

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:
БІЗНЕС-ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«STREET FOOD» У МІСТІ КИЄВІ

Студент 2 курсу, 5 м групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторанні технології та
бізнес»

Білько Віталій
Петрович

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Ткачук Тетяна
Михайлівна

Науковий консультант
д.т.н., проф.

підпис консультанта

Кравченко Михайло
Федорович

Гарант освітньої
програми
д.т.н., проф.

підпис

Федорова Діна
Володимирівна

Київ 2020

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Ресторанні технології та бізнес»

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2019 р.

(прізвище, ім'я, по батькові)

- Предмет дослідження* – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій ресторанного бізнесу у бізнес-проектуванні

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Кравченко Михайло Федорович		

6. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера

1.2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування ресторанних технологій

2.1. Проектування операційних технологій

2.2. Проектування сервісних технологій

Розділ 3. Фінансовий план

3.1. Бюджет

3.3. Food cost

3.2. Термін окупності

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання I розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист I розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.

5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.
7	Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.
9	Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру	20.11.2020 р	20.11.2020 р
11	Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	16.11.2020 р. 18.11.2020 р
12	Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання 28.12.2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Ткачук Т.М.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.
(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент

Білько В.П.
(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Білько В.П. виконав випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування підприємства ресторанного господарства формату «Street food» у місті Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт

формату, розроблено функціональну схему виробничої та сервісної систем ресторану.

На основі розрахунків було визначено прогнозований обсяг інвестицій, доходів та прибутків; обґрунтовано період окупності інвестицій.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

Випускна кваліфікаційна робота є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

Білько В.П.

(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2020р.

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ	8
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера	8
1.2. Організаційний план	21
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ	25
2.1. Проектування операційних технологій	25
2.2. Проектування сервісних технологій	31
РОЗДІЛ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН	38
3.1. Бюджет.....	38
3.2. Foodcost.....	42
3.3. Термін окупності	47
ВИСНОВКИ.....	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	57
ДОДАТКИ	

ВСТУП

В Україні відкривається все більше вуличних кафе за типом формату «Street Food». Меню закладів «Street Food» є дуже різноманітним: в них представлені як традиційні страви, так і екзотичне меню (переважно азіатська кухня). Вуличні кав'ярні та кафе у форматі «Street Food» - не новина для всього світу. На Заході їх називають «пор-уп-ресторанами». Формат вуличних ресторанів з'явився в 90-і роки минулого століття, розвиваючись паралельно в США і на Кубі. У європейську культуру мода на пор-уп прийшла в 2000-х: подібні заклади почали відкриватися в Англії, щоправда, не як постійно діючі точки, а лише в якості різдвяної традиції. Але з часом ідею підхопили у всій Європі, переставши асоціювати її виключно з зимовими святами. Стимулює розвиток даного формату для України те, що заклад може відкрити будь-хто, спробувавши можливість бути ресторатором де завгодно - біля метро, на покинутому заводі, на пляжі або близько бізнес-центру. Оскільки мобільне кафе може переїхати на нове місце в будь-який момент, для його організації не потрібно офіційних дозволів щодо виділення території.

Діяльність закладів ресторанного господарства в Україні підпадає під вплив ряду факторів, а також вимагає дотримання ряду нормативних та технічних вимог. Проектування ресторану дозволяє створити дієву бізнес-модель закладу, яка буде орієнтована на задоволення інтересів власників та споживачів продукції. Основна бізнес-ідея проекту полягає у розробці необхідної документації та проведенні техніко-економічного обґрунтування створення закладу ресторанного господарства у форматі Street Food.

Мета випускної кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу.

Об'єкт дослідження – процес бізнес-проектування об'єкта ресторанного бізнесу за визначеним форматом.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні, технологічні та прикладні засади застосування ресторанних технологій ресторанного бізнесу у бізнес-проектуванні.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Обґрунтовуючи локацію для проєктованого ресторану формату «Street Food», варто враховувати, що обрання вигідного місця для розташування закладу є важливим критерієм успіху для організації ресторанного бізнесу. Це можна віднести практично до всіх форматів закладів ресторанного господарства, незалежно від цінової категорії. Критерії вибору місця при цьому дещо відрізняються для різних типів ресторанів. Умовно, правила вибору місця для підприємств ресторанного господарства можна поділити на дві категорії. Перша категорія - це місця для демократичних концепцій. Друга - це місця для дорогих і модних закладів.

У нашому випадку, обираючи локацію для проєктованого підприємства ресторанного бізнесу формату «Street Food» варто врахувати, що воно має знаходитися в місцях формування значних потоків потенційних відвідувачів: близько виходів з метро, транспортних вузлів, прохідних вулиць і аналогічних приміщень. Важливим критерієм успіху для відкриття ресторану формату «Street Food» є вибір місця, яке передбачає потоки людей в діапазоні 20-30 осіб на хвилину.

З метою обрання локації для проєктованого закладу доцільно розглянути декілька варіантів з довгострокової оренди в різних районах столиці [27] (табл. 1.1).

Враховуючи дані, наведені у табл. 1.1, можемо зробити висновки про те, що в цілому пропозиції довгострокової оренди комерційної нерухомості для відкриття ресторанів формату «Street Food» коливаються в межах 10-25 тис.грн за місце при обсягах загальної площі в 100-120 м.кв. При цьому, вартість оренди суттєво зростає за умови розміщення локації у місцях, відкритих для потоків пішоходів.

Таблиця 1.1

Варіанти локацій під заклади формату «Street Food» в м. Києві

Місце локації, адреса	Розмір оренди	Загальна площа, кв.м.	Можлива площа під зону для приготування їжі, кв.м.	Характеристика місця розміщення
1	2	3	4	5
вул. Драгоманова, 44а, Київ (р-н метро Позняки)	15000 грн/міс	47	25	Локація знаходиться на 1-му поверсі житлового будинку з виходом на вулицю (троутар). На фасадній частині приміщення можна розмістити вивіску
Франка Івана пл., 22/24, Київ (Шевченківський район)	19300 грн/міс	43,8	24	Раніше дане приміщення використовувалося для функціонуючого кафе
вул. Фучика Юліуса, 4, Київ (р-н Відрадний)	40000 грн/міс	66	28	Приміщення на цокольному поверсі житлового будинку, переобладнане. Використовувалося для розміщення невеликого магазину з кафетерієм
вул. Святошинська, 2, Київ (метро Святошин)	25000 грн/міс	100	29	Приміщення використовувалося для організації невеликої столової, яка закрилася разом з підприємством, на балансі якого вона знаходилася
вул. Окіпної Раїси, 4, Київ (метро Лівобережна)	8000 грн/міс	18	8	Приміщення використовувалося для функціонування кофейні. Є можливість розмістити обладнання для приготування бургерів та інших страв швидкого харчування
вул. Електриків, 23а, Київ (Поділ)	19400 грн/міс	40	15	Приміщення в ЖК «Рибальський». Рядом проходить вулиця Набережно-Рибальська.

Джерело: складено на основі [54]

На територіях, які є відносно обмеженими для доступу значної кількості відвідувачів, вартість оренди знижується. Також для вибору місця розміщення закладу ресторанного бізнесу – ресторану формату «Street Food», варто здійснити такі підсумки:

- місце для вибору локації закладу має передбачати інтенсивні потоки людей;
- приміщення для проектного закладу має буди площею 80-100 м.кв з двома входами;
- необхідною умовою є наявність усіх комунікацій: водопостачання, каналізація, електропотужності (від 15 кВт), наявність вентиляційної шахти.

Для відкриття ресторану формату «Street Food» варто враховувати той факт, що співвідношення виробничої і торгових зон варто оптимально планувати зі співвідношення 50/50%. На мій погляд, доцільно обирати лише ті варіанти, які гарантуватимуть значний потік відвідувачів. Більша вартість окупиться доходами від продажу страв. Серед усіх варіантів потенційних локацій, які наведено у табл. 1.1, найбільш прийнятною є та, яка відповідає таким критеріям:

- вартість оренди (наведена у табл. 1.1);
- інтенсивність потоків споживачів (визначається експертно шляхом оцінювання розміщення приміщення біля маршрутів руху пішоходів, близькістю готелів, метро, бізнес-центрів та інших культурних, ділових та розважальних закладів);
- наявність усіх необхідних комунікацій для організації виробничого процесу в ресторані (визначається специфікацією приміщення, яка заявлена власником комерційної нерухомості - табл. 1.1).

За цими критеріями усім потенційним локаціям було надано бали від 1 до 5 за визначеними критеріями.

