

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 80 МІСЦЬ У ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА

Студента 2 курсу 8м групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

В.Ю. Глушко

Науковий керівник проекту

І.Ю. Антонюк,
канд. техн. наук, доцент

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація.

І.Ю. Антонюк,
канд. техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

І.І. Тарасенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Р.П. Романенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

І.А. Сененко,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко,
д-р техн. наук, професор

Київ – 2019

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » _____ 2019 р.

З А В Д А Н Н Я
на випускний кваліфікаційний проект студентів

ГЛУШКО ВІТАЛІЮ ЮРІЙОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

**Проект ресторану італійської кухні на 80 місць
у Деснянському районі м. Києва**

Затверджена наказом ректора від «13» грудня 2018р. № 4680

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16. 11. 2019 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій холодних соусів

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології холодних соусів.

Предмет дослідження: ресторан італійської кухні на 80 місць, холодні соуси, олія авокадо, лляна олія.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.	Антонюк І.Ю.		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Романенко Р.П.		
3. Управління. Економіка.	Сененко І.А.		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

1. Концепція. Технологія. Організація.

- 1.1. Концепція підприємства
- 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
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист
4. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або екстер'єру закладу – 1 лист

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	01.02. – 27.06.2019	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02. – 04.04.2019	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 30.04.2019	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2019	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2019	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 11.11.2019	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11. – 14.11.2019	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2019	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2019 р.	

7. Дата видачі завдання: «01» лютого 2019 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

І.Ю.Антонюк

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

В.Ю. Глушко

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

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

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« » 20 p.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студент: Глушко В.Ю.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект ресторану італійської кухні на 80 місць у Деснянському районі м. Києва»

Керівник проекту: к.т.н., доц. Антонюк І.Ю.

Термін захисту “_____” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Досліджено ринок закладів ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва. На основі аналізу кількості місць закладів ресторанного господарства та конкурентного середовища обґрунтована можливість створення закладу ресторанного господарства, а саме ресторану італійської кухні на 80 місць. Розроблено неймінг закладу, концептуальний дизайн, меню. Розроблено гастрономічний бренд проекту.

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

Ключові слова: ресторан, соус «Песто», соус «Європейський», олія авокадо, лляна олія.

Проект викладений на _ сторінках пояснювальної записки та містить _ таблиць і _ рисунків, _ додатків. Графічний матеріал – 4 аркуши.

Anotation

The market of restaurant establishments in the Desnyanskiy district of Kyiv is investigated. Based on the analysis of the number of places of restaurants and the competitive environment, the possibility of creating a restaurant, namely Italian restaurant for 80 seats, is substantiated. Named institution, conceptual design, menu. The gastronomic brand of the project has been developed.

Selection of technological equipment is carried out, the composition and area of premises are determined, the three-dimensional planning decision of the restaurant. The organizational design has been developed, revenues and expenses have been compiled, average annual economic indicators have been calculated, the effectiveness of the investment project.

Keywords: restaurant, Pesto sauce, European sauce, avocado oil, linseed oil.

Project set out on pages _ contains explanatory notes and tables and _ pictures _ applications. Graphic material – 4 letters.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Технологія. Організація.	
1.1. Концепція підприємства	
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: Ресторанний бізнес є унікальною сферою підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом, демонструючи найкращі партнерські якості, а також виступає як самостійна сфера, що має цікаву історію становлення та розвитку. За часи свого існування ресторанний бізнес мав як періоди активного розвитку, так і складні часи, що характеризувались зупинками та кардинальними змінами, відчував на собі позитивні та негативні настрої суспільства, завжди залежав від впливу багатьох чинників зовнішнього середовища. Досліджень, в яких були б систематизовані важливі історичні події розвитку світового та українського ресторанного бізнесу, визначено основні етапи становлення та розвитку, виділено чинники негативного та позитивного впливу, недостатньо. Результати таких досліджень дозволять визначити тенденції розвитку та джерела стійких конкурентних переваг для українського ресторанного бізнесу.

Мета і завдання: Метою даного проекту є проектування закладу ресторанного господарства у складі ресторану італійської кухні у Деснянському районі м. Києва. Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- Аналіз локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- Розробити неймінг ресторану, меню, концептуальний дизайн.
- Визначити особливості закладу, розробити логотип, обслуговування, вимоги до оформлення та подавання.
- Визначити напрями гастрономічного бренду проекту.
- Розробити виробничий процес, сервіс. Розробити виробничу програму цехів ресторану. Визначити кількість виробничого складу працівників, забезпечення виробничого процесу і сервіс.
- Визначити об'ємно-планувальне рішення закладу.
- Розробити екстер'єр та інтер'єр ресторану. Розрахувати кошторис будівництва.

- Обґрунтувати організаційний дизайн ресторану; визначити структуру, системи і процедури управління. Визначити доходи та витрати ресторану.
- Визначити інвестиційний проект, термін окупності проекту.

Практична значущість отриманих результатів: Прийняті у проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у складі ресторану італійської кухні на 80 місць у Деснянському районі м. Києва.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства.

Деснянський район є самим густонаселеним районом міста Києва, де проживає 369 тисяч осіб. Його площа складає 148 км² і займає друге місце після Голосіївського району; межує з Дніпровським, Оболонським і Броварським районами Київської області. На території району знаходиться невелика кількість визначних місць: 3 об'єкти культурної спадщини, 10 пам'яток історії, 2 пам'ятки археології, 1 пам'ятка архітектури та 13 пам'ятних знаків. Натомість район багатий на спортивні майданчики та парки, найбільш популярні – Молодіжний парк, парк Дружби народів, Деснянський парк і парк Кіото.

На території Деснянського району знаходиться 8 готелів, серед яких «Віта Парк Борисфен 3*», «ЛаМа», «Дельта», «Червона Калина», міні-готелі «Nova», «Десна-Кут», «Лісовий». Для обслуговування мешканців і гостей району функціонує 313 закладів ресторанного господарства.

Населення Деснянського району найрізноманітніше, тут проживають як молоді сімейні пари, так і люди похилого віку. Великий вплив на заселеність району здійснює одна з найнижчих цін у столиці на вартість нових і орендованих квартир, що приваблює потенційних мешканців. Висока концентрація житлових будинків визначає високий рівень споживчої привабливості закладу. Передбачається, що основний контингент проектного ресторану будуть складати молодь, сімейні пари та люди похилого віку.

Встановлено, що в зоні діяльності проектного закладу в радіусі 2 км знаходяться 3 заклади ресторанного господарства, серед яких 2 кав'ярні та 1 кафе.

Враховуючи контингент споживачів Деснянського району та наявні заклади ресторанного господарства, буде доцільним створення у даному місці ресторану класичного спрямування, з високим рівнем обслуговування за доступними цінами. Оскільки серед уже існуючих закладів ресторанного господарства частка

ресторанів достатньо низька, перспективним буде створення ресторану з італійською кухнею.

Деснянський район є спальним та щільно забудованим районом. Враховуючи ці фактори, було здійснено пошук вільних ділянок під забудову закладу, за допомогою картографічного сервісу Google Maps.

Встановлено можливість будівництва закладу ресторанного господарства по вул. Оноре де Бальзака 78б. (рис. 1.1). Враховуючи усі можливі варіанти будівництва, проектування ресторану на 80 місць у даному місці буде доцільним.

Для визначення ефективності впровадження розробленої концепції ресторану, необхідно обґрунтувати цільові сегменти відвідувачів і відповідність обраного формату та гастрономічного спрямування закладу для забезпечення потреб у харчуванні та дозвіллі: 1) зустріч із друзями; 2) насолодитися живою музикою; 3) романтична вечірка; 4) сімейний відпочинок; 5) вишуканий сніданок; 6) харчування з собою; 7) релакс у будні; 8) відчувати атмосферу Італії.

Отже, результати дослідження показують, що проектування у даній локації ресторану італійської кухні буде доцільним. Формат закладу – ресторан у класичному стилі за доступними цінами, з повносервісним обслуговуванням із середнім чеком 300-400 грн.

Конкурентоспроможність проектового ресторану визначається наступними чинниками:

- меню італійської кухні, зокрема супи, холодні та гарячі закуски, десерти, холодні та гарячі напої;
- використання харчових добавок із нетрадиційної рослинної сировини для приготування кулінарної продукції з покращеним нутрієнтним складом;
- доступність цін;
- незвичайний інтер'єр у класичному стилі;
- спокійна, затишна атмосфера;
- кваліфікований та ввічливий персонал;
- додаткові послуги: їжа на виніс; вечори живої музики.



Рис. 1.1. Місце розташування ресторану з найближчими конкурентами
 1 – Проектований заклад; 2 – кав'ярня «Жовтий велосипед»; 3 – кав'ярня «Coffe lamp»;
 4 – «Фета-кафе».

Неймінг закладу

На сучасному етапі заклади ресторанного господарства будь-яких форм власності шукають свого відвідувача, і в перспективі вони дедалі більше будуть орієнтуватися на свого потенційного споживача. Відкриватимуться бари, кафе і ресторани різноманітних напрямів із різноманітною кухнею, із своїми особливостями, стилем. Створення таких закладів дедалі тісніше пов'язується з потребами споживачів, повніше відповідає попиту населення. В наш час роль і місце ресторанного господарства в задоволенні матеріальних і духовних потреб населення постійно зростає. Проектований ресторан «Верона» на 80 місць у Деснянському районі м. Києва, орієнтовано на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть заклад із метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят.

Режим роботи ресторану «Верона» плануємо з 12.00 до 24.00, оскільки більшість закладів-конкурентів працюють до 22 години, то ми плануємо закриття о 24.00. При визначенні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Ресторан «Верона» працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься

переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні. Формат закладу – повносервісний. Логотип закладу наведено на рисунку 1.2.



Рис. 1.2. Логотип проектного закладу ресторанного господарства

Фірмовий слоган ресторану «Верона»: Поринь у спокусу смаку в ресторані «Верона».

Інтер'єр закладу буде оформлено у стилі «Класика». Це стиль північного регіону Італії, який асоціюється з винами, ароматом спецій і трав. Зала буде прикрашена великою кількістю різноманітних картин і керамічних тарілок, столи будуть прикрашені вазами з квітами.

У закладі можна буде як споживати страви на місці, так і взяти з собою. Також у ресторані будуть проходити вечори живої італійської музики.

Концептуальне меню закладу

За результатами визначення основних характеристик проектного ресторану, таких як його тип, потужність, спрямування кухні, орієнтація на певний сегмент споживачів та ін., обрано назву проектованому закладу аби в подальшому розробляти меню та планувати послуги, які надаються, таким чином, щоб вони відповідали його назві. Саме тому доцільним буде присвоїти закладу назву «Верона». Це відоме місто Італії, що відображатиме спрямованість кухні; асортимент продукції, яка пропонуватиметься у меню. Ця назва буде легко запам'ятовуватися і відповідатиме вимогам до закладів визначеного типу. Ресторан «Верона» буде надавати тільки високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, виробництво продукції здійснюватиметься за новітніми технологіями.

Меню ресторану включатиме фірмові страви від італійських шеф-кухарів такі як «Феттучіне із солодким перцем, томатами, анчоусами і оливками», «Равіолі пансотті, фаршировані рикоттою і молодим грецьким горіхом; подаються із соусом з молодого грецького горіху», «Різотто» та безліч інших різноманітних витончених страв. Кожна страва – це взята за основу італійська класика в авторському виконанні кухарів. У всіх рецептах використовуються максимально легкі інгредієнти обов'язково екстра-класу. Тому навіть сама насичена страва виходить дуже легкою і ніжною.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану «Верона» буде виконано у класичному стилі. Він поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю старовини. Характерна риса стилю в сучасному інтер'єрі – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера ресторану спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.

Стіни зали будуть оздоблені шпалерами італійського виробництва, колір стін буде світло-кремовий. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені сцени з життя італійців або натюрморти. Розписні керамічні тарілки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельного залу.

Зала буде облаштована 2-х та 4-місними зістареними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями італійського стилю з дерева. В окремих місцях будуть встановлені бенкетки. Столи прикрашені вазочками з букетами азалії, які популярні у північній Італії. Джерелом денного світла будуть слугувати широкі вікна. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі, дрібні світильники – на стінах. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану «Верона» наведено на рис.1.3.

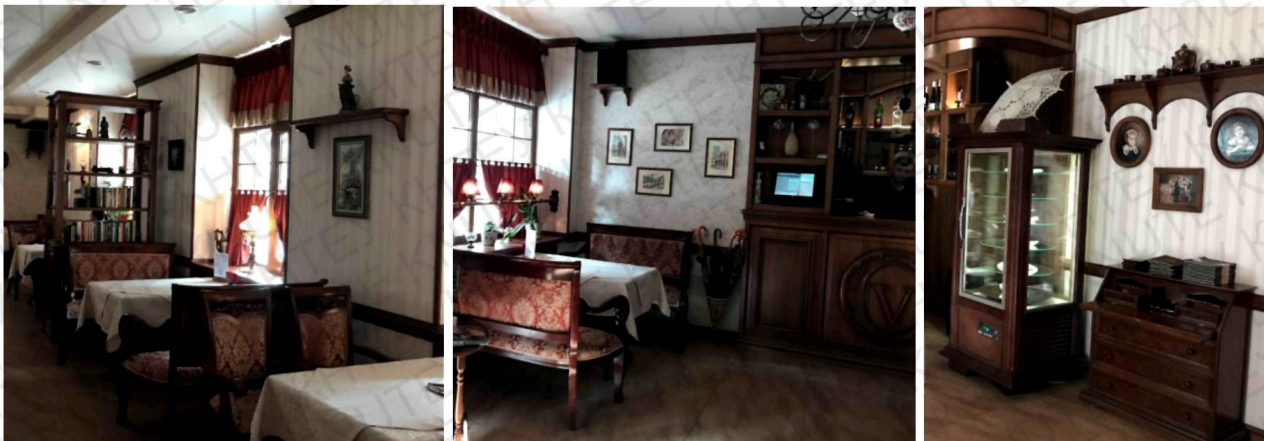


Рис.1.3. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану «Верона»

Посуд передбачається використовувати порцеляновий, керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні (порцелянові) білого кольору, бокали та склянки для напоїв – скляні, прозорі. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки.

Форма обслуговуючого персоналу буде включати лляні натуральні сорочки та елегантний лляний фартух коричневого та сірого кольору; службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям і посадою працівника (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу ресторану «Верона»

Сервіс

Ресторан «Верона» – сучасний заклад ресторанного господарства у стилі «Класика» з італійською кухнею за доступними цінами, формат обслуговування – повносервісний. Вищезазначений формат передбачає високий рівень сервісу в

поєднанні з затишною, комфортною атмосферою. У закладі обслуговування буде здійснюватись офіціантами за меню а la carte, розрахунок проводитиметься у готівковому та безготівковому вигляді. Споживати продукцію можна на місці, й також можна взяти їжу з собою на виніс.

Для стимулювання попиту та збільшення прибутку буде створено спеціальний мобільний додаток, за допомогою якого можна буде замовити продукцію он-лайн. Також за допомогою цього додатку буде введена бонусна накопичувальна система знижок. У день народження для гостей ресторану знижка становитиме 10% і на додаток смачний комплімент від шефа. Серед інших додаткових послуг – проведення вечорів живої музики. У закладі передбачається на період із травня по вересень створення літньої тераси на 20 місць.

Ресторан «Верона» буде розташований в окремому побудованому будинку по вулиці Оноре де Бальзака 78б.

Основна частина реалізації продукції буде здійснюватись у торговельній залі ресторану «Верона». Для стимуляції попиту та збільшення доходу в проектованому закладі передбачається ряд заохочувальних програм. Бонусна система знижок, яка передбачає накопичення балів, що рахуються за допомогою спеціального мобільного додатку, буде дійсна як за замовлення он-лайн так і за замовлення безпосередньо у торговельній залі ресторану.

Для зручності відвідувачів біля закладу буде створена автомобільна парковка. Режим роботи проектованого закладу з понеділка по неділю з 12:00 до 24:00.

Висновок

Результати дослідження ринку ресторанного господарства Деснянського району м. Києва показують, що будівництво ресторану італійської кухні «Верона» на 80 місць по вулиці Оноре де Бальзака буде доцільним.

