка, міні-картопля, квасоля, оливки, мікс салату, грецький горіх, горіховий соус)	170

Продовження додатку А

Салат «Цезар» з креветками (тигрові креветки, салат «Романо», «Айсберг», соус «Цезарь», сир «Пармезан», грінки)	170
Салат «Ростбіф» (ростбіф, мікс салату, томати черрі, в'ялені помідори, корнішони, сир «Лазур», кедрові горішки)	170
Салат з авокадо та сиром «Моцарела» (авокадо гриль, моцарела, в'ялені томати, помідори черрі, соус «Песто», крем бальзаміко)	170
Салат із свіжих овочів з оливковою олією	170
Спілі томати з червоною цибулею та базиліком	170
Карпачо із яловичини з білими грибами та ікрою із баклажан	80/30/30
Карпачо із оленини з козиними сиром та запеченим буряком	80/30/30
Асорті овочеве (болгарський перець, свіжі огірки, помідори, зелень)	30/30/30/10
Сирна тарілка із інжиром (інжир, сир «Дор-Блю», козячий сир, сир «Швейцарський», сир «Емменталь»)	40/20/20/20/20
Маслини/оливки	50
В'ялені томати	50
Каперси	50

Супи	
Курячий суп з локшиною та рулетиками із курча	250
Суп-гуляш із мрамурової яловичини	250
Крем-суп із білих грибів	250
Соуси	
«Порто»	50
«Горгонзола»	50
«BBQ»	50
«Беарнез»	50
«Гірчичний»	50
«Перечний»	50
«Тар-Тар»	50
«Блю-Чіз»	50
Гарніри	
Картопля фрі	100
Картопляне пюре	100
Кукурудза на грилі	100
Рис відварний	100
Спаржа відварна	100
Овочі гриль	100
Солодкі страви	
Шоколадний фондан з морозивом	100/50
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	150/50/100
Мус із манго та маракуйя (ніжний десерт із збитих вершків, ягід малини, пюре манго та маракуйя)	140
Ягідно-фруктовий мікс (ананас, яблука, полуниця, лохина, апельсиново-лаймовий фреш)	180
Сорбет в асортименті (лимонний, полуничний, чорничний, малиновий)	100
Морозиво в асортименті (шоколадне, ванільне, вишневе, манго, лимонне, фісташкове)	100
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай «Ассам», чорний	250/450
Чай «Пу Ер», чорний	
Чай «Чаша дракона», чорний з додаванням рослинної сировини	250/450
Чай «Англійський сніданок»	250/450
Чай «Мате», зелений	250/450
Чай «Саусеп», зелений	250/450

Продовження додатку А

Чай «Храм неба, зелений	250/450
Чай «Альпійський луг», трав'яний	250/450

Кавова карта	
Кава рістрето	30
Кава еспресо	50
Американо	200
Кава з молоком	200
Кава «Латте»	130
Кава «Латте» смажений горіх	180
Кава по- віденськи	180
Капучино	150
Напої власного виробництва	
Фреш апельсиновий	200
Фреш цитрусовий (банан, апельсин, мандарин)	200
Фреш грейпфрутовий	200
Фреш ананасовий	200
Фреш яблучний	200
Фреш моркв'яно-полуничний	200
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	
«Профітролі з лимонним кремом та шоколадом»	100
«Еклери із збитими вершками та полуницею»	100
Шоколадний торт із свіжими ягодами	150
Чіз-кейк класичний	150
Тістечко «Тірамісу»	50
Тістечко «Полуничне»	50
Хліб житній	50
Хліб пшеничний	50
Лаваш	1 шт
Винно-горілчані вироби	
Міцні напої	
Горілка Западенка Бандерівська	50/100/500
Горілка Львівська Шляхетна	50/100/500
Горілка Premium Lvov	50/100/500
Коньяк Закарпатський	50/100/500
Коньяк Renuage 5 Y.O.	50/100/500
Коньяк Армянський коньяк Арине 5 звезд	50/100/500
Коньяк Croizet Bonniere	50/100/500
Коньяк Tesseron Lot 90 XO Selection	50/100/500
Біскі Grand Alastair	50/100/500
Біскі Fauconnier Highland's Friends	50/100/500
Біскі Heaven Hill Distilleries Evan Williams Black	50/100/500
Біскі Clontarf 1014 Single Malt	50/100/500
Біскі Jefferson's Reserve Kentucky Straight Bourbon Whisky	50/100/500
Червоні вина	

Bodegas Fernandez Fernandez Tinto	100/750
Felix Solis Soliera Tempranillo	100/750
Rosatello Rosso	100/750
Cavicchioli Lambrusco Rosso dell'Emilia IGT Dolce	100/750
Covinca Vina Oria Garnacha	100/750
Fragolino Santero	100/750
Maison Bouey Lettres de France Rouge Moelleux	100/750
Vallformosa Lavina Tempranillo – Merlot	100/750
Aves del Sur Cabernet Sauvignon	100/750
Avanteselecta «Manon»	100/750
Covinca Terrai OVG14	100/750
Andre Chalandon Beaujolais-Villages	100/750
Covinca Vina Oria Gran Reserva	100/750
Mediterra Winery Mavrodaphne of Patras	100/750
Білі вина	

Закінчення додатку А

Mediterra Winery Retsina Olympias	100/750
Cavicchioli Lambrusco Bianco dell'Emilia IGT Dolce	100/750
Castelnuovo Vino Bianco	100/750
Maison Bouey Lettres de France Blanc Moelleux	100/750
Maison Bouey Lettres de France White Dry	100/750
Chateau Dereszla Tokaji Furmint	100/750
Aves del Sur Sauvignon Blanc	100/750
Cavicchioli Frizzantino Dolce	100/750
Maison Bouey Lettres de France Colombard Chardonnay	100/750
Aves del Sur Chardonnay	100/750
Sogrape Vinhos Verde Gazela Vinho Verde Branco	100/750
Cantine Pellegrino Zebo Moscato	100/750
Колоніст Шардоне	100/750
G7 Chardonnay	100/750
Fontana Candida Frascati Superiore	100/750
Vallformosa LA.SALA Xarel-lo - Macabeo - Chardonnay	100/750
Michel Schneider Riesling Lieblich	100/750
Dominio de Punctum Finca Fabian Espumoso	100/750
Bernard Magrez Oustric Chardonnay	100/750
Dominio de Punctum Viento Aliseo Viognier	100/750
Balance Winemaker's Selection Pinot Grigio	100/750
Vallformosa «Freye» Parellada - Muscat	100/750
Рожеві вина	
Rosatello Rosato	100/750
Cavicchioli Lambrusco Rosato dell'Emilia IGT Dolce	100/750
Aves del Sur Merlot Rose	100/750
Cantina di Soave Bardolino Chiaretto Le Poesie	100/750
Dominio de Punctum Finca Fabian Rosado	100/750
Felix Solis Vina Albali Rosado Tempranillo	100/750
Santa Ana Malbec Varietales Rose	100/750
Piero Mancini Montepino Colli del Limbara	100/750
Arrogant Frog Tutti Frutti Rose	100/750
Bodegas Otero Valleoscurо Rose	100/750
Felix Solis Sangria Frisse Rose	100/750
Шампанське	
Cavicchioli Lambrusco Rosso dell'Emilia IGT Dolce	750
Fragolino Santero	750
Cavicchioli Frizzantino Dolce	750
Cantine Pellegrino Zebo Moscato	750
Dominio de Punctum Finca Fabian Espumoso	750
Cavicchioli Malvasia Amabile	750
Freixenet Roger D'Anoia Cava Semi-Seco	750

