

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект вегетаріанського ресторану на 60 місць у м. Бровари»

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

А.І. Кончарова

Науковий керівник проекту

М.П. Перепелиця,
канд. техн. наук, доцент

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація

М.П. Перепелиця,
канд. техн. наук, доцент

Інженерна частина (підбір
устаткування)

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

О.М. Григоренко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка

А.М. Расулова,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ – 2019

Зміст

ВСТУП	
<u>РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ</u>	
1.1. Концепція.....	
1.2. Гастрономічний бренд проекту	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Сервіс	
<u>РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН</u>	
2.1. Об’ємно-планувальне рішення	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення	
2.3. Кошторис будівництва	
<u>РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА</u>	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.	
ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

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

Студентки: **Кончарової А.І.**

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту:

«Проект вегетаріанського ресторану на 60 місць у м. Бровари»

Керівник проекту

Перепелиця М.П.

Термін захисту « ____ » _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект вегетаріанського ресторану на 60 місць у м. Бровари, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Технологія. Організація» сформульовано концепцію підприємства харчування, яка полягає в створенні міського ресторану в якому створена атмосфера відпочинку та оздоровлення, з впровадженням технологій при приготуванні страв та напоїв з максимальним збереженням натурального смаку та корисних властивостей сировини. Розроблені логотип, легенда та фірмовий слоган вегетаріанського ресторану «Vegan Green». Проаналізовано соціально-економічну ситуацію міста Бровари, надано характеристику сегмента ринку (потенційного контингенту), якому буде надано перевагу, обґрунтовано доцільність проекту закладу. Розроблено виробничу програму вегетаріанського ресторану. Розроблено гастрономічний бренд проекту, який полягає в розробленні технології продукції оздоровчого призначення для харчування веганів. Обґрунтовано використання борошна з полби, шроту насіння льону, сейтану та нуту в технології бургеру «Vegan», досліджено якість розробленої страви. Обґрунтовано і розроблено організаційну

структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану на 60 місць.

У розділі «Архітектура. Дизайн» розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру ресторану в стилі еко-дизайну. Розраховано кошторис будівництва вегетаріанського ресторану.

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури та економічне обґрунтування проектування ресторану. Період окупності закладу становить 2,9 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і _ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал – ___ аркушів.

ANNOTATION

According to the theme and task, a graduation qualification project of a vegetarian restaurant for 60 seats in Brovary was completed, which has three sections: «Concept. Technology. Organization», «Architecture. Design», «Management. Economy».

In the «Concept. Technology. Organization » formulated the concept of a food company, which is to create a city restaurant that creates an atmosphere of relaxation and health, with the introduction of technologies in the preparation of dishes and drinks with the maximum preservation of natural taste and beneficial properties of raw materials. The logo, legend and corporate slogan of the vegetarian restaurant «Vegan Green» were developed. The socio-economic situation of the city of Brovary is analyzed, the characteristics of the market segment (potential contingent) are given, which will be given priority, the feasibility of the project of the institution is substantiated. A production program for a vegetarian restaurant has been developed. The gastronomic brand of the project has been developed, which consists of the developed technologies for the production of health products for vegan nutrition. The use of semi-flour, linseed meal, satin and chickpeas in Vegan burger technology is grounded, the quality of the developed dish is examined. The organizational structure of the production and customer service process is substantiated and developed. The area of the restaurant premises for 60 places has been calculated.

In the «Architecture section. Design» offers suggestions for the design of the exterior and interior of the restaurant in the style of eco-design. Estimated cost of building a vegetarian restaurant.

Section «Management. Economics» contains the substantiation of the organizational and legal form of management with the development of the organizational structure and economic substantiation of the design of the restaurant. The payback period of the institution is 2.9 years.

The final qualification project is outlined on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables and _ figures, ___ appendices. Graphic material - ___ sheets.

ВСТУП

Ресторанний бізнес є прибутковим видом економічної діяльності, якому притаманні високі рівні ліквідності капіталу та конкурентності. Сучасний споживач є більш вибагливим у виборі закладів ресторанного господарства. Ресторани представляють собою не лише підприємства харчування, а й місця, які відвідують задля якісного обслуговування та отримання нових яскравих вражень. Це передається за допомогою інтер'єру, уніформи офіціантів, типу обслуговування. Особливе значення має ексклюзивне концептуальне меню. На сьогоднішній день прагнення до здорового способу життя набирає силу. В умовах загострення екологічної ситуації погіршення якості довкілля люди почали більше уваги приділяти стану свого здоров'я та шукати способи його підтримки. Харчування є одним із важливих елементів здорового життя. Загальний успіх закладу значною мірою залежить від того, наскільки його продукція (послуги) задовольняє вимогам споживачів. З огляду на останні тенденції в Україні з кожним роком збільшується кількість прихильників здорового способу життя, в тому числі і вегетаріанців. Проектування конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства з розробленою концепцією та з врахуванням вимог сучасного споживача є перспективним напрямом при написанні випускного кваліфікаційного проекту.

Об'єктом дослідження є проект закладу ресторанного господарства у м. Бровари.

Предметом дослідження є вегетаріанський ресторан на 60 місць у м. Бровари.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування теоретичних та практичних аспектів розроблення закладу ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів, визначення формату закладу, формування концепції, що забезпечить ефективне функціонування закладу на ринку товарів і послуг.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити ряд науково-практичних завдань:

I. провести дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства м. Бровари із метою обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства; розробити концепцію закладу ресторанного господарства обґрунтувавши спеціалізацію та спрямування на споживачів; обґрунтувати гастрономічний бренд проекту; структурувати сервісно-виробничий процес; розробити виробничу програму закладу; визначити напрями технологічних інновацій, кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу.

II. розробити та обґрунтувати об'ємно-планувальне рішення закладу; навести архітектурні та ландшафтні рішення підприємства харчування, розрахувати кошторис будівництва.

III. визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; обґрунтувати операційні доходи закладу, розробити план із праці та спланувати поточні витрати; спланувати основні економічні показники діяльності; оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Інформаційною базою при написанні випускного кваліфікаційного проекту стали вітчизняні та міжнародні статті, класифікатори, веб-сайти, словники, результати власних досліджень. Для реалізації поставлених завдань застосовано ряд методів, зокрема аналіз і синтез, загальнонаукові методи, методи систематизації, порівнянь, спостереження, абстрактно-логічний метод для узагальнення результатів дослідження і формулювання висновків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Бровари – невелике місто, яке розташоване в 12 км від Києва. Місто знаходиться на заході межує з Києвом, на півночі з Києвом і селом Калинівка, на сході з селами: Перемога, Квітневе і Красиївка, на півдні — Княжичами і Требуховом [1]. У м. Бровари 239 вулиць, 37 провулків, 1 бульвар, 1 дорога, 1 майдан, 1 площа та 3 парки, 1 сквер. В територіальному відношенні місто Бровари поділяється на 10 історичних мікрорайонів. За статистичними даними у Броварах проживає 107 тис. жителів.

Бровари перетинає автошлях міжнародного значення М01 (Київ — Чернігів — Нові Яриловичі), який є частиною Європейських автомобільних шляхів Е95 та Е101, автошлях національного значення Н07 (Київ — Суми — Юнаківка).

Через місто проходить залізнична лінія Дарниця—Ніжин. У межах м. Бровари на ній розташовані станція «Бровари» та платформа «Княжичі».

Бровари — значний економічний центр Київщини, в місті нараховується 2987 підприємств та організацій [2]. Значного розвитку тут набули хімічна промисловість, машинобудування, капітальне будівництво житла, деревообробка. Під м. Бровари у Великій Димерці працює великий завод з виробництва безалкогольних і газованих напоїв компанії Кока-Кола ІП «Кока-Кола Беверіджиз Україна лімітед». Закладів ресторанного господарства в місті недостатньо.

Планується побудувати вегетаріанський ресторан за адресою: м. Бровари, вул. Стефаника, недалеко від ТРЦ «Термінал».

Поблизу проєктованого закладу ресторанного господарства розташовується зупинка маршрутного таксі №404, що прямує від М «Лісова», м. Київ до Броварського залізничного вокзалу. В радіусі 1 км від місця проєктування знаходяться такі місця скупчення великої кількості людей, як ТРЦ «Термінал», Аквапарк, пивоварня-паб «БроварХоф» супермаркет АТБ, Varus, міський ринок на вул. Короленко, фітнес-студія «Лінія тіла», спальні райони вул. Черняхівського та вул. Короленко, вул. Стефаника. Поруч знаходиться промисловий район вул. Лісова, вул. Металургів, де розташовано завод металоконструкцій, VAGMA LUX, завод Galina Blanca, автосалон Skoda, Атлант – плюс. У цьому районі також знаходиться ЗОШ №10, дитячі садки.

Конкурентне середовище для вегетаріанського ресторану на 60 місць, формують заклади ресторанного господарства м. Бровари (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

Заклади ресторанного господарства м. Бровари [3]

Назва закладу	Режим роботи	Адреса
Ресторани		
Концерт Хол	11:00 – 23:00 (вихідні дні – до останнього гостя)	вул. Київська, 316 (ТРЦ "Термінал", 3 поверх)
La Terrassa Cafe	12:00 – 24:00	бул. Незалежності, 16
Бакінський двір	11.00 -24.00	вул. Гагаріна, 22
М'ясо у вогні	12.00-24.00	бул. Незалежності, 2
Ресторація Фермер	11.30-23.00	вул. Шолом-Алейхема, 66
Oliver Grill&Wine Cafe	12.00-24.00 Пт.-Сб. 12.00-01.00	вул. Гагаріна, 20-б
М'ясо. Риба. Два Ножі	12.00-24.00	вул. Київська, 265

Мангал Парк	11.00-01.00	вул. Лісова, 1
Чарівна тайстра	12.00-23.45	вул. Гагаріна, 28-б
BBQ	11.00-23.00	вул. Гагаріна, 28
Боярин	11.00-23.00	вул. Київська, 95
Санторин	11.00-23.00	вул. Героїв УПА, 3
San Marko	12.00-23.00	вул. Київська, 146
Royal club	11.00-03.00	вул. Марії Лагунової, 2-а
Кафетерій		
Дон Кіхот	11.00-23.00	бул. Незалежності, 17
Кафе		
Strudel	9:00 – 22:00	бул. Незалежності, 2
Brick Cake	10.00-23.00	вул. Київська, 223
Гавана	цілодобово	вул. Короленка, 54
Візит	12.00-00.00	вул. Гагаріна, 19
Віктор	11.00-23.00	вул. Київська, 166
Спорт-кафе Шайба	10.00-23.00 Пт. 11.00-22.00	вул. Київська, 316
Камелія	9.00-23.00	вул. Гагаріна, 1
Boondock Pub	12.00-23.00	вул. Київська, 265
Готельно-ресторанний комплекс		
У лісі	цілодобово	вул. Драгоманова, 2
Петровський бровар	цілодобово	вул. Осіпова, 131
Приватна броварня		
Brovar-Khof	11.00 – 23.00 Пт.-Сб. – цілодобово	вул. Київська, 314

В місті Бровари працює 26 закладів ресторанного господарства, з них 14 ресторанів, 1 кафетерій, 8 кафе, 1 броварня та 2 готельно-ресторанних комплекси. Меню більшості підприємств харчування враховує уподобання споживачів, які віддають перевагу м'ясним та рибним стравам. А ось вегетаріанські страви повністю відсутні або асортимент їх досить невеликий. Враховуючі це доцільним є проєктування в м. Бровари вегетаріанського ресторану на 60 місць оскільки відсутні заклади ресторанного господарства, які можуть скласти конкуренцію.