Формат закладу – ресторан із доступними цінами з повним обслуговування із середнім чеком 300-400 грн.

Цільовим сегментом споживачів ресторану буде молодь та сімейні пари віком від 18 до 60 років, із середнім рівнем доходу. За видом зайнятості цільовий сегмент – студенти, топ-менеджери, керівники, домогосподарки, а за місцем проживання –

місцеве населення Деснянського району, для яких є характерним відвідування закладу з метою дозвілля, відпочинку та гастрономічного задоволення. За результатами аналізу дослідженого матеріалу розроблено концепцію ресторану «Верона» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Концепція ресторану «Верона»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Деснянський район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, Деснянський район, вул. Оноре де Бальзака 78б
Рівень туристичної аттрактивності та ділової активності району	На території району знаходиться невелика кількість визначних місць: 3 об'єкти культурної спадщини, 10 пам'яток історії, 2 пам'ятки археології, 1 пам'ятка архітектури та 13 пам'ятних знаків
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «Верона»
Логотип	

Концептуальне меню	
Ресторан «Верона» позиціонує себе як заклад із високим рівнем сервісу та класичним вишуканим стилем. Заклад пропонує італійські страви, у т.ч. страви підвищеної харчової цінності з використанням харчових добавок природного походження.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Дизайн ресторану «Верона» буде виконано у італійському стилі «Класика». Це стиль північного регіону Італії, який асоціюється з чудовими винами, ароматом спецій і трав, сонячним світлом.
Фірмові атрибути	Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені портрети жителів або натюрморти. Розписні керамічні тарілки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельного залу. Також залу будуть прикрашати різноманітні зістарені меблі та масивні люстри.
Фірмові кольори	Коричневий, бежевий, шоколадний, кремовий, білий
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат закладу – ресторан італійської кухні з доступними цінами та повносервісним обслуговуванням із середнім чеком 300-400 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню a la carte
Форми обслуговування	Обслуговування буде здійснюватись офіціантами за меню a la carte, з подальшим готівковим або безготівковим розрахунком.
Додаткові послуги	• Реалізація страв на замовлення; • Реалізація продукції ресторану через мобільний додаток; • Вечори живої музики.
Режим роботи	Пн-Нд 12:00-24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 80 місць
Середня прогнозова оборотність місця за день	3,5 рази

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Розробка спеціальних харчових продуктів на сьогоднішній день є перспективним напрямом забезпечення раціонів харчування населення необхідними есенціальними речовинами. Продукти функціонального призначення повинні збагачувати раціон фізіологічно активними інгредієнтами, тому що біологічна цінність їжі зумовлена саме вмістом амінокислот, поліненасичених жирних кислот, складних вуглеводів, зокрема клітковини, вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот, доступністю та рівнем засвоюваності компонентів.

Соуси займають впевнені позиції серед сучасних харчових продуктів. Вони застосовуються в якості приправи для поліпшення смаку і засвоюваності їжі, а також в якості додаткового рецептурного компоненту при виготовленні окремих страв. Але соуси мають низьку біологічну цінність, щоб забезпечити повноцінне харчування людини. Тому, щоб вирішити цю проблему розробляються нові види соусів із підвищеним вмістом біологічних компонентів завдяки додаванню різноманітних харчових добавок [2].

У технології досліджуваних соусів запропоновано до використання лляну олію та олію авокадо.

Отже, **метою роботи** є наукове обґрунтування і розроблення технології соусу «Європейський» з використанням олії лляної та олії авокадо та дослідження його якості.

Об'єкт дослідження – технологія соусу «Європейський» з лляною олією та олією авокадо.

Предмет дослідження – соус «Песто», соус «Європейський», олія авокадо (ТУ У 24.6-33398305-001:2007), лляна олія (ДСТУ 4536:2006).

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

Нами розроблено технологію соусу «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо. За контроль обрано соус «Песто», що виготовляється за традиційною технологією. Соус «Песто» – це відомий італійський соус. Свою назву соус отримав від італійського дієслова «pestare», що в перекладі означає

«розтирати», адже раніше всі інгредієнти для нього розтирали в ступці. На сьогоднішній день приготування соусу «Песто» спростилося, адже можна використовувати блендер. Його склад простий: базилік, петрушка, часник, сир Пармезан, оливкова олія і кедровий горіх. Подавати соус можна, як в теплому, так і в холодному вигляді, такий соус смачний, ароматний, з пікантним смаком. Соус «Песто», виготовлений за класичною технологією, можна бути рекомендований до страв із пасти, страв із м'яса, риби, птиці та борошняних виробів.

Під час експериментальних проробок замінено частину оливкової олії на олії з льону та авокадо.

Під час експериментальних проробок заміняли частину оливкової олії на лляну олію та олію авокадо (з розрахунку на 100 г виходу соусу). Заміна олій здійснюється в рівних співвідношеннях, у зв'язку з характерним запахом лляної олії та її хімічним складом.

- дослід 1 – заміна 30% олії оливкової на 15% олії лляної та 15% олії авокадо;
- дослід 2 – заміна 50% олії оливкової на 25% олії лляної та 25% олії авокадо;
- дослід 3 – заміна 100% олії оливкової на 50% олії лляної та 50% олії авокадо.

За результатами експериментальних досліджень визначено, що кращі органолептичні показники мали зразки соусу, в якому замінено 50% оливкової олії на лляну олію та олію з авокадо у рівних співвідношеннях.

Визначено харчову та біологічну цінність розробленого соусу, дані наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Харчова та біологічна цінність соусу «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо, на 100 г

Показник	Контроль	Дослід	Різниця	Різниця, %
Білки, г	4,1	4,3	0,2	4,8
Жири, г	41,2	42,3	1,1	2,6
у т.ч. поліненасичені жирні кислоти, г	0,01	0,03	0,02	200
Олеїнова кислота, г	0,0015	0,0043	0,0028	186,7
Лінолева кислота, г	0,0018	0,005	0,0032	177,8
Ліноленова кислота, г	0,002	0,007	0,005	250,0
Вуглеводи, г	6,3	6,8	0,5	7,9

Продовження таблиці 1.2

у т.ч. моно- дисахариди	0,40	0,42	0,02	5,0
у т.ч. харчові волокна, г	0,15	0,15	-	-
у т.ч. крохмаль, г	0,03	0,03	-	-
Енергетична цінність, ккал	412	425	13	3,15
Зола, г	0,40	0,45	0,05	12,5
Вітаміни				
Вітамін А, мг	0,80	1,01	0,21	26,25
Вітамін В ₁ (тіамін), мг	0,03	0,03	-	-
Вітамін В ₂ (рибофлавін), мг	0,20	0,24	0,04	20,0
Вітамін В ₆ (піридоксин), мг	0,06	0,07	0,01	16,7
Вітамін В ₉ (фолієва кислота), мкг	5,40	7,83	2,43	45,0
Вітамін Е (токоферол), мг	0,3	0,56	0,26	86,7
Вітамін С, мг	3,90	4,20	0,30	7,70
Макроелементи				
Кальцій, мг	34,30	34,66	0,36	1,05
Калій, мг	81,40	95,95	14,55	17,87
Магній, мг	6,80	7,67	0,87	12,79
Натрій, мг	54,00	54,21	0,21	0,39
Фосфор, мг	84,60	86,16	1,56	1,84
Мікроелементи				
Залізо, мг	1,10	1,12	0,02	1,81
Цинк, мг	0,46	0,48	0,02	4,34
Мідь, мкг	31,70	37,40	5,70	17,98

Примітка:

- контроль – соус «Песто» за традиційною технологією приготування;
- дослід – соус «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо.

На підставі аналізу даних таблиці 2 можна зробити висновок, що порівняно з контролем, дослідний зразок соусу містить більше ненасичених жирних кислот – у 3 рази, вітаміну А – на 26%, вітаміну В₆ – на 16,7%, В₉ – на 45%, вітаміну С – на 7,7%, вітаміну Е – на 86,6%. Крім того, підвищився вміст мінеральних речовин: К – на 17,9%, Mg – на 12,8%, Cu – на 18%. Слід відмітити суттєве підвищення таких важливих поліненасичених жирних кислот, як олеїнова, лінолева та ліноленова порівняно з контрольним зразком (табл. 1.2).

За результатами проведених досліджень виявлено, що заміна у складі соусу «Песто» оливкової олії (50%) суттєво покращує його біологічну цінність завдяки підвищенню вмісту поліненасичених жирних кислот, жиророзчинних вітамінів і мінеральних речовин. Розроблений соус може бути рекомендований до страв із пасти, страв із м'яса, риби, птиці. За результатами проведених досліджень опубліковану статтю у Збірнику наукових праць (Додаток А)

1.3. Виробничий процес

Проектування виробничого процесу закладу Визначення прогнозованої кількості споживачів

На підставі проведених аналітичних досліджень і практичних спостережень визначаємо добову динаміку попиту у проектованому закладі ресторанного господарства (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Прогнозна добова динаміка завантаженості ресторану на 80 місць

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
11:00-12:00	40	1,5	0,1	12
12:00-13:00	40	1,5	0,2	24
13:00-14:00	60	1,0	0,3	24
14:00-15:00	60	1,0	0,5	40
15:00-16:00	60	1,0	0,3	24
16:00-17:00	60	1,0	0,2	16
17:00-18:00	90	0,7	0,3	16
18:00-19:00	90	0,7	0,7	39
19:00-20:00	120	0,5	0,9	60
20:00-21:00	120	0,5	0,6	
21:00-22:00	90	0,7	0,4	22
22:00-23:00	60	1,0	0,07	6
Всього відвідувачів за день				283
Оборотність, разів				3,5

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Проектування діяльності майбутнього закладу ресторанного господарства здійснюємо на підставі розробленої схеми (рис. 1.5).

Виробнича програма для проектованого закладу була розроблена на підставі меню із врахуванням вподобань споживачів і їх побажань щодо якісної, різноманітної, корисної та смачної їжі. Виробнича програма проектованого закладу наведено у додатку Б.

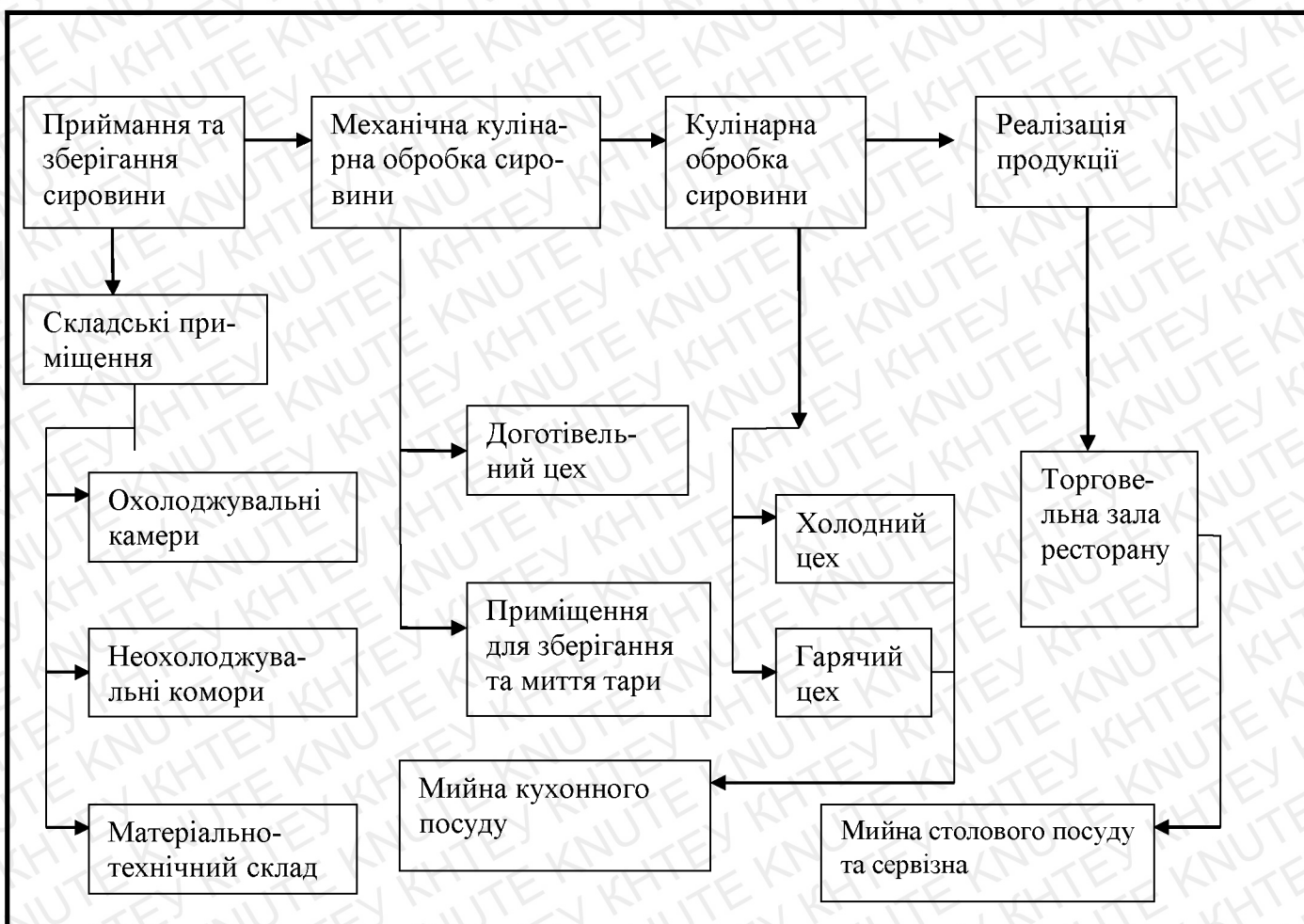


Рис. 1.5. Схема організації роботи проектного закладу ресторанного господарства

Визначивши кількість страв кожної групи, результати зводимо у таблицю 1.4.

Таблиця 1.4

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,1	28
Холодні закуски	1,6	453
Гарячі закуски	0,3	85
Супи	0,2	57
Основні страви	1,2	340
Солодкі страви	0,5	142
Гарячі напої	0,6	170
Безалкогольні напої	0,6	170
Борошняні кондитерські вироби	0,3	85
Хлібобулочні вироби, кг	0,05	14
Пиво, л	0,04	11

Продовження таблиці 1.4

Вино, л	0,1	28
Горілка, л	0,02	6
Шампанське, л	0,05	14
Коньяк, л	0,02	6
Лікери, л	0,02	6
Інші алкогольні напої, л	0,03	8
Разом, порції		1530
Алкогольні напої, л		79

Розроблення розрахункового меню (виробничої програми) закладу

На підставі прогнозування денного обсягу реалізації продукції по групах розроблена загальна денна виробнича програма (Додаток Б). На підставі виробничої програми проектного закладу ресторанного господарства визначено добову потребу закладу у сировині, продуктах (Додаток В).

Приміщення для отримання і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначено на підставі асортименту та оптимальних обсягів напівфабрикатів, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування визначено за габаритами тари та нормами навантаження за каталогами фірм-постачальників торгово-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Технологічний процес постачання і зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення представлено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Проектування процесу складування та зберігання товарів

Елемент процесу	Тип, марка устаткування	Кількість шт.	Площа під устаткування, м²	Загальна площа приміщення, м²	Професійно-кваліфікаційний склад	
Завантажувальна зона						
Завантажувальна						
Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів, приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1,23	16	зав. складом, вантажник, закупівельник	
	Підтоварник ITERMA 430 СП-210	3	0,95			
	Ваги товарні CAS DB II-600	1	0,09			
	Візки вантажні KAYMAN ТГ-23/300	1	0,13			
	Приміщення комірника					6
	Стіл письмовий	1	0,96			
	Шафа для паперів	1	0,64			
	Стілець	5	0,80			
	Комп'ютер	1	0,14			
Складська зона						
Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Охолоджувальна м'ясо-рибна камера			6	комірник вантажник	
	Охолоджувальна молочно-жирова та гастрономії камера			6		
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені			6		
	Комора бакалійних товарів, вино-горілчаних та інших напоїв				комірник вантажник	
	Підтоварник ITERMA 430 СП-210	2	1,60	9		
	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	2	2,40			
	Комора сухих продуктів					7
	Підтоварник ITERMA 430 СП-210	2	1,60			
	Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	2	2,40			

Комора та мийна тари та інвентарю				
Ванна мийна RadaBM-1-6/6Б	2	0,72	6	
Стелаж ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1,20		
Підтоварник ITERMA 430 СП-210	1	0,80		

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

Чисельність виробничого персоналу визначаємо на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності виробничих працівників закладу наведено у Додатку Г.