Результати оцінювання привабливості потенційних локацій наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

**Оцінка привабливості потенційних локацій для відкриття ресторану
формату «Street Food» в м. Києві**

Місце локації, адреса	Вартість оренди	Інтенсивність потоків споживачів у районі локації	Наявність комунікацій	Загальна оцінка, балів
вул. Драгоманова, 44а, Київ (р-н метро Позняки)	3	5	5	13
Франка Івана пл., 22/24, Київ (Шевченківський район)	4	5	5	14
вул. Фучика Юліуса, 4, Київ (р-н Відрадний)	3	4	5	12
вул. Святошинська, 2, Київ (метро Святошин)	3	3	4	10
вул. Окіпної Раїси, 4, Київ (метро Лівобережна)	5	3	3	11
вул. Електриків, 23а, Київ (Поділ)	4	3	5	12

Джерело: складено на основі [54]

Таким чином, максимальну кількість балів отримала локація - Франка Івана пл., 22/24, Київ (Шевченківський район). Тому доцільно обрати саме її. Розміщення цієї локації на мапі наведено на рис. 1.1.

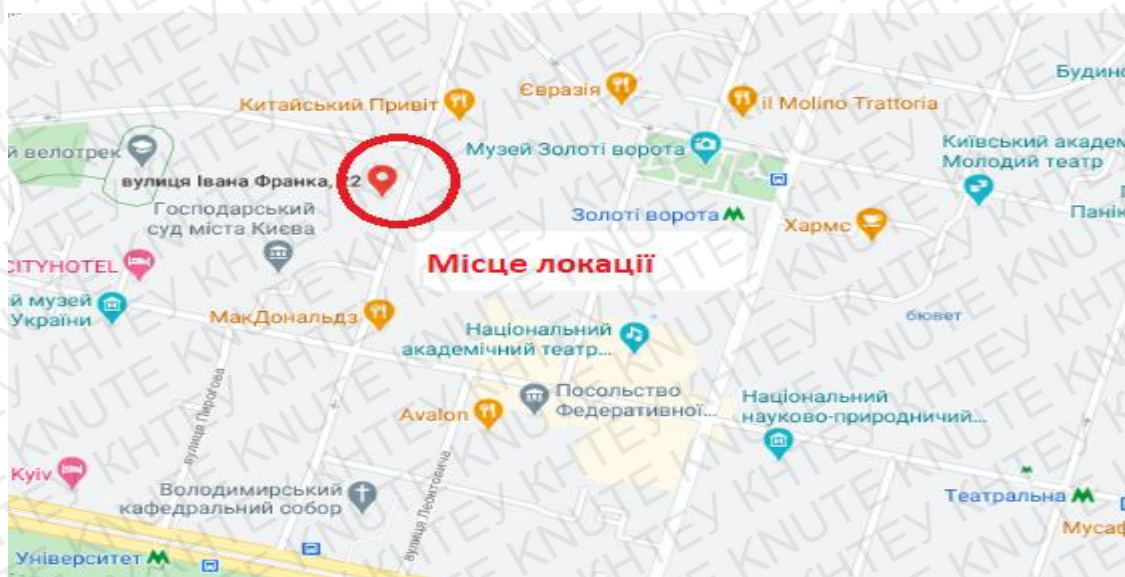


Рис. 1.1. Місце локації проєктованого закладу формату «Street Food»

Джерело: складено на основі [54]

Наступним етапом є обґрунтування неймінгу проектного закладу.

Визначаючи політику неймінгу та формування назви для проектного закладу, варто запититися на виборі оригінальних назв, які не переплітається з назвами інших закладів ресторанного господарства. Пропонована назва ресторану формату «Street Food» – «Fast Food Bar».

Також пропонований слоган закладу:

«Якісно та смачно – наш коньок»

Зразок логотипу закладу наведено на рисунку 1.2.



Рис. 1.2. Зразок логотипу проектного закладу «Fast Food Bar»

Джерело: розроблено автором

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – зручний та модерний ресторан, що поєднує можливість спробувати смачний фаст-фуд та гарно провести час. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що серед

наявних ресторанів у районі локації закладу (3,5-4 км від місця розміщення) – це лише другий ресторан формату стріт-фуд (перший – МакДональдз).

Надалі розглянемо особливості формування атмосфери закладу. Заклад формату Street Food може бути громадським закладом або перебувати в ізольованій релакс-зоні. Особливість його в тому, що людина в затишній атмосфері відчуває себе як вдома. Дизайнери здійснюють оформлення приміщення в східному стилі, використовуючи м'які хвилясті тканини і природні відтінки, підбирають гармонійну колірну гамму, налаштовують відповідне освітлення, використовують свічки, м'які меблі і мелодійну музику.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати світлі сорочки і синій фартух, службовий бейдж із назвою закладу, ім'ям та посадою працівника (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Варіант дизайну форми обслуговуючого персоналу

Джерело: розроблено автором

Зал ресторану міститиме встановлені 2-х та 4-х місні дерев'яні столи та стільці. Освітлення в закладі – центральне і бокове - декоративне. Бокові світильники матимуть синю підсвітку, що підкреслюватиме сині тона логотипу закладу. Орієнтований макет дизайну залу ресторану «Fast Food Bar» наведено на рис.1.4.

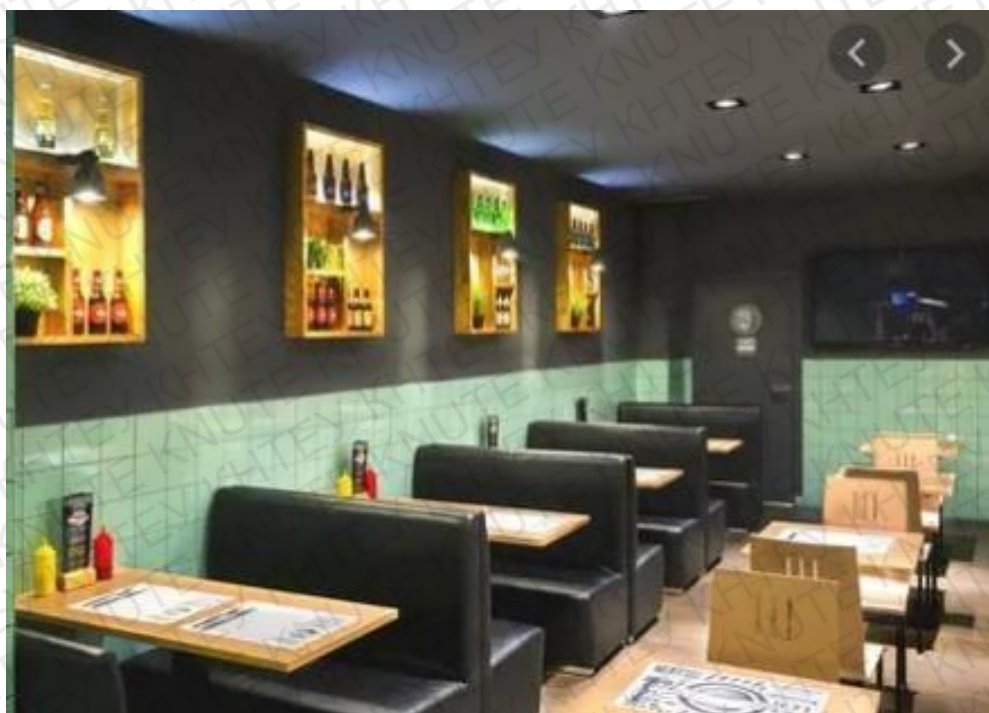


Рис. 1.4. Орієнтований дизайн зали ресторану «Fast Food Bar»
Джерело: розроблено автором

Посуд передбачається використовувати керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні білого, блакитного та рожевого кольорів, бокали та склянки для напоїв – з прозорого скла, нагадують дитячий посуд. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні дощечки, підставки.

Щоб створити цікавий стиль, використовують декоративні елементи, картини і насичений колір. Важливу роль відіграють м'які дивани та журнальні столики. При оформленні інтер'єру бере участь команда фахівців-дизайнерів, інженерів, що враховують тонкощі при підборі форм меблів, кольорні комбінації в поєднанні з декором. Street Food бар повинен мати загальну зону і приватну. У першій проводяться шоу, презентації, заходи. Друга має включати в себе кімнати, які відокремлені одна від одної.