Формат закладу – вегетаріанський ресторан з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 400 грн.

Конкурентними перевагами проєктованого ресторану можуть бути:

- ексклюзивне концептуальне меню, в якому представлено широкий спектр вегетаріанських страв;
- якість, свіжість і натуральність страв, які приготовані з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарств;
- наявність сніданків та бізнес-ланчів;
- ексклюзивний дизайн залу з використанням природних елементів декору.

Неймінг закладу відображає особливості даного підприємства харчування. Унікальність може стосуватися сервісного обслуговування, цінової політики, вказувати на певну аудиторію. Назва закладу ресторанного господарства виступає найбільш важливим комунікативним елементом між клієнтом та закладом.

Від правильно підібраної назви ресторану залежить сприйняття споживачем товару, його позиціонування на ринку і все подальше просування.

Для відображення специфіки вегетаріанського ресторану на 60 місць в м. Бровари та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Vegan Green».

Легенда ресторану «Vegan Green» – міський вегетаріанський ресторан в якому створена атмосфера відпочинку та оздоровлення. При приготуванні страв та напоїв відбувається максимальне збереження натурального смаку та корисних властивостей сировини.. Навіть якщо ви не вегетаріанець, страви не залишать вас байдужим і ви знову повернетесь до закладу. Тут поєднано здорове харчування та вишуканий смак.

При розробці назви та логотипу ресторану враховували за допомогою фокус-групи благозвучність назви, відсутність негативних асоціацій та відповідність концепції бренду. Серед вегетаріанців багато споживачів дотримуються норм екологічного харчування та споживають продукти рослинного походження. Зелений колір при розробленні фірмового логотипу ресторану на 60 місць у м. Бровари вказує на збереження природи, а також на те, що в раціоні вегетаріанця повинна бути присутня зелень та овочі і фрукти. Равлик — універсальний символ, що виражає ідею природних циклів, родючості, відродження (рис.1.1):



Рис. 1.1 Логотип вегетаріанського ресторану «Vegan Green» у м. Бровари

Фірмовий слоган: «Vegan Green» - це місце зустрічі однодумців, де завжди будуть вам раді.

Концептуальне меню закладу

Основним гастрономічним спрямуванням ресторану є страви і напої, які враховують вимоги прихильників здорового способу життя, в тому числі і вегетаріанців. В меню представлені салати зі свіжих та запечених овочів, гарячі закуски, супи та основні страви. Особливої уваги заслуговують RAW-десерти - солодощі без борошна, яєць, молочних продуктів, цукру і барвників (рис. 1.2, 1.3). Це корисні десерти з яскравим смаком, в складі яких тільки цільні, необроблені інгредієнти: горіхи, сухофрукти та фрукти, насіння, какао, керб, кокосове масло або масло какао, а також рослинне молоко - мигдальне, рисове і кокосове.



Рис. 1.2 Морозиво лайм-авокадо



Рис. 1.3 Малиновий пиріг з кеш'ю

У ресторані буде запропонована барна карта з широким асортиментом напоїв. В меню представлено велику кількість гарячих напоїв - кава, зелений чай, чорний чай, фруктовий чай, мате, матча латте, трав'яний чай, глінтвейн безалкогольний, збитень фруктовий. Поціновувачі здорового харчування можуть спробувати смузі та фреші, в т.ч. з паростків пшениці, а також лимонади та морси власного виробництва. В меню представлений асортимент органічних вин від Domaines Pierre Chavin.

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) вегетаріанського ресторану на 60 місць, що визначатиме унікальність і створюватиме конкурентні переваги закладу, представлено у дод. А.1. Меню сніданків та бізнес-ланчу – в додатку А.2.

Концептуальний дизайн та атмосфера

В ресторані важливе місце після меню займає атмосфера закладу. Вдалий інтер'єрний концепт, дизайн, що запам'ятовується - це те, що створює і допомагає ідентифікації закладу. В ресторані використано екологічний дизайн — напрямок в дизайні, що приділяє ключову увагу охороні навколишнього середовища протягом всього життєвого циклу виробу. Такий дизайн відображає прагнення людини максимально наблизити приміщення до природних умов. Створення екологічного інтер'єру дозволяє споживачам відчувати єднання з природою, гармонію навколишнього світу, відпочити від метушні міського життя.

В інтер'єрі ресторану «Vegan Green» переважає палітра пастельних та зелених кольорів, представлено рослини: живі квіти та трави, що створює відчуття свіжості (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Приблизний дизайн вегетаріанського ресторану «Vegan Green»

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з емблемою ресторану та зелені фартухи (рис. 1.5).



Рис. 1.5. Варіант дизайну форми персоналу вегетаріанського ресторану «Vegan Green»

Найважливішим є формування у споживачів емоційного стану позитивних вражень, викликати здивування і захоплення, не залишити байдужим. Атмосфера закладу забезпечує приємне проведення часу.

Сервіс

В ресторані «Vegan Green» планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Основним каналом збуту готової продукції буде торгівельна зала ресторану, але передбачено реалізацію продукції також через інтернет-мережу на спеціально створеному сайті.

Серед додаткових послуг ресторану передбачено проведення майстер-класів зі здорового способу життя і харчування за участю лідерів в області вегетаріанства: дієтологів, спортсменів, акторів, рестораторів, блогерів та інших цікавих особистостей, які поділяться смачними рецептами і життєвим досвідом вегетаріанців.

Планується проведення акустичних вечорів де поєднують різні стилі музики і інструменти з древніми звуками мантр.

Для постійних клієнтів будуть передбачені бонусні програми лояльності.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану «Vegan Green» на 60 місць в м. Бровари (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція вегетаріанського ресторану «Vegan Green»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Бровари
Місце розміщення проектного закладу	м. Бровари, вул. В. Стефаника, 5
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної аттрактивності і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	3 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 1 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Вегетаріанський ресторан «Vegan Green»

Продовження таблиці 1.2

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Логотип	
Легенда	міський вегетаріанський ресторан в якому створена атмосфера відпочинку та оздоровлення
Фірмовий слоган	це місце зустрічі однодумців
Концептуальне меню	
Позиціонування вегетаріанського ресторану «Vegan Green» - все найсвіжіше, яскраве і вегетаріанське	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Еко-стиль
Фірмові кольори	Пастельні, зелені
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі використано живі рослини: квіти та трави
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	гастрономічний вегетаріанський ресторан з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 200-300 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору продукції у залі; електронне меню на сайті
Форми обслуговування	В закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	Майстер-класи, акустичні вечори, Реалізація продукції ресторану через інтернет-мережу
Режим роботи	10.00-22.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 60 місць

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Вагомим чинником у формуванні попиту на продукцію є розроблення гастрономічного бренду проекту.

В пошуках нових смаків споживачі відвідують нові заклади ресторанного господарства. Для того, щоб ресторан

став популярним, необхідно створити унікальне меню, яке буде включати як класичні вегетаріанські страви, так і нові інноваційні страви.

В Україні з кожним роком збільшується кількість прихильників здорового способу життя, в тому числі і вегетаріанців. Крім наміру покращити свій стан здоров'я, вегетаріанці обґрунтовують свій вибір різними причинами: етичними, релігійними, екологічними, економічними, естетичними.

Існує декілька видів вегетаріанства, які виділяють за принципами вживання чи не вживання похідних м'ясних та рибних продуктів:

- I. Веганство: споживають винятково їжу рослинного походження, не вживають мед, желатин;
- II. Лакто-ово-вегетаріанство: харчування яєчно-молочно-рослинними продуктами;
- III. Лакто-вегетаріанство: харчування молочно-рослинною їжею;
- IV. Ово-вегетаріанство: харчування яєчно-рослинною їжею.

Як і в світі, в Україні існує досить багато видів вегетаріанства за ознакою невживання в їжу тих чи інших продуктів: від повної відмови від усіх продуктів тваринного походження до відмови лише від м'яса. У нашій країні, за даними дослідження, більше лакто- та лактоово-вегетаріанців і багато умовно вегетаріанців, які не вживають м'яса, а рибу і морепродукти вживають. На сьогодні рослинна їжа визнається не тільки повноцінною для харчування, але і як спосіб профілактики та зменшення ризику хвороб серцево-судинної системи, ожиріння, діабету тощо.

Деякі дієтологи стверджують, що, виключаючи з раціону м'ясні продукти, люди позбавляють себе білка, а це фундамент для організму. Тому важливо знаходити рослинну заміну тваринному білку.

В зв'язку з меншим рівнем засвоєння заліза, вегетаріанцям рекомендується збільшити його споживання в 1,8 рази. Залізо, яке міститься в рослинній їжі, переважно негемове і, відповідно, чутливе до інгібіторів та каталізаторів засвоєння заліза організмом. До інгібіторів належать фітати, кальцій та поліфеноли, що є у чаї, каві та какао.

У рослинній їжі в активній формі дуже незначний вміст вітаміну B12. Вегетаріанцям варто звернути увагу при харчуванні на вміст цинку та поліненасичених жирних кислот, зокрема ω -3.

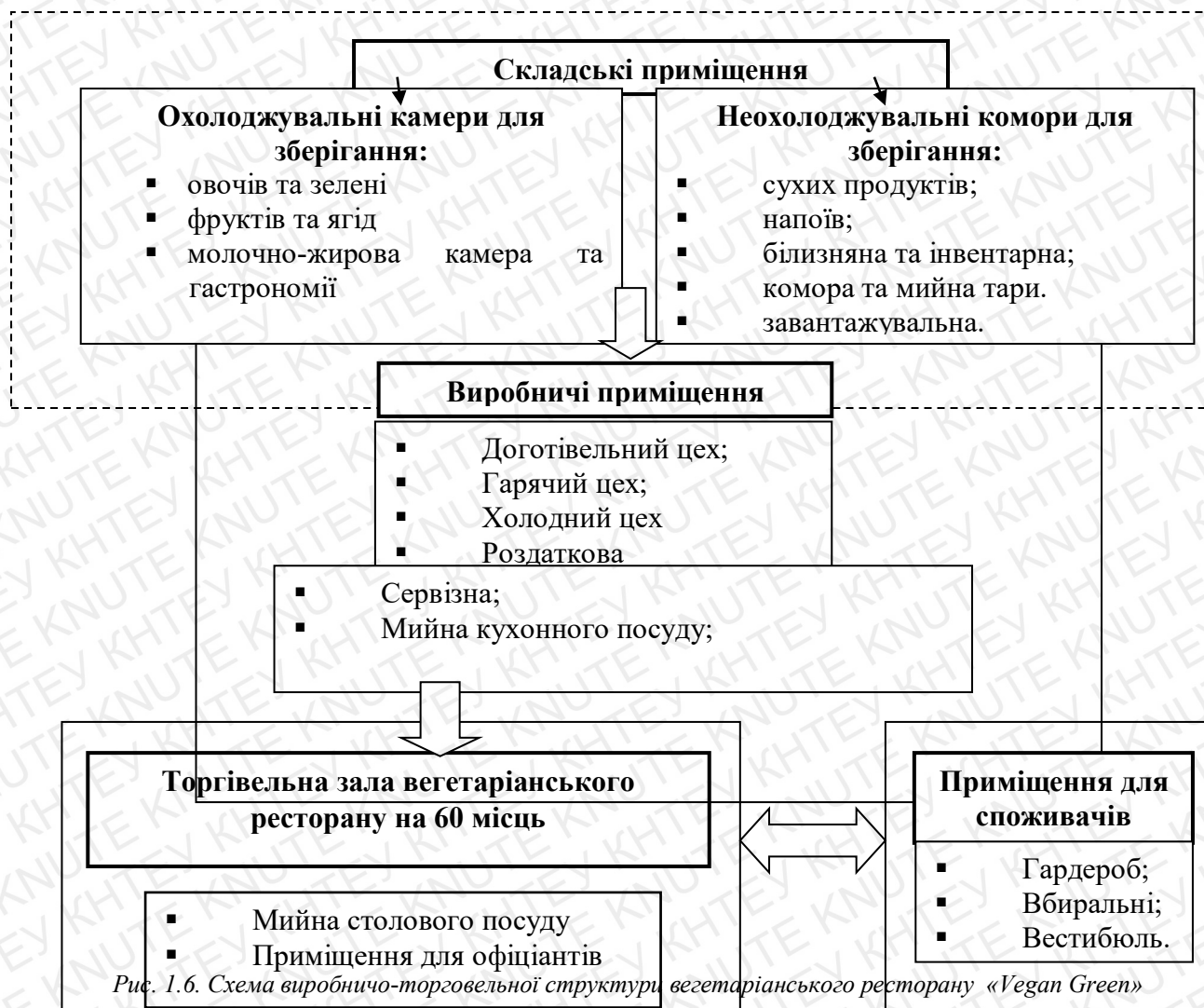
Дослідження у багатьох країнах світу переконливо довели ефективність обмеження або відмови від м'ясних продуктів і збільшення частки фруктів, овочів, горіхів та злаків. Вегетаріанський раціон харчування є здоровим, збалансованим та корисним для профілактики багатьох захворювань.