Схема організації роботи у доготівельному цеху наведена на рис. 1.6.



Рис. 1.6. Схема організації роботи доготівельного цеху проектного закладу ресторанного господарства

Спискова чисельність працівників становить $N_c = 3,5 * 1,59$ (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при роботі закладу без вихідних) = 5,7 кухарів, тобто 6 кухарів (3 кухарі IV і 3 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.6).

Таблиця 1.6

Розподіл виробничих працівників по цехах у закладі ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Денна кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	3
Холодний цех	2
Разом	7

Отже, на підприємстві працюватиме 7 кухарів: в доготівельному цеху – 2 кухарі, в холодному – 2 кухарі, в гарячому – 3 кухарі. Також роботу цехів буде координувати шеф-кухар. Для забезпечення роботи виробництва передбачаємо 1 кухонного працівника на зміну.

Визначення корисної та загальної площ доготівельного цеху

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

Таблиця 1.7

Розрахунок площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м²
			довжина	ширина	
Овочева лінія					
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Ванна мийна двох-секційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	2	1000	600	1,20
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290	-
Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
М'ясо-рибна лінія					
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	2	1000	600	1,20
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
М'ясорозрихлювач	AIRHOT MTS737	1	330	185	-
М'ясорубка	GASTROMIX MG-12	1	400	218	-

Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Загальна площа устаткування					6,84
$S_{\text{дог}} = 6,84/0,42 = 16,28 \text{ м}^2$					
Площа цеху, м²					16,28

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

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

Схема організації роботи у холодному цеху наведена на рис.1.7.

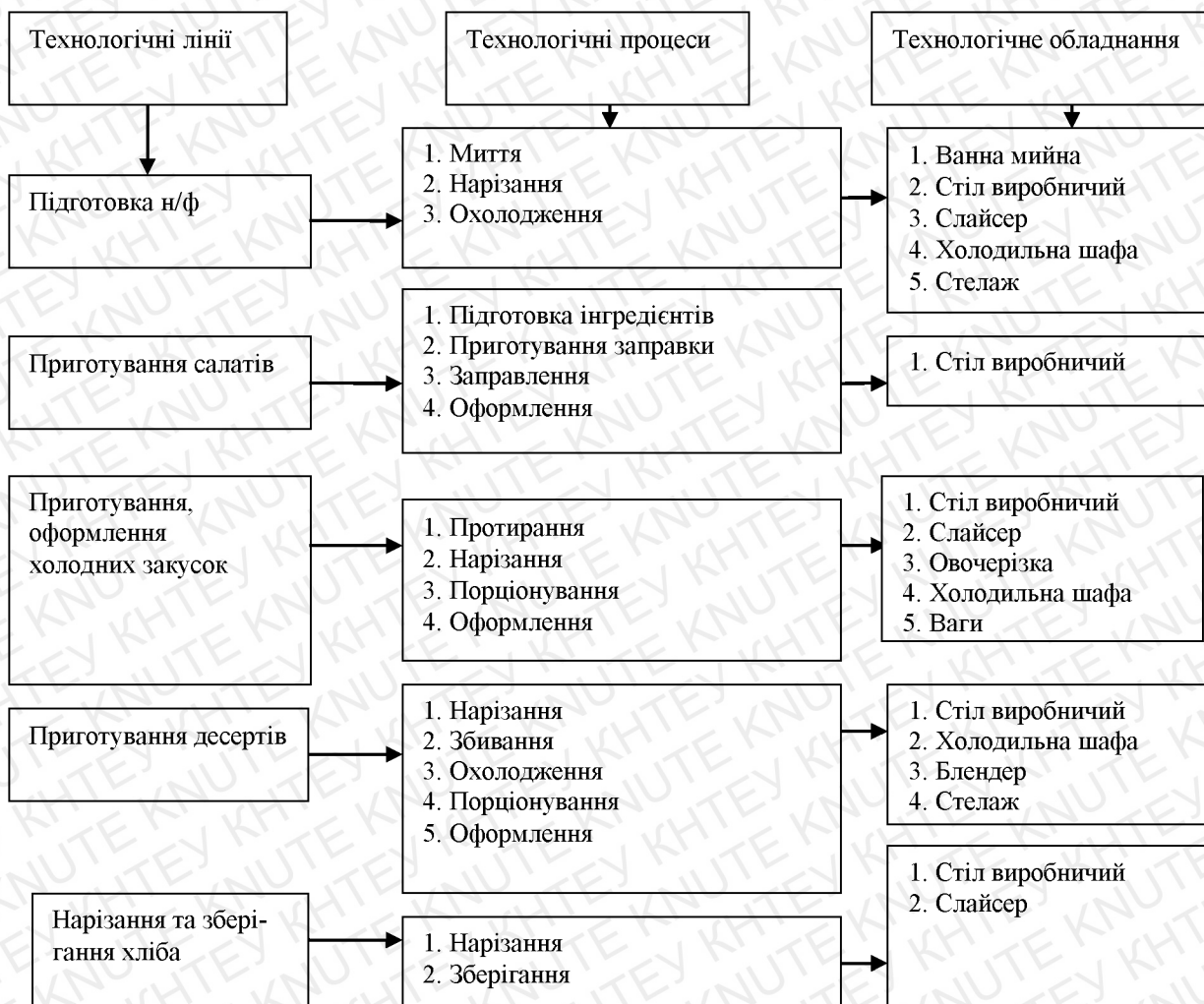


Рис. 1.7. Схема організації роботи холодного цеху проектного закладу ресторанного господарства

Схема організації роботи у гарячому цеху наведена на рис.1.8.



Рис. 1.8. Схема організації роботи гарячого цеху проектного закладу ресторанного господарства

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 14 кухарів.

Виконання розрахунків щодо підбору технологічного (теплого, холодильного) устаткування здійснюється з урахуванням графіку погодинної реалізації продукції закладу ресторанного господарства, що проектується.

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

Визначення корисної та загальної площі цехів

Розрахунок площі устаткування та площі холодного та гарячого цехів наведено у таблицях 1.8, 1.9.

Таблиця 1.8

Розрахунок площі холодного цеху

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ITERMA 430 C6-211/1006	2	1000	600	1,20
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	0,61
Міксер	RobotCoupe CMP 300 V.V.	1	300	250	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260	410	-
Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290	-
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Стіл із мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760	350	0,27
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Загальна площа обладнання, м²					4,11
$S_{\text{хол.}} = 4,11/0,35 = 10,81 \text{ м}^2$					11,74

Таблиця 1.9

Розрахунок площі гарячого цеху

Устаткування	Марка, тип	Кількість шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Лінія супів					
Електрична плита	Inoksan 7KE200	1	800	730	0,58
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	2	1000	600	1,2
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Ваги електронні, настільні	SC-10P	1	390	360	-
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Лінія основних страв					
Електрична плита	Inoksan 7KE200	1	800	730	0,58
Електрокип'ятильник	EWT INOX WB-30E1	1	390	390	-
Макароніварка	Lincat PB66FL/150	1	600	600	0,36
Полиці настінні	ITERMA 430 П-1/1503	2	1500	300	-
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Пароконвектомат	„Rational” CD/CM 101	1	847	771	0,65
Стіл виробничий	СПСМ-5	2	1400	840	2,35
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Стіл із мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,69
Ваги електронні, настільні	SC-10P	1	390	360	-
Холодильна шафа	Electrolux RH06DFD2F	2	750	810	1,21
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12

Продовження таблиця 1.9

Піч мікрохвильова	DELONGHI EOB 2071	1	515	400	-
Стелаж	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	-
Загальна площа обладнання, м ²					10,2
$S_{\text{гар.}} = 10,2/0,4 = 25,5 \text{ м}^2$					25,5

Розрахунок площі мийних столового та кухонного посуду, барної зони наведено у Додатку Е.

1.4. Сервіс

Згідно ДБН В2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», до групи приміщень для споживачів належать наступні: вестибуль, аванзала, торговельна зала, вбиральні для відвідувачів.

Просторове забезпечення сервісного процесу наведено на рис. 1.9.

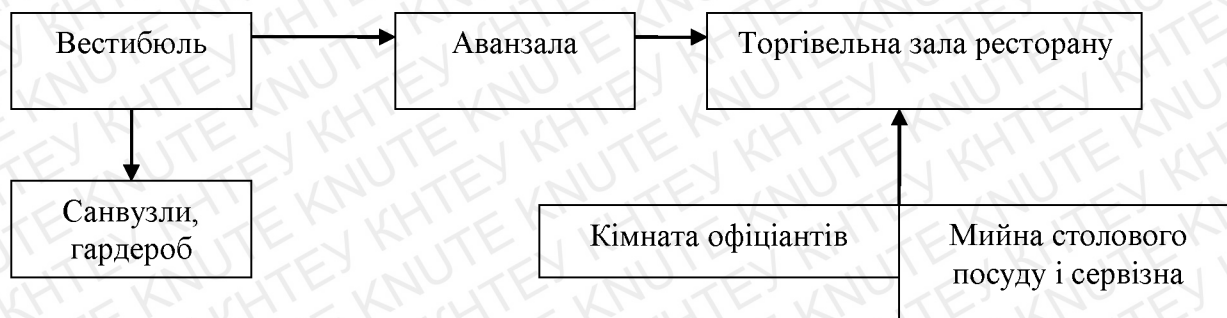


Рис.1.9. Просторове забезпечення сервісного процесу у проектованому закладі ресторанного господарства

Проектування приміщень для споживачів

До групи торговельних приміщень відносять вестибуль (включаючи гардероб, умивальники і туалетні кімнати), аванзал, торговельну залу (з барною зоною).

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

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю $= 80 \cdot 0,3 = 24 \text{ м}^2$.

Кількість вішалок у гардеробі ресторану, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах), складатиме 88 гачків. Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одне місце. Загальна площа гардеробу становить 8 м^2 .

Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає 5 м^2 .

Кількість унітазів визначаємо, виходячи з того, що на 80 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складає: 2 унітази, 1 пісуар та 2 умивальники. Також у закладі передбачається аванзал, який буде обладнаний аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 12 м^2 .

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.10, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.10

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол; - аванзала	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка адміністратора	- споживач; - гардеробник; - паркувальник; - адміністратор; - охоронець

Продовження таблиці 1.10

Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 80 місць	- музичні інструменти	- музикант; - споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультування	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.11 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

Таблиця 1.11

Площа приміщень для споживачів

№ з/п	Назва приміщення	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м²/місце	Площа зали, м²
1	Зала	80	2,0	80*2=160
2	Вестибуль	-	0,3	80*0,3=24
3	Аванзала	-	-	12
4	Гардероб	-	0,1	80*0,1=8

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, що забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики наведено у таблицях 1.12, 1.13.

Таблиця 1.12

Характеристика меблів торгової зали

Столи	Розміри, мм	Ресторан
Двомісні, шт.	600×900	5
Чотиримісні, шт.	600×1200	13
Шестимісні, шт.	600×1800	3
Стільці ресторанні	400×500	80
Барні стільці	400×400	5

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

Таблиця 1.13

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400х700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	4
Стіл підсобний	400х700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	3

Для ресторану на 80 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 8 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Співаки та музиканти		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4-5	2

Прибиральник залу		2
Паркувальник		2
Охоронець		2
Мийник столового посуду		4
Разом		26

Склад і площі приміщень закладу наведені у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м2
	Для відвідувачів	
1	Вестибюль у т.ч. вбиральні	24
2	Гардероб для відвідувачів	8
3	Аванзал	12
4	Торговельна зала ресторану на 80 місць з барною стійкою	170
4а	<i>VIP зала</i>	16
5	Приміщення офіціантів та адміністратора	6
6	Сцена	8
7	Гридерна	6
	Виробничі приміщення	
8	Доготівельний цех	16
9	Холодний цех	12
10	Гарячий цех	26
11	Мийна столового посуду і сервізна	16
12	Мийна кухонного посуду	6
13	Приміщення завідуючого виробництвом	6
14	Роздаткова	8
	Складські приміщення	
15	Приміщення охолоджувальних камер	18
16	Комора вино-горілчаних виробів	9
17	Комора сухих продуктів	7
18	Завантажувальна	16
19	Комора мийної тари	6
20	Комора інвентарю	6
21	Приміщення комірника	6
	Адміністративні і побутові приміщення	
22	Контора	12
23	Кабінет директора	6
24	Гардероб для офіціантів	6
25	Приміщення персоналу	8
26	Білизняна	6
27	Санвузли для персоналу	4
28	Гардероб для персоналу з душовими (жін)	8
29	Гардероб для персоналу з душовими (чол)	8

	Технічні приміщення	
30	Теплопункт	6
	Всього	456
	Корисна площа закладу	450

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

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

$$S_p = S_k * K_1$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 450 * 1,1 = 495 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p \times k_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{заг} = 495 \times 1,1 = 545 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 545 м².

2. Архітектура. Дизайн

2.1 Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови.

Склад і площі приміщень проектного закладу ресторанного господарства «Верона» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень проектного закладу

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль у т.ч. вбиральні	24
2	Гардероб для відвідувачів	8
3	Аванзал	12
4	Торговельна зала ресторану на 80 місць з барною стійкою	170
4а	<i>VIP зала</i>	16
5	Приміщення офіціантів та адміністратора	6
6	Сцена	8
7	Гримерна	6
Виробничі приміщення		
8	Доготівельний цех	16
9	Холодний цех	12
10	Гарячий цех	26
11	Мийна столового посуду і сервізна	16
12	Мийна кухонного посуду	6
13	Приміщення завідуючого виробництвом	6
14	Роздаткова	8
Складські приміщення		
15	Приміщення охолоджувальних камер	18
16	Комора вино-горілчаних виробів	9
17	Комора сухих продуктів	7
18	Завантажувальна	16
19	Комора мийної тари	6
20	Комора інвентарю	6
21	Приміщення комірника	6
Адміністративні і побутові приміщення		
22	Контора	12
23	Кабінет директора	6

24	Гардероб для офіціантів	6
25	Приміщення персоналу	8
26	Білизняна	6
27	Санвузли для персоналу	4
28	Гардероб для персоналу з душовими (жін)	8
29	Гардероб для персоналу з душовими (чол)	8
Технічні приміщення		
30	Теплопункт	6
Всього		456
Корисна площа закладу		450

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

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

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.1)$$

де S_k – корисна площа закладу;

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

$$S_p = 450 * 1,1 = 495 \text{ (м}^2\text{)}$$

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

$$S_{заг} = S_p * k_2, \quad (2.2)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

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

$$S_{заг} = 495 * 1,1 = 545 \text{ м}^2$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 545 м².

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Характеристика будівлі.

Проектований заклад - ресторан планується розмістити в м. Києві по вул. Оноре де Бальзака, 55/1. Згідно прийнятих рішень, площа закладу становить 545 м². Було проведено дослідження території радіусом охоплення 700 м, яка межує з ділянкою забудови. Визначено, що на території функціонують наступні заклади і установи.

діючі заклади ресторанного господарства: кав'ярня «Жовтий велосипед», кав'ярня «Coffe lamp», кафе – «Фета-кафе».

- *житлові масиви (відвідувачі) в радіусі 1-го кілометрів пролягає така вулиця: Теодора Драйзера.*
- *джерела сировини і товарів: супермаркет «АТБ».*

Дизайн

Ресторан «Верона», планується розмістити у Деснянському районі, по вулиці Оноре де Бальзака 55/1. Для найбільш повного відображення інформації про послуги, що надаються закладом використовуємо дальню та ближню рекламу. Навколо будівлі з метою захисту від пилу та газів з вулиці, а також для створення зони відпочинку передбачена зона озеленення території. Насаджені дерева, які поєднуються з насадженими кущами. По обидві сторони центральної доріжки – рядова посадка квітів. Головний фасад буде прямокутної форми з округленою формою на одній стороні оздоблений вагонкою світлого кольору, вікна і двері дерев'яні, цоколь будівлі оздоблений сірим каменем. Біля парадного входу розміщуватимуться рекламні щити, на яких кожного дня обновлюватиметься меню з цінами і коротким описанням деяких страв.