У нашій країні культура ресторанів формату «Street Food» почала свій активний розвиток з Західної України. Нині мода на такий формат «ресторанного господарства» поширилася практично на всі великі міста. Варто зазначити, що професійні ресторатори до тимчасових закладів відносяться з цікавістю, але конкурентами їх не вважають.

Розглянемо особливості конкурентного середовища. Для цього варто визначити безпосередніх конкурентів та охарактеризувати сам ринок ресторанних послуг. Характеристику основних конкурентів закладу наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

**Характеристика конкурентів для проектного ресторану формату
«Street Food» в Шевченківському районі м. Києва**

<i>Назва закладу ресторанного господарства</i>	<i>Віддаленість від місця локації</i>	<i>Загальна площа, кв.м.</i>	<i>Середній бал за оцінками споживачів</i>	<i>Концепція закладу</i>
МакДональдз	300 м	120	4,3	Надання послуг швидкого харчування
Китайський привіт	800 м	90	4,5	Ресторан китайської кухні
Авалон	750 м	110	4,5	Невеликий ресторан, класична європейська кухня
Євразія	1200 м	250	4,2	Ресторан європейської та азійської кухні

Джерело: розроблено автором на основі Google Search

Як свідчать результати проведеного аналізу безпосереднього конкурентного оточення закладу, в районі його діяльності функціонує лише один фаст-фуд – МакДональдз. Проте, можна припустити, що проєктований заклад та МакДональдз мають дещо відмінні сегменти споживачів. Тому конкуренція між даними закладами є умовною.

За оцінками аналітиків, сегмент вуличних кафе в Україні зростає приблизно на 16-18% за рік, демонструючи при цьому стійку тенденцію подальшого розвитку (рис. 1.5).

Street Food є перспективним форматом в сучасних умовах. Ресторани даного формату, на противагу класичним ресторанам, демонструють значне зростання, про що свідчать численні фестивалі вуличної їжі. Тільки в Києві їх

кількість перевищила десяток, при цьому кожний наступний збирає більше гостей, ніж попередній.

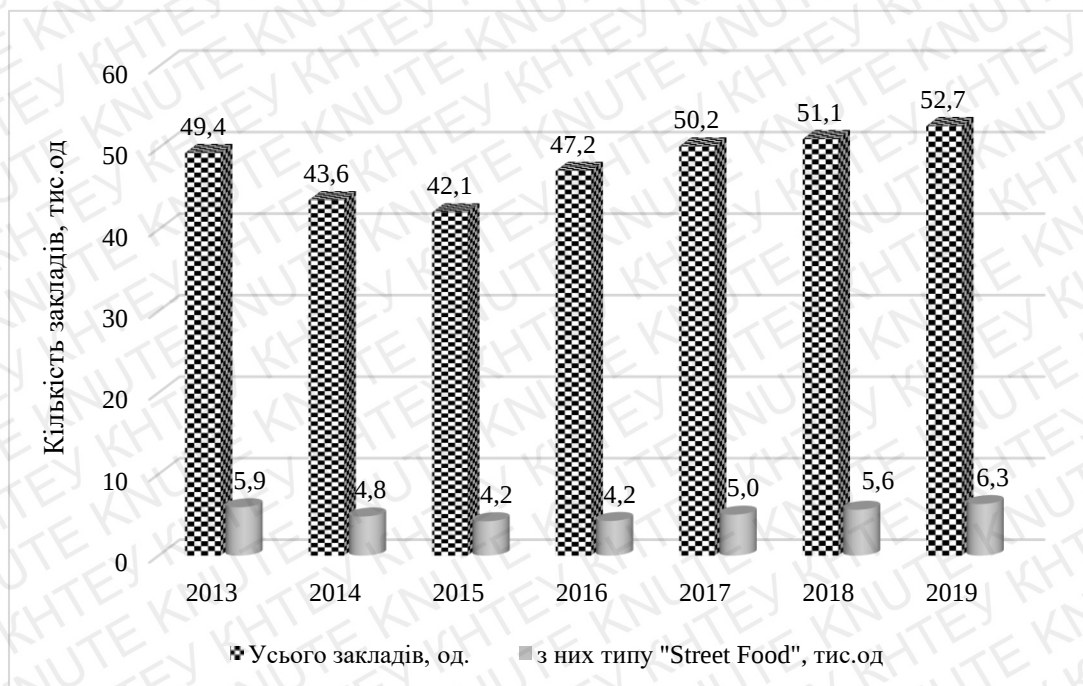


Рис. 1.5. Динаміка кількості закладів ресторанного бізнесу в Україні за 2013-2019 рр., тис.од

Джерело: складено автором за даними [12]

Основні критерії для конкурентної боротьби на ринку, які мають бути враховувані при проектуванні закладу, є наступними:

- аудиторія ресторанів і кафе складається переважно з людей віком до 50 років;
- відвідувач стає більш вимогливим до якості їжі;
- більшості гостей стали не потрібні емоційні смакові історії, що підтверджує вимоги до якості і натуральності;
- гість емоційно чуйний на цікаві маркетингові рішення;
- несприятливі зміни в економіці, пов'язані з карантинними обмеженнями та невизначеністю ситуації у зв'язку з пандемією COVID-19;

- населення стало більше стиснуте в рамках свого бюджету на харчування і розваги, тобто падіння купівельної спроможності населення у зв'язку з пандемією COVID-19;
- різке прискорення темпу життєдіяльності, все більше людей ведуть такий спосіб життя, що у них не залишається часу на відвідування повноцінного класичного ресторану, де доведеться витратити час на очікування свого замовлення;
- впровадження нових технологій, які входять в наше життя дуже швидко і іноді непрохано.

На вулицях великих міст, крім традиційних кав'ярень, кіосків з курками гриль і шаурмою, з'явилися точки з бургерами, тайською локшиною та іншими стравами. Попит на недорогу якісну їжу, якою зручно злегка перекусити по дорозі на роботу або в обід, зріс.

У конкурентному середовищі серед закладів формату «Street Food» можна спостерігати активне зростання кількості об'єктів ресторанного господарства вуличного формату. Збільшення здійснюється як за рахунок появи нових приватних підприємців, так і завдяки розширенню існуючого бізнесу з торгівлі вуличною їжею. Ще один тренд - перехід з кафе, стаціонарних ресторанів в формат вуличних кафе, торгівлі з мобільних фургонів.

Динаміку кількості закладів ресторанного бізнесу у м. Києві наведено на рис. 1.6. Як можемо бачити з рис. 1.6, динаміка кількості ресторанного господарства в м. Києві в значній мірі повторювала загальнонаціональний тренд. У 2013-2015 рр. можна було спостерігати стрімку динаміку до скорочення кількості підприємств ресторанного господарства в м. Києві.

За цей період кількість ресторанів різних форматів зменшилася на 11,0%, зокрема зниження закладів дрібного формату типу варенична було ще більш різким – на 25,8%. У 2016-2019 рр. ситуація почала покращуватися, зокрема за цей період загальна кількість закладів ресторанного бізнесу в м. Києві збільшилась на 20,2%, а кількість малоформатних ресторанів типу «варенична» - на 60,1% [4].

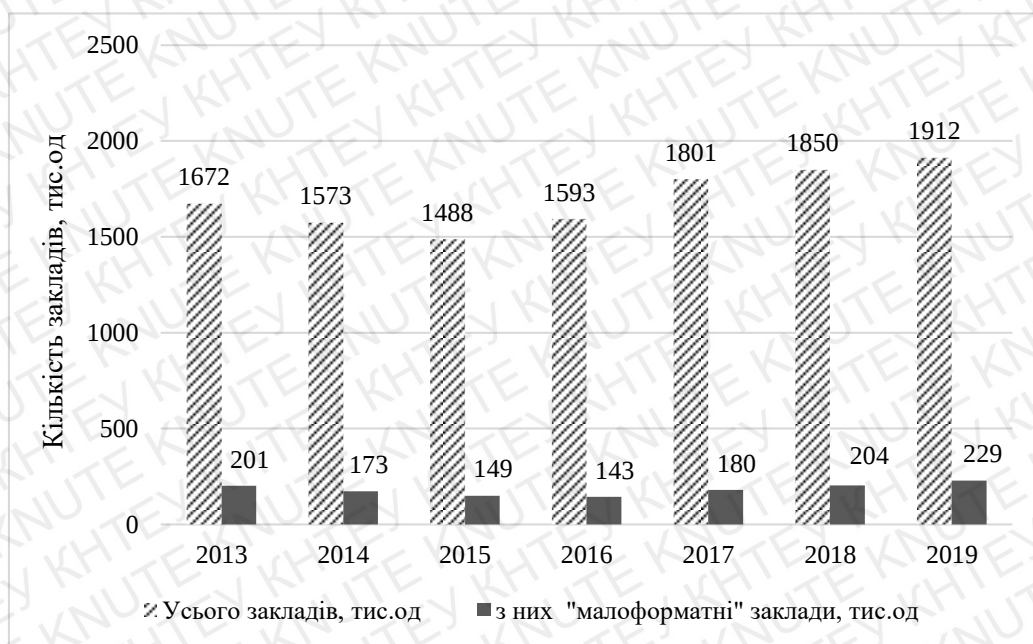


Рис. 1.6. Динаміка кількості закладів ресторанного бізнесу в м. Києві у 2013-2019 рр., тис.од