Враховуючи аналітичний огляд літературних джерел за основу при розробленні технології страви оздоровчого призначення для харчування веганів було покладено підвищення вмісту нутрієнтів до рівня фізіологічних норм та визначено поживні речовини необхідні в раціоні вегетаріанців (білок, залізо, цинк, та поліненасичені жирні кислоти). Фахівці Асоціації дієтологів і Міністерства охорони здоров'я України рекомендують розглядати ставлення до вживання їжі і саме харчування у комплексі. У зв'язку з цим впровадження у харчування розробленого бургеру «Vegan» має соціальний ефект і полягає у забезпеченні населення України стравами оздоровчого призначення.

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на бургер «Vegan» (дод. Б) та підтверджено попит населення на даний виріб шляхом затвердження «Акту впровадження науково-дослідної роботи» на виробництві (додаток В) .

1.3. Виробничий процес

Послідовність етапів процесу виробництва продукції у вегетаріанському ресторані «Vegan Green» на 60 місць у м. Бровари структуризовано відповідно до схеми технологічного процесу (рис. 1.6).



Визначення прогнозованої кількості споживачів

На підставі маркетингових досліджень, що проведені у мікрорайоні міста Бровари розроблено динаміку завантаженості торговельної зали вегетаріанського ресторану за розрахунковий день (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Прогнозована динаміка завантаженості зали вегетаріанського ресторану на 60 місць у м. Бровари

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10:00 – 11:00	60	1,00	0,3	18
11:00 – 12:00	60	1,00	0,2	12
12:00 – 13:00	60	1,00	0,3	18
13:00 – 14:00	60	1,00	0,4	24
14:00 – 15:00	60	1,00	0,3	18
15:00 – 16:00	60	1,00	0,3	18
16:00 – 17:00	90	0,67	0,6	24

17:00 – 18:00	90	0,67	0,7	28
18:00 – 19:00	120	0,50	0,9	27
19:00 – 20:00	120	0,50	0,7	21
20:00 – 21:00	90	0,67	0,4	16
21.00 – 22.00	60	1,00	0,2	12
Відвідувачі ресторану, осіб/день				236
Денна оборотність місця, рази				3,9

В результаті проведення розрахунків, з таблиці 1.3 визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 236 чоловік, а оборотність місця в залі за день - 3,9.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Користуючись даними, наведеними в таблиці 1.3, проведено моделювання виробничого процесу. Визначено прогнозовану кількість страв для вегетаріанського ресторану, яке проектується в м. Бровари.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали [4].

Таблиця 1.4

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах в вегетаріанському ресторані «Vegan Green» на 60 місць в м. Бровари

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв, порц.
Холодні закуски	1,9	448
Гарячі закуски	0,4	94
Супи	0,18	42
Основні страви	1,2	283
Солодкі страви (десерти)	0,4	94
Гарячі напої	0,4	94
Холодні напої	0,6	142
Алкогольні напої (вина, пиво)	0,4	94
Всього		1291

Розробка розрахункового виробничої програми закладу

Враховуючи асортимент продукції, який характерний для ресторану, концептуальне меню (додаток А та Б) та прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розроблено розрахункове меню (виробничу програму) закладу ресторанного господарства (додаток Г).

При подальшому проектуванні вегетаріанського ресторану «Vegan Green» на 60 місць в м. Бровари необхідно обрати стратегію управління сировинними запасами. З цією метою розраховано добову кількість сировини, визначено обсяги сировинних і продуктових запасів за товарними групами (додаток Д).

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

Сировина і напівфабрикати, які надходять у ресторан «Vegan Green», будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Для ефективного функціонування складського господарства проектного закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Завідуючий складом працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”. На вихідних обов'язки зав. складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів. Розрахунок та процес організації роботи складського господарства ресторану «Vegan Green» представлено додатках Е.1 та Е.2.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

До складу виробничих приміщень ресторану «Vegan Green» будуть входити доготівельний, гарячий, холодний цех. До гарячого та холодного цехів напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху та складських

приміщень. У складі доготівельного цеху виділено відділення для обробки овочів, фруктів і ягід. Виробнича програма доготівельного цеху складена на основі денної виробничої програми закладу (додаток Г , додаток Ж).

Устаткування в доготівельному цеху розміщуємо з урахуванням забезпечення зручності для роботи, припустимих відстаней між робітниками (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Vegan Green»

Тип	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для обробки овочів	АРТЕ-Н ПРОФІ СПП-800	1	1200	800	0,96
Стіл виробничий з мийною ванною	Hendi, ТЕХНО 2	1	1800	800	1,3
Ванна мийна	КИЙ-В МВ-Ш-4-1С	2	600	600	0,72
Шафа холодильна	АМІТЕК АК600ТN	1	680	710	0,48
Полочки настінні дворівневі	Стандарт АІSА	1	600	600	-

Продовження таблиці 1.5

Стелаж виробничий	КИЙ-В ПРОФІ	1	1800	500	0,9
Овочерізка	HURAKAN HKN-FNT-M	1	510	270	-
Ваги настільні порційні	CAS SW-5	1	350	210	-
Бачок для відходів	Amika 704002	1	600	600	0,36
Раковина для миття рук		1	500	400	0,20
Площа устаткування					4,92
Площа цеху					14,0

Площу цеху визначаємо за формулою 1.11 [5]:

$$S_{ц} = 4,92 / 0,35 \approx 14,0 \text{ м}^2.$$

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції за формулами 1.4-1.5 [5]. Розрахунки зводимо в таблицю 1.6.

Таблиця 1.6.

Чисельність виробничих працівників закладу ресторану «Vegan Green»

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників
Холодні закуски та салати			
Салат із запеченими овочами з сиром дор блю (салат ромен, вялені томати, баклажани, болгарський перець, крутони, паприка, сир дор блю)	50	1,1	0,17
Салат з баклажанами (листя салату, баклажан, пармезан, грінки, томати чері)	50	1,2	0,18
Салат із авокадо з руколою (авокадо, рукола, томати чері, листя салату, базиліковий соус)	53	1,1	0,18
Салат зі шпинатом (шпинат, вялені томати, грецькі горіхи, часник, цибуля, олія грецького горіха)	50	1,1	0,17
Хумус (нут, кунжутна паста, сік лимону, оливкова олія, піта)	100	1,3	0,40
Маш з авокадо і томатами на міксі салату	40	1,1	0,13

Продовження таблиці 1.6

Гуакомоле з насінням чіа/ тости	105	1,2	0,38
Гарячі закуски			
Шпинатні кульки з сиром	10	1,1	0,03
Овочевий жульєн	15	1,2	0,05
Фалафель з соусом тахіні	15	1,1	0,05
Морські палички (водорості норі, сир тофу, панірувальні сухарі, листя салату, томати чері, бальзамічний оцет, соєвий соус, олія)	20	1	0,06
Хрусткий тофу з чилі і часником	15	0,8	0,04
Сир камамбер із журавлиним соусом	19	0,8	0,05
Супи			0,00
Томатний суп з італійськими травами (томати, морква, цибуля, рукола, часник, прованські трави, базиліковий соус)	9	1,2	0,03
Суп із солодкого перцю з карі	5	1,2	0,02
Крем-суп із білих грибів «Велюте»	10	1,2	0,04
Суп-пюре з броколі	8	1,2	0,03
Овочевий чаудер (нут, сочевиця, цибуля, цукіні, томат, базилік, часник, спеції)	10	1,1	0,03
Основні страви			
Сочевиця з баклажанами запечена в горщику	15	1,1	0,05
Броколі запечена з сиром	25	1,1	0,08
Равіолі зі шпинатом та вяленими томатами	15	1,6	0,07
Равіолі з грибами з сальсою	12	1,6	0,06
Різотто	25	1,5	0,11
Лазанья овочева	20	1,5	0,09
Гречана лапша з овочами в кунжутному соусі	18	1,2	0,07
Італійська полента з сиром пармезан	10	1,2	0,04
Кіноа з лимонною цедрою та оливковим маслом	11	0,9	0,03
Овочева гріль асорті	25	0,9	0,07
Бургер «Vegan» (булочка з полби та шроту насіння льону, котлета з сейтану, нуту, моркви)	45	1,7	0,23
Бургер «Авокадо» (булочка з полби та шроту насіння льону, котлета з сейтану і нуту, мікрозелень, томат, огірок, авокадо, соус із кешью)	25	1,7	0,13
Бургер «Каліфорнія» (булочка з полби та	25	1,7	0,13

насіння льону, котлета з сочевиці, тофу- гріль, листя салату)			
---	--	--	--

Продовження таблиці 1.6

Паста «аль помідоро»	12	1,5	0,05
Солодкі страви (десерти)			
Кейк* з ревеню	15	1,5	0,07
Кейк* клубніка-банан	19	1,5	0,09
Малиновий пиріг з кеш'ю*	10	1,4	0,04
Арахісове печиво в шоколадній глазурі*	12	1,3	0,05
Горіхове брауні*	14	1,3	0,06
Сорбет малина-манго	14	1,1	0,05
Морозиво лайм-авокадо	14	1,1	0,05
РАЗОМ			≈4

Так як 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.1.7).