Дизайн ресторану «Верона» буде виконано у класичному стилі. Він поєднує комфорт провінційного затишку з розкішшю старовини. Характерна риса стилю в сучасному інтер'єрі – велика кількість світла та теплі природні відтінки, які немов вигоріли на сонці. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста,

насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера ресторану спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.

Стіни зали будуть оздоблені шпалерами італійського виробництва, колір стін буде світло-кремовий. Як декоративні елементи будуть використані картини різних розмірів, на яких зображені сцени з життя італійців або натюрморти. Розписні керамічні тарілки прикрашатимуть стіни по всьому периметру торговельного залу.

Зала буде облаштована 2-х, 4-6 місними зістареними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями італійського стилю з дерева. В окремих місцях будуть встановлені бенкетки. Столи прикрашені вазочками з букетами азалії, які популярні у північній Італії. Джерелом денного світла будуть слугувати широкі вікна. Освітлення в закладі – центральне і декоративне. Масивні люстри – на стелі, дрібні світильники – на стінах.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва закладу ресторанного господарства розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

$$B_{ЗБР} = S_m \times Y \times K_T \times I_K, \quad (2.2)$$

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

S_m – кількість місць закладу ресторанного господарства, м²;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні 25 грн./\$;

$$B_{ЗБР} \text{ ресторан} = 80 \times 2533 \times 1 \times 25 = 5066 \text{ тис. грн.},$$

Таблиця 2.2

Зведений кошторисний розрахунок закладу

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	180,93
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	56%	5066,00
2.2	Електротехнічні роботи	6%	542,79
2.3	Сантехнічні роботи	5%	452,32
2.4	Зв'язок та сигналізація	3%	271,39
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2713,93
Разом за підрозділом 2		100%	9046,43
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	361,86
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	90,46
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	27,14
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	904,64
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	271,39
Разом за підрозділами 1-7			10701,93
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	74,91
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	642,12
Разом за підрозділами 1-9			11418,95
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	214,04
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	45,68
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	610,01
Усього. Базисна вартість будівництва			12288,68

Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	4339,20
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	860,21
Усього по розділу Б:			5199,41
Загалом сума витрат на будівництво, B_{A+B}			17488,09

Результати дослідження ринку ресторанного господарства Деснянського району м. Києва показують, що будівництво ресторану італійської кухні «Верона» на 80 місць по вулиці Оноре де Бальзака буде доцільним.

3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

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

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

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення ресторану "Верона" з італійською кухнею у складі ресторану на 80 місць. ЗРГ "Верона" з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Засновниками було висунуте побажання, щоб кожен з них ніс майнову відповідальність в межах особистого внеску в статутний фонд, з урахуванням цього, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю.

Організаційна структура управління

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

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

Таблиця 3.1

Загальна характеристика чисельного складу та структури ресторану

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники спеціалісти	5	5	10
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	27	28	56
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	16	17	33
Разом (персоналу закладу), чол.	48	50	

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).

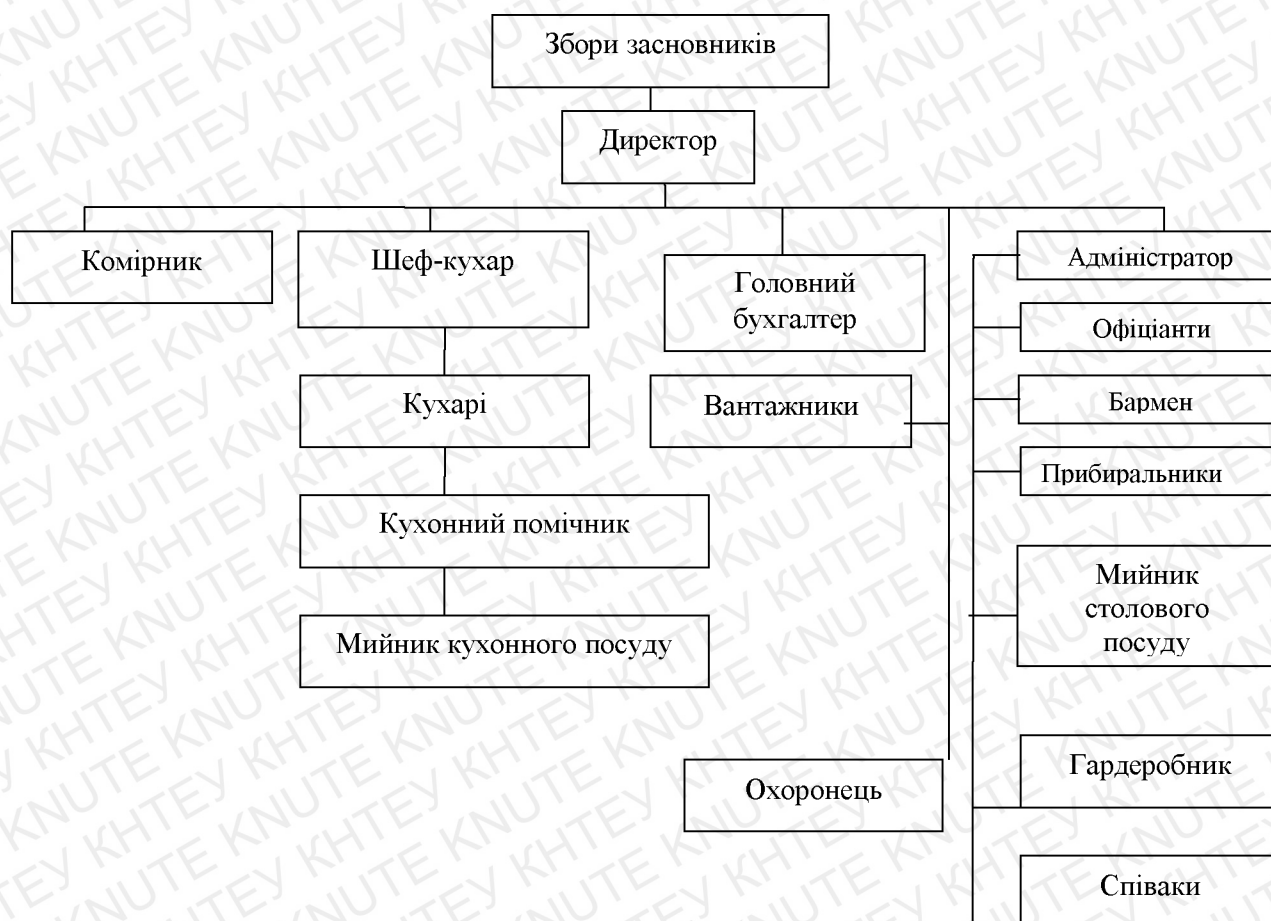


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Верона"

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

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

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6) визначаємо кваліфікаційні вимоги до окремих категорій працівників (Додаток Ж). Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у Додатку К.

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

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

Таблиця 3.2

**Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства
на 2020 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1219680	20	243936
Виробничий (операційний) персонал	4652880	15	697932
Допоміжний персонал	2014320	15	302148
Разом	7886880		1244016

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

Таблиця 3.3

План з праці по закладу ресторанного господарства на 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	48	48
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	27	27
Допоміжний персонал	осіб	16	16
Фонд основної заробітної плати	грн.	657240	7886880
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	101640	1219680
Виробничий (операційний) персонал	грн.	387740	4652880
Допоміжний персонал	грн.	167860	2014320
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	103668	1244016
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	20328	243936
Виробничий (операційний) персонал	грн.	58161	697932
Допоміжний персонал	грн.	25179	302148
Фонд оплати праці, усього.	грн.	760908	9130896
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	121968	1463616
Виробничий (операційний) персонал	грн.	445901	5350812
Допоміжний персонал	грн.	193039	2316468
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	15852,25	190227,00
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	24393,60	292723,20
Виробничий (операційний) персонал	грн.	16514,85	198178,22
Допоміжний персонал	грн.	12064,94	144779,25

3.2. Доходи. Витрати

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

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

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

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

Таблиця 3.4

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів по ресторану "Верона"**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
1. Продукція власного виробництва			92709,8		2781,3
Холодні закуски	453	80,43	36433,3	13590	1093,0
Гарячі закуски	85	58,72	4991,5	2550	149,7
Основні страви	340	100,61	34207,4	10200	1026,2
Десерти	142	46,22	6563,2	4260	196,9
Холодні напої власного виробництва	98	47,04	4610,0	2940	138,3
Супи	57	58,99	3362,7	1710	100,9
Фірмові страви	28	90,78	2541,9	840	76,3
2. Закупні товари			27879,4		836,4
Алкогільні напої	68	302,4	20563,2	2040	616,9
Пиво	11	53,8	591,8	330	17,8
Холодні напої закупівельні	72	34,02	2449,2	2160	73,5
Хлібобулочні вироби	14	10,21	143,0	420	4,3
Борошняні кондитерські вироби	85	48,61	4132,2	2550	124,0
3. Разом			120589,2		3617,7

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

Таблиця 3.5

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	2781,3	33375,5
2. Закупні товари	836,4	10036,6
У тому числі акогольні напої, пиво	634,7	7615,8
Плановий роздрібний товарооборот	3617,7	43412,1

Розрахунок складу та вартості основних засобів.

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

Таблиця 3.6

КНТЕУ 181.19 08М-01 з.ф.н. ВКП УЕ	Арк.
	5

Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	14113,8
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2345,2
2.1. Холодильне обладнання	742,4
2.2. Механічне обладнання	708,6
2.3. Теплове обладнання	371,2
2.4. Торговельне обладнання	472,4
2.5. Вимірювальні прилади	50,6
3. Меблі, інше офісне обладнання	269,9
4. Автотранспорт	674,9
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	67,5
6. Телефони	16,9
Усього	17488,1

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 17,5 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині дипломного проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизації, %	Амортизація за рік
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	14113,77	470	13643,77	25	4	545,8
Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	2345,152	74	2271,152	7	14	324,5
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	84,358	2,6	81,758	5	20	16,4
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	674,864	21	653,864	6	17	109,0

Продовження таблиці 3.7

Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	269,9456	8,5	261,4456	5	20	52,3
Разом амортизація ОЗ						1047,8

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 1047,8 тис. грн. на рік.

Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

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

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	33375,5	110	17482,4	15893,1
	Закупні товари	10036,6	110	5257,2	4779,3
	Разом	43412,1		22739,7	20672,4

Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

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

Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що

проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Таблиця 3.9

Планування основних результатів діяльності ЗРГ на 2020 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	20672,4
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	9130,9
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ) - Єдиний соціальний внесок = 22,0%	2008,8
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	1047,8
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ) - Витрати на амортизацію ОЗ – Додаток Н	1157,8
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ) - Витрати на одяг, персоналу, посуд закладу і т.д.	481,8
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ) - (1% від товарообігу алкогольних напоїв), реклама тощо.	187,0
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ) - 0,05% від роздрібного товарообігу	21,7
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ) - 150 км за день*350 днів у році*0,12 л на 100 км пробігу *29,2 грн за літр	184,0
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	13,0
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ) - витрати на тару, поштово-telefonні витрати визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізації; та інкасацію виручки – 1% від товарообігу	1881,2
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ)	-
Разом поточні витрати	36786,5

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самоокупності. Маржинальний

запас стійкості - це процентне співвідношення фактичного товарообігу до порогового товарообігу у точці беззбитковості діяльності. Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	43412,10
2	Рівень торгівельної націнки, %	110,00
3	Змінні витрати, у тому числі	20878,10
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	20672,43
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	205,67
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	22534,01
5	Постійні витрати, тис. грн.	15908,40
6	Прибуток, тис. грн.	6625,61
7	Рівень змінних витрат, %	48,09
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	25697,17
9	Маржинальний запас стійкості, %	68,94
10	Рентабельність товарообігу	15,26

Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

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

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2020 рік

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	43412,10
2	Собівартість реалізованої продукції	20672,43
3	Поточні операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	16114,07
4	Прибуток від операційної діяльності	6625,61
5	Фінансові витрати	-

Продовження таблиці 3.11

6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	6625,61
7	Податок на прибуток, 18%	1192,61
8	Чистий прибуток - можливий	5433,00
9	Рентабельність реалізації, %.	12,51
10	Чистий прибуток – необхідний (10-12% від розрібного товарообігу)	4341,21
11	Чистий прибуток – плановий	5433,00

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} \cdot 100$)	12,51
2.	Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} \cdot 100$)	18,01
3.	Рентабельність операційних витрат ($РОВ, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} \cdot 100$)	41,12

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

Таблиця 3.13

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

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічні темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	43412,10	4	5433,00	12,51	1047,82
2-й рік	45 148,59	4	5650,32	12,51	995,43
3-й рік	46 954,53	4	5876,33	12,51	945,66
4-й рік	48 832,71	4	6111,38	12,51	898,37
5-й рік	50 786,02	4	6355,84	12,51	853,46
Разом за 5 років	235133,96		29426,87		4740,73

Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства

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

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	17488,1	6480,82	6480,82	5446,07	-12042,02
2		6645,75	13126,56	4692,99	-7349,03
3		6821,99	19948,55	4048,28	-3300,76
4		7009,76	26958,31	3495,55	194,79
5		7209,30	34167,61	3021,05	3215,84
Разом	17488,1	34167,61	34167,61	20703,93	3215,84

ІД – індекс дохідності за інвестиційним проектом (індекс дохідності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації). $ІД = 1,18$

ІР – індекс рентабельності інвестиційного проекту; $ІР = 33,7\%$

ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом $ПО = 4,2$ років

У розробленому проекті закладу ресторанного господарства закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат, адже окупність проекту складає 4,2 роки (ідеальна окупність у межах від 3 до 5 років).

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

Резюме проекту (висновки)

Розроблено ресторан італійської кухні на 80 місць у Деснянському районі м. Києва.

У розділі 1 «Концепція. Технологія. Організація» проведено дослідження ринку закладу ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва. Обґрунтовано проектування ресторану італійської на 80 місць. Розроблено концептуальне меню, неймінг ресторану, Заклад матиме назву "Верона". Розроблено технології соусу «Європейський» з використанням олії лляної та олії авокадо та дослідження його якості. За результатами проведених досліджень виявлено, що заміна у складі соусу «Песто» оливкової олії (50%) суттєво покращує його біологічну цінність завдяки підвищенню вмісту поліненасичених жирних кислот, жиророзчинних вітамінів і мінеральних речовин. Розроблений соус може бути рекомендований до страв із пасти, страв із м'яса, риби, птиці.

Розроблено виробничий процес закладу, виробничу програму для ресторану на 80 місць, визначено процес зберігання продуктів: виділено основні складські приміщення де буде зберігатися продукція. Розраховано площі цехів та приміщень ресторану. Проаналізовано сервіс.

У розділі 2 «Архітектура. Дизайн» визначено об'ємно-планувальне рішення; розроблено екстер'єр та інтер'єр ресторану на 80 місць, розраховано кошторис будівництва. Загальна вартість будівництва складає майже 17,5 млн. грн.

У розділі 3 «Управління. Економіка» визначено організаційний дизайн, обґрунтовано доходи і витрати закладу. Визначено ефективність інвестиційного проекту, термін окупності складає 4,2 роки.

Можна зробити висновок, що проектування ресторану «Верона» у Деснянському районі м. Києва, може бути перспективним.

Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
3. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
5. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с
6. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
7. Тележенко Л.М. Креативні соусу – нові продукти на ринку України / Л.М. Тележенко, А.В. Жмудь // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4 (13). – С. 30.
8. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов: справочник / под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М. : ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
9. Коденцова В.М. Пищевые продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами: их роль в обеспечении организма микронутриентами / В.М. Коденцова, О.А. Вржесинская // Вопросы питания. – 2008. – Т. 77. – № 4. – С. 16-25.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В. А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.:А.С.К., 1998. – 343 с.
11. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
12. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: Монографія / І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей, С.М. Пере-

січна, О.В. Шевченко, А.Б. Собко/ За ред. М.І. Пересічного – К.: Київ. нац. торг.-
екон. ун-т, 2012. – 718 с.