Джерело: складено автором за даними [12]

Серед основних тенденцій ринку ресторанного господарства в Україні та м. Києві, зокрема, можна виділити наступні [1]:

1. Зростання мережевих українських і закордонних закладів. Більшість закладів відкриваються вже відомими в Україні або ж за її межами рестораторами, а також мережевими закладами, у яких в минулому вже є успішні проекти.
2. Збільшення орендних ставок на якісні приміщення в хороших локаціях.
3. Зростання цін в закладах ресторанного господарства. У 2018 році зростання цін склало близько 10-15%, у 2019 році – на 12-16%.
4. Активний розвиток франчайзингу. На даний момент на території України пропонується близько 80 можливих франшиз ринку ресторанного господарства. Найпопулярніші є бренди середнього і низького цінового сегменту (фаст-фуд, кав'ярні).
5. Підвищення рівня закладів фаст-фуд до ресторанів низького або середнього рівня. Кожен заклад намагається розширити меню, особливо популярною на даний момент, здоровою їжею.

6. Збільшення популярності концептуальних закладів.
7. Зростання популярності служби доставки їжі.
8. Популярність фуд-кортів. Хороший ресторан підвищує приплив платоспроможною аудиторією до ТРЦ, і навпаки, наявність великої кількості магазинів на одній території з рестораном, збільшує потік платоспроможних клієнтів до ресторанів.
9. Зростання попиту на каву на АЗС, постійне поліпшення її якості та формування кавових зон в межах АЗС. Така тенденція свідчить про динамічний розвиток і готовності споживача бути клієнтом «смачної зони АЗС» не тільки будучи водієм. Найбільш активними у цьому напрямку є мережі ОККО і WOG.
10. Розвиток ринку кейтерингу [1].

У структурі ринку харчування поза домом в Україні найбільшу частку займають малоформатні заклади ресторанного господарства, серед яких варто виділити ресторани, кафе, бари, паби та ін. 23,6% ринку в 2019 році припало на сегмент кейтерингу, в якому основну частку складають компанії-постачальники харчування для державних установ (шкіл, лікарень, військових. Сегмент харчування АЗС також є значним - на нього припадає 20,3% ринку. Тоді як організація харчування в готелях займає лише близько 3,9% в структурі досліджуваного ринку.

За результатами дослідження розроблено концепцію проектного ресторану «Fast Food Bar» на 30 місць (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

**Концептуальне рішення проектного ресторану
«Fast Food Bar»**

<i>Ознаки концепції</i>	<i>Характеристика ознак</i>
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна

продовження табл. 1.4

Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Шевченківський район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, Шевченківський район, Франка Івана пл., 22/24
Рівень туристичної активності та ділової активності району	На території району знаходиться значна кількість визначних місць: 5 об'єктів культурної спадщини, ботанічний сад біля м. Університет
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	212 закладів ресторанного господарства формату «стріт-фуд» в м. Києві; 4 заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 1,5 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	Ресторан «Fast Food Bar»
Логотип	
Легенда	Зручний та модерний ресторан, що поєднує можливість спробувати смачний фаст-фуд та гарно провести час. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що серед наявних ресторанів у районі локації закладу (3,5-4 км від місця розміщення) – це лише другий ресторан формату стріт-фуд (перший – МакДональдз).
Концептуальне меню	
Меню закладу – це сучасна кухня стріт-фуд. Основою меню є бургери	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Внутрішнє оздоблення ресторану виконано в стилі лофт модерн
Фірмові атрибути	В інтер'єрі використані чорно-білі фото з історії фаст-фуду
Фірмові кольори	Темно-сині, сині, під дерево, пастельні кольори.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат закладу – стріт-фуд
Види обслуговування	Офіціантами
Види меню	Меню a la carte
Форми обслуговування	Обслуговування буде здійснюватись офіціантами за меню a la carte, з подальшим готівковим або безготівковим розрахунком.
Додаткові послуги	Реалізація страв «на виніс»
Режим роботи	Пн-Нд 10:00-22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основна зала ресторану на 30 місць

Джерело: складено автором

1.2. Організаційний план

Формування організаційного плану передбачає обґрунтування організаційних та стратегічних характеристик проєктованого закладу – «Fast Food Bar». Місією розробки створення ресторану формату «Street Food» є своєчасне і ефективне обслуговування клієнтів, надання високоякісної продукції харчування української кухні.

Розглянемо спочатку основні юридичні аспекти організації майбутнього закладу. Відповідно до Закону України «Про ліцензування видів господарської діяльності» не передбачено для здійснення господарської діяльності з надання послуг харчування отримання ліцензії, проте торгівля алкогольними напоями потребує ліцензії. Відповідно до статті 15 Закону України «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» від 19.12.1995 торгувати вроздріб алкогольними напоями (крім столових вин) можуть суб'єкти господарювання всіх форм власності, у т. ч. виробники, якщо мають ліцензії. З метою отримання ліцензії, необхідно представнику інтересів майбутнього закладу «Fast Food Bar» подати чи надіслати рекомендованим листом заяву до Головного управління ДФС за місцем провадження торговельної діяльності (Києво-Святошинська ДПІ в м. Києві).

Згідно з підпунктом 4 пункту «б» статті 30 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні» до делегованих повноважень органів сільських, селищних, міських рад в галузі житлово-комунального господарства, побутового, торговельного обслуговування, громадського харчування, транспорту і зв'язку віднесено встановлення за погодженням з власниками зручного режиму роботи розташованих на відповідній території підприємств, установ та організацій сфери обслуговування незалежно від форм власності. Погодження розміщення вивіски закладу «Fast Food Bar» здійснюється з органами місцевого самоврядування. Відповідно до Закону України «Про рекламу» дозвіл на зовнішню рекламу ресторану «Fast Food Bar» надається органами місцевого самоврядування у порядку, визначеному чинним

законодавством України. Реєстрація даних пропускнуої спроможності закладу «Fast Food Bar» здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Міністерства аграрної політики України «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам».

Заклад «Fast Food Bar» планує надавати наступні послуги:

- 1) приготування страв та напоїв (у т.ч. коктейлів різних видів);
- 2) реєстрація постійних клієнтів, розробка листівок, запрошень, карток постійних клієнтів, візиток і т.д.

Формою господарювання для юридичного оформлення проектного закладу варто обрати приватне підприємство. ПП «Fast Food Bar» за своєю організаційно-правовою формою буде подібне до товариства з обмеженою відповідальністю, але матиме певні переваги у виборі політик регулювання бізнес-процесів.

Терміни відкриття ресторану формату «Street Food» можуть варіюватися протягом 1-2 тижнів. Заклад розрахований на 30 посадкових місць. Контрольними точками проекту є такі: стартова точка - оформлення підприємства; локація - оренда приміщення; підготовка - ремонт приміщення і готовність до прийняття приміщення; запуск у роботу - відкриття ресторану формату «Street Food».

Для ресторану «Fast Food Bar» планується прийняти на роботу директора закладу, адміністратора, шеф-кухаря; кухарів; офіціантів та прибиральника. У майбутньому передбачається можливість розширення штату закладу.

Графіком роботи проектного ресторану визначено тиждень через тиждень з 10 до 22 годин.