Таблиця 1.7

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «Vegan Green»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1
Гарячий цех – 60%	2

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою 1.6 [5]:

$$N_2 = 4 \cdot 1,59 = 6 \text{ чоловік}$$

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень кухні

Використання сучасного технологічного устаткування дозволяє реалізувати виробничу програму проєктованого закладу ресторанного господарства при максимальній економії матеріальних та енергетичних ресурсів, використанні мінімального числа працівників і раціональному використанні виробничих площ. Устаткування гарячого цеху та розрахунок площі цеху наведено в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Vegan Green»

№	Назва	Марка, модель	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл виробничий	АРТЕ-Н ПРОФІ СПП-700	3	1200	700	2,52

2	Стіл виробничий з мийною ванною	Hendi, TEXHO 2	1	1800	800	1,3
3	Ванна одноксекційна	КИЙ-В МВ-Ш-4-1С	1	600	600	0,36
4	Стелаж	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,48
5	Рукомийник	ITERMA ВЦ-15/400/310	1	400	310	0,12
6	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	1	350	300	-
7	Бак для відходів	-	1	400	400	-
8	Холодильна шафа	AMITEK AKL650TN	1	830	740	0,61
9	Пароконвектомат	Unox XEVC0621EPR	1	860	1120	0,96
11	Гриль подвійний на решітці	Bartscher, Hi-Light-Lift-Саламандра	1	580	590	-
12	Блендер	ROBOT COUP-MINI MP170 34400	1	-		-
13	Плита електрична	SKVARA, SIF 6,21	1	1090	750	0,82
14	Полички навісні	Стандарт АІСА	1	600	600	-
15	Кип'ятильник електричний	ЕКГ-100	1	450	360	0,16
Площа, яку займає устаткування м²						7,33

Площа гарячого цеху розраховується за формулою 1.11. [5]:

$$S=7,33/0,4=18,3 \text{ м}^2.$$

Виходячи з того, які технологічні лінії виділяються у холодному цеху, а також беручи до уваги виконані розрахунки, здійснюємо підбір обладнання для кожної лінії та підраховуємо площу, яку воно буде займати. Всі розрахунки по підбору обладнання холодного цеху заносимо в табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «Vegan Green»

№	Назва	Марка, модель	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Стіл з охолоджувальною поверхнею	Модерн-Експо, NRABAA	1	1400	700	0,98
2	Стіл виробничий	АРТЕ-Н ПРОФІ СПП-700	1	1200	700	0,84
3	Ванна односекційна	КІЙ-В МВ-Ш-4-1С	1	600	600	0,36
4	Стелаж	КІЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	400	0,48
5	Рукомийник	ITERMA ВЦ-15/400/310	1	400	310	0,12
6	Холодильна шафа	FREEZERLINE, PECC140TN	1	1440	815	1,16
7	Полиця навісна	Стандарт AISA	1	600	600	-
8	Кухонний комбайн	Kenwood KVC 5100 T Chef Sense	1	300	410	-
9	Машина для нарізання гастрономії	Lusso 22 GS	1	450	360	0,16
10	Ваги електронні порційні	CAS AD-5	2	350	300	-
11	Бачок для відходів	-	1	400		-
12	Хліборізка	Sinmag SM-302	1	600	450	
13	Блендер	ROBOT COUP-MINI MP170 34400	1	-		-
14	Вакуумний упаковщик	ORVED C412	2	435	435	-
Площа, яку займає устаткування м ²						4,1

Площа холодного цеху розраховується за формулою 1.11. [5]:

$$S=4,1/0,4=10,2 \text{ м}^2.$$

Проектування мийної кухонного та столового посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття посуду	ELFRAMO BE 50 DD	1	500	500	0,25
Ванна мийна	Камік ВМ-1	2	600	600	0,72
Стелаж виробничий	STELLAR-002	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	КІЙ-В СП - 4	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Україна АСР00	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 3	1	300	300	0,09
Площа, яку займає устаткування, м ²					2,6

Площа мийної кухонного посуду розраховується за формулою 1.11. [5]:

$$S = 2,6 / 0,4 = 6,5 \text{ м}^2.$$

У таблиці 1.11 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду.

Таблиця 1.11

Підбір устаткування мийної столового посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675	675	0,5
Стіл виробничий	КІЙ-ВМ-3	1	1200	600	0,72
Стіл для збору відходів	Камік СБО	1	400	280	-
Ванна мийна двосекційна	Камік ВМ 2	2	1400	700	2,0
Утилізатор відходів	Hendi Y-1432	1	640	450	0,29
Полички настінні	Фудмебель ПК2	2	700	250	–
Рукомийник	Україна С/С – 3	1	390	380	0,1
Шафа для зберігання посуду	Фудмебель ШФ-2	2	1200	600	1,4
Площа, яку займає устаткування, м ²					3,61

Площа мийної столового посуду розраховується за формулою 1.11. [5]:

$$S = 3,61 / 0,4 = 9 \text{ м}^2.$$

У сервізній зберігають і видають офіціантам столовий посуд із порцеляни, скла, металу, а також столових наборів. Вона, як правило, примикає до мийної столового посуду. При значній віддаленості приміщення столової білизни від роздавальної тут допускається зберігання невеликої кількості чистих скатерток, серветок, ручників для видачі офіціантам.

Сервізну обладнують шафами зі скляними дверцятами, підвісними полицями, стелажми, прилавком для видачі посуду.

Посуд розміщують за видами - окремо з порцеляни, скла, кришталю, металу; столові набори - в ящиках з відділеннями для ножів, виделок і ложок. Посуд ставлять так, щоб його було зручно брати.

1.4. Сервіс

Організація процесу обслуговування у ресторані починається з розроблення фірмового сервісу відповідно до вибраної концепції, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- модель процесу обслуговування;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторані «Vegan Green» наведено у вигляді схеми (рис. 1.7).

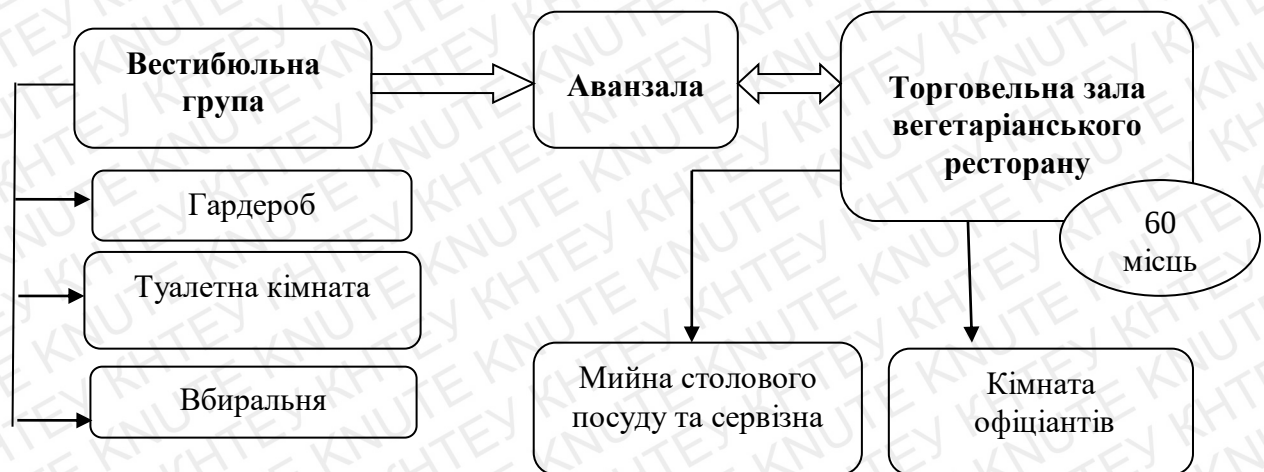


Рис. 1.7 Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Vegan Green»

Проектування приміщень для споживачів

До складу приміщень для організації сервісного процесу входять: вестибюль, гардероб, аванзал, санвузли, торговельні зали, приміщення для офіціантів тощо (табл. 1.12).

Таблиця 1.12

Визначення складу приміщень для відвідувачів вегетаріанського ресторану «Vegan Green»

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль	Слугує вхідною частиною закладу в якій розпочинається процес обслуговування. Саме в ньому формується перше враження споживачів про заклад. Тут передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 місце у закладі	$S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 60 = 18 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. У гардеробі встановлюються вішалки на відстані 1,5 м від підлоги. Кількість крючків на 10% більша ніж кількість місць у залі.	$S_{\text{гард.}} = 60 \cdot 0,1 = 6 \text{ м}^2$

Санвузли	Розміщуються у вестибюлі. До структури санвузлів входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень. Окремо передбачаються вбиральні для чоловіків і жінок по 12 м ² .	$S_{\text{св}}=12+12=24 \text{ м}^2$
Аванзала	Призначена для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети	$S_{\text{аванзала}} = 14\text{м}^2$
Торговельна зала ресторану	Основні приміщення, в яких обслуговують споживачів і які є центром архітектурно-планувального рішення. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції. У залі закладу ресторанного господарства атмосфера налаштовує людину до дій, спрямованих на відпочинок. Площа залів визначається за нормативом 2,0 м ² на 1 місце в закладі.	$S_{\text{рес}}= 2,0*60=120 \text{ м}^2$

Для освітлення буде використовуватися природне та штучне освітлення; передбачається можливість регулювання інтенсивності світла.

Організацію процесу обслуговування наведено у табл. 1.13 з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.13

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
в ресторані «Vegan Green»**

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	➤ автопаркування ➤ вестибюль; ➤ гардероб;	➤ гардеробна стійка; ➤ санітарні прилади;	Гардеробник
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	➤ торговельна зала	➤ меблі та обладнання торговельного залу; ➤ столовий посуд; ➤ столові набори; ➤ столова білизна; ➤ елементи інтер'єру;	Офіціант Бармен, Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	➤ торговельна зала; ➤ сервізна; ➤ мийна столового	➤ торговельно-технологічне устаткування;	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

		посуду; ➤ приміщення офіціантів;		
--	--	--	--	--

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями, зводимо у таблицю табл. 1.14.

Таблиця 1.14

Характеристика меблів ресторану «Vegan Green»

Назва	Кількість	Габаритні розміри, мм	
		Довжина	Ширина
Торговельна зала			
Стіл чотирьохмісний квадратний	6	1000	1000
Стіл двохмісний квадратний	12	800	700
Стіл шестимісний	2	2000	800
Стілець ресторанний	56	400	500
Диван	2	2100	800
Аванзала			
Диван ресторанний	1	1800	600
Столик журнальний	1	600	900

При повсякденному сервіруванні столів ресторану використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу і наведено у додатку К.

Розрахунок кількості меблів та устаткування для забезпечення процесу обслуговування зведено у таблицю 1.15.

Таблиця 1.15

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування в ресторані «Vegan Green»

Назва	Марка, модель	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина, мм	Ширина, мм	
Сервант для офіціантів	EKO120	4	100	50	0.2
Стіл підсобний	FROSTY HZB-12	5	100	50	0.1
Візок офіціантський	unit	4	400	600	0.24
R-Keeper	V6	1	400	400	-
Площа устаткування, м ²					0,54

Для обслуговування споживачів біля барної стійки, розраховано барну зону ресторану таблиця 1.16.