Інтернет ресурси

13. Перспективні напрямки розвитку і розширення асортименту соусної продукції на емульсійній основі Режим доступу [Електронний ресурс]
<http://journals.uran.ua/foodtech/article/download/55862/52021>
14. Олія лляна. Режим доступу [Електронний ресурс]: <http://richoil.ua/ua/lnyanoe-maslo-unikalnyj-istochnik-zdorovya-2/>
15. Олія авокадо. Режим доступу [Електронний ресурс]
<http://www.gabris.ru/gabris/health/avocado/oil/>Режим доступу:
<http://korust.znay.info/sochevytsya-koryst-i-korysni-vlastyosti-sochevytsi/>
16. Соус «Песто». Режим доступу [Електронний ресурс]
<https://www.delimano.com.ua/stati/sous-pesto-gotovim-vmeste-tradicii-i-tonkosti>

Цей додаток – ксерокопія статті із Збірника

Денна виробнича програма проектного закладу ресторанного господарства

Страви	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		28
Морські гребінці з соусом «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо	100/50	5
Феттучіне з солодким перцем, томатами, анчоусами і оливками	255	5
Шпинатні ньоккі з Горгонзолою і прошутто	200	8
Равіоліпансотті фаршировані рикоттою і молодим грецьким горіхом; подаються із соусом з молодого грецького горіху	210/50	4
Шоколадно-мигдальний фондан	90	6
Холодні закуски		453
Холодні рибні закуски		
Асорті рибне (масляна с/с, сьомга с/с, форель с/с, зелень)	50/50/50/10	26
Тар-тар із філе червоного тунця з листям салату рукола та малиновим соусом	100/50	33
Асорті з копченостей та салями (балик, бекон, салями, пармська шинка)	40/40/40/40	15
Овочеve асорті (перець, помідори, огірки, редис, зелень)	40/50/50/40/20	35
Сирна тарілка («Азіаго», «Горгондзолапіканто», «Пекоріно», «Толеджіо», «Пармезан»)	40/40/40/40/40	40
Салати		
<i>Рибні</i>		
Салат із лососем під соусом "Цезар"	150	26
Салат «Нісуаз» (тунець, рукола, салат, чері, огірки, перепелині яйця, оливки, каперси, редис, квасоля стручкова)	150	32
Салат і з смаженими кальмарами і помідорами черрі	150	29
<i>М'ясні</i>		
Теплий салат із телятиною (телятина, ковбаса «Чорізо», листя салату, огірки, помідори)	150	40
Салат із філе копченої курки, швейцарського сиру, кореня селери та суміші салатів лола-росса та айсберг	150	41
<i>Овочеві</i>		
Салат Капрезе(помідори, сир Моцарела, авокадо)	150	32
Салат "Вегетаріанський" (огірки, помідори, солодкий перець)	150	29
Салат із селери, капусти, моркви із солодким горошком та виноградом	150	47
Салат із білих грибів, листя салату рукола і сиру пармезан	150	28

Гарячі закуски		85
Варені тигрові креветки, маринованими у вині з лимонним соусом	150/30	21
Теляча печінка, смажена з цибулею по-венеціанськи (<i>теляча печінка на фокачі з соусом вершковим</i>)	120/30	17
Кесадил'я з курячим філе, сиром Пармезан, солодкою кукурудзою та маслинами	120	19
Баклажани фаршировані солодкими томатами, шпинатом, сиром Пармезан під йогуртовим соусом	100/30	13
Овочі, смажені на грилі (<i>кабачки, перець, броколі</i>)	150	15
Супи		57
Консоме з равіолі (<i>традиційний італійський м'ясний бульйон із равіолі</i>)	250/50	12
Буйабес по-італійськи (<i>рибний суп з італійськими травами</i>)	250	15
Тосканський цибулевий суп із вершками, беконом та грінками	250/40	8
Суп "Мінестроне" з зеленим горошком, броколі, томатами, цвітною капустою і цукіні	250	7
Суп-пюре із шпинату із сиром Пармезан	250	5
Крем-суп із руколи з кедровими горішками та вершками	250	4
Гаспачо(<i>холодний овочевий суп з часником</i>)	250	6
Основні страви		340
<i>Рибні та з морепродуктів</i>		
Філе лосося на пару під вершково-щавлевим соусом	200/30	21
Дорадо запечена з запеченою картоплею	150/100	22
Рибні котлетки із судака і лосося з жасминовим рисом і соусом Тар-Тар	180/70/30	14
Різотто зі смаженими на грилі креветками та гарбузом	150/150	21
<i>М'ясні</i>		
Стейк із телятини смажений з цибулею з соусом сальса	250/50	26
Яловичина смажена на грилі з винно-часниковим соусом	250/50	15
Курка, запечена з картопляним пюре та лимоном	270	30
Яловича печінка запечена по-венеціанськи з томатом, з желе із петрушки	180/40	19
<i>Овочеві страви та гарніри</i>		
«Патата» (<i>смажена маленька картопля</i>)	150	12
Овочевий рататуй «Капоната» (<i>баклажани, цибуля, перець, часник, помідори</i>)	200	11
Рис чорний «Венере»	150	12
«Спінаціо» (<i>обсмажене листя шпинату</i>)	150	17
Полента з кукурудзяного борошна з грибами	220	15

Страви з сиру та яєць		
«Перший Рим» (запіканка сирна з броколі)	200	18
«Матіно» – омлет по-італійськи (яйця, картопля, помідори, зелений горошок, кріп)	220	16
Макаронні вироби (спагеті, паста, лазанья, пенне)		
Спагеті "ДельПескаторе" з дарами моря (кальмари, креветки, мідії) і свіжою петрушкою	320	15
Спагеті "Болоньєзе" з класичним Пармезаном та соусом Болоньєзе	320	16
Паста з кальмарами та чорнилами каракатиці «АлаКитара»	320	17
Лазанья, запечена з сиром «Проволоне» і рагу з телятини по-неаполітанськи	250	12
Пенне по-сіцилійськи із шпиком та томатами	300	11
Десерти		142
Фондю(шоколадно-сирний крем, свіжі полуниця, ананас, груша, банан)	380	16
Груша в шоколаді	150	12
Фруктова тарілка (яблуко, банан, ківі, апельсин, груша)	40/40/40/40/40	11
Фруктовий салат (екзотичні фрукти та ягоди з лікером «Гран Марин'є»)	140	10
Полуничний світажур (ніжне пташине молоко з полуницею та пряностями)	115	10
Желе лимонне з ягодами	150	13
Тірамісу(пухкий крем із вершкового сиру Маскарпоне та бісквіту, просоченого ароматом кави і коньяку)	130	11
Панакота(традиційний вершковий десерт із прошарком мангового желе та тропічного салату)	150	9
Сорбет(полуничний, чорничний, виноградний на вибір)	100	9
Морозиво вершково-ванільне з шоколадним топінгом	100/20	11
Морозиво шоколадне з горіхами	100/20	13
Голубика в пісочній корзиночці	100	9
Профітролі «Спокуса» (вироби з заварного тіста, шоколад, сир Маскарпоне)	200	8
Гарячі напої		170
Кава		
Еспресо	30	6
Американо	60	8
Айріш кава (віскі, кава, тростниковий цукор, вершки аерозольні)	200	10
Кава «Бейліс» (лікер «Бейліс», кава, вершки аерозольні)	130	10
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40/10	6

Продовження додатку Б

Лате макіято	200	14
Аффогато (напій на основі кави з морозивом)	200	11
Какао з маршмелоу	200/30	8
Гарячий шоколад з зефіром	200/30	12
Чай		
<i>Чай чорний</i>		
Англійський сніданок (заварний чорний чай "Хейліс")	400	8
Кардамон (чай з кардамоном і корицею)	400	8
ЕрлГрей (чай з бергамотом)	400	14
<i>Чай зелений</i>		
Жасмин (традиційний китайський зелений чай з квітами жасмину)	400	10
Манон (крупнолистовий чай у вигляді спіралки)	400	10
СенчаСинпай (класичний японський зелений чай з відбірного листя)	400	9
<i>Чай трав'яний</i>		
М'ятний лист (чай з листям м'яти)	400	4
Ройбуш (чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарника)	400	12
Альпійський луг (суміш із суцвіть альпійської ромашки, лимоннику)	400	10
Холодні напої		170
Глясе (морозиво, кава)	200	20
Сік-фреш апельсиновий	200	15
Сік-фреш яблучний	200	14
Сік-фреш мандариновий	200	11
Лимонад з м'ятою	200	20
Лимонад з полуницею	200	18
Безалкогольні напої		
Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	250/1000	21
Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	500	15
Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	500	14
Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	500	11
Кока-кола, Спрайт, Фанта	500	11
Борошняні кондитерські вироби		85
Тістечко заварне	75	12
Апельсиново-мигдальне тістечко	50	14
Італійські Картелате – тістечко з інжиром	75	11
Рулет бісквітний з ягідним джемом	75/25	10
Кекс з родзинками та горіхами	80	13
Кекс шоколадний	80	9
Печиво вівсяне з кунжутом	100	8

Булочки з сиром та родзинками	80	8
Хліб і хлібобулочні вироби, кг		14
Фокація	100	3
Чіабатта	100	3
Хліб пшеничний білий	50	3
Хліб ржаний чорний	50	3
Булочка «Європейська» з кунжутом	60	2
Алкогольні напої		79
Аперитиви		2
Мартіні Dry	50	
Мартіні Bianco	50	
Кампарі	50	
Горілка		6
Граппа	50/100/500	
Неміроф Особлива	50/100/500	
Неміроф з перцем	50/100/500	
Неміроф «Преміям»	50/100/500	
Хортиця «Платинум»	50/100/500	
Абсолют Мандарин	50/100/500	
Фінляндія «Клюква»	50/100/500	
Настоянки		2
Абсент	50	
Бехеровка	50	
Хієрбас Тунель	50	
Джин		1
Сіті оф Лондон	50/100/500	
Джин "Бифітер"	50/100/500	
Гордонс	50/100/500	
Віскі		2
ChivasRegal	50/100/500	
ScottishCollie	50/100/500	
JohnnieWalker	50/100/500	
Коньяки та бренді		6
Хенессі VS	50/100/500	
Мартель VSOP	50/100/500	
Закарпатський	50/100/500	
Борисфен	50/100/500	
«Ужгород» 5 *	50/100/500	
Арарат 5*	50/100/500	
Текіла		1
МілагроСільвер біла	50/100/500	
МілагроРепосадо золота	50/100/500	
Лікери		6

Амаретто	50/100/500	
Лімончелло	50/100/500	
Самбука	50/100/500	
Франжеліко	50/100/500	
Гальяно	50/100/500	
Бейліс	50/100/500	
Малібу	50/100/500	
Вина		28
Білі вина		
Альтавілла корте гріло – сухе, Італія	150/750	
Лібайошардоне – сухе, Франція	150/750	
Соавекласіконібаї – сухе, Італія	150/750	
Пфедферер – напівсухе, Німеччина	150/750	
Гевюртцтрамінер Резерв – напівсолодке Франція	150/750	
Рислінг Рейнський – напівсолодке Україна	150/750	
Мостопарціальментеферментато – солодке, Іспанія	150/750	
Червоні вина		
Вальполічелакласіко – сухе, Італія	150/750	
Бардоліно – сухе, Італія	150/750	
Брунелло ді Монтальчіно – сухе, Італія	150/750	
Каберне фран – сухе, Франція	150/750	
Амаронеделлавальполічеллакласіко – напівсухе, Італія	150/750	
Мальбек – напівсолодке, Україна	150/750	
Вальполічеласуперіореріпассо мара – напівсолодке, Італія	150/750	
Ігристі вина		14
ПросекоБрют	750	
Москатод'Асти напівсухе	750	
Крістал Луї Редерер, 2000 – біле напівсолодке	750	
ЛамбускоДель Емілія біле солодке	750	
Мартіні АстіДольчі біле солодке	750	
ЛамбускоДель Емілія червоне солодке	750	
ФраголіноСантеро червоне солодке	750	
Шампанське "Карл Юнг" (безалкогольне)	750	
Слабоалкогольні напої (Пиво)		11
Крушовіце, світле, Чехія	500	
Слаутич Айс, світле, Україна	500	
Слаутич Премиум, світле, Україна	500	
Чернігівське, світле, Україна	500	
ТуборгГрин, світле, Німеччина	500	
Хейнекен, темне, Німеччина	500	
Варштайнер (безалкогольне), Німеччина	500	

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Ґатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина (virізка, товстий і тонкий краї))	охолоджена	11,1
	Куряче філе	охолоджене	6,5
	Свинина (virізка)	охолоджена	11,3
	Печінка гусяча	охолоджена	2,9
	Качка (філе)	охолоджена	2,4
	Теляча печінка	охолоджена	4,1
	Качина грудка	охолоджена	3,8
Разом			42,1
Риба та морепродукти	Сьомга (філе)	охолоджена	1,8
	Тунець	охолоджений	1,7
	Лосось (філе)	охолоджений	10,1
	Кальмари	охолоджені	1,8
	Мідії	охолоджені	0,8
	Палтус (філе)	охолоджений	1,6
	Креветки	заморожені	5,3
	Дорадо (ціла)	охолоджена	7,5
Разом			30,6
М'ясна та рибна гастрономія	Сьомга с/с	слабосолена	9,2
	Масляна с/с	слабосолена	2,6
	Форель с/с	слабосолена	2,6
	Лосось с/с	слабосолений	1,6
	Балик	копчений	1,2
	Бекон	копчений	1,5
	Салямі	сирокопчена	1,2
	Шинка	копчена	6,4
Разом			26,3
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир Маскарпоне	охолоджений	0,7
	Майонез, 28%	охолоджений	0,7
	Сир твердий	охолоджений	2,8
	Сир Брі	охолоджений	2,8
	Молоко, 3,2%	охолоджене	2,9
	Сметана, 20%	охолоджена	1,2
	Масло вершкове, 72,5%	охолоджене	0,6
	Морозиво	заморожене	3,9
	Вершки, 33%	охолоджені	5,6
	Сир Пармезан	охолоджений	10,3
	Сир Фета	охолоджений	2,0
	Сир Моцарела	охолоджений	5,4
	Сир Бергадер	охолоджений	3,1

	Сир Пекоріно	охолоджений	2,0
	Сир Горгонзола	охолоджений	2,0
	Сир Рікота	охолоджений	0,5
Разом			46,5
Овочі та зелень	Помідори	свіжі	17,5
	Огірки	свіжі	8,0
	Болгарський перець	свіжий	6,9
	Білі гриби	свіжі	1,0
	Салат	свіжий	9,3
	Цибуля ріпчаста	свіжа	2,6
	Часник	свіжий	0,2
	Шпинат	свіжий	4,8
	Баклажани	свіжі	1,4
	Картопля	свіжа	9,6
	Квасоля стручкова	свіжа	1,5
	Морква	свіжа	3,9
	Зелена цибуля	свіжа	0,7
	Базилік	свіжий	0,3
	Петрушка	свіжа	0,8
	Паприка	свіжа	0,3
	Цукіні	свіжий	2,6
	Броколі	свіжа	0,9
	Кріп	свіжий	1,0
	Печериці	свіжі	1,7
	Кабачки	свіжі	2,4
	Редис	свіжий	3,7
	Рукола	свіжа	8,5
	Помідори чері	свіжі	6,1
	Каперси	свіжі	0,6
	Буряк	свіжий	1,7
	Патісони	свіжі	3,0
	Цвітна капуста	свіжа	0,9
Разом			102,0
Фрукти, ягоди	Яблука	свіжі	2,4
	Лимон	свіжий	1,1
	Авокадо	свіжий	3,8
	Манго	свіжий	0,8
	Ківі	свіжий	1,2
	Банан	свіжий	1,2
	Груша	свіжа	1,7
	Апельсин	свіжий	1,2
	Виноград	свіжий	2,4
	М'ята	свіжа	0,3