Розробка системи оплати праці передбачає стимул для заохочення продуктивності робітників і більше їх залучення в успіх справи. Найбільшими факторами мотивації є: оцінка зусиль по роботі, повідомлення цілей і завдань,

позитивна система винагород, додаткова відповідальність, можливість збільшення заробітної плати. Систему оплати праці працівників наведено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Система оплати праці працівників проектного ресторану «Fast Food Bar»

№	Посада	К-ть, осіб	Зарплата, грн	Преміювання	Нематеріальна мотивація
1	2	3	4	5	6
1	Керівник ресторану	1	25000	раз на рік, відсоток від прибутку	Не передбачена
2	Адміністратор закладу	1	18000	щоквартально, 20% від окладу може переглядатися за результатами роботи закладу	Не передбачена
3	Шеф-кухар	1	22000	щоквартально, 30% від окладу	Проведення курсів підвищення кваліфікації
4	Кухар	3	12000		
5	Помічник кухаря	1	10000		
6	Касир	4	12000		
7	Прибиральник	1	10000	щоквартально, 20% від окладу	Не передбачена

Джерело: складено автором

Функцію обліку та формуванні звітів до податкової буде виконувати бухгалтер, який працюватиме на умовах аутсорсингу (домовленість за винагороду вести бухгалтерію закладу: формувати звіти до податкових органів, здійснювати нарахування заробітної плати, заповнювати реєстри обліку в програмі 1С).

Схему організаційної структури проектового закладу наведено на рис.

1.7.



Рис. 1.7. Схема організаційної структури проектового ресторану «Fast Food Bar»

Отже, важливим критерієм успіху для відкриття ресторану формату «Street Food» є вибір місця, яке передбачає потоки людей в діапазоні 20-30 осіб на хвилину. Враховуючи зміщення потоків людей в останні роки за принципом «подалі від центру», вбачаєм необхідність обрати наступний варіант локації: Франка Івана пл., 22/24, Київ (Шевченківський район). До того ж, в районі, де розташоване приміщення, відсутня достатня концентрація закладів ресторанного господарства, однак є багато офісних приміщень.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2.1. Проектування операційних технологій

На етапі проектування операційних технологій доцільно спочатку здійснити обґрунтування концептуального меню, згідно якого буде здійснюватися процес виробництва ресторанної продукції. Концептуальне меню впливає з концепції закладу, який повинен працювати у форматі «стріт-фуд». Тобто, до складу меню повинна входити обов'язково кулінарна палітра з бургерів, а також картопля фрі, які є класичними елементами для будь-якого ресторану, який здійснює реалізацію вуличної їжі.

Проект концептуального меню закладу наведено у Додатку Б.

Відмітимо, що специфікою пропозиції страв у даному закладі буде однакова ціна на усі бургери, хоч вони і мають різну собівартість, яка однак, не сильно різниться. Більш детальну вартість витрат на приготування страв буде обґрунтовано у 3-му розділі проекту.

Надалі необхідно здійснити оцінку прогнозованої добової динаміки відвідування для проектованого ресторану закладу ресторанного бізнесу «Fast Food Bar». Для цього будемо виходити з того, що час роботи закладу становитиме діапазон: 10.00-22.00. Також кількість місць у закладі складатиме 30 одиниць. Оцінку прогнозного потоку відвідувачів ресторану «Fast Food Bar» наведено у табл. 2.1

Таблиця 2.1.

Оцінка прогнозного потоку відвідувачів ресторану «Fast Food Bar» на 30 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за год., разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від од.	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4	5
10:00-11:00	60	0,2	0,2	1
11:00-12:00	60	0,4	0,3	4

продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5
12:00-13:00	60	0,8	0,4	10
13:00-14:00	60	1	0,5	15
14:00-15:00	60	1	0,4	12
15:00-16:00	60	1	0,3	9
16:00-17:00	60	1	0,4	12
17:00-18:00	60	1	0,6	18
18:00-19:00	60	0,8	0,6	14
19:00-20:00	60	0,6	0,4	7
21:00-22:00	60	0,2	0,2	1
Всього споживачів за день				103
Оборотність 1-го місця (разів) – кількість споживачів за 1 год роботи закладу у розрахунку на 1-не місце				9,36

Джерело: складено автором

Спрогнозувавши денну динаміку відвідування ресторану, визначено, що всього відвідувачів за день – 103 особи, денна оборотність ресторану в цілому – 9,36 рази.

Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства – це склад усіх його підрозділів із зазначенням зв'язку між ними. На виробничо-торговельну структуру підприємства впливає багато факторів, такі як: функції, які виконує підприємство; номенклатура послуг, що надає підприємство; асортимент продукції, напівфабрикатів, ступінь їх якості; наявність та місткість залів; наявність дієтичного відділу; наявність підсобного господарства.

Заклад «Fast Food Bar» – ресторан із закінченим виробничо-торговельним циклом, який працює переважно на напівфабрикатах та сировині. Виробничий процес ресторану «Fast Food Bar» складається з наступних стадій: розроблення виробничої програми; формування запасів; зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; механічне кулінарне оброблення сировини і напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції; порціонування, оформлення, відпускання, організація споживання страв; надання інших послуг.

На основі концепції закладу також було сформовано технологічну схему організації роботи проєктованого закладу ресторанного господарства (рис. 2.1).

- напоїв;
- тари і інвентарю

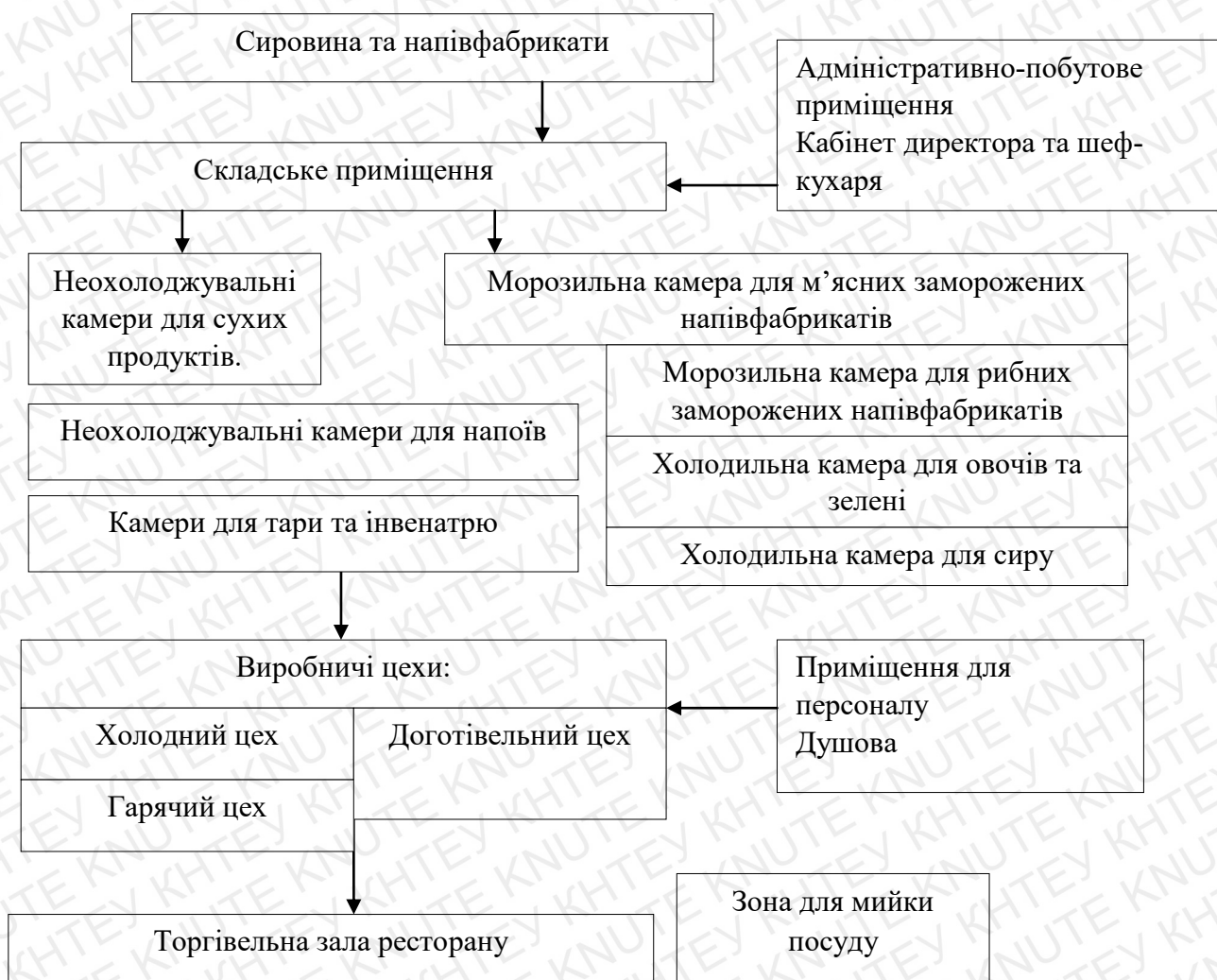


Рис. 2.1 Технологічна схема організації роботи ресторану «Fast Food Bar»

Джерело: складено автором

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами у проєктованому закладі ресторанного господарства наведено у таблиці 2.2.