Таблиця 1.16

Устаткування для барної зони ресторану «Vegan Green»

Назва устаткування	Марка, модель	К-сть	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Барна стійка	Меркс	1	4000	800	3,2
Барний комбайн	FIMAR TFA3P	1	265	440	-
Льодогенератор	GOODFOOD IM45F	1	390	460	0,17

Холодильна вітрина	EWT Inox, RTW-120L	1	1500	1000	1,5
Кавомашина	Nuova Simonelli, NSIM-APPIA COMPACT S 2GR	1	560	590	-
Рукомийник	ITERMA ВЦ- 15/400/310	1	400	310	0,12
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Комп'ютерно-касовий термінал R-Keeper	V6	1	350	350	-
Кавомолка	Quamar M80 D	1	160	290	-
Універсальна соковижималка	Santos S-28	1	480	320	-
Разом (корисна площа барної зони)					4,8
Коефіцієнт використання площі					0,4
Площа барної стійки					12

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У вегетаріанському ресторані «Vegan Green» передбачено повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. Враховуючі кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані (12 чоловік) та місткість закладу розраховуємо кількість офіціантів [4].

Розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою 1.15 [5]:

$$N_{\text{оф}} = 60 / 12 = 5$$

Для ресторану на 60 місць кількість офіціантів у зміну складає 5 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 10 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу ресторану «Vegan Green» наведена у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану ресторану «Vegan Green»

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Бармен		2
Офіціант	3-5	10
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Паркувальник		1

Висновок. Проведено дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства м. Бровари. За результатами досліджень, вегетаріанський ресторан на 60 місць. Розроблено концепцію вегетаріанського ресторану «Vegan Green», яка включає неймінг підприємства харчування, концептуальне меню, концептуальний дизайн та атмосферу. Серед додаткових послуг ресторану передбачено проведення майстер-класів зі здорового способу життя і харчування за участю лідерів думок в області вегетаріанства.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Вегетаріанський ресторан «Vegan Green» спроектовано в одноповерховій будівлі відповідно до нормативних вимог для проектування закладів ресторанного господарства викладених в ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Для закладу ресторанного господарства «Vegan Green» передбачено відокремлені сходи для відвідувачів та персоналу. Сходи для персоналу розміщено з боку господарського двору з урахуванням можливості використання їх для евакуації відвідувачів. Висота поверху будівля, з врахуванням вимог ДБН В.2.2-25:2009 становить 3,3 м.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі – 4 (завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу, тепловий пункт) відповідно до ДБН В.1.1-7-2002.

Приміщення вегетаріанського ресторану «Vegan Green» об'єднано у зони за призначенням, а саме:

- ✓ зона складських приміщень;
- ✓ зона виробництва;
- ✓ зона обслуговування;
- ✓ адміністративно-побутові приміщення
- ✓ технічні приміщення.

Складські приміщення вегетаріанського ресторану «Vegan Green» спроектовано поблизу з виробничими, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я й обладнано навісом.

В проекті передбачено послідовність і прямолинійність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, тому зона виробництва розташована максимально наближено до зони складських приміщень та зони обслуговування.

Горизонтальні зв'язки у будівлі забезпечуються шляхом влаштування коридорів і проходів.

Довжина шляхів евакуації відповідає ДБН В.1.1-7-2002, а ширина шляхів евакуації у світлі не менше ніж 1 м, дверей – не менше ніж 0,8 м.

Вестибюль вегетаріанського ресторану пов'язує вхід до торгівельної зали із входом до аванзали. У вестибюлі передбачається розміщення гардероба, входів до санвузлів для відвідувачів.

При проектуванні вегетаріанського ресторану враховано, що площа зона обслуговування близька до сумарної площі всіх інших зон.

При облаштуванні торгівельної зали передбачене природне освітлення (бічне та верхнє); інтенсивність освітлення відповідає СанПіН 42-123-5777-91. Зону обслуговування розміщено з боку головного фасаду будівлі, а з вікон буде відкриватись найбільш вигідний краєвид – «зелена» зона.

При проектуванні виробничих приміщень вегетаріанського ресторану враховано прямолинійність технологічних процесів; відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів; розмежування місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення; дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності та нешкідливості харчових продуктів.

Складські приміщення розташовано з максимально зменшеним шляхом руху сировини від місця приймання (завантажувальної) до місць складування та зберігання.

Приміщення завантажувальної вегетаріанського ресторану відокремлено від будівельного об'єму будівлі стаціонарною перегородкою з дверима мінімальною шириною 1,2 м.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях вегетаріанського ресторану на 60 місць що проєктується у м. Бровари, за прийнятою концепцією є екологічний дизайн .

Для реклами ресторану «Vegan Green» використовується динамічна конструкція - призматрон, розташований на перетині вул. Стефаника та вул. Київської. Вулиця Київська — одна з магістральних вулиць Броварів, найдовша вулиця міста і є єдиним прямим автомобільним шляхом до Києва.

Розміщення зовнішньої реклами, на призматронах збільшить коефіцієнт перегляду. Це пов'язано з тим, що рекламний сюжет постійно рухається і змінюється, тому залишається загадкою яка картинка буде наступною. Призма має трикутну конструкцію затвора з рухомими панелями, які дозволяють розмістити 3 рекламних сюжети на одному щиті, з одного боку. Реклама вегетаріанського ресторану буде розміщена на 2 сюжети. Оскільки сюжети обертаються в наступному порядку: 1-й, 2-й, 3-й і назад 3-й, 2-й, 1-й, тому сюжет 2 показується більше часу, ніж інші сюжети (1 і 3). В рекламі буде вказано назву закладу – вегетаріанській ресторан «Vegan Green», режим роботи та адреса. Фірмовим кольором закладу є зелений, що асоціюється з природою.

На відстані 100 м від вегетаріанського ресторану буде розміщено ближній рекламний засіб – «city light» - рекламну конструкцію малого формату із світлодіодним підсвічуванням. Розмір рекламного зображення становить 1200x1800 мм. Його встановлено на ніжку висотою 600 мм. Поверхня буде двосторонньою із назвою закладу, режимом роботи та логотипом ресторану.

Передбачено декоративне огороження території зеленими насадженнями. Від дороги насаджено декоративні кущі. На території розміщено квіткові вазони. Біля входу розташована клумба з квітами (піони, азійська лілія, квітучі іриси) та декоративними пальмами.

Доріжка до входу вимощена бруківкою товщиною 4,5 см від фірми «Старе місто». Обрано декілька кольорів бруківки для багатокольорового заощення.

На території розташована стоянка для автомобілів, майданчик для збору відвідувачів, розвантажувальний майданчик та майданчик для сміттєзбірників.

Заклад, що проєктується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

- ✓ за призначенням – громадська будівля;
- ✓ за містобудівними вимогами – міського значення;
- ✓ за довговічністю – II ступеню з терміном служби не менше 50 років;
- ✓ за вогнестійкістю – II ступеню;
- ✓ за поверховістю – одноповерхова;
- ✓ за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Будівля вегетаріанського ресторану буде виконана за сучасними технологіями екологічного дизайну. Будинок повністю зведений з екологічно чистих матеріалів. Фасад будуть прикрашати панелі, виготовлені за спеціальною технологією з теплоізоляційного матеріалу. Зовні панелі будуть покриті алюмінієм і ламіновані ПВХ-плівкою WINSHIELD® LIGHT OAK (дуб світлий), що точно повторює текстуру натурального світлого дуба. Віконно-дверні конструкції, декоровані ПВХ-плівкою, гармонійно і естетично поєднуються з інтер'єром та екстер'єром приміщень, створюючи єдиний дизайн.

Вивіска вегетаріанського ресторану виконана з використанням «зеленого графіті», складається з моху і не вимагає особливого догляду.

В інтер'єрі ресторану «Vegan Green» переважає палітра пастельних та зелених кольорів, представлено рослини: живі квіти та трави, що створює відчуття свіжості. Використано натуральні матеріали, природні форми, елементи природи.

Стіни вестибюлю ресторану викладено декоративним камінням, що підсилює ефект еко-дизайну застосованого в закладі.

В дизайні аванзалу спроектовано «живу» стіну із прямих трав та зелені (кріп, петрушка, базилік, м'ята, салати карликових сортів). При облаштуванні санвузлів передбачено декорування частини стіни декоративним мохом. Щоб створити оптимальні умови для росту зелених насаджень на стіні використано лампочки денного освітлення. Умивальники виконано з бамбука.

Меблі вегетаріанського ресторану виконані з натурального дерева та скла. У залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики. Для облаштування підлоги використано паркет. Стіни декоровані природними матеріалами – шпалерами, які виконані із златоцвіту.

Важливу роль в еко-інтер'єрі грає світло - м'яке, ненав'язливе. В вегетаріанському ресторані використано енергозберігаючі лампи з ефектом «сонячного світла», а також є можливість регулювати потужність в залежності від часу доби. Це дозволить створити природне освітлення і заощадить електроенергію.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білі сорочки з емблемою ресторану та зелені фартухи

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення вегетаріанського ресторану «Vegan Green» на 60 місць у місті Бровари розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.1 [5]:

$$B_{ЗБР} = (60 \cdot 2533 \cdot 24,39 \cdot 0,97) / 1000 = 3595,59 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт вегетаріанського ресторану «Vegan Green» розраховано у таблиці 2.1. Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису по проєктованому закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис вегетаріанського ресторану «Vegan Green» у м. Бровари

№ розділу	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	126,16
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2,1	Загально будівельні роботи	57%	3595,59
2,2	електротехнічні	6%	378,48

2,3	сантехнічні	5%	315,40
2,4	зв'язок та сигналізація	3%	189,24
2,5	устаткування, меблі та інвентар	29%	1829,33
Разом за підрозділом 2		100%	6308,05
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	252,32
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	31,54
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	12,62
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	315,40
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	189,24
Разом за підрозділами 1–7			7235,33
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	108,53
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	267,71
Разом за підрозділами 1–9			7611,57
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	144,71
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	30,45
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	361,77
Усього: Базисна вартість будівництва			8148,49
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	3272,98
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	407,42
Усього за розділом Б:			3680,40
Загалом сума витрат на будівництво		B_{A+B}	11828,89

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Вегетаріанський ресторан «Vegan Green» на 60 місць у м. Бровари буде створений на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ).