Filipetti Asti Dolce	750
Пиво	
«Крушовіце», світле	300/500
«Крушовіце», темне	300/500
«Крушовіце імперіал», світле	300/500
«Крушовіце імперіал», темне	300/500
«Гамбрінус», світле	300/500
«Кельт», світле	300/500
Охолоджувальні напої та соки	
Вода «Бонаква», (газована/негазована)	200
Мінеральна вода «Нарзан», газована	330
Негазована вода «Евіан»	330
Сік «Jaffa» (апельсиновий, ананасовий, виноградний, вишневий, томатний)	200/1000

Додаток Б

Добова потреба закладу в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність поставок, діб	Загальна кількість сировини та напівфабрикатів, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Стейк «Фланк»	3,7	3	11,1
	Стейк «Нью-Йорк»	3,9	3	11,7
	Стейк «Томагавк»	5,45	3	16,35
	Стейк «Рамп»	4,7	3	14,1
	Стейк «Стріплойн»	4,7	3	14,1
	Стейк «Рибай»	4,7	3	14,1
	Філе мінйон	2,5	3	7,5
	Стейк «Топ Блейд»	2,2	3	6,6
	Стейк «Портерхаус»	3,1	3	9,3
	Каре ягня	2,25	3	6,75
	Ошийок свинячий	2,25	3	6,75
	Свинячі ребра	1,8	3	5,4
	Фермерське курча	2,4	3	7,2
	Філе індички	2,1	3	6,3
	Курячі крильця	2,1	3	6,3
	Перепілка	2	3	6
	М'якоть бараняча	2,2	3	6,6
	Жир баранячий	0,15	3	0,45
	Вирізка яловича	2,95	3	8,85
	Філе оленини	1,3	3	3,9
	Курча	0,5	3	1,5
Всього		56,95		170,85
Напівфабрикати з риби та нерибних продуктів моря	Новозеландські мідії в мушлях	2	3	6
	Морські гребінці	2,9	3	8,7
	Креветки карабінера	2,4	3	7,2
	Тигрові креветки	7,3	3	21,9
	Бєбі-кальмари	2,5	3	7,5
	Бєбі-каракатиця	1,5	3	4,5

	Щупальця восьминога	4,7	3	14,1
	Кальмари	3	3	9
	Стейк тунця	4,2	3	12,6
	Філе тріски	2,2	3	6,6
	Стейк лосося	3,9	3	11,7
	Філе сома	2,45	3	7,35
	Дорадо	3,45	3	10,35
	Сібас	4,95	3	14,85
	Форель	1,9	3	5,7
	Калкан	2	3	6
	Філе лосося	3,15	3	9,45
Всього		54,5		163,5
Молоко, молочні і жирові продукти	Сир «Пармезан»	0,55	4	2,2
	Сир «Лазур»	0,75	4	3
	Сир «Моцарела»	1	4	4
	Вершкове масло	1,6	4	6,4

Продовження додатку Б

	Козиний сир	0,95	4	3,8
	Сир «Дор-Блю»	0,5	4	2
	Сир «Швейцарський»	0,5	4	2
	Сир «Емменталь»	0,5	4	2
	Вершки	3,2	4	12,8
	Молоко	3,9	4	15,6
	Сир «Горгонзола»	0,3	4	1,2
Всього		13,75		55
Яйця, шт		20	7	140
Морозиво		4,9	7	34,3
Сорбет		2	7	14
Напівфабрикати з овочів	Ріпчаста цибуля	3,35	3	10,05
	Міні-картопля	0,8	3	2,4
	Помідори черрі	4	3	12
	Авокадо	1,2	3	3,6
	Огірки	3,2	3	9,6
	Болгарський перець	7,2	3	21,6
	Червона цибуля	1	3	3
	Помідори	4,2	3	12,6
	Білі гриби	2,35	3	7,05
	Баклажани	1,95	3	5,85
	Часник	0,35	3	1,05
	Буряк	0,65	3	1,95
	Морква	4,45	3	13,35
	Картопля	7,5	3	22,5
	Цибуля шалот	0,15	3	0,45
	Міні-кукурудза	3,7	3	11,1
	Спаржа	5,4	3	16,2
	Цукіні	1,9	3	5,7
Всього		53,35		160,05
Фрукти та ягоди	Лимон	0,45	3	1,35
	Інжир	1	3	3

	Яблука	9,5	3	28,5
	Ананас	9	3	27
	Полуниця	3,8	3	11,4
	Лохина	0,7	3	2,1
	Апельсин	9	3	27
	Лайм	0,45	3	1,35
	Банан	1,5	3	4,5
	Мандарин	1,7	3	5,1
	Малина	0,5	3	1,5
	Грейпфрут	7,9	3	23,7
Всього		45,5		136,5
Зелень	Мікс салату	3,9	3	11,7
	Лист салату	4,8	3	14,4
	Салат Романо	1,4	3	4,2
	«Айсберг»	1,1	3	3,3
	Базилік	0,45	3	1,35
	Кріп	1,2	3	3,6
	Стебло естрагона	0,35	3	1,05
	Листя естрагону	0,2	3	0,6
Всього		13,4		40,2
Бакалійні товари	Шрот насіння льону	0,4	6	2,4

Закінчення додатку Б

	Фукус	0,06	6	0,36
	Цистозіра	0,06	6	0,36
	Оливки/маслини	1,6	6	9,6
	Грецький горіх	0,55	6	3,3
	Горіховий соус	0,6	6	3,6
	Квасоля	0,35	6	2,1
	Анчоуси	0,2	6	1,2
	Гірчиця	0,15	6	0,9
	Оливкова олія	0,55	6	3,3
	Вустерширський соус	0,01	6	0,06
	В'ялені томати	2,2	6	13,2
	Корнішони	0,8	6	4,8
	Кедровий горіх	0,4	6	2,4
	Соус «Песто»	0,4	6	2,4
	Крем бальзаміко	0,15	6	0,9
	Каперси	0,75	6	4,5
	Пшеничне борошно	1,5	6	9
	Яблучний оцет	0,05	6	0,3
	Гірчичний порошок	0,02	6	0,12
	Томатна паста	0,15	6	0,9
	Томатний соус	0,5	6	3
	Винний оцет	0,15	6	0,9
	Діжонська гірчиця	0,25	6	1,5
	Рафінована олія	1	6	6
	Соус Тар-тар	1,25	6	7,5
	Соус Блю-Чіз	1,25	6	7,5
	Рис	0,4	6	2,4

	Какао-порошок	0,1	6	0,6
	шоколад	0,4	6	2,4
	Цукор	1,25	6	7,5
	Пюре манго	0,5	6	3
	Пюре маракуйя	0,5	6	3
	Чай	0,55	6	3,3
	Кава	0,35	6	2,1
	Спеції	0,95	6	5,7
Всього		20,35		122,1
Охолоджувальні напої та соки, л		58	5	290
Вино-горілчані вироби, л		14,5	5	72,5
Пиво, л		87,0	5	435
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, кг		14,5	5	72,5

Додаток В

Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка
Стейк «Фланк»	3,7	-	3,7	Миття
Стейк «Нью-Йорк»	3,9	-	3,9	Миття
Стейк «Томагавк»	5,45	-	5,45	Миття
Стейк «Рамп»	4,7	-	4,7	Миття
Стейк «Стріплойн»	4,7	-	4,7	Миття
Стейк «Рибай»	4,7	-	4,7	Миття
Філе міньйон	2,5	-	2,5	Миття
Стейк «Топ Блейд»	2,2	-	2,2	Миття
Стейк «Портерхаус»	3,1	-	3,1	Миття
Каре ягня	2,25	-	2,25	Миття
Ошийок свинячий	2,25	-	2,25	Миття
Свинячі ребра	1,8	-	1,8	Миття
Фермерське курча	2,4	-	2,4	Миття
Філе індички	2,1	-	2,1	Миття
Курячі крильця	2,1	-	2,1	Миття
Перепілка	2	-	2	Миття
М'якоть бараняча	2,2	-	2,2	Миття
Жир баранячий	0,15	-	0,15	Миття
Вирізка яловича	2,95	-	2,95	Миття
Філе оленини	1,3	-	1,3	Миття
Курча	0,5	-	0,5	Миття
Новозеландські мідії в мушлях	2	-	2	Миття
Морські гребінці	2,9	5	2,75	Розморожування, миття
Креветки карабінера	2,4	5	2,28	Розморожування, миття
Тигрові креветки	7,3	8	6,71	Розморожування, миття
Бєбі-кальмари	2,5	8	2,3	Розморожування, миття