На основі отриманих даних з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної фахової літератури складено розрахункове меню для ресторану «Fast Food Bar» (Додаток В).

Таблиця 2.2

Виробнича програма ресторану продукції по групах на добу

Група продукту	Назва страви	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
1	2	3	4
Бургери	Агент 007	0,4	41
	Нобель	0,2	21
	Барон	0,3	31
	Мабма	0,4	41
	Темний брат	0,4	41
	Фреш	0,4	41
	Дюпон	0,3	31
	Бетмен	0,2	21
Салати	Овочевий	0,1	10
	Кеш Ю	0,2	21
	Сирний	0,4	41
	Асорті	0,5	52
Картопля	Картопля фрі	0,3	31
	Картопля по-селянськи	0,2	21
	Картопляні чіпси	0,3	31
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії	0,15	15
	Бельгійські вафлі	0,05	5
	Мафіни	0,1	10

Джерело: складено автором

Наступним етапом є обґрунтування виробничої логістики проектного закладу. З цією метою пропонується визначити розрахунково-продуктову відомість, для оцінки якої необхідно скористатися наступною формулою:

$$Q = n * g_p \quad (2.1)$$

де, n – кількість порцій виробів, шт.;

g_p - норма витрат продукту на порцію / виріб (брутто), г.

Розрахунок добової кількості сировини зводиться у розрахунково-продуктову відомість.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами. Добові витрати сировини наведено у Додатку Г.

На основі розрахунково-продуктової відомості було проведено визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Назва продукту	Добова потреба, кг	Термін доставки, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг
Напівфабрикат: Котлета куряча	32,7	2	65,4
Напівфабрикат: Котлета з яловичини	8,4	2	16,7
Напівфабрикат: Котлета рибна	1,7	2	3,4
Сир чеддер	5,2	1	5,2
Овочі, зелень	3,7	1	3,7
Напівфабрикат: Булочки для бургерів	28,6	2	57,1
Інші інгредієнти	10,6	3	31,7

Джерело: складено автором

Проектований ресторан працюватиме на напівфабрикатах і сировині. Ритмічну роботу закладу забезпечує вибір постачальників, при цьому враховуються такі фактори, як добова потреба сировини та умови поповнення запасів.

Приміщення для отримання й зберігання сировинних і матеріально-технічних ресурсів визначають на підставі асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення з урахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів.

У ресторані «Fast Food Bar» передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані.

Складське механічне, ваговимірювальне і підйомно-транспортне устаткування приймається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України. Виробничий процес підсистеми «Склад» представлено у структурно-технологічній схемі (рис. 2.2).

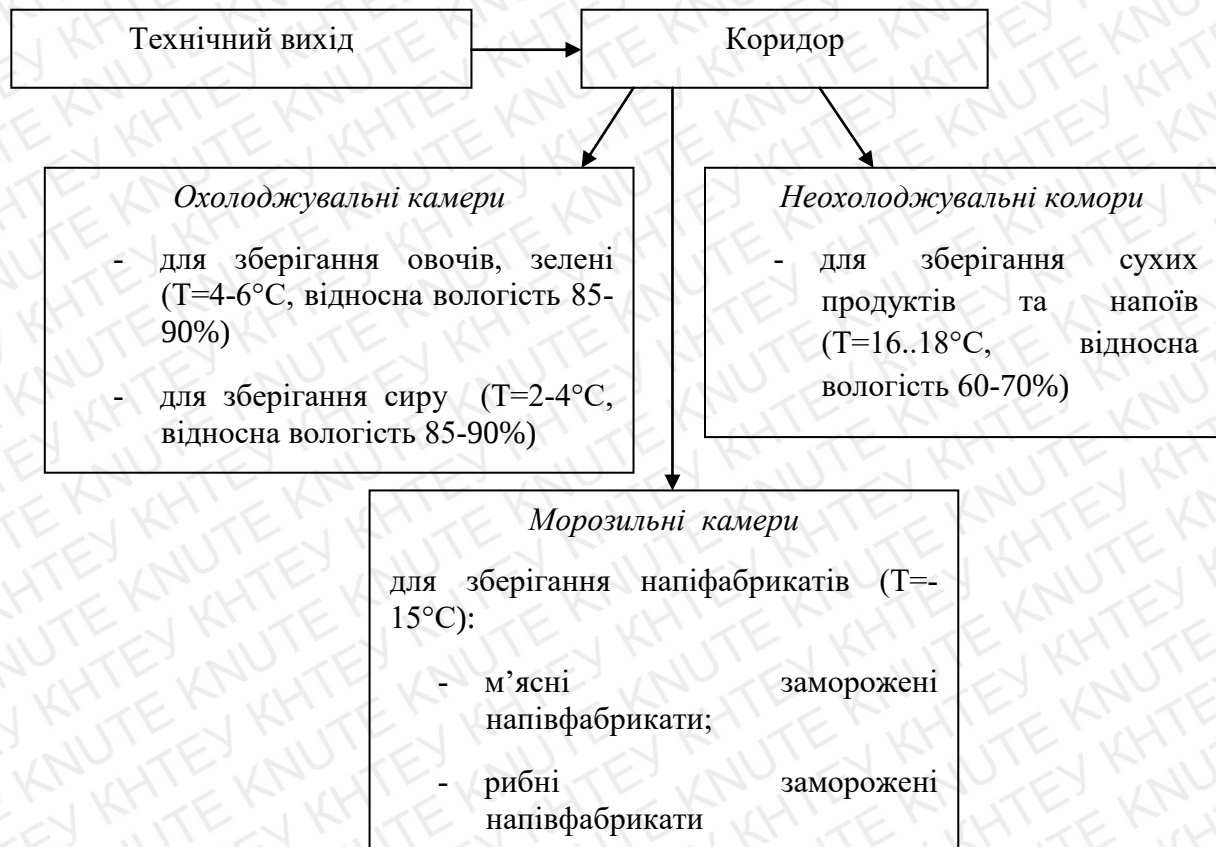


Рис. 2.2 Структурно-технологічна схема зберігання сировинних запасів у ресторані «Fast Food Bar»

Джерело: складено автором

Робота складу розпочинається о 8:30 години з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми меню. Продукцію приймає помічник кухаря. Робота решти кухарів починається з 9:00.

Сировину видає адміністратор. Шеф-кухар слідкує за станом та обігом тари на виробництві, перевіряє наявність продуктів, складає заявку на поставку продуктів. Шеф-кухар оформлює документи з приймання, видавання продуктів.

Чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва визначається для усього закладу, пропонується їх розподіл по цехах підприємства в наступному співвідношенні (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Розподіл виробничих працівників по підрозділах (у % від розрахункової чисельності)

Назва цеху	Кількість працівників виробничого персоналу	Початок роботи на зміні
Склад (сировину приймає черговий кухар)*	1 (помічник кухаря)	08:30
Заготівельний цех	1 (кухар)	9:00
Гарячий цех	1 (кухар)	9:00
Доготівельний цех	1 (кухар)	9:00
РАЗОМ	3	-

Джерело: складено автором

*кухарі чергуватимуть по черзі за графіком

Загальна чисельність працівників виробничого персоналу на зміні з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток і лікарняних для закладу, яких працює 7 днів на тиждень з режимом роботи виробничого працівника – 5 днів на тиждень із 1-м вихідним днем становить 3 особи.

2.2. Проектування сервісних технологій

Ресторан «Fast Food Bar» – сучасний заклад ресторанного господарства у сучасному стилі з доступними цінами. У той же час ресторанний дизайн, якість сервісу та рівень подачі страв відповідають формату «стріт-фуд».

Прийшовши до ресторану «Fast Food Bar», споживачі потрапляють до зали закладу, де можуть замовити страви і послуги для відпочинку та харчування.

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 30 місць, отже приймаємо 1 унітаз та 1 умивальник на один санвузол. Має бути передбачено окремі санвузли для чоловіків та жінок. Враховуючи площу проходів і ширину кабінки, площа санвузлів становить.

$$S_{\text{санвузлів}} = 2 \cdot 8 = 16 \text{ м}^2$$

Санвузли: до структури цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень.

При вирішенні стилістики санвузлів бажано дотримуватися загальної концепції закладу. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції комбінується для одночасного вмикання.