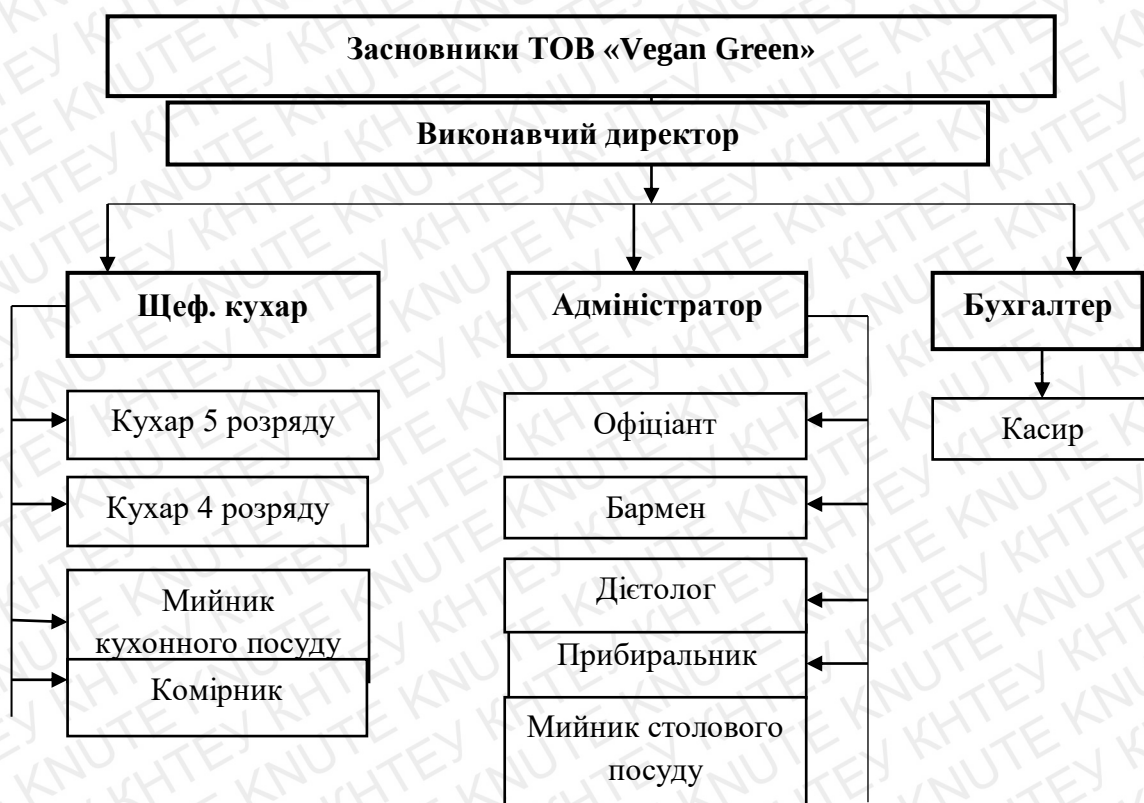
Діяльність вегетаріанського ресторану «Vegan Green» відбуватиметься відповідно до закону «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Юридична назва підприємства – товариство з обмеженою відповідальністю «Vegan Green». ТОВ «Vegan Green» засновано учасниками, які несуть майнову відповідальність у межах особистого внеску у статутний фонд. На першому засіданні учасник формують статут та визначають розмір статутного капіталу.

Статут підприємства ТОВ є своєрідним договором між засновниками, в якому вони закріплюють свої права та обов'язки по відношенню до Товариства. Статут підписується всіма учасниками та підлягає обов'язковому нотаріальному посвідченню.

Статутний капітал ТОВ «Vegan Green» буде сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю", розмір статутного фонду закладу буде дорівнювати капітальним витрати по проєкту ресторану «Vegan Green» = 16857,96 тис. грн.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ресторану «Vegan Green», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства наведено у дод. М.

В управлінні вегетаріанського ресторану «Vegan Green» на 60 місць, застосовується лінійно-функціональна структура управління зображена на дод. Н.



←

Рис. 3.1 Організаційна система управління вегетаріанського ресторану

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами вегетаріанського ресторану «Vegan Green» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг. Товарообіг вегетаріанського ресторану «Vegan Green» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва, продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до типу, класу, спеціалізації вегетаріанського ресторану обираємо націнку 160%. Плановий обсяг реалізації продукції вегетаріанського ресторану «Vegan Green» на 60 місць виконуємо на основі проведених розрахунків у I розділі, випускового кваліфікаційного проекту. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

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					2217,30
Холодні закуски	448	64,00	28672,00	13440	860,16
Гарячі закуски	94	60,00	5640,00	2820	169,20
Супи	42	35,00	1470,00	1260	44,10
Основні страви	283	110,00	31130,00	8490	933,90
Солодкі страви (десерти)	94	22,00	2068,00	2820	62,04
Гарячі напої	94	20,00	1880,00	2820	56,40
Холодні напої	122	25,00	3050,00	3660	91,50
2. Закупні товари					163,50
Безалкогольні напої, л	20	14,00	280,00	600	8,40
Алкогільні напої, л	94	55,00	5170,00	2820	155,10
3. Разом	1 291,00				2380,80

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «Vegan Green» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2217,30	26607,60
2.	Купівельні товари	163,50	1962,00
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	2380,80	28569,60

Отже, плановий річний товарообіг вегетаріанського ресторану «Vegan Green» складає 28569,60 тис. грн.

Наступним етапом є розрахунок обсягу та структури основних засобів ресторану «Vegan Green».

З метою визначення суми амортизаційних відрахувань відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI до основних засобів та інших необоротних активів вегетаріанського ресторану «Vegan Green» відносять: будівлі, споруди та передавальні пристрої; машини та обладнання; транспортні засоби; інструменти; меблі. Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів ресторану «Vegan Green» на 60 місць узагальнені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	11828,89	20	591,44
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	260,00	5	52,00
3. Інші	60,00	4	15,00
Амортизація основних засобів	12148,89		658,44

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектової ресторану «vegan green» складає 658,44 тис. грн. на рік.

Проект штатного розкладу вегетаріанського ресторану «Vegan Green», дод. Н. Відповідно до дод. Н для безперебійної роботи вегетаріанського ресторану на 60 місць необхідно включити до штатного розпису закладу 33 працівника.

Розробку плану з праці у ресторану «Vegan Green» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються див. дод П. Розрахунок проводили з урахуванням, що мінімальна зарплата згідно з державним бюджетом України на 2020 складатиме 4723 грн.

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено (табл. 3.4)

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ресторану «Vegan Green»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	91800,00	15	13,77000
Виробничий	227700,00	20	45,54000
Допоміжний персонал	44000,00	10	4,400,00
Разом	363500,00		63,71000

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Vegan Green» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	363,50
Місячний фонд додаткової заробітної плати	63,71
Разом місячний фонд оплати праці	427,21
Річний фонд основної заробітної плати	4362,00
Річний фонд додаткової заробітної плати	764,52
Разом річний фонд оплати праці	5126,52
Участь працівників у прибутках	155,35

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для вегетаріанського ресторану «Vegan Green» наведено у дод. Т.

Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування фондів фінансових ресурсів.

Проектуючи ресторану «Vegan Green» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються. Для планування поточних витрат ресторані на 2020 рік було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнх товарів складає 10713,60 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Vegan Green» на 2020 рік представлений у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Собівартість реалізованої продукції ресторану на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	26607,60	160	16629,75	9977,85
2.	Закупні товари	1962,00	160	1226,25	735,75
	Разом за рік	28569,60		17856,00	10713,60

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою запланований обсяг фонду оплати праці = 5126,52 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці = 1204,73 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів = 658,44 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на комунальні послуги, табл. 3.7, крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу.

Таблиця 3.7

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2020 рік

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	22666,5	5,02	113,79
2. Витрати на опалення	69,50	1890,95	131,42
3. Витрати води			
3.1 Холодна	733,85	8,47	6,22

3.2 Гаряча	87,6	134,38	11,77
Всього			263,19

Всього витрати по статті = 577,46 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю, табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1290,00	6,4500
Оперативно виробничий персонал	28	2	640,00	35,84000
Разом	33			42,29000

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	75,00	13,50000
Столові набори	60	2	120	85,00	10,20000
Скатертини та серветки	60	2	120	49,00	5,88000
Скляний посуд	60	3	180	43,00	7,74000
Разом					37,32000

Всього витрати по статті = 79,61 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 7,9 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 14,28 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 3,21 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 = 1035,65 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат вегетаріанського ресторану представлений у дод. Р, поточні витрати ресторану на 2020 рік = 19421,41 тис. грн.

Наступним етапом обґрунтування проекту створення вегетаріанського ресторану «Vegan Green» є проведення закладного аналізу доходів, витрат прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP–аналіз (Cost-Volume-Profit). Цей метод одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу дод. Т.

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектного ресторану «Vegan Green» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2020 рік складає 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності ресторану «Vegan Green» визначений у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Дохід від реалізації продукції (товарооборот)		28569,60
2	ПДВ	20%	5713,92
3.	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		22855,68
4.	Собівартість реалізованої продукції		10713,60
5	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		8707,81
6	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.3 - П.4 - П.5	3434,27

Продовження таблиці 3.10

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
7	Фінансові витрати		0,00
8	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6 - П.7	3434,27
9	Податок на прибуток	18%	618,17
10	Чистий прибуток – можливий	П.8 - П.9.	2816,10
11	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П10./ П1.) * 100$	9,86
12	Чистий прибуток – цільовий	$(П.3 * 15\%) / 100\%$	3428,35
13	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2816,10

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Vegan Green». Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

№ пор.	Назва показника	%
	Рентабельність доходів і витрат	
1.	Рентабельність реалізованої продукції $(P_{РП}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Чистий дохід від реалізації продукції} * 100$	9,86
2.	Рентабельність поточних витрат $(P_{ПВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Обсяг поточних витрат} * 100$	14,50
3.	Рентабельність операційних витрат $(P_{ОВ}, \%) = \text{Чистий прибуток} / \text{Операційні витрати} * 100$	23,18

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші п'ять років поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань [58].

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти роки приймаємо на рівні 9%, рівень рентабельності складає 12 %.

Планові показники діяльності ресторану «Vegan Green» на перші п'ять років подано у дод. Ф. Згідно розрахунків дод. Ф, планований товарооборот за п'ять років становитиме – 170980,79 тис. грн., чистий прибуток – 17890,24 тис. грн., амортизаційні відрахування – 2979,05 тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності, табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ тис.грн	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП тис.грн	Кумулятивний грошовий потік за проектом тис.грн	Дисконтований грошовий потік за проектом тис.грн	Чистий приведений дохід ІД. тис.
1-й рік	12148,89	3474,54	3474,54	3440,14	
2-й рік		3779,55	7254,10	3742,13	
3-й рік		4126,76	11380,86	4085,90	
4-й рік		4520,95	15901,81	4476,19	
5-й рік		4967,49	20869,30	4918,31	
Разом	12148,89	20869,30		20662,67	8513,78

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [8]:

$$ІД = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / ІВ \quad (3.1)$$

$$ІД = 20662,67/12148,89=1,70$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [8]:

$$ІР = ЧП / ІВ * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 17890,24 / 5 = 3578,05 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту [8]:

$$ІР = (3578,05/12148,89) * 100 = 29,5\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 39,5 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [8]:

$$ПО_0 = ІВ / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.3)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 12148,89 / (20662,67/5) = 2,9 \text{ роки}$$

Висновок: Таким чином, період окупності інвестиційного проекту, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 2,9 роки, і є перспективним.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У випускному кваліфікаційному проекті проведено маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства м. Бровари. За результатами досліджень, заклад ресторанного господарства планується розмістити за адресою м. Бровари, вул. Стефаніка.

Розроблено концепцію вегетаріанського ресторану «Vegan Green», яка включає неймінг підприємства харчування, концептуальне меню, концептуальний дизайн та атмосферу. Серед додаткових послуг ресторану передбачено проведення майстер-класів зі здорового способу життя і харчування за участю лідерів думок в області вегетаріанства.

Розроблено гастрономічний бренд проекту, який полягає в розробленні технології продукції оздоровчого призначення для харчування веганів. Метою роботи було дослідження якості страв для харчування веганів з використанням сейтану, нуту, борошна з полби, шрот насіння льону, які сприятимуть покращенню харчового раціону за рахунок підвищеного вмісту білків, вітамінів, мінералів, харчових волокон, омега-жирів. Включено до концептуального меню розроблену вегетаріанську страву: бургер «Vegan» в якому булочка з борошна полби та шроту насіння льону, а начинка із сейтану та нуту.