Бєбі-каракатиця	1,5	8	1,38	Розморожування, миття
Щупальця восьминога	4,7	8	4,32	Розморожування, миття
Кальмари	3	8	2,76	Розморожування, миття, очищення
Стейк тунця	4,2	-	4,2	Миття
Філе тріски	2,2	-	2,2	Миття
Стейк лосося	3,9	-	3,9	Миття
Філе сома	2,45	-	2,45	Миття
Дорадо	3,45	1	3,41	Очищення, миття
Сібас	4,95	1	4,9	Очищення, миття
Форель	1,9	1	1,88	Очищення, миття
Калкан	2	1	1,98	Миття
Філе лосося	3,15	-	3,15	Миття
Ріпчаста цибуля	3,35	1	3,31	Доочищення, миття, нарізання
Міні-картопля	0,8	1	0,79	Доочищення, миття

Продовження додатку В

Помідори черрі	4	1	3,96	Миття
Авокадо	1,2	7	1,11	Миття, очищення
Огірки	3,2	1	3,16	Очищення, миття
Болгарський перець	7,2	7	6,69	Очищення, миття
Червона цибуля	1	1	0,99	Доочищення, миття, нарізання
Помідори	4,2	1	4,15	Миття
Білі гриби	2,35	2	2,3	Доочищення, миття, нарізання
Баклажани	1,95	1	1,93	Очищення, миття
Часник	0,35	1	0,34	Доочищення, миття
Буряк	0,65	1	0,64	Доочищення, миття
Морква	4,45	1	4,4	Доочищення, миття, нарізання
Картопля	7,5	1	7,42	Доочищення, миття, нарізання
Цибуля шалот	0,15	1	0,14	Миття
Міні-кукурудза	3,7	-	3,7	Миття
Спаржа	5,4	1	5,34	Очищення, миття
Цукіні	1,9	1	1,88	Очищення, миття
Лимон	0,45	1	0,44	Миття
Інжир	1	1	0,99	Миття
Яблука	9,5	5	9,02	Миття, видалення серцевини
Ананас	9	25	6,75	Миття, очищення
Полуниця	3,8	1	3,76	Миття
Лохина	0,7	1	0,69	Миття
Апельсин	9	15	7,65	Миття, очищення
Лайм	0,45	1	0,44	Миття
Банан	1,5	15	1,27	Миття, очищення
Мандарин	1,7	7	1,58	Миття, очищення

Грейпфрут	7,9	15	6,71	Миття, очищення
Мікс салату	3,9	15	3,31	Миття, перебирання, підсушування
Малина	0,5	1	0,49	Миття, перебирання, підсушування
Лист салату	4,8	15	4,08	Миття, перебирання, підсушування
Салат Романо	1,4	15	1,19	Миття, перебирання, підсушування
«Айсберг»	1,1	15	0,93	Миття, перебирання, підсушування
Базилік	0,45	15	0,38	Миття, перебирання, підсушування
Кріп	1,2	15	1,02	Миття, перебирання, підсушування
Стебло естрагона	0,35	5	0,33	Миття, перебирання, підсушування
Листя естрагону	0,2	15	0,17	Миття, перебирання, підсушування

Додаток Г

**Чисельність виробничих працівників ресторану-гриль
«BARBECUE TIME» на 100 місць**

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
«Екзотичне плато»	19	1,8	0,104
«Мале плато гриль»	18	1,8	0,099
Тигрові креветки	12	1,8	0,066
Кальмар	12	1,8	0,066
Щупальця восьминога	10	1,8	0,055
Стейк тунця	15	1,7	0,078
Філе тріски	10	1,7	0,052
Стейк лосося	14	1,7	0,072
Шашлик із сома	9	1,7	0,047
Дорадо	9	1,7	0,047
Сібас	14	1,7	0,072
Форель	9	1,7	0,047
Калкан	9	1,7	0,047
Стейк «Фланк»	16	1,7	0,083
Стейк «Нью-Йорк»	15	1,7	0,078
Стейк «Томагавк»	15	1,7	0,078
Стейк «Рамп»	15	1,7	0,078
Стейк «Стріплойн»	15	1,7	0,078
Стейк «Рибай»	15	1,7	0,078
Філе міньйон	8	1,7	0,041
Стейк «Топ Блейд»	7	1,7	0,036
Стейк «Портерхаус»	10	1,7	0,052
Каре ягня	9	1,7	0,047
Ошийок свинячий	9	1,7	0,047
Свинячі ребра	9	1,7	0,047
Фермерське курча	9	1,7	0,047
Філе індички	9	1,7	0,047

Курячі крильця	9	1,7	0,047
Перепілка	9	1,7	0,047
Люля-кебаб із баранини «Чорноморський» із шротом насіння льону, водоростями фукус та цистозірою	9	1,7	0,047
Тар-тар із лосося	10	1,8	0,055
Теплий салат з восьминогом та креветками гриль	15	3,5	0,160
Салат «Цезар» з креветками	15	3,4	0,311
Салат «Ростбіф»	20	3,4	0,207
Салат з авокадо та сиром «Моцарела»	15	3,3	0,151

Продовження додатку Г

Салат із свіжих овочів з оливковою олією	25	3,2	0,244
Спілі помідори з червоною цибулею та базиліком	20	3,2	0,195
Карпачо із яловичини з білими грибами та ікрою із баклажан	15	1,9	0,087
Карпачо із оленини з козиними сиром та запеченим буряком	15	1,9	0,087
Асорті овочеве	25	1,6	0,122
Сирна тарілка із інжиром	25	1,3	0,099
Маслини/оливки	12	0,4	0,014
В'ялені помідори	10	0,4	0,012
Каперси	10	0,4	0,012
Курячий суп з локшиною та рулетиками із курча	12	3,7	0,135
Суп-гуляш із мармурової яловичини	20	3,5	0,213
Крем-суп із білих грибів	20	3,4	0,207
«Порто»	24	0,6	0,044
«Горгонзола»	20	0,6	0,037
«BBQ»	15	0,6	0,027
«Беарнез»	15	0,6	0,027
«Гірчичний»	25	0,6	0,046
«Перечний»	25	0,6	0,046
«Тар-Тар»	25	0,6	0,046
«Блю-Чіз»	25	0,6	0,046
Картопля фрі	24	1,2	0,088
Картопляне пюре	20	1,2	0,073
Кукурудза на грилі	25	1,2	0,091
Рис відварний	15	1,2	0,055
Спаржа відварна	40	1,2	0,146
Овочі гриль	50	1,3	0,198
Шоколадний фондан з морозивом	16	3,6	0,175
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	20	3,5	0,213
Мус із манго та маракуйя	20	3,2	0,195

Ягідно-фруктовий мікс	20	1,9	0,116
Сорбет в асортименті	20	1	0,061
Морозиво в асортименті	20	1	0,061
Фреш апельсиновий	13	1	0,040
Фреш цитрусовий	16	1	0,049
Фреш грейпфрутовий	16	1	0,049
Фреш ананасовий	16	1	0,049
Фреш яблучний	16	1	0,049
Фреш моркв'яно-полуничний	10	1	0,030
Разом			7,0