	Грейпфрут	свіжий	1,2
Разом			17,3
Консервовані продукти	Помідори	консервовані	0,9
	Оливки	консервовані	2,0
	Горошок зелений	консервований	1,8
	Полуничний джем	консервований	0,4
Разом			5,0
Бакалійні товари	Коріандр	запакований	0,1
	Томатна паста	запакована	1,4
	Гірчиця	запакована	0,6
	Рис довгозернистий	запакований	5,9
	Желатин	запакований	0,2
	Мед	запакований	0,6
	Горіхи	запаковані	2,3
	Макарони Пенне	запаковані	2,8
	Печиво савоярді	запаковане	0,9
	Шоколад	запакований	0,7
	Ванільний цукор	запакований	0,10
	Марципан	запакований	0,4
	Цукор	запакований	5,7
	Сіль	запакована	2,4
	Кава	запакована	0,5
	Чай	запакований	1,3
Разом			25,9
Яйця курячі (шт)	Курячі	свіжі	91
Кондитерські вироби, шт	Тістечко заварне	закупівельні товари	12
	Апельсиново-мигдальне тістечко	закупівельні товари	14
	Італійські Картелате – тістечко з інжиром	закупівельні товари	11
	Рулет бісквітний з ягідним джемом	закупівельні товари	10
	Кекс з родзинками та горіхами	закупівельні товари	13
	Кекс шоколадний	закупівельні товари	9
	Печивовівсяне з кунжутом	закупівельні товари	8
	Булочки з сиром та родзинками	закупівельні товари	8
Разом			85
Хлібобулочні вироби, кг	Фокація	закупівельні товари	3

Продовження додатку В

	Чіабатта	закупівельні товари	3
	Хліб пшеничний білий, житній	закупівельні товари	6
	Булочка «Європейська» з кунжутом	закупівельні товари	2
Холодні напої, л	Сік «Сандора» в асортименті (персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат)	пакет	21
	Вода мінеральна «Бонаква» газована, негазована	пляшка	15
	Вода мінеральна «Боржомі» газована, негазована	пляшка	14
	Вода мінеральна «Миргородська» газована, негазована	пляшка	11
	Кока-кола, Спрайт, Фанта	пляшка	11
Разом			72
Алкогільні напої	Аперитиви	пляшка	4
	Настоянки	пляшка	4
	Джин	пляшка	3
	Віскі	пляшка	4
	Текіла	пляшка	2
	Пиво	пляшка	22
	Вино	пляшка	38
	Горілка	пляшка	12
	Шампанське	пляшка	19
	Коньяк	пляшка	12
	Лікери	пляшка	12
Разом			132

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Вихід	Кількість, порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу. люд.-год.
Фірмові страви				
Феттучіне з солодким перцем, томатами, анчоусами і оливками	255	5	1,5	0,0228436
Морські гребінці з соусом «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо	100/50	5	1,3	0,0197978
Шпинатні ньоккі з Горгонзолою і прошутто	200	8	1,2	0,0292398
Равіолі пансотті фаршировані рикоттою і молодим грецьким горіхом; подаються із соусом з молодого грецького горіху	210/50	4	1,4	0,0170565
Шоколадно-мигдальний фондан	90	6	1,3	0,0237573
Холодні закуски				
Асорті рибне (масляна с/с, сьомга с/с, форель с/с, зелень)	50/50/50/10	26	0,4	0,0316764
Тар-тар із філе червоного тунця з листям салату рукола та малиновим соусом	100/50	33	0,7	0,0703582
Асорті з копченостей та саямі (балік, бекон, саямі, пармська шинка)	40/40/40/40	15	0,4	0,0182749
Овочева асорті (перець, помідори, огірки, редис, зелень)	40/50/50/40/20	35	0,4	0,0426413
Сирна тарілка («Азіаго», «Горгондзолапіканто», «Пекоріно», «Толеджіо», «Пармезан»)	40/40/40/40/40	40	0,5	0,0609162
Салати				
Салат із лососем під соусом "Цезар"	150	26	1,5	0,1187865
Салат «Нісуаз»	150	32	1,5	0,1461988
Салат і з смаженими кальмарами і помідорами черрі	150	29	1,5	0,1324927
Теплий салат із телятиною	150	40	1,4	0,1705653
Салат із філе копченої курки, швейцарського сиру, кореня селери та суміші салатів лола-росса та айсберг	150	41	1,4	0,1748294
Салат «Капрезе»	150	32	1,3	0,1267057

Продовження додатку Г

Салат "Вегетаріанський"	150	29	1,3	0,1148270
Салат із селери, капусти, моркви із солодким горошком та виноградом	150	47	1,2	0,1717836
Салат із білих грибів, листя салату рукола і сиру пармезан	150	28	1,3	0,1108674
Спагеті "ДельПескаторе" з дарами моря (кальмари, креветки, мідії) і свіжою петрушкою	320	15	0,7	0,0319810
Спагеті "Болоньезе" з класичним Пармезаном та соусом Болоньезе	320	16	0,6	0,0292398
Паста з кальмарами та чорнилами каракатиці «АлаКитара»	320	17	0,6	0,0310673
Лазанья, запечена з сиром «Проволоне» і рагу з телятини по-неаполітанські	250	12	1,0	0,0365497
Пенне по-сіцилійські із шпиком та томатами	300	11	0,9	0,0301535
Гарячі закуски				
Варені тигрові креветки, маринованими у вині з лимонним соусом	150/30	21	0,7	0,0447734
Теляча печінка, смажена з цибулею по-венеціанські (теляча печінка на фокачі з соусом вершковим)	120/30	17	1,1	0,0569566
Кесадил'я з курячим філе, сиром Пармезан, солодкою кукурудзою та маслинами	120	19	1,4	0,0810185
Баклажани фаршировані солодкими томатами, шпинатом, сиром Пармезан під йогуртовим соусом	100/30	13	1,0	0,0395955
Овочі, смажені на грилі (кабачки, перець, броколі)	150	15	0,7	0,0319810
Супи				
Консومه з равюлі	250/50	12	2,5	0,0913743
Буйабес по-італійськи	250	15	1,6	0,0730994
Тосканський цибулевий суп із вершками, беконом та грінками	250/40	8	1,5	0,0365497
Суп "Мінестроне" з зеленим горошком, броколі, томатами, цвітною капустою і цукіні	250	7	1,3	0,0277169

Продовження додатку Г

Суп-пюре із шпинату із сиром Пармезан	250	5	1,0	0,0152290
Крем-суп із руколи з кедровими горішками та вершками	250	4	0,9	0,0109649
Гаспачо	250	6	1,3	0,0237573
Основні страви				
Рибні котлетки із судака і лосося з жасминовим рисом і соусом Тар-Тар	180/70/30	14	1,3	0,0554337
Дорадо запечена з запеченою картоплею	150/100	22	1,1	0,0737086
Філе лосося на пару під вершково-щавлевим соусом	200/30	21	0,9	0,0575658
Стейк із телятини смажений з цибулею з соусом сальса	250/50	26	1,2	0,0950292
Курка, запечена з картопляним пюре та лимоном	270	30	1,1	0,1005117
Яловичина смажена на грилі з винно-часниковим соусом	250/50	15	1,3	0,0593933
Яловича печінка запечена по-венеціанськи з томатом, з желе із петрушки	180/40	19	1,0	0,0578704
«Спінаціо» (обсмажене листя шпинату)	150	17	1,4	0,0724903
Різотто зі смаженими на грилі креветками та гарбузом	150/150	21	0,9	0,0575658
Полента з кукурудзяного борошна з грибами	220	15	1,6	0,0730994
«Перший Рим» (запіканка сирна з броколі)	200	18	1,1	0,0603070
«Матіно» – омлет по-італійськи	220	16	1,4	0,0682261
«Патата» (смажена маленька картопля)	150	12	0,6	0,0219298
Овочевий рататуй «Капоната» (баклажани, цибуля, перець, часник, помідори)	200	11	0,6	0,0201023
Рис чорний «Венере»	150	12	0,7	0,0255848
Десерти				
Панакота(традиційний вершковий десерт із прошарком мангового желе та тропічного салату)	150	9	1,3	0,0356360

Продовження додатку Г

Тірамісу (пухкий крем із вершкового сиру Маскарпоне та бісквіту, просоченого ароматом кави і коньяку)	130	11	1,2	0,0402047
Фондю(шоколадно-сирний крем, свіжі полуниця, ананас, груша, банан)	380	16	0,8	0,0389864
Фруктова тарілка (яблуко, банан, ківі, апельсин, груша)	40/40/40/40/40	11	0,6	0,0201023
Фруктовий салат (екзотичні фрукти та ягоди з лікером «Гран Марин'є»)	140	10	0,8	0,0243665
Сорбет(полуничний, чорничний, виноградний на вибір)	100	9	0,5	0,0137061
Желе лимонне з ягодами	150	13	0,5	0,0197978
Груша в шоколаді	150	12	0,5	0,0182749
Полуничний світажур(ніжне пташине молоко з полуницею та пряностями)	115	10	0,7	0,0213207
Морозиво вершково-ванільне з шоколадним топінгом	100/20	11	0,4	0,0134016
Морозиво шоколадне з горіхами	100/20	13	0,4	0,0158382
Профітролі «Спокуса» (вироби з заварного тіста, шоколад, сир маскарпоне)	200	8	1,1	0,0268031
Голубика в пісочній корзиночці	100	9	1,2	0,0328947
Разом				3,5

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість порцій, шт.	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00	20:00-21:00	21:00-22:00	22:00-23:00	23:00-24:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		12	24	24	40	24	16	16	39	36	24	22	6
Коефіцієнт перерахунку		0,04245283	0,08490566	0,08490566	0,14150943	0,08490566	0,05660377	0,05660377	0,13207547	0,12735849	0,08490566	0,0754717	0,02830189
Фірмові страви	28	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	1
Феттучіне з солодким перцем, томатами, анчоусами і оливками	5	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Морські гребінці з соусом «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо	5	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Шпинатні ньоккі з Горгонзолою і прошутто	8	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0
Равіоліпансотті	4	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0
Шоколадно-мигдальний фондан	6	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0
Холодні закуски	453												
Холодні рибні закуски													
Асорті рибне	26	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Тар-тар із філе червоного тунця	33	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	2	1
Асорті з копченостей та сальмі	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Овочеve асорті	35	1	3	3	5	3	2	2	5	4	3	3	1
Сирна тарілка	40	3	3	3	6	3	2	2	5	5	3	3	2
Салати													
Салат із лососем під соусом "Цезар"	26	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Салат «Нісуаз»	32	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	2	0

Продовження додатку Д

Салат із смаженими кальмарами і помідорами черрі	29	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2
Теплий салат із телятиною	40	2	3	3	6	3	2	2	5	5	3	3	3
Салат із філе копченої курки	41	3	3	3	6	3	2	3	5	5	3	3	2
Салат Капрезе	32	1	3	3	5	3	2	2	4	4	3	1	1
Салат "Вегетаріанський"	29	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	2
Салат із селери, капусти, моркви із солодким горошком та виноградом	47	1	4	4	7	4	3	3	6	6	4	4	1
Салат із білих грибів, листя салату рукола і сиру пармезан	28	1	2	2	4	2	2	2	4	4	2	2	1
Гарячі закуски													
Варені тигрові креветки, маринованими у вині з лимонним соусом	21	1	2	2	3	2	1	1	3	2	2	1	1
Баклажани фаршировані солодкими томатами	13	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Кесади́л'я з курячим філе, сиром Пармезан	19	1	2	2	3	2	1	1	3	2	1	1	0
Теляча печінка, смажена з цибулею по-венеціанські	17	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	1
Овочі, смажені на грилі	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Супи	57												
Консо́ме з равіо́лі	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Буйабес по-італійськи	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Тосканський цибулевий суп із вершками, беконом та грінками	8	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0
Суп "Мінестроне"	7	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0

Продовження додатку Д

Суп-пюре із шпинату із сиром Пармезан	5	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0
Крем-суп із руколи з кедровими горішками та вершками	4	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0
Гаспачо	6	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0
Основні страви	340												
Філе лосося на пару під вершково-щавлевим соусом	21	0	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Дорадо запечена з запеченою картоплею	22	1	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Рибні котлетки із судака і лосося з жасминовим рисом і соусом Тар-Тар	14	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	0
Різотто зі смаженими на грилі креветками та гарбузом	21	0	2	2	3	2	1	1	3	3	2	2	0
Стейк із телятини смажений з цибулею з соусом сальса	26	2	2	2	4	2	1	1	3	3	2	2	2
Яловичина смажена на грилі з винно-часниковим соусом	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Курка, запечена з картопляним пюре та лимоном	30	0	3	3	4	3	2	2	4	4	3	2	0
Яловича печінка запечена по-венетіанські з томатом, з желе із петрушки	19	1	1	2	3	2	1	1	3	2	1	1	1
«Патата»	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Овочевий рататуй «Капоната»	11	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0

Продовження додатку Д

Рис чорний «Венере»	12	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
«Спінаціо»	17	2	1	1	2	1	1	1	2	2	1	2	1
Полента з кукурудзяного борошна з грибами	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
«Перший Рим»	18	1	2	2	3	2	1	1	2	2	1	1	0
«Матіно» – омлет по-італійськи	16	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	2	1
Спагеті "ДельПескаторе" з дарами моря	15	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1
Спагеті "Болоньезе" з класичним Пармезаном та соусом Болоньезе	16	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2
Паста з кальмарами та чорнилами каракатиці «АлаКитара»	17	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	2	0
Лазанья, запечена з сиром «Проволоне» і рагу з телятини по-неаполітанськи	12	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	0	0
Пенне по-сіцилійськи із шпиком та томатами	11	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Десерти	142												
Панакота	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
Тірамісу	11	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Фондю	16	1	1	1	2	1	1	1	2	2	2	1	1
Фруктова тарілка	11	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0
Фруктовий салат	10	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
Сорбет	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
Желе лимонне з ягодами	13	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Груша в шоколаді	12	0	1	1	2	1	1	1	2	2	1	0	0
Полуничний світак	10	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
Морозиво вершково-ванільне з шоколадним топінгом	11	0	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0

Продовження додатку Д

[illegible]

Мийна кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри устаткування, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	1	500	500	0,25
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12
Загальна площа устаткування					2,19
Загальна площа мийної кухонного посуду					5,8

Мийна столового посуду і сервізна

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри устаткування, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна столового посуду					
Машина для миття посуду	SILANOS E1000	1	640	730	0,47
Стіл виробничий	ITERMA 430 Сб-211/1006	1	1000	600	0,60
Стіл для чистого посуду	Abat СПМР-6-1	1	1200	600	0,72
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	2	1200	600	1,44
Стіл для збирання залишків їжі	KAYMAN СП-455/0906 П	1	900	600	0,54
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,12

Утилізатор харчових відходів	HURAKAN HKN-FWD370A	1	1000	800	0,8
Сервізна					
Шафа для посуду	ШдП	2	1000	600	1,20
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	1	1000	500	0,50
Загальна площа устаткування					6,39
Загальна площа мийної столового посуду та сервізної					16,4

Профіль людських ресурсів (закладу ресторанного господарства)

Посада (з визначенням класності/розряду)	Загальна чисельність, осіб	Вік (років)	Зайнятість (постійно/тимчасово)	Рекомендований стаж роботи (років)	Рівень освіти (з визначенням фаху та кваліфікації)	Джерела пошуку кандидатів
Адміністративно-управлінський склад						
Директор	1	30-45	постійно	5	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бухгалтер	1	27-35	постійно	3	Вища економічна	Сайти, журнали, агенції
Комірник	1	25-60	постійно	3	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Адміністратор	2	25-35	постійно	2	Вища	Сайти, журнали, агенції
Разом адміністративно-управлінський персонал	5					
Виробничий (операційний склад)						
Заввиробництвом	1	25-55	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Шеф - кухар	1	25-60	постійно	3	Вища професійна	Сайти, журнали, агенції
Бармен	2	22-40	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 5 розряду	7	25-55	постійно	2	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухар 4 розряду	7	21-55	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Кухонний робітник	1	21-56	постійно	0,5	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції

Офіціант	8	19-45	постійно	1	Середня професійна	Сайти, журнали, агенції
Разом виробничий персонал	27					
<i>Допоміжний склад</i>						
Охоронець	2	20-50	постійно	1	Служба в армії	Сайти, журнали, агенції
Водій-вантажник	2	20-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Мийник посуду	4	22-60	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Прибиральник приміщень	2	25-55	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Паркувальник	2	22-45	постійно	2	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Співаки (музиканти)	2	22-50	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Гардеробник	2	25-45	постійно	1	Повна середня	Сайти, журнали, агенції
Разом допоміжний персонал	16					
Разом по ЗРГ	48					