В проекті представлені графіки завантаження торговельної зали вегетаріанського ресторану «Vegan Green» на 60 місць. При складанні графіків враховано режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження в кожну годину роботи підприємства. Визначено, що загальна кількість споживачів вегетаріанського ресторану «Vegan Green» протягом дня становить 236 чоловік, а оборотність місця в залі за день - 3,9.

Послідовність етапів процесу виробництва продукції у вегетаріанському ресторані «Vegan Green» на 60 місць у м. Бровари структуризовано відповідно до схеми технологічного процесу. Кількість виробничих працівників по цехах ресторану становить у доготівельному та холодному по одному кухарю, в гарячому – два працівника.

В проекті підібрано устаткування для виробничих приміщень та розраховано площі цехів. Підібрано меблі для споживачів ресторану. Представлено структурно-технологічну схему процесу обслуговування в ресторані «Vegan Green».

У вегетаріанському ресторані «Vegan Green» передбачено повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. Кількість офіціантів у ресторані у зміну складає 5 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 10 чоловік.

В розділі 2 «Архітектура та дизайн» охарактеризовано об'ємно-планувальне рішення вегетаріанського ресторану, а також архітектурні та ландшафтні рішення.

Будівля та внутрішній простір вегетаріанського ресторану буде виконана за сучасними технологіями екологічного дизайну. Будинок повністю зведений з екологічно чистих матеріалів. Тут застосовані такі принципи екодизайну як: екологія матеріалів, архетипне формотворення, що сприяє психологічному комфорту людини. В інтер'єрі використано живі рослини.

Для реклами ресторану «Vegan Green» використовується динамічна конструкція – призматрон (дальня реклама) та «city light» (ближній рекламний засіб). Вивіска вегетаріанського ресторану виконана з використанням «зеленого графіті».

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення вегетаріанського ресторану «Vegan Green» на 60 місць у місті Бровари складають 3595,59 тис. грн.

Визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу. Вегетаріанський ресторан «Vegan Green», що проєктується в м. Бровари у засновано на колективній формі власності, шляхом створення Товариства з обмеженою відповідальністю.

В управлінні вегетаріанського ресторану «Vegan Green» на 60 місць, застосовується лінійно-функціональна структура управління

На стадії проєктування закладу ресторанного господарства сформовано чисельність та склад персоналу вегетаріанського ресторану, яка відповідає специфіці його діяльності, розробленій виробничій програмі, організаційно-управлінській структурі. До складу адміністративно-управлінського персоналу входить – 5 осіб, до виробничого (основного операційного складу) – 22 особи (кухарі, бармени, офіціанти), до допоміжного складу – 6 осіб (мийник кухонного посуду, мийник столового посуду, гардеробник, прибиральник залу).

За даними економічних показників видно, що для утримання персоналу закладу необхідно 5126,52 тис. грн. на рік, при цьому основна частина витрат на оплату праці нараховується за посадовими окладами. В проєкті представлена оцінка ефективності капітальних вкладень. Оцінку ефективності розроблюваного проєкту здійснювали за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності; внутрішня ставка доходності.

Індекс доходності розроблюваного проєкту складає 1,70, що свідчить про ефективність його реалізації та можливість отримання додаткового доходу. Індекс рентабельності проєкту складає 29,5%. Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проєкту і становить 2,9 роки.

За даними проведених розрахунків, аналізу можна зробити висновок, що інвестиційний проєкт може бути прийнятий до реалізації.

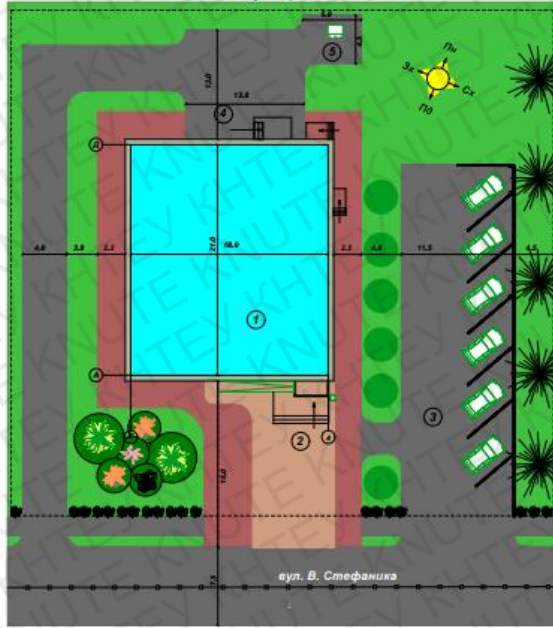
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 17.11.2019 р. № 436-IV
2. Податковий кодекс України від 20.10.2019 № 2755-VI
3. Про ціни і ціноутворення: Закон України від 30.01.2018 р. № 5007-VI.
4. Про податок на додану вартість : Закон України від 03.04.97 р. № 168/97-ВР зі змінами та допов.
5. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.94 р.
6. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 р. № 108/95-ВР.
7. Про підприємництво: Закон України від 05.04.2015 № 698-XII
8. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
9. ДБН 360.92** (зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
10. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці (Реєстр ДНАОП). Держнаглядохоронпраці України. – К.: Основа, 2005. – 223 с.
11. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
12. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
13. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
14. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
15. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
16. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
17. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
18. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
19. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
20. РД 34.21.122-87. Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений.
21. ВБН В 2.5-78.11.01-2003. Системи сигналізації охоронного призначення.
22. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
23. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
24. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
25. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
26. Методичні рекомендації по формуванню собівартості продукції, робіт, послуг у промисловості : затв. Наказом Державного комітету промислової політики України 02.02.01 р. № 47.
27. Законодавство України про охорону праці: зб. нормат. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.
28. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. – К. : Основа, 2004. – 875 с.

29. Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки України № 1111 від 12.10.09 р.
30. Богатырева Т.Г. Использование полбяной муки в технологии хлебобулочных изделий / Т.Г. Богатырева, Е.В. Иунихина, А.В. Степанова // Хлебопродукты. – 2013. – № 2. – С. 40-43.
31. Бланк І.О. Інвестиційний менеджмент / І.О. Бланк, Н.М. Гуляєва. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 610 с.
32. Бровари. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
33. Бровари: довідник підприємств [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bizinua.info/r10/city/218>
34. Бровари. Кафе. Ресторани. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://broportal.net.ua/dosug/cafes-restaurants>
35. Вачевский М.В. Маркетинг у сферах послуг / М.В. Вачевский. – К. : Хвиля-прес, 2004. – 386 с.
36. Вегетаріанство в Україні: типологія та бар'єри [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://ekmair.ukma.edu.ua/bitstream/handle/123456789/14404/Kunytsia_Vehetarianstvo_v_Ukraini_typolohiia_ta_bariery.
37. Використання шроту насіння льону для надання хлібу оздоровчих властивостей [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://hipzmag.com/tehnologii/hlebopechenie/vikoristannya-shrotu-nasinnya-lonu-dlya-nadannya-hlibu-ozdorovchih-vlastivostej/>
38. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський; за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
39. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін. – Львів: Новий світ-2000. – 2005. – 232 с.
40. Головне управління статистики у Київській області. – Режим доступу: <http://kievobl.ukrstat.gov.ua/content/p.php3?c=114&lang=1>
41. Гришук М.В. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.В. Гришук. – К. : Кондор, 2007. – 238 с.
42. Економіка підприємства : підруч. для студ. екон. спец. вищ. навч. закл. / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк та ін. – К., 2005. – 568 с.
43. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
44. Использование полбяной муки для обогащения мучных кондитерских изделий / Н. В. Заворохина, Е. В. Крюкова, О. В. Чугунова [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://elib.altstu.ru/journals/Files/pv2013_04_4/pdf/161zavorohina.pdf
45. Куденко Н.В. Маркетингові стратегії фірми / Н.В. Куденко. – К. : КНЕУ, 2002. – 245 с.
46. Лесенко Г.Г. Довідник з охорони праці для керівників та спеціалістів / Г.Г. Лесенко. – К. : Основа, 2008. – 288 с.
47. Мазараки А.А., Мошек Г.С. та ін. Менеджмент: теорія та практика : навч. посіб. / А.А. Мазараки, Г.С. Мошек та ін. – К. : Атика, 2007. – 564 с.
48. Нут: користь та шкода [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://medfond.com/korysni-produkty/korisni-vlastivosti-nutu.html>

49. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
50. Сейтан (пшеничний белок) – вегетарианское «м'ясо» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://yoga-life.su/health/interesting/241-seitan>
51. Секреты и тонкости нейминга. – Режим доступу: <https://dengodel.com/management/368-sekrety-i-tonkosti-neyminga.html>
52. Смолін І.В. Стратегічне планування розвитку організацій / І.В. Смолін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2004. – 326 с.
53. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика : монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 526 с.
54. Хімічний склад продуктів. – Режим доступу: <http://dovidka.biz.ua/garbuz-himichniy-sklad-kaloriynist-korisni-vlastivosti>
55. Хто такі вегетаріанці, і що вони їдять [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.pravda.com.ua/articles/2001/11/22/2985333/>
56. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : курс лекцій / С.Л. Шаповал. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 208 с.
57. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
58. Шатнюк Л.Н. Пищевые микроингредиенты в создании продуктов здорового питания / Шатнюк Л.Н. // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки – 2005 –№2
59. Domaines Pierre Chavin. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.pierre-chavin.com/en/>
60. 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.
61. Valery Drouet, Pierre-Louis Viel Burgers Bagels and Hot Dogs. h.f.fullmann. – 2014. – С. 144
62. Vegetarian Society of El Paso [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.happycow.net/reviews/vegetarian-society-of-el-paso-el-paso-22822>

План благоустрою М 1:500



Умовні позначення

Мітка ділянки	Асфальтування	Декоративна паліста
Будівля, що проектується	Бак для сміття	Квітучі рослини
Будівля	Автомобіль	Ажурна лілія
Будівля	Дерево	Плоди
Озеленення	Декоративні кущі	Світлодіодні
Озеленення	Квітучі кущі	Вуличні ліхтарі