Додаток Д

Виробнича програма гарячого та холодного цехів ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
Морепродукти		
«Екзотичне плато» (новозеландські мідії в мушлях, морські гребінці в мушлях, креветки карабінера)	300	19
«Мале плато гриль» (тигрові креветки, бебі-кальмари, бебі-каракатиця, щупальця восьминога, морські гребінці)	340	18
Тигрові креветки	200	12
Кальмар	200	12
Щупальця восьминога	200	10
Риба		
Стейк тунця	260	15
Філе тріски	200	10
Стейк лосося	260	14
Шашлик із сома	260	9
Дорадо	340	9
Сібас	340	14
Форель	180	9
Калкан	200	9
М'ясо, птиця		
Стейк «Фланк» (шмат м'яса із черевної порожнини, в міру жирне з товстими прямими волокнами)	220	16
Стейк «Нью-Йорк» (стейк із тонкого краю)	250	15
Стейк «Томагавк» (стейк з мрамурового м'яса на кістці)	350	15
Стейк «Рамп» (стейк із задньої частини стегна, володіє насиченим м'ясним смаком)	300	15
Стейк «Стріплойн» (стейк із тонкого краю, продовгуватої форми з апетитним жировим прошарком)	300	15
Стейк «Рибай» (стейк із товстого краю, має тонкі волокна)	300	15
Філе міньйон (стейк приготовлений із яловичої вирізки, ніжний та соковитий на смак)	300	8
Стейк «Топ Блейд» (стейк із зовнішньої частини лопатки)	300	7
Стейк «Портерхаус»	300	10

(стейк із мрамурової яловичини із частини вирізки та стріплойна поперекової зони)		
Каре ягня	240	9
Ошийок свинячий	240	9
Свинячі ребра	180	9
Фермерське курча	250	9
Філе індички	220	9
Курячі крильця	220	9
Перепілка	200	9
Люля-кебаб із баранини «Чорноморський» із шротом насіння льону, водоростями фукус та цистозірою	200	9
Супи		52

Продовження додатку Д

Курячий суп з локшиною та рулетиками із курча	250	12
Суп-гуляш із мрамурової яловичини	250	20
Крем-суп із білих грибів	250	20
Соуси		174
«Порто»	50	24
«Горгонзола»	50	20
«BBQ»	50	15
«Беарнез»	50	15
«Гірчичний»	50	25
«Перечний»	50	25
Картопля фрі	100	24
Картопляне пюре	100	20
Кукурудза на грилі	100	25
Рис відварний	100	15
Спаржа відварна	100	40
Овочі гриль	100	50
Шоколадний фондан з морозивом	100/50	16
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	150/50/100	20
Холодний цех		
«Тар-Тар»	50	25
«Блю-Чіз»	50	25
Мус із манго та маракуйя (ніжний десерт із збитих вершків, ягід малини, пюре манго та маракуйя)	140	20
Ягідно-фруктовий мікс (ананас, яблука, полуниця, лохина, апельсиново-лаймовий фреш)	180	20
Сорбет в асортименті (лимонний, полуничний, чорничний, малиновий)	100	20
Морозиво в асортименті (шоколадне, ванільне, вишневе, манго, лимонне, фісташкове)	100	20
Тар-тар із лосося	170	10
Теплий салат з восьминогом та креветками гриль (восьминіг, креветка, міні-картопля, квасоля, оливки, мікс салату, грецький горіх, горіховий соус)	170	15
Салат «Цезар» з креветками (тигрові креветки, салат «Романо», «Айсберг», соус «Цезарь», сир «Пармезан», грінки)	170	15
Салат «Ростбіф» (ростбіф, мікс салату, томати черрі, в'ялені помідори, корнішони, сир «Лазур», кедрові горішки)	170	20
Салат з авокадо та сиром «Моцарела» (авокадо гриль, моцарела, в'ялені томати, помідори черрі, соус «Песто», крем бальзаміко)	170	15
Салат із свіжих овочів з оливковою олією	170	25
Спілі томати з червоною цибулею та базиліком	170	20
Карпачо із яловичини з білими грибами та ікрою із баклажан	80/30/30	15
Карпачо із оленини з козиними сиром та запеченим буряком	80/30/30	15

Асорті овочеве (болгарський перець, свіжі огірки, помідори, зелень)	30/30/30/10	25
Сирна тарілка із інжиром (інжир, сир «Дор-Блю», козячий сир, сир «Швейцарський», сир «Емменталь»)	40/20/20/20/20	25
Маслини/оливки	50	12
В'ялені томати	50	10
Каперси	50	10

Додаток Е

**Графік реалізації продукції за години максимального завантаження
ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць**

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 290	13-14	19-20	20-21
Кількість споживачів у години роботи		60	28	36
Коефіцієнт перерахунку		0,2	0,09	0,12
«Екзотичне плато»	19	4	2	2
«Мале плато гриль»	18	4	2	2
Тигрові креветки	12	2	1	1
Кальмар	12	2	1	1
Щупальця восьминога	10	2	1	1
Стейк тунця	15	3	1	2
Філе тріски	10	2	1	1
Стейк лосося	14	3	1	1
Шашлик із сома	9	2	1	1
Дорадо	9	2	1	1
Сібас	14	3	1	1
Форель	9	2	1	1
Калкан	9	2	1	1
Стейк «Фланк»	16	3	2	2
Стейк «Нью-Йорк»	15	3	1	2
Стейк «Томагавк»	15	3	1	2
Стейк «Рамп»	15	3	1	2
Стейк «Стріплойн»	15	3	1	2
Стейк «Рибай»	15	3	1	2
Філе міньйон	8	2	1	1
Стейк «Топ Блейд»	7	1	1	1
Стейк «Портерхаус»	10	2	1	1
Каре ягня	9	2	1	1
Ошийок свинячий	9	2	1	1
Свинячі ребра	9	2	1	1
Фермерське курча	9	2	1	1
Філе індички	9	2	1	1
Курячі крильця	9	2	1	1
Перепілка	9	2	1	1
Люля-кебаб із баранини «Чорноморський» із шротом насіння льону, водоростями фукус та	9	2	1	1

цистозірою				
Тар-тар із лосося	10	4	2	2
Теплий салат з восьминогом та креветками гриль	15	6	3	4
Салат «Цезар» з креветками	15	6	3	4
Салат «Ростбіф»	20	7	3	4
Салат з авокадо та сиром «Моцарела»	15	5	2	3
Салат із свіжих овочів з оливковою олією	25	7	3	4
Спілі томати з червоною цибулею та базиліком	20	7	3	4

Продовження додатку Е

Карпачо із яловичини з білими грибами та ікрою із баклажан	15	3	1	2
Карпачо із оленини з козиними сиром та запеченим буряком	15	3	1	2
Асорті овочеве	25	7	3	4
Сирна тарілка із інжиром	25	5	2	3
Маслини/оливки	12	4	3	2
В'ялені томати	10	3	1	2
Капери	10	3	1	2
Курячий суп з локшиною та рулетиками із курча	12	2	1	1
Суп-гуляш із мрамурової яловичини	20	4	3	2
Крем-суп із білих грибів	20	4	3	2
«Порто»	24	5	2	3
«Горгонзола»	20	4	3	2
«BBQ»	15	3	1	2
«Беарнез»	15	3	1	2
«Гірчичний»	25	5	2	3
«Перечний»	25	5	2	3
«Тар-Тар»	25	5	2	3
«Блю-Чіз»	25	5	2	3
Картопля фрі	24	5	2	3
Картопляне пюре	20	4	3	2
Кукурудза на грилі	25	5	2	3
Рис відварний	15	3	1	2
Спаржа відварна	40	8	4	5
Овочі гриль	50	10	5	6
Шоколадний фондан з морозивом	16	3	1	2
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	20	4	3	2
Мус із манго та маракуйя	20	4	3	2
Ягідно-фруктовий мікс	20	4	3	2
Сорбет в асортименті	20	4	3	2
Морозиво в асортименті	20	4	3	2
Фреш апельсиновий	13	3	1	1
Фреш цитрусовий	16	3	1	2
Фреш грейпфрутовий	16	3	1	2
Фреш ананасовий	16	3	1	2
Фреш яблучний	16	3	1	2
Фреш моркв'яно-полуничний	10	2	1	1