Штатний розклад закладу ресторанного господарства на плановий рік

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
1	2	3
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Комірник	1,0
4	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		5,0
Виробничий (операційний) персонал		
1	Заввиробництвом	1,0
2	Шеф - кухар	1,0
3	Бармен	2,0
4	Кухар 5 розряду	7,0
5	Кухар 4 розряду	7,0
6	Кухонний робітник	1,0
7	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		27,0
Допоміжний персонал		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник приміщень	2,0
5	Паркувальник	2,0
6	Співаки (музиканти)	2,0
7	Гардеробник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		16,0
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		48,0

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

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Адміністративно-управлінський персонал								
1	Директор	1	26000	26000	0	2600	2600	343200
2	Бухгалтер	1	22500	22500	0	2250	2250	297000
3	Комірник	1	13500	13500	0	1350	1350	178200
4	Адміністратор	2	15200	30400	0	1520	3040	401280
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5	77200	92400	0	7720	9240	1219680
Виробничий (операційний) персонал								
5	Заввиробництвом	1	18000	18000	0	800	800	225600
6	Шеф - кухар	1	18600	18600	1860	0	1860	245520
7	Бармен	2	11000	22000	1100	0	2200	290400
8	Кухар 5 розряду	7	15800	110600	1580	0	11060	1459920
9	Кухар 4 розряду	7	13400	93800	1340	0	9380	1238160
10	Кухонний робітник	1	8000	8000	0	800	800	105600
11	Офіціант	8	10300	82400	1030	0	8240	1087680
	Разом виробничий (операційний) персонал	27	95100	353400	6910	1600	34340	4652880
Допоміжний персонал								
12	Охоронець	2	10000	20000	0	1000	2000	264000
13	Водій-вантажник	2	10500	21000	0	1050	2100	277200
14	Мийник посуду	4	9700	38800	0	970	3880	512160
15	Прибиральник приміщень	2	9500	19000	0	950	1900	250800
16	Паркувальник	2	9200	18400	0	920	1840	242880

17	Співаки (музиканти)	2	9000	18000	0	900	1800	237600
18	Гардеробник	2	8700	17400	0	870	1740	229680
	Разом допоміжний персонал	16	66600	152600	0	6660	15260	2014320
	Разом місячний фонд заробітної плати.	48	238900	598400	6910	15980	58840	7886880

Розрахунок роздрібної (продажної) ціни страв по ресторану "Верона"

Типові страви	Проценту споживання,%	Продажна ціна 1 порції страви, грн.	Процентне число	Середньо- зважена ціна групи страв.
1	2	3	4=2*3	5=4/100
Холодні закуски				
1. Рибні	13,0	68,5	892	
2. М'ясні	3,3	63,1	209	
3. Салати рибні	19,2	94,8	1821	
4. Салати м'ясні	17,9	90,0	1610	
5. Салати овочеві	30,0	82,4	2473	
6. Овочеві	7,7	51,6	398	
7. Сирні	8,8	72,5	640	
Усього	100,0		8043	80,43
Гарячі закуски				
1. Рибні	24,7	63,8	1575	
2. М'ясні	42,4	61,6	2607	
3. Овочеві	32,9	51,3	1690	
Усього	100,0		5872	
Супи				
1. Прозорі	47,4	58,3	2762	
2. Заправні	36,8	60,0	2211	
3. Крем-суп	15,8	58,7	927	
Усього	100,0		5899	
Основні страви				
1. Рибні	22,9	134,2	3079	
2. М'ясні	26,5	119,4	3161	
3. Макаронні	20,9	104,0	2171	
4. Круп'яні	3,5	45,5	161	
5. Овочеві і гарніри	16,2	46,8	757	
6. Страви з яєць і сиру	10,0	73,3	733	
Усього	100,0		10061	
Фірмові страви				
1. Закуски	17,9	80,5	1438	
2. Основні страви	60,7	108,6	6591	
3. Десерти	21,4	49,0	1050	
Усього	100,0		9078	
Десерти				

Продовження додатку М

1. Морозиво	16,9	43,8	739	46,22
2. Фруктові	23,2	50,6	1177	
3. Желе	9,2	47,0	430	
4. Креми	11,3	40,5	456	
5. Ягідні	12,7	41,5	527	
6. Інші	26,8	48,3	1293	
Усього	100,0		4622	
Холодні напої власного виробництва				
1. Глясе	20,4	35,0	714	47,04
2. Фреш	40,8	55,0	2245	
3. Лимонад	38,8	45,0	1745	
Усього	100,0		4704	
Холодні напої закупівельні				
1. Соки	29,2	37,7	1100	34,02
2. Води звичайні	55,6	32,5	1806	
3. Води солодкі	15,3	32,5	497	
Усього	100,0		3402	
Гарячі напої				
1. Чай	50,0	23,6	1180	25,29
2. Кава	50,0	27,0	1349	
Усього	100,0		2529	
Хлібобулочні вироби				
1. Хліб італійський	42,9	12,5	536	10,21
2. Хліб звичайний	42,9	8,0	343	
3. Булочки	14,3	10,0	143	
Усього	100,0		1021	
Борошняні кондитерські вироби				
1. Тістечка	43,5	54,2	2357	48,61
2. Кекси	25,9	48,3	1250	
3. Інше	30,6	41,0	1254	
Усього	100,0		4861	

Планування поточних витрат на експлуатацію закладу на рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн. (без ПДВ)	Поточні витрати за рік, тис.грн.
1.Витрати електроенергії, кВт/год	29150,74	1,87121	54,55
2.Витрати на опалення, Гкал	333,85	1534,67	512,35
3. Витрати води, м ³	2876,72		
Холодна	1734,59	11,84	20,54
Гаряча	1142,13	81,28	92,83
Разом			680,27
<u>Відрахування до ремонтного фонду (0,8-1,2% від роздрібного товарообігу</u>			477,53

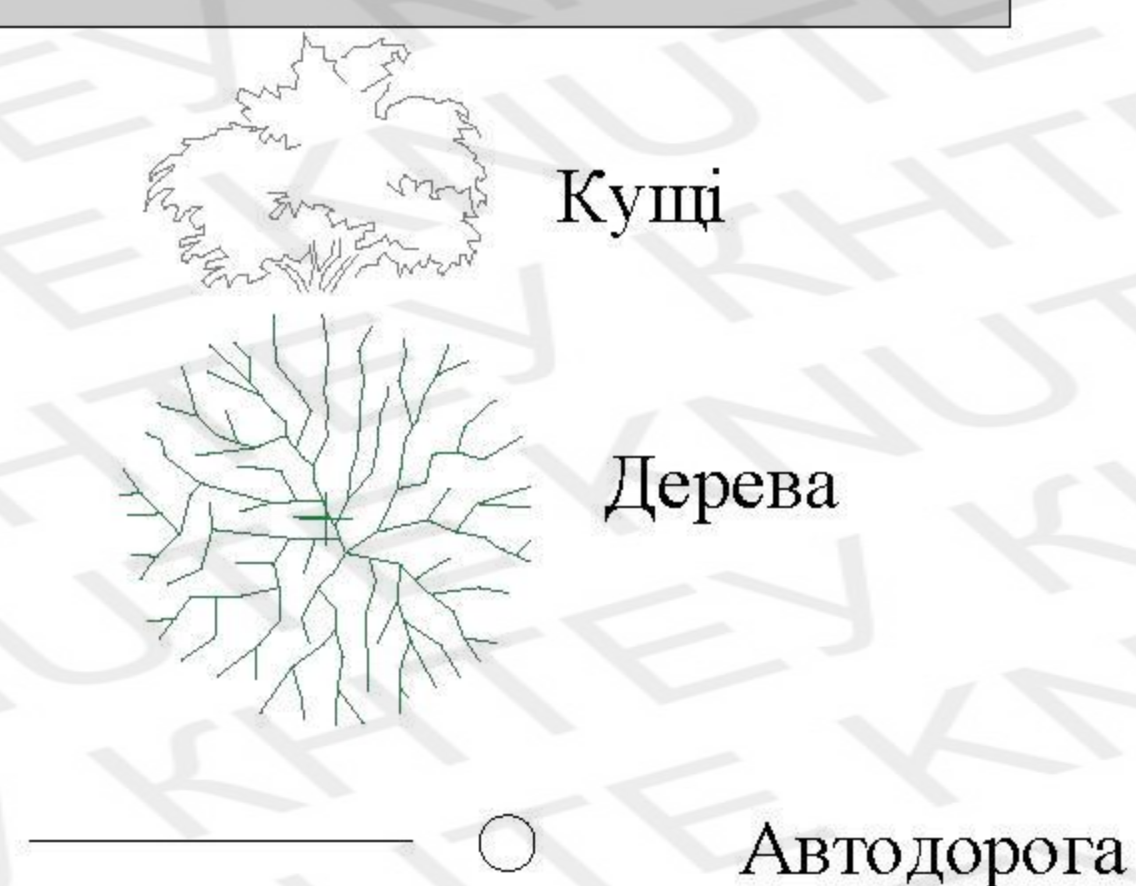
Загалом витрати по 5 статті становлять 1297,1 тис. грн.

Architectural site plan of a building complex. The plan includes a compass rose in the top left corner with labels: Зх. (North), Пд. (South), Пн. (East), and Сх. (West). The plan is divided into several numbered zones:

- Zone 1:** A large blue rectangular area with dimensions 27.0 x 21.0.
- Zone 2:** A green rectangular area with dimensions 12.0 x 4.0, containing a parking lot with 12 cars.
- Zone 3:** A green rectangular area with dimensions 12.0 x 10.0, containing a parking lot with 4 cars.
- Zone 4:** A green rectangular area with dimensions 12.0 x 12.0, containing a parking lot with 4 cars.
- Zone 5:** A yellow rectangular area with dimensions 7.0 x 7.0, containing a building footprint.
- Zone 6:** A yellow rectangular area with dimensions 4.0 x 2.0, containing a building footprint.

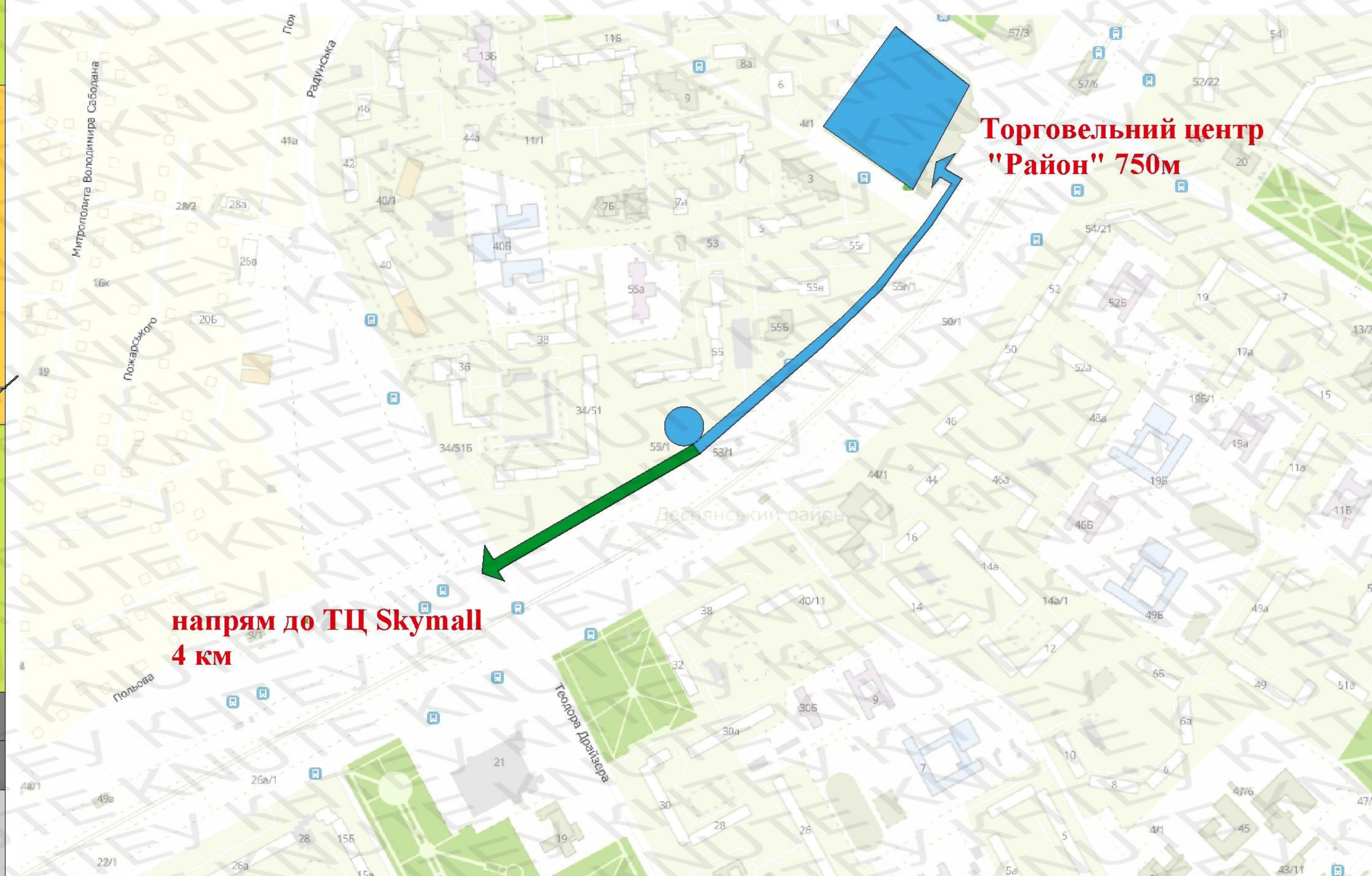
The plan also shows various other features such as a central road, a green area with trees, and a building footprint in the center. Dimensions are provided for various sections and areas.

	Проектований заклад		Межа ділянки
	Озеленення		Сміттєзбірники
	Тротуар		Лави



№ на плані	Найменування	Примітка
1	Ресторан	80 місць
2	Стоянка для автомобілів	6 місць
3	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
4	Майданчик для сміттєзбірників	12 м ²
5	Літній майданчик	50 м ²
6	Майданчик для збору відвідувачів	40 м ²

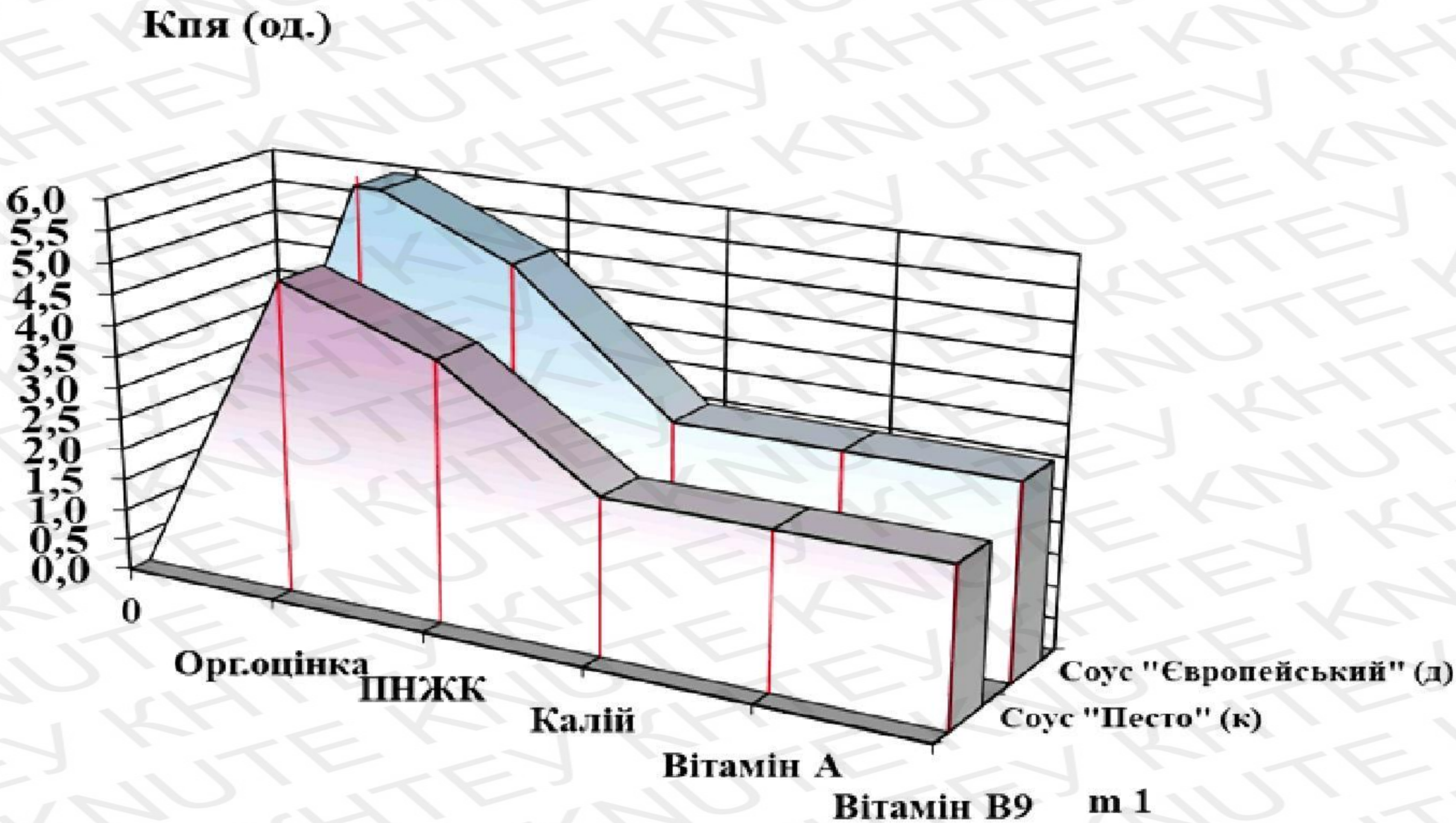
Схема проїзду до закладу ресторанного господарства