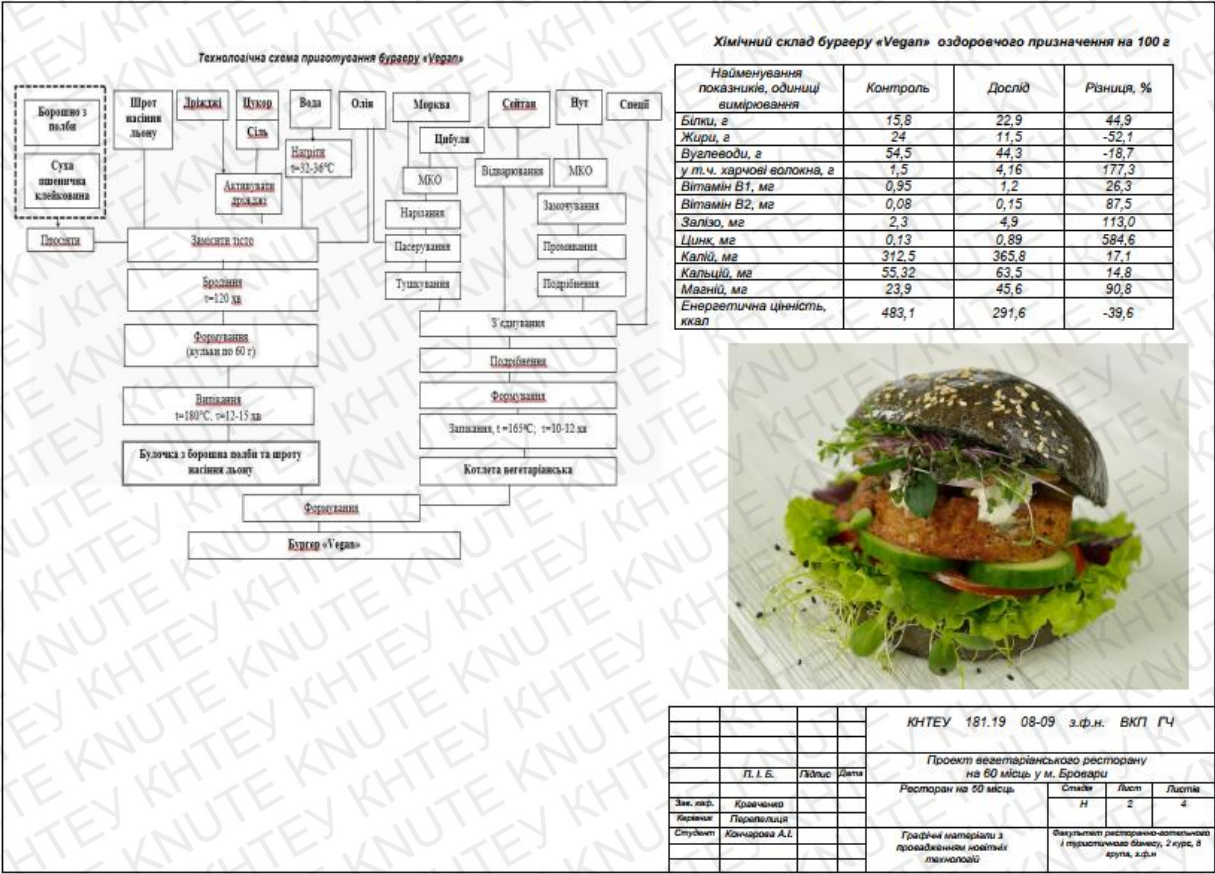
Схема проїзду М 1:5000

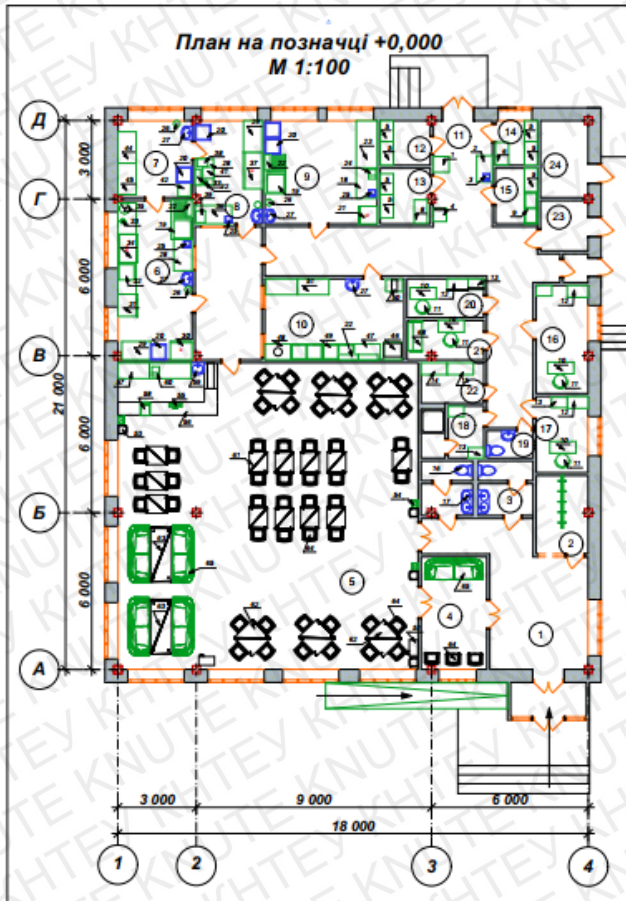


Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	60 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	80 м²
3	Стоянка для автомобілів	144 м²
4	Розвантажувальний майданчик	156 м²
5	Майданчик для сміттєзбірників	22,5 м²

КНТЕУ 181.19 08-09 з.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект вегетаріанського ресторану на 60 місць у м. Бровари					
Імк. Навч.	Лист	Місяц	Рік	Датум	
Зав. каф.	Розробка	08	2019		
Керівник	Розробка	08	2019		
Консульт	Розробка	08	2019		
Розробка	Розробка	08	2019		
Ресторан на 60 місць				Сторінка	Лист
План благоустрою території та схеми проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500				Н	1
				Лист	4





ЕКСПЛІКАЦІЯ		
№	Найменування приміщень	Площа м.кв
1	Вестибюль	18,0
2	Гардероб	6,0
3	Санвузли для гостей	9,0
4	Аванзал	11,0
5	Торговельна зала ресторану	132,0
6	Гарний цех	17,7
7	Мийна кухонного посуду	6,8
8	Холодний цех	10,0
9	Доготовельний цех	17,0
10	Мийна столового посуду та сервіза	16,0
11	Завантажувальна	5,0
12	Охолоджувальна камера молочнокислих продуктів та заготовок	3,0
13	Охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелени	4,0
14	Комора сухих продуктів та напоїв	3,0
15	Комора та мийна тари	4,0
16	Кабінет контори	8,0
17	Кабінет директора	6,0
18	Гардероби з душовими персоналу	5,0
19	Санвузол персоналу	2,0
20	Прийняття замовлень та виробництва	4,5
21	Прийняття офіціантів	4,5
22	Білизняна	4,0
23	Електрощитова	4,0

КНТЕУ 181.19 08-09 з.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект вегетаріанського ресторану на 60 місць у м. Бровари					
Ресторан на 60 місць.					
План загальної ресторанної господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання					
Функціональний розподіл ресторанного господарства та туристичного обслуговування, 2 курс, 08 фп., з.ф.н.					

Специфікація устаткування

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Вази товарні	CAS DL-200	1	600	600
2	Стіл виробничий	КИИ-В СП - 4	1	1000	500
3	Вази настільні	CAS SW-5	1	250	250
4	Волок вагальний	VPL-300	1	600	400
5	Стелаж	СПП-2/1/505	8	1000	600
6	Підтоварник	СПП-1/301/50	1	1000	500
7	Підтоварник	СПП-130/1000	1	1000	800
8	Підтоварник	СПП-130/600	2	1000	600
9	Ванна мийна	НД-20/700	1	700	700
10	Стіл	Комфорт	4	1000	600
11	Стілець	Комфорт	4	450	450
12	Шафа для документів	ШД-1	3	900	450
13	Шафа для одягу	ШО-3Б	4	600	400
14	Шафа для білизни	ШБ-5	1	1000	400
15	Ларь для білизни	ЛБ-1	1	1000	400
16	Унітаз	Керасмет	3	345	600
17	Раковина	Керасмет	2	900	405
18	Стіл виробничий	СПП-800	1	1200	800
19	Стіл з ваюною	ТЕХНО 2	2	1800	800
20	Ванна мийна	МВ-Ш-4-1С	4	600	600
21	Шафа холодоильна	AK 600TN	1	680	710
22	Поллиця	АІ5А	5	800	600
23	Стелаж виробничий	КИИ-В ПРОФІ	1	1800	500
24	Осередок	НКН-НТ-М	1	510	270
25	Вази настільні порційні	CAS SW-5	4	350	210
26	Бачок для вхідної	Amika 704002	4	600	600
27	Раковина для миття рук	Amika	5	500	210
28	Стіл виробничий	СПП-700	4	1200	700
29	Стелаж	СЖ-4 4П	2	1200	400
30	Холодильна шафа	AKL650TN	1	830	740
31	Пароконвектомат	XEVC062EP	1	860	1120
32	Гриль	Bartscher	1	580	590
33	Блендер	MP170 34400	2	250	250

34	Плита електрична	SIF 6.21	1	1090	750
35	Кип'ятильний	EKI-100	1	450	360
36	Стіл холодильний	Нраба	1	1400	700
37	Холодильна шафа	PECC1407N	1	1440	815
38	Сухонний комбайн	Kenwood KVC	1	300	410
39	Спајдер	Цузо 22 GS	1	450	360
40	Хлопорок	Sintra	2	600	45
41	Вакуумний упаковщик	ORVED C412	12	435	435
42	Машина для чистки посуду	ELFRAMO	1	500	500
43	Ванна мийна	Камік BM 1	2	600	600
44	Стелаж виробничий	STELLAR-002	1	1200	600
45	Стіл виробничий	КІИ-В СІ-4	1	1200	600
46	Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	875	875
47	Стіл виробничий	КІИ-ВМ-3	1	1200	600
48	Стіл для збору відходів	Камік СБ0	1	400	280
49	Ванна мийна двоесекційна	Камік ВМ 2	2	1400	700
50	Утилізатор відходів	Hendi Y-1432	1	640	450
51	Шафа для посуду	ШФ-2	2	1200	600
52	Сервант для офіціанта	EKO120	4	100	50
53	Стіл підсобний	FROSTY	5	100	50
54	Візок офіціантський	ипі	4	400	600
55	R-Keeper	V6	1	400	400
56	Барна стійка	Меркс	1	4000	800
57	Холодильна вітрина	Інокс	1	1500	1000
58	Кавомашинка	Нурев	1	560	590
59	Рукомийник	BLP-15/400	1	400	310
60	Соковижималка	S-28	1	480	320
61	Стіл двокошмисний		12	600	800
62	Стіл чотирикошмисний		6	1250	800
63	Стіл шестикішисний		2	2000	900
64	Крісло м'яке		8	800	800
65	Диван		4	2200	750
66	Сервант		1	1150	750
67	Стіл для офіціанта		1	450	750
68	Диван		1	1200	500

[illegible]

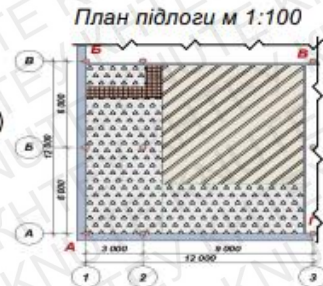
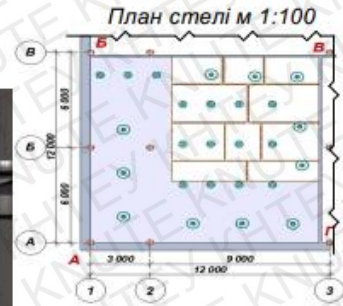
Дизайн торговельного залу ресторану



2



3 2



Паспорт кольорів

№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення	№	Зразок кольору	Матеріал	Приміщення
1		Напівматовий фарб	Стелі	5		Плитка	Підлога
2		Дерево	Меблі	6		Текстиль	Меблі
3		Паркет	Підлога	7		Плитка	Барна стілка
4		Текстиль	Штори	8		Сітка	Меблі

КНТЕУ	181.19	08-09	з.ф.н.	ВКП	ГЧ
Проект вегетаріанського ресторану на 60 місць у м. Бровари					
Ресторан на 60 місць			Станд.	Лист	Листів
			Н	4	4
Дизайнерський інтер'єр торговельного залу			Бюджет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 етп, 08 ар., з.ф.н.		