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць розраховані за укрупненими показниками.

$$P_{жN} = (P_{зрг} * N_1 + P_{ас} * N_2) * T \quad (1)$$

де $P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_1 – кількість місць у закладі ресторанного господарства;

$P_{ас}$ – питоме навантаження від функціонування автостоянки, кВт

N_2 – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів ресторану-гриль на рік, діб;

$$P_{жN} = (1,03 * 100 + 10 * 0,05) * 350 = 36225 \text{ кВт}$$

1. *Витрати тепла на опалення.*

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою:

$$Q_0 = q_0 \times V_0 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (2)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $2474,55 \text{ м}^3$, визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 2474,55 \times 4490 \times 17,2 \times 1,17 = 78,82 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_B \times (n \times h_1 + h_2), \quad (3)$$

де S_B – площа i -го поверху будівлі ЗРГ, м^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, $3,3 \text{ м}$;

h_2 – висота покрівлі, $0,75 \text{ м}$;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$V_0 = 611 \times (3,3 + 0,75) = 2474,55 \text{ м}^3 \quad (4)$$

2. *Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:*

$$Q_v = q_v \times V \times T_0 \times \Delta t, \quad (5)$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V – об'єм повітря для примусової припливної вентиляції, м^3 ;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$Q_v = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4490 \times 5035,8 \times 17,2 = 271,52 \text{ Гкал}$$

Об'єм повітря для припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначається за формулою:

для виробничих приміщень – $V_n = \Sigma V_{np} \times 2$;

для зал $-V_n = \Sigma V_{np} \times 4$, (6)

де V_{np} – будівельний об'єм приміщень, м^3 .

$$V_{np} = S_{np} \times h_{np}, \text{ м}^3, \quad (7)$$

де h_{np} – висота приміщення, м ;

S_{np} – площа приміщення, м^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал

$$V_{\text{с}} = \Sigma V_{\text{пр}} \times 2, \text{ м}^3/\text{год};$$

для виробничих приміщень

$$V_{\text{с}} = \Sigma V_{\text{пр}} \times 6, \text{ м}^3/\text{год}. \quad (8)$$

Забезпечення приміщень ресторану-гриль «BARBECUE TIME» на 100 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в таблиці Ж1.

Таблиця Ж1

**Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи ресторану-гриль
«BARBECUE TIME» на 100 місць**

Приміщення	Площа, $S_{\text{пр}}$, м^2	Висота, $h_{\text{пр}}$, м	Об'єм, V , м^3	Витрати повітря на вентиляцію, м^3	
			$V = S_{\text{пр}} \times H_{\text{пр}}$	Припливну	Витяжну
Аванзала	15	3,3	49,5	198	99
Вестибюль	30	3,3	99	396	198
Торговельна зала	233	3,3	768,9	3075,6	1537,8
Приміщення офіціантів та адміністратора	10	3,3	33	132	66
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Офісне приміщення	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Приміщення персоналу	10	3,3	33	132	66
Доготівельний цех	20	3,3	66	132	396
Гарячий цех	39	3,3	128,7	257,4	772,2
Холодний цех	22	3,3	72,6	145,2	435,6
Мийна столового посуду та сервізна	14	3,3	46,2	92,4	277,2
Мийна кухонного посуду	10	3,3	33	66	198
Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8	3,3	26,4	----	158,4
Санвузли для персоналу	4	3,3	13,2	----	79,2
Гардероб для персоналу чоловічий	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Гардероб для персоналу жіночий	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Разом				5035,8	4719

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (9)$$

де B – загальні витрати води, m^3 .

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 12 л.

U – кількість місць у ресторані-гриль.

T – кількість робочих днів ресторану-гриль на рік – 350 діб.

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T \quad (10)$$

де, q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{г.в.} = (100 \cdot 4) / 1000 \cdot 350 = 140,0 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, m^3 , визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (11)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, m^3 ($B_k = 1.08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_d – площа ділянки під будівництво, m^2 ;

τ – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

T_n – період поливу території протягом року, діб (≈ 187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, m^2 .

$$B_n = 1,08 \cdot 611 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 347,59 \text{ м}^3$$

$$B_{заг} = (100 \cdot 12) / 1000 \cdot 350 + 347,59 = 767,59 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $B_{стічн}$, m^3

$$B_{стічн} = p \cdot B_{заг}, \quad (12)$$

$$B_{стічн} = 767,59 \cdot 0,85 = 652,45 \text{ м}^3$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік, ($p = 0,85 \div 0,9$).



Рис. К1. Організаційна структура управління

ТОВ «BARBECUETIME»

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «BARBECUE TIME»
за групами страв на 2020 рік**

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв
Фірмові страви				
Екзотична плато	190	30,5	5795	
Шашлик із сома	135	33,3	4495,5	
Фермерське курча	90	36,2	3258	
		100	13548,5	135,48
Холодні страви та закуски				
Маслини/оливки	40	29,4	1176	
Спілі помідори з червоною цибулею та базиліком	75	36,4	2730	
Карпачо із яловичини з білими грибами та ікрою із баклажан	130	34,2	4446	
		100	8352	83,52
Супи				
Курячий суп з локшиною та рулетиками із курча	45	32,5	1462,5	
Суп-гуляш із мармурової яловичини	70	32,8	2296	

Крем-суп із білих грибів	60	33,7	2022	
		100	5780,5	57,80
Соуси				
«Порто»	15	36,7	550,5	
«Горгонзола»	15	23,5	352,5	
«BBQ»	15	39,8	597	
		100	1500	15,00
Гарніри				
Картопля фрі	38	30,5	1159	
Картопляне пюре	35	34,5	1207,5	
Кукурудза на грилі	45	35,0	1575	
		100	3941,5	39,41
Солодкі страви				
Яблучний штрудель з ванільним соусом та морозивом	65	32,5	2112,5	
Мус із манго та маракуйя	60	32,5	1950	
Ягідно-фруктовий мікс	60	35,0	2100	
		100	6162,5	61,63
Гарячі напої				
Чай «ПУ ЕР»	19	30,1	571,9	
Латте	32	29,9	956,8	
Еспресо	24	40,0	960	
		100	2488,7	24,88
Напої власного виробництва				
Фреш цитрусовий	41	33,2	1361,2	
Фреш грейпфрутовий	38	35,2	1337,6	
Фреш ананасовий	60	30,6	1836	
		100	4534,8	45,34
Охолоджувальні напої				
Вода «Бонаква»	23	40,2	924,6	
Мінеральна вода «Нарзан»	50	35,2	1760	
Негазована вода «Евіан»	60	24,8	1488	
		100	4172,6	41,73

Продовження додатку Л

Хлібобулочні та кондитерські вироби				
Тістечко «Тірамісу»	60	33,2	1992	
Тістечко «Полуничне»	55	40,2	2211	
Хліб житній	3	25,6	76,8	
		100	4279,8	42,80
Пиво				
«Крушовіце імперіал»	45	32,1	1444,5	
«Гамбрінус»	46	34,0	1564	
«Кельт»	47	33,9	1593,3	
		100	4601,8	46,01
Вино-горілчані напої				
Горілка	20	44,2	884	
Вино	60	30,8	1848	
Шампанське	250	25,2	6300	
		100	9032	90,32