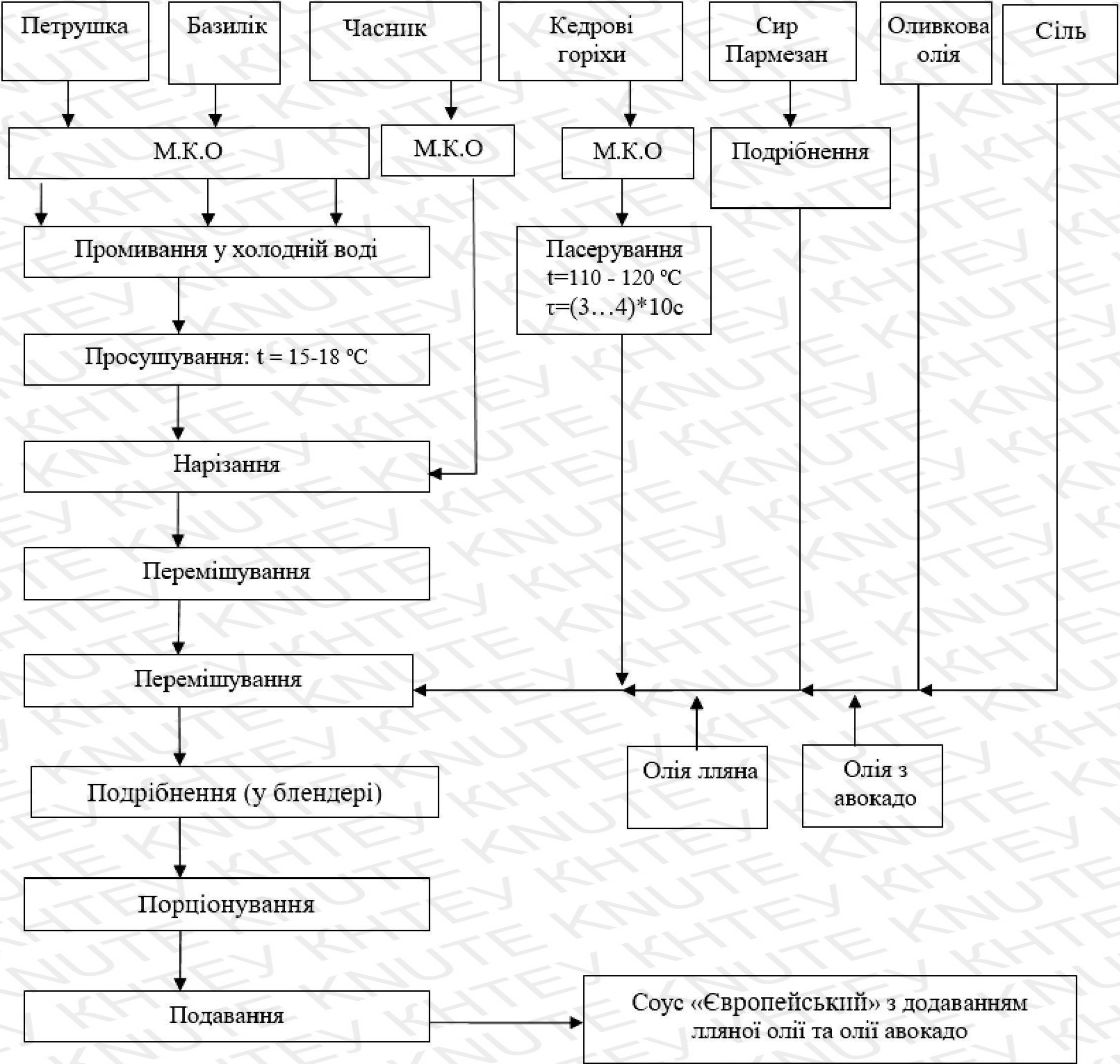
						КНТЕУ 8.181.19 08М-01 з.ф.н. ВКП, ГЧ					
						ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 80 МІСЦЬ У ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА					
						Ресторан на 80 місць			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.				Н				1	4	
Керівник	Антонюк І.Ю.				План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства М 1:500			Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 6 курс. 8м група			
Консультант	Романенко Р.П.										
Студент	Глушко В.Ю.										

Харчова та біологічна цінність соусу «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо, на 100 г				
Показник	Контроль	Дослід	Різниця	Різниця, %
Білки, г	4,1	4,3	0,2	4,8
Жири, г	41,2	42,3	1,1	2,6
у т.ч. поліненасичені жирні кислоти, г	0,01	0,03	0,02	200
Олейнова кислота, г	0,0015	0,0043	0,0028	186,7
Лінолева кислота, г	0,0018	0,005	0,0032	177,8
Ліноленова кислота, г	0,002	0,007	0,005	250
Вуглеводи, г	6,3	6,8	0,5	7,9
у т.ч. моно- дисахариди	0,4	0,42	0,02	5
у т.ч. харчові волокна, г	0,15	0,15	-	-
у т.ч. крохмаль, г	0,03	0,03	-	-
Енергетична цінність, ккал	412	425	13	3,15
Зола, г	0,4	0,45	0,05	12,5
Вітаміни				
Вітамін А, мг	0,8	1,01	0,21	26,25
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,03	0,03	-	-
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,2	0,24	0,04	20
Вітамін В6 (піридоксин), мг	0,06	0,07	0,01	16,7
Вітамін В9 (фолієва кислота), мкг	5,4	7,83	2,43	45
Вітамін Е (токоферол), мг	0,3	0,56	0,26	86,7
Вітамін С, мг	3,9	4,2	0,3	7,7
Макроелементи				
Кальцій, мг	34,3	34,66	0,36	1,05
Калій, мг	81,4	95,95	14,55	17,87
Магній, мг	6,8	7,67	0,87	12,79
Натрій, мг	54	54,21	0,21	0,39
Фосфор, мг	84,6	86,16	1,56	1,84
Мікроелементи				
Залізо, мг	1,1	1,12	0,02	1,81
Цинк, мг	0,46	0,48	0,02	4,34
Мідь, мкг	31,7	37,4	5,7	17,98

Модель якості соусу «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо



Технологічна схема соусу «Європейський» з додаванням лляної олії та олії авокадо



						КНТЕУ 8.181.19 08М-01 з.ф.н. ВКП, ГЧ			
						ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 80 МІСЦЬ У ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА			
						Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
							Н	2	4
Зав. кафедрою	Кравченко М.Ф.					Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 6 курс, 8м група		
Керівник	Антоноч І.Ю.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Студент	Глушко В.Ю.								

План на позначці 0.000 з розташуванням технологічного устаткування М 1:100

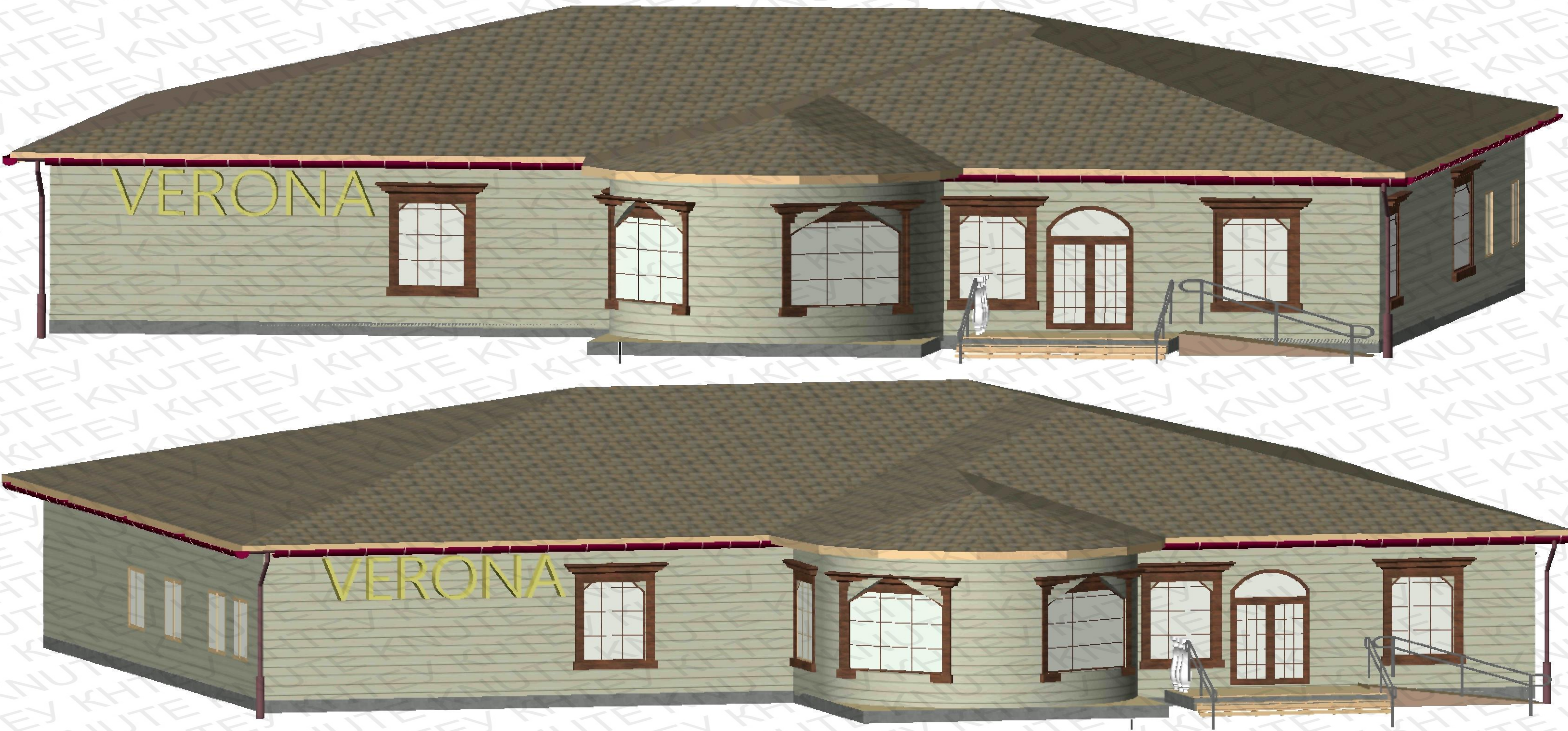


Експлікація приміщень		
№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль у т.ч. вбиральні	24
2	Гардероб для відвідувачів	8
3	Аванзал	12
4	Торговельна зала ресторану на 80 місць з барною стійкою	170
4а	VIP зала	16
5	Приміщення офіціантів та адміністратора	6
6	Сцена	8
7	Гридерна	6
Виробничі приміщення		
8	Доготовельний цех	16
9	Холодний цех	12
10	Гарячий цех	26
11	Мийна столового посуду і сервізна	16
12	Мийна кухонного посуду	6
13	Приміщення завідуючого виробництвом	6
14	Роздаткова	8
Складські приміщення		
15	Приміщення охолоджувальних камер	18
16	Комора вино-горілчанних виробів	9
17	Комора сухих продуктів	7
18	Завантажувальна	16
19	Комора мийної гарі	6
20	Комора інвентарю	6
21	Приміщення комірника	6
Адміністративні і побутові приміщення		
22	Контора	12
23	Кабінет директора	6
24	Гардероб для офіціантів	6
25	Приміщення персоналу	8
26	Білизняна	6
27	Санвузли для персоналу	4
28	Гардероб для персоналу з душовими (жін)	8
29	Гардероб для персоналу з душовими (чол)	8
Технічні приміщення		
30	Теплопункт	6
Всього		456
Корисна площа закладу		450

Специфікація технологічного устаткування				
№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм
				l b
1	Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	8	1000 500
2	Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	7	750 810
3	Ванна мийна двохсекційна	ITERMA БП-24/1200/600	8	1200 600
4	Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	13	1000 600
5	Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	4	1150 600
6	Ваги електронні порційні	CAS SW-2	5	239 190
7	Овочерізка	Гамма-5А	2	550 290
8	Полиця настінна	ITERMA 430 П-1/1503	5	1500 300
9	Бачок для відходів	ITERMA ТТ НБ/50	6	500 500
10	М'ясорозріхлювач	AIRHOT MTS737	1	330 185
11	М'ясорубка	GASTROMIX MG-12	1	400 218
12	Рукомильник компакт настінний	ITERMA БП 15-400/310 П	5	400 310
13	Міксер	RobotCoupe CMP 300 V.V.	1	300 250
14	Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260 410
15	Блендер	MR 550 Buffet	3	250 250
16	Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760 350
17	Електрична плита	Inoksan 7KE200	2	800 600
18	Електрокип'ятильник	EWT INOX WB-30E1	1	390 390
19	Макароніварка	Lincat PB66FL/150	1	600 600
20	Пароконвектомат	„Rational“ CD/CM 101	1	847 771
21	Піч мікрохвильова	DELONGHI EOB 2071	1	515 400
22	Машина для миття посуду	SILANOS E1000	1	640 730
23	Стіл для чистого посуду	Abat CIMP-6-1	1	1200 600
24	Стіл для збирання залишків їжі	KAYMAN СП-455/0906 П	1	900 600
25	Утилізатор харчових відходів	HURAKAN HKN-FWD370A	1	1000 800
26	Міксер універсальний	HURAKAN HKN-KS7	1	380 325
27	Барний комбайн	Masap P508	1	265 440
28	Кавомолка	AIRHOT MCG-1800	1	230 140
29	Термоміксер	HotmixPRO 5 STARS	1	350 520
30	Льодогенератор	STARFOOD HZB-12 pl	1	390 460
31	Сокоохолоджувач	Jolly 3/5	1	350 340
32	Кавомашинка	SAE/1 Gloria	1	560 590
33	Шафа-вітринна	Omega СДП	1	1500 1000
34	Стіл для офіціантів, підсобний	Енран	2	600 400
35	Стіл шестимісний	Енран	6	1800 800
36	Стіл чотирьохмісний	Енран	9	1200 800
37	Стіл двомісний	Енран	4	800 800
38	Шафа для одягу	Енран	11	1200 400
39	Камера охолоджувальна	SILANOS 2500	3	1900 950
40	Стелаж виробничий	Енран	15	1200 300

						КНТЕУ 8.181.19 08М-01 з.ф.н. ВКП, ГЧ		
						ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 80 МІСЦЬ У ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА		

Екстер'єр закладу М 1:100



					КНТЕУ 8.181.19 08М-01 з.ф.н. ВКП, ГЧ			
					ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 80 МІСЦЬ У ДЕСНЯНСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА			
					Ресторан на 80 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. кафедрою	П.І.Б	Підпис	Дата			Н	4	4
Керівник	Кравченко М.Ф.	Антонюк І.Ю.			Екстер'єр закладу М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу 6 курс, 8м група		
Консультант	Романенко Р.П.							
Студент	Глушко В.Ю.							