Барна стійка є безпосереднім робочим місцем бармена, де він проводить більшу частину часу, готуючи напої і обслуговуючи відвідувачів. Планується організація неактивної барної стійки. Продаж безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв здійснюється тільки через офіціанта. Устаткування та розрахунок площі барної стійки указано в табл. 2.5

Таблиця 2.5

Визначення устаткування для барної стійки ресторану

Устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кавоварка автоматична	CREM2303	1	1000	600	0,15
Льодогенератор	FB-31	1	465	586	0,08
Холодильна шафа	AEP-801	2	710	800	1,13
Соковижималка для цитрусових	BECKERS SPA5	1	310	230	0,07
Сокоохолоджувач	USM 2*10	1	360	500	0,25
Раковина для миття рук	PMH	1	500	400	0,2
Охолоджувач для напоїв	Cornelius EVO	1	220	600	0,13
Разом, площа устаткування, м ²					2,01
Загальна площа барної зони, м ²					5,02

Джерело: складено автором

Площа барної зони склала: $S = 2,01 / 0,4 = 5,02 \text{ м}^2$.

Зала ресторану – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування відвідувачів. Інтер'єр залу оформлений відповідно до обраної концепції.

Площа залу $S_{зали} = 20 \cdot 2 + S_{бар.зони} = 40 + 5 = 45 \text{ м}^2$.

У проектуваному ресторані «Fast Food Bar» обслуговування гостей здійснюється офіціантами.

Моделювання процесу обслуговування споживачів ресторану «Fast Food Bar» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми (рис. 2.3)



Рис. 2.3. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів ресторану «Fast Food Bar»

Джерело: складено автором

Специфікою даного закладу є те, що усі зони обслуговування у ньому розташовано за принципом «Лофт», тобто вони передбачають відсутність будь-яких стінових перегородок між зоною санвузлів та залом для обслуговування відвідувачів ресторану.

Основні бізнес-процеси обслуговування у ресторані з «Fast Food Bar» представлено у вигляді таблиці (табл. 2.6).

Важливим елементом для організації обслуговування є наявність меблів. У ресторані «Fast Food Bar» меблі для відвідувачів будуть зручними і комфортними, за зовнішнім стилем та формою гармоніюватимуть із декоративним оформленням залу.

Таблиця 2.6

Бізнес-процеси обслуговування в ресторані «Fast Food Bar»

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		
		Просторові	Матеріально-технічні	Учасники
Зала для обслуговування відвідувачів ресторану	Доставка страв до споживача, споживання страв, розрахунок	Зала ресторану для відвідувачів	Меблі та обладнання залу Підноси Посуд Столові набори Елементи інтер'єру	Адміністратор Касир Відвідувач
Зона для приготування страв	Приготування страв	Кухня Мийка	Кухонні шафи Фритюрна Обладнання для карамелізації булочок Кухонні столи Кухонне приладдя	Шеф-кухар Кухар
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Зала ресторану для відвідувачів Санвузли	Торговельно-технологічне устаткування	Прибиральник приміщень

Джерело: складено автором

Розрахунок кількості меблів для відвідувачів закладу проводимо згідно рекомендацій (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

Оцінка потреби у меблях для торгової зали проектного ресторану «Fast Food Bar»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл чотирьохмісний	1200*600	5
Стіл двохмісний	600*600	4
Стілець	430*450	20
Стійка барна	2000*550	1
Стілець барний	380*350	4

Кількість підсобних столів у ресторані повинна наближатись до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Для обслуговування відвідувачів будуть використовуватись серванти, котрі будуть обладнані баками для використаного посуду, полицками для складання серветок, приборів з розмірами 800*500*1120.

У ресторані «Fast Food Bar» буде практикуватися застосовується повне обслуговування офіціантами; за кожним офіціантом закріплюється декілька столів і всі елементи техніки обслуговування (приймання замовлення, сервірування столу, подавання страв і напоїв, розрахунок зі споживачем та прибирання посуду) він здійснює самостійно. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що офіціант обслуговує 20 споживачів. Денна кількість офіціантів становить 1 особу, оскільки із прогнозу потоку відвідувачів (табл. 2.2) бачимо, що у ресторані максимальна кількість відвідувачів протягом 1 години складатиме до 10 осіб.

Прогнозування кількості персоналу опирається на основні елементи бізнес-процесів сервісного обслуговування відвідувачів закладу. Сервісна система має виходити з мінімальної потреби у працівниках кожної категорії. Відповідно до написаних вище бізнес процесів, було визначено основні потреби у їх забезпеченні працівниками відповідних категорій.

Прогнозний кількісний склад обслуговуючого персоналу за різними його категоріями наведено у таблиці 2.8

Таблиця 2.8

**Прогнозований кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану
«Fast Food Bar»**

Посада	Функціонал	Кількість персоналу на зміні, осіб
Адміністратор залу	Контроль роботи касирів, контроль касової дисципліни при розрахунках, надання відповідей відвідувачам	1
Прибиральник	Прибирання приміщень	1

Посада	Функціонал	Кількість, осіб
Касир	приймання замовлень, розрахункові операції з відвідувачами, видача страв	2
Разом		4

Джерело: складено автором

Група адміністративно-побутових приміщень включає кабінет директора та шеф-кухаря, вбиральні для персоналу, душові. Площу адміністративних приміщень приймають з розрахунку 4 м^2 на одного працівника, який присутній на зміні.

Кількість працівників ресторану на одній зміні його роботи (триває 12 годин) складає 6 осіб, у т.ч.:

- адміністрація – 1 особа;
- працівники кухні – 3 особи;
- касир – 2 особи;
- прибиральник – 1 особа.

$$S_{\text{бухгалтерії}} = 4 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{кабінету}} = 8 \text{ м}^2$$

Площу підсобного приміщення для персоналу визначаємо, виходячи з таких норм: для верхнього одягу - $0,1 \text{ м}^2$ на одного працівника, для санітарного одягу - по $0,24 \text{ м}^2$.

$$S_{\text{підс. персоналу}} = 3 * (0,1 + 0,24) = 4 * 3 + 1,02 = 13 \text{ м}^2$$

Душові кабінки проектуємо з розрахунку одна духова на 10 осіб (50% тих, хто працює у максимальну зміну). Розміри кабінки - $900 \times 900 \text{ мм}$, душові повинні мати приміщення для переодягнення.

$$S_{\text{душової та убиральні персоналу}} = 3 \text{ м}^2$$

Приміщення персоналу передбачають для відпочинку, приймання їжі та зборів виробничого персоналу і обладнують обідніми меблями та умивальником.

$$S_{\text{прим.персоналу}} = 6 \text{ м}^2$$

У таблиці 2.9 зведено площі виробничих і складських, адміністративно-побутових і сервісних приміщень ресторану «Fast Food Bar».

Таблиця 2.9

Загальна площа приміщень ресторану «Fast Food Bar»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Виробничі та складські приміщення		
1	Кухня	20
2	Склад	10
3	Мийка кухонного посуду закладу	2
Приміщення для здійснення обслуговування споживачів		
1	Ресторанна зала	40
2	Барна стійка	5
3	Санвузол	8
Адміністративно-побутові приміщення		
1	Кабінет директора та шеф-кухаря	8
2	Приміщення для персоналу	13
3	Душові та убиральні персоналу	3
Всього		109

Джерело: складено автором

Отже, загальна площа приміщень закладу складає 109 м².

Таким чином, за результатами проведеного дослідження було здійснено розрахунки показників операційних процесів та сервісного обслуговування відвідувачів ресторану. Встановлено, що прогнозується кількість відвідувачів за день – 103 особи, при цьому денна оборотність місця становитиме 0,31 рзи на 1 місце. Проектований заклад матиме 30 посадкових місць при розрахунку, що загальна площа ресторанної зали разом з зоною бару складе 45 м.кв. Загальна площа приміщень закладу складає 109 м².

РОЗДІЛ 3

ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

3.1. Бюджет

У даному питанні необхідно обґрунтувати планові інвестиційні витрати для придбання основних засобів, визначити обсяги річної амортизації, а також здійснити прогнозування операційних витрат та витрат на оплату праці.