Додаток М

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «BARBECUE TIME»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Питома вага, %	Мінімально допустимі строки використання,	Всього тис. грн.
----------------------	------------------------------	----------------	---	------------------

			років	
1. Будівлі, споруди	19638,98	78,5	20	981,95
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2579,34	10,31		2579,34
2.1. Холодильне обладнання	250,18	1	5	50,04
2.2. Механічне обладнання	720,51	2,88	5	144,10
2.3. Теплове обладнання	903,14	3,61	5	180,63
2.4. Торговельне обладнання	412,79	1,65	5	82,56
2.5. Вимірювальні прилади	292,71	1,17	2	146,35
3. Меблі, інше офісне обладнання	287,70	1,15	4	71,93
4. Автотранспорт	963,19	3,85	5	192,64
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	405,29	1,62	2	202,64
6. Телефони	17,51	0,07	2	8,76
7. Інструменти, прилади, інвентар	25,02	0,1	4	6,25
8. Багаторічні насадження	50,04	0,2	10	5,00
9. Інші основні засоби	300,21	1,2	12	25,02
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	250,18	1	-	250,18
11. Тимчасові споруди	125,09	0,5	5	25,02
12. Інвентарна тара	250,18	1	6	41,70
13. Предмети прокату	125,09	0,5	5	25,02
Всього	25017,81	100		2439,78

Додаток Н

Планування фонду заробітної плати ТОВ «BARBECUETIME» на 2020 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					Разом фонд оплати праці
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	56000	759000	69000		53419,35		881,42
Директор	1	28000	308000	28000		21677,42		357,68
Бухгалтер	1	15000	165000	15000		11612,90		191,61
Адміністратор зали	2	13000	286000	26000		20129,03		332,13
Виробничий персонал, всього	27	59500	2684000	244000		188903,22	340560	3457,46
Завідуючий виробництвом	1	17000	187000	17000		13161,29		217,16

Кухар V р.	6	12000	792000	72000	95040	55741,94	19008 0	1204,86
Кухар IV р.	6	9500	627000	57000	75240	44129,03	15048 0	953,85
Офіціанти	10	7000	770000	70000	92400	54193,55		986,59
Бармен	2	7000	154000	14000	18480	10838,71		197,32
Касир	2	7000	154000	14000		10838,71		178,84
Допоміжний персонал, всього	9	33000	638000	58000	31680	44903,225		772,58
Мийник посуду	2	6000	132000	12000	15840	9290,32		169,13
Прибиральник	2	6000	132000	12000	15840	9290,32		169,13
Охоронець	2	7000	154000	14000		10838,71		178,84
Гардеробник	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
Комірник	1	8000	88000	8000		6193,55		102,19
Разом по закладу	40	14850 0	4081000	37100 0	31680	287225,81	34056 0	5111,47

Додаток II

Планування преміального фонду ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	759	20	151,8
Виробничий персонал	2684	15	402,6
Допоміжний персонал	638	10	63,8
Разом	4081		618,2

Додаток P

План з праці ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	40	40
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	27	27
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	371	4452
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	69	828
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	244	2928
Допоміжний персонал	тис.грн.	58	696
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	59,95	659,47
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	4,86	53,42
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	48,13	529,46
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,96	76,58
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	56,2	618,2
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	13,8	151,8
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	36,6	402,6

Допоміжний персонал	тис.грн.	5,8	63,8
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	477,47	5729,67
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	86,10	1033,22
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	321,67	3860,06
Допоміжний персонал	тис.грн.	69,70	836,38
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	11,94	143,24
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	21,53	258,30
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	11,91	142,97
Допоміжний персонал	тис.грн.	7,74	92,93

Додаток С

Планування операційних витрат проектного закладу ресторанного господарства за калькуляційними статтями

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у на основі торговельної націнки у розмірі 200%, товарообігу підприємства і становитиме **19010,46** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять **5729,67** тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **1260,52** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **2439,78** тис. грн..

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. С1).

Таблиця С1

**Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат
ТОВ «BARBECUETIME» на 2020 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, 70грн..	Поточні витрати за рік, тис. грн..
1. Витрати електроенергії, кВт	36225	1,68	60,85
2. Витрати на опалення, гКал	350,34	1654,41	579,6
3. Витрати води, м ³			
- холодна	767,59	19,42	14,9
Всього			655,35

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – **476,66** тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **1131,91** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

За діючим законодавством керівництво проектного закладу зобов'язане забезпечити робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та товари

бруд та пилю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. С2.

Таблиця С2

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу
ТОВ «BARBECUETIME» на 2020 рік**

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно- управлінський персонал	4	1	1300	5,2
Оперативно виробничий персонал	27	2	950	51,3
Допоміжний персонал	9	2	600	10,8
Разом	40	*		67,3

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 150 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **217,3** тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво

Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 1429,7 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічених напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **1437,7** тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції – 0,05% від роздрібного товарообороту:

$$47656,7 \times 0,05 / 100 = 23,83 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції. Витрати на дану статтю відсутні у зв'язку з тим, що вся продукція до закладу постачатиметься постачальниками.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 4,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **48** тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати : витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від роздрібного товарообігу реалізованої продукції.

$$47656,7 \times 7 / 100 = 3335,97 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит. При проектуванні ресторану використання кредиту не планується.

Додаток Т

Планування основних результатів діяльності ТОВ «BARBECUE TIME» на 2020-2024 рр.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100},$$

де $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування *чистого прибутку* підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ, який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі чотирироки закладається у обсязі 8,78% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

$$П = P_{РП} * ЧД / 100,$$

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис.грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період прийемо (умовно) як постійну величину, яка дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту.

Планові показники діяльності ТОВ «BARBECUE TIME» на перші п'ять років надано в таблиці Т1.

Таблиця Т1

**Планування основних результатів діяльності ТОВ «BARBECUE TIME»
на 2020-2024 рр.**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2020	47656,70	-	5467,07	11,47	2439,78
2021	50516,10	6	5795,09	11,47	2439,78
2022	55062,55	9	6316,65	11,47	2439,78
2023	61670,05	12	7074,65	11,47	2439,78
2024	70920,55	15	8135,84	11,47	2439,78
Разом	285825,95		32789,29		12198,90

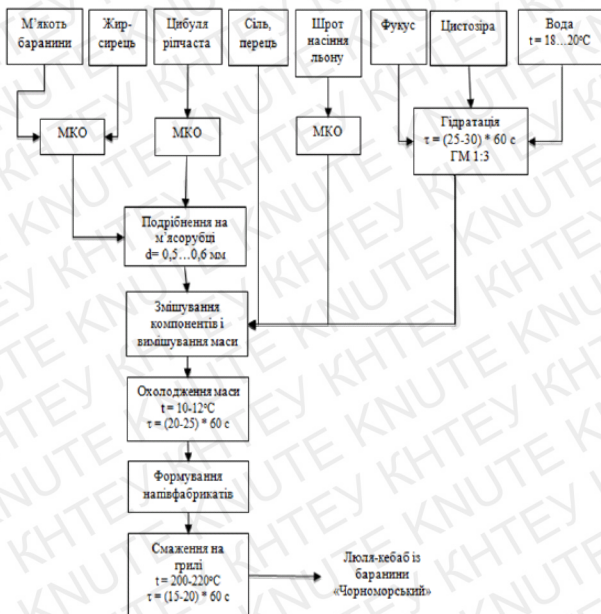
Хімічний склад контрольного та дослідного зразків м'ясних січених виробів (на 100 г)

Показник	Добова потреба	Контроль	Дослід	Забезпечення добової потреби, %		Вміст, %	Відхилення, %
				Контр. зразок	Дослід. зразок		
1	2	3	4	5	6	7	8
Білок, г	86	20,10	23,59	23,37	27,43	3,40	17,34
Жири, г	89	32,50	34,79	40,38	43,49	2,40	7,72
Вуглеводи, г	400	7,32	7,91	1,83	1,98	0,59	8,06
Харчові волокна, г	25	2,40	7,51	9,60	30,04	5,11	212,92
Енергетична цінність, ккал	2500	405,20	454,40	2,92	4,98	49,20	12,14
Мінеральні речовини:							
Кальцій, мг	1000	49,30	113,44	4,93	11,34	64,14	130,11
Магній, мг	400	33,10	133,02	8,28	33,26	99,92	301,87
Натрій, мг	1300	100,90	210,74	7,76	16,21	109,84	108,86
Калій, мг	2500	416,60	502,36	16,66	20,09	85,76	26,59
Фосфор, мг	1600	215,30	331,28	13,46	20,71	115,98	53,87
Ферум, мг	18	2,80	5,48	15,56	30,47	2,68	95,86
Купрум, мг	2000	308,00	545,80	15,40	27,29	237,80	77,21
Цинк, мг	15	1,13	5,46	7,53	36,38	4,33	382,92
Селен, мкг	55	0,80	6,74	1,45	12,25	9,94	у 8,4 разів
Іод, мкг	150	1,65	6,55	1,10	4,37	4,90	296,97
Фтор, мкг	750	141,60	144,11	18,88	19,21	2,51	1,77
Вітаміни:							
Вітамін В ₁ (тіамін), мг	1,5	0,10	0,73	6,67	48,40	0,63	у 7,3 рази
Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг	1,8	0,20	0,45	11,11	25,22	0,25	127,00
Вітамін В ₃ (нікотин), мг	400	107,50	131,52	26,88	32,88	24,02	22,34
Вітамін В ₆ , мг	3,5	0,70	1,38	20,00	39,29	0,68	96,43
Вітамін В ₉ (пантотеновий), мг	1,9	0,40	0,47	21,05	24,79	0,67	17,75
Вітамін Е, мг	20	1,40	1,45	7,00	7,25	0,05	3,50
Вітамін РР, мг	20	7,94	8,83	39,70	44,16	0,89	11,23

Модель якості люля-кебаб із баранини «Чорноморський» із широтом насіння льону, волоростями фуксу та цистозірою

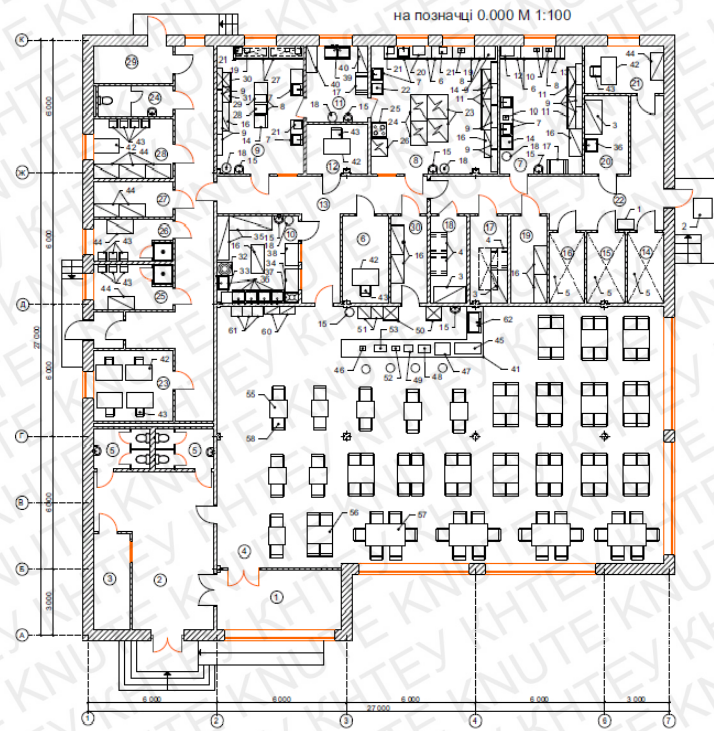


Технологічно схема виробництва люля-кебаб із баранини «Чорноморський»



КНТЕУ 181.19 6-17 д.ф.н. ВКП ГЧ				
Проект ресторану-гриль на 100 місць у Печерському районі м. Києва				
Зам. кафедри	М.Ф. Крайченко	Арх.	Дж.	Підпис
Корислив	Т.І. Юдіна	Арх.	Дж.	Підпис
Консультант	О.М. Григоренко	Арх.	Дж.	Підпис
Розробив	Н.С. Олександрюк	Арх.	Дж.	Підпис
Ресторан-гриль на 100 місць		Стадія	Архив	Архив
Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій		Н	2	5
		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу		

ПЛАН на позначці 0.000 М 1:100



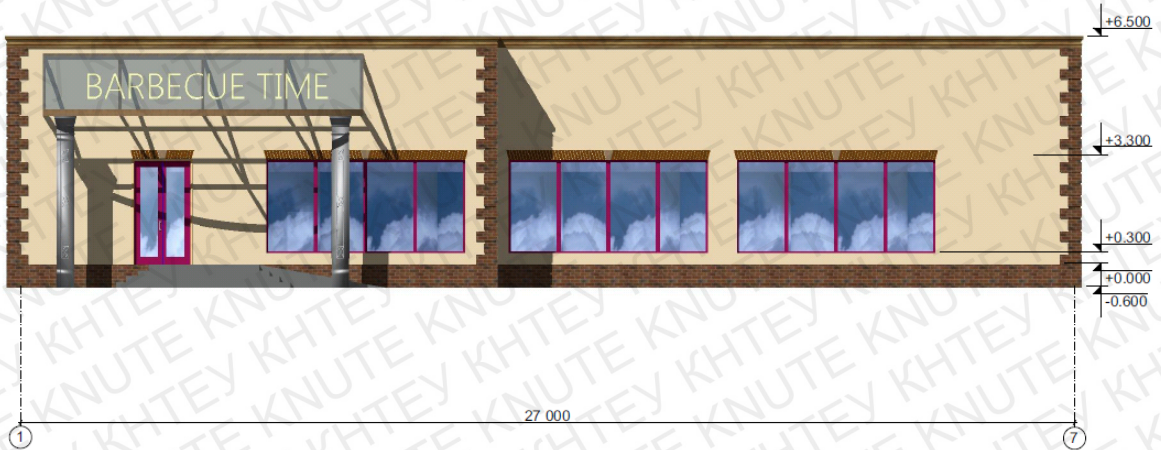
ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м²
1	Вестибюль	15
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	10
4	Торговельна зала	233
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
6	Приміщення офісників та адміністратора	10
7	Допоміжний цех	20
8	Гардеробний цех	39
9	Холодильний цех	22
10	Мийна столового посуду та сервіза	14
11	Мийна кухонного посуду	10
12	Приміщення завідувача виробництвом	6
13	Роздатковий	15
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера «м'ясо-рибний м'ясо»	6,2
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих м'ясо, фруктів, зелени та напоїв	6,2
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочних-жирних продуктів та гастрономі	6,2
17	Комора сухих продуктів	7
18	Комора вино-горілчані напоїв	7
19	Комора інвентарю	5
20	Комора та мийна терм	5
21	Приміщення комірника	6
22	Завантажувальна	6
23	Офісне приміщення	12
24	Санвузол для персоналу	4
25	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
26	Гардероб для персоналу жіночий з душовими	7
27	Вітрина	6
28	Приміщення персоналу	10
29	Тепловий вузол	6
30	Підсобне приміщення бару	6

Дивитися з архивом 5

КНТЕУ 181.19 6-17 д.ф.н. ВКП ГЧ				
Проект ресторану-гриль на 100 місць у Печерському районі м. Києва				
Зам. кафедри	М.Ф. Крайченко	Арх.	Дж.	Підпис
Корислив	Т.І. Юдіна	Арх.	Дж.	Підпис
Консультант	О.М. Григоренко	Арх.	Дж.	Підпис
Розробив	Н.С. Олександрюк	Арх.	Дж.	Підпис
Ресторан-гриль на 100 місць		Стадія	Архив	Архив
План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)		Н	3	5
		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу		

ФАСАД 1-7, М 1:50



						КНТЕУ 181.19 6-17 д.ф.н. ВКП ГЧ
						Проект ресторан-гриль на 100 місць у Печерському районі м. Києва
Зам. кафедр.	М.Ф. Крайченко					Ресторан-гриль на 100 місць
Керівник	Т.І. Юдіна					Стадія
Консультант	О.М. Григоренко					Аркуш
Розробив	Н.С. Олександрюк					Аркуша
						Н 4 5
						Дизайнерське рішення фасаду будівлю
						Факультет ресторанно- готельного та туристичного бізнесу

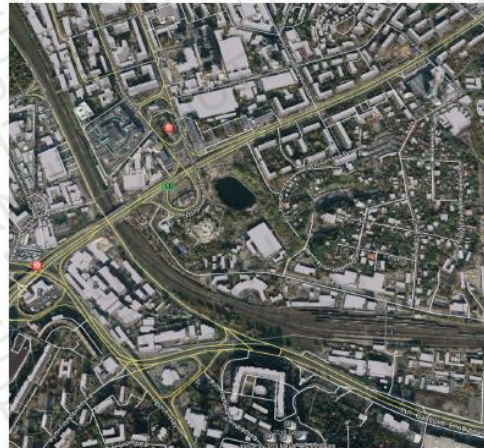
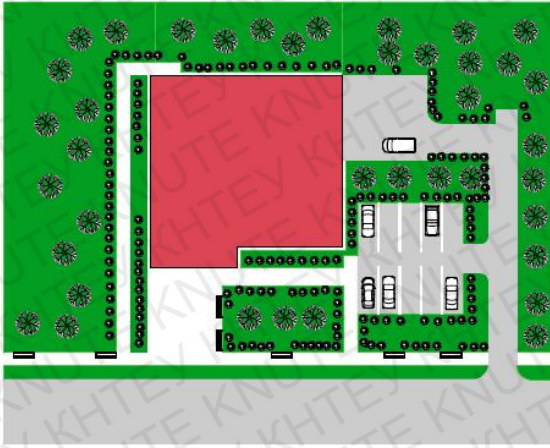
Специфікація устаткування

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Вали товарні	BECT-60A12	770x410	1
2	Возни вантажні	FW-99B-1	860x900	1
3	Стежак	DENA RESTO, CTK-15/6	1500x800	3
4	Підтоварник	DENA RESTO, ПТ-10/8	1000x800	3
5	Охолоджувальні камери	Polair ICH 11.02	1960x3160	3
6	Виробничий стіл	DENA RESTO CTKП.12/6	1000x600	4
7	Стіл виробничий з мийною ванною	DENA RESTO BMB.10/6	1200x600	5
8	Стіл для устаткування	DENA RESTO CTKП.12/6	1000x600	5
9	Поліція навісна	CAS SW-10WD	1000x300	12
10	Вали порційні електронні	Fagor AFP-1402	241x192	3
11	Холодильна шафа	T-REX AUTOMEX	1388x726	4
12	М'ясо-розм'язувач	«Convito» HLS-300 c	601x496	1
13	Овочерізка	Youngsun YS-ZS-400SD	500x530	3
14	Вакуумна пакувальна машина	DENA RESTO, PM-400/350	400x350	6
15	Раківина для миття рук	DENA RESTO, CTK-13/6	1300x600	8
16	Стежак	DENA RESTO, ПТ-10	1000x600	2
17	Підтоварник	DENA RESTO, B-21	Ф 450 мм	5
18	Бачок для відходів	Vitamix Ascent A2300i	280x200	2
19	Блендер	AIRHOT EF	570x450	1
20	Фритюрниця	CAS SW-10WD	345x327	4
21	Вали порційні електронні	Inoxtech WB-30	465x460	1
22	Електропечі/печі	JOSPER HJX-LCAXP	1070x960	2
23	Холодильник	Fimar B116	1140x800	2
24	Лавастіль	Aprax APRI-77P	700x700	1
25	Плита електрична	Rational CMP101E	847x776	1
26	Пароварил	Polair TM3-G	1630x600	2
27	Стіл виробничий охолоджувальний	SIRMAN TOPAZ 220 AI	550x410	1
28	Слайсер	FT30-955	550x350	1
29	Універсальна кухонна машина	Fagor AFP-701	693x726	1
30	Холодильна шафа	Fagor AFN-702	693x726	1
31	Шафа морозильна	KRUPPS 100DB	620x760	1
32	Машина посудомийна			

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
33	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	500x507	1
34	Стіл для збирання залишків їжі	DENA RESTO, CO-10/6	1000x600	1
35	Шафа для посуду	DENA RESTO, ШП-2000/600	2000x600	2
36	Ванна мийна	DENA RESTO DVG 1/6	600x600	6
37	Утилізатор відходів	DENA RESTO, Y-240	420x610	1
38	Стіл для чистого посуду	DENA RESTO, CB-10/6	1000x600	1
39	Мийна ванна двоосійна	DENA RESTO, BMT2/6	1200x600	1
40	Столеш виробничий	DENA RESTO, CB-1200/600	1200x600	2
41	Барна стійка	«Spring» / «Ramex»	8000x600	1
42	Стіл льодовий		1200x700	8
43	Стілець офісний		500x500	17
44	Шафа для одягу		1200x700	6
45	Станція бармена	DSTO, Техно-3	1200x550	1
46	POS-термінал	Elanda T310 Black	250x250	1
47	Експрес-кавоварка	Nuova simonell	760x560	1
48	Електрочайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	355x545	1
49	Льодогенератор	Brema CB 184A ABC	345x400	1
50	Холодильна шафа для напоїв	Scalida (Italia), ERG 400	700x700	2
51	Винна шафа	tebhen WT66177	660x671	2
52	Соковимішалка для овочів та фруктів	CEADO ES900	240x230	1
53	Барний комбайн	Fimar TFA3P	530x330	1
54	Бачок для відходів	DENA RESTO, B-21	480x560	1
55	Стіл двомісний		1000x700	8
56	Стіл чотирьохмісний		1200x400	15
57	Стіл б-місний		350x325	4
58	Стілець ресторан		600x600	100
59	Стілець барні	ПТ-0906	1000x600	4
60	Сервінт для офісників	C-250	1200x600	2
61	Стіл для офісників (підсобний)	EB 616	520x800	3
62	Ванна барна	DENA RESTO, BT-106/20	1000x600	1

Дивитися з аркушем 3

						КНТЕУ 181.19 6-17 д.ф.н. ВКП ГЧ
						Проект ресторан-гриль на 100 місць у Печерському районі м. Києва
Зам. кафедр.	М.Ф. Крайченко					Ресторан-гриль на 100 місць
Керівник	Т.І. Юдіна					Стадія
Консультант	О.М. Григоренко					Аркуш
Розробив	Н.С. Олександрюк					Аркуша
						Н 5 5
						Специфікація устаткування
						Факультет ресторанно- готельного та туристичного бізнесу



КНТЕУ 181.19 6-17 д.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект ресторану-гриль на 100 місць у Печерському районі м. Києва					
Зам.	Клієнт	Арх.	Док.	Підпис.	Дата
Зам. кафедри М.Ф. Хоронюк				Ресторан-гриль на 100 місць	
Керівник Т.І. Юдіна				Старя Н	
Консультант О.М. Григоренко				Аркуш 1	
Розробник Н.С. Опісакіна				Аркуш 5	
План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	