Прогнозні обсяги інвестиційних витрат наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Прогнозні обсяги інвестицій в основні засоби проектного ресторану «Fast Food Bar»

№	Види основних засобів	Пояснення та характеристика	Первісна вартість, тис.грн
1	Будівлі, споруди	приміщення буде арендованим	3950
2	Робочі машини та устаткування, у тому числі:		466
2.1	Холодильне обладнання	на основі огляду ринкових пропозицій	144
2.2	Механічне обладнання	на основі огляду ринкових пропозицій	125
2.3	Теплове обладнання	на основі огляду ринкових пропозицій	154
2.4	Торговельне обладнання	на основі огляду ринкових пропозицій	26
2.5	Вимірювальні прилади	на основі огляду ринкових пропозицій	17
3	Меблі, інше офісне обладнання	на основі огляду ринкових пропозицій	139
4	Автотранспорт	автотранспорт буде арендований	0
5	Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	на основі огляду ринкових пропозицій	25
6	Телефони	на основі огляду ринкових пропозицій	5
	<i>Разом</i>	<i>x</i>	4585

Для оцінювання вартості інвестицій в основні засоби ресторану було використано середньоринкові ціни на різні види обладнання, які притаманні

ринку ресторанних послуг. Загальна ринкова вартість придбання основних засобів складає 4585 тис.грн. Її приймаємо за балансову первісну вартість основних засобів. Вартість придбання або будівництва будівель і приміщення не враховувалась, враховувалися лише капітальні витрати на ремонт.

Прогнозні обсяги амортизаційних витрат наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Прогнозні обсяги амортизації основних засобів проектного ресторану «Fast Food Bar» на 2021 рік

№	Види основних засобів	Первісна вартість, тис.грн	Термін корисного використання, років	Річна сума амортизації, тис.грн
1	Будівлі, споруди	3950	15	263,3
2	Робочі машини та устаткування, у тому числі:	466		110,7
2.1	Холодильне обладнання	144	5	28,8
2.2	Механічне обладнання	125	4	31,3
2.3	Теплове обладнання	154	4	38,5
2.4	Торговельне обладнання	26	4	6,5
2.5	Вимірні прилади	17	3	5,7
3	Меблі, інше офісне обладнання	139	5	27,8
4	Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	25	3	8,3
5	Телефони	5	3	1,7
х	Разом	4585	х	411,9

Таким чином, річна сума обсягу амортизації становитиме 411,9 тис.грн.

Наступним кроком є обґрунтування бюджету витрат на оплату праці. З цією метою було використано результати прогнозування чисельності персоналу (розділ 2) та проектування організаційної структури (розділ 1). При цьому варто спрогнозувати витрати на оплату праці, а також пов'язані з ними показники відрахувань у фонди соціального страхування (Пенсійний фонд – ЄСВ, військовий збір), тощо.

Використаємо інформацію про штатний розпис та оклади і прогнозовані системи мотивації по категоріях персоналу проектного закладу (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

**Прогнозні обсяги витрат на оплату праці проєктованого ресторану
«Fast Food Bar» на 2021 рік**

№	Посада	К-ть, осіб	Зарплата (оклад на міс), грн	Річний фонд, тис.грн		Разом річний фонд оплати праці, тис.грн
				Основна з/п	Додаткова з/п	
1	Керівник ресторану	1	25000	300,0	120,0	420,0
2	Адміністратор закладу	1	18000	216,0	43,2	259,2
3	Шеф-кухар	1	22000	264,0	79,2	343,2
4	Кухар	3	12000	432,0	86,4	518,4
5	Помічник кухаря	1	10000	120,0	24,0	144,0
6	Офіціант	4	12000	576,0	115,2	691,2
7	Прибиральник	1	10000	120,0	24,0	144,0
Разом	X	x	x	2028,0	492,0	2520,0

Таким чином, річна сума обсягу витрат на оплату праці становитиме 2520,8 тис.грн.

Прогнозований обсяг відрахувань до пенсійного фонду та Державного бюджету (податки на зарплату) наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Прогнозні обсяги витрат на податки на зарплату (відрахувань до
пенсійного фонду та Державного бюджету) проєктованого ресторану «Fast
Food Bar» на 2021 рік**

№	Посада	Разом річний фонд оплати праці, тис.грн	Відрахування, тис.грн		Разом, тис.грн
			ЄСВ (22%)	Військовий збір (1,5%)	
1	Керівник ресторану	420,0	92,4	6,3	98,7
2	Адміністратор закладу	259,2	57,0	3,9	60,9
3	Шеф-кухар	343,2	75,5	5,1	80,7
4	Кухар	518,4	114,0	7,8	121,8
5	Помічник кухаря	144,0	31,7	2,2	33,8
6	Офіціант	691,2	152,1	10,4	162,4

продовження табл. 3.4

№	Посада	Разом річний фонд оплати праці, тис.грн	Відрахування, тис.грн		Разом, тис.грн
			ЄСВ (22%)	Військовий збір (1,5%)	
7	Прибиральник	144,0	31,7	2,2	33,8
х	Разом	2520,0	554,4	37,8	592,2

Таким чином, річна сума обсягу податкових витрат на оплату праці становитиме 592,2 тис.грн.

Було спрогнозовано операційні витрати. З цією метою було використано характеристики бізнес-процесів, які описано у параграфі 2.1-2.2. Основними елементами операційних (іншими словами – адміністративних) витрат для проєктованого закладу є такі:

- оренда приміщення;
- комунальні платежі (утримання приміщень);
- витрати на офісні матеріали для керівництва;
- витрати на мобільний зв'язок;
- витрати на послуги служби хорони;
- інші витрати (10% від суми).

Прогнозні обсяги операційних витрат наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Прогнозні обсяги операційних витрат проєктованого ресторану «Fast Food Bar» на 2021 рік

№	Види операційних витрат	Од.виміру	Обсяг витрат на місяць, грн	Обсяг витрат на рік, тис.грн
1	Оренда приміщення	тис.грн	19300	231,6
2	Комунальні платежі (утримання приміщень)	тис.грн	8900	106,8
3	Витрати на офісні матеріали для керівництва	тис.грн	800	9,6
4	Витрати на мобільний зв'язок	тис.грн	1200	14,4
5	Витрати на послуги служби охорони	тис.грн	2500	30
6	Інші витрати (10% від суми)	тис.грн	3270	39,2
Х	Разом	х	35970	431,6

Таким чином, річна сума обсягу операційних витрат становитиме 431,6 тис.грн.

3.2. Foodcost

У даному питанні необхідно спрогнозувати доходи та собівартість виготовленої продукції на плановий період, використовуючи результати виробничої програми, які було отримано у розділі 2.

На початковому етапі прогнозування необхідно здійснити визначення прогнозної ціни для кожного виду продукції. З цією метою скористаємося методикою калькуляційної карти. Формування калькуляції для кожної страви, яка визначає планову вартість сировини та напівфабрикатів, необхідних для приготування (Додаток Д).

Для визначення продажної ціни (ціна, яка буде відображатися в меню) на бургери здійснювався розрахунок середньої розрахункової ціни по усім позиціям бургерів, після чого результат заокруглювався до цілих. На основі калькуляційної карти було здійснено розрахунок планової роздрібною продажної ціни страв (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Розрахунок планової роздрібною продажної ціни страв за калькуляційними картами проектного ресторану «Fast Food Bar» на 2021 рік

Страва		Сукупні витрати сировини, грн/порцію	Сума націнки, %	Розрахункова ціна, грн/порцію		Продажна ціна, грн /порцію
Група страв	Назва страви			без ПДВ	з ПДВ	
1	2	3	4	5 = 3*(1 + 4/100)	6 = 5*1,2	7
Бургери	Агент 007	16,5	150	41,3	49,5	55
	Нобель	18,3	150	45,7	54,9	55
	Барон	17,6	150	44,1	52,9	55
	Морський	20,5	150	51,2	61,5	55
	Темний брат	17,6	150	44,1	52,9	55

продовження табл. 3.6

1	2	3	4	5 = 3*(1 + 4/100)	6 = 5*1,2	7
	Фреш	18,3	150	45,7	54,9	55
	Дюпон	17,6	150	44,1	52,9	55
	Бетмен	20,4	150	50,9	61,1	55
Салати	Овочевий	20,3	135	47,7	57,2	58
	Кеш Ю	19,3	135	45,3	54,4	55
	Сирний	18,5	135	43,5	52,2	53
	Асорті	19,3	135	45,3	54,4	55
Картполя	Картопля фрі	8,3	130	19,0	22,8	23
	Картопля по-селянськи	8,3	130	19,0	22,8	23
	Картопляні чіпси	8,3	130	19,0	22,8	23
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії	40,5	130	93,2	111,8	112
	Бельгійські вафлі	36,0	130	82,8	99,4	100
	Мафіни	40,5	130	93,2	111,8	112

Для визначення продажної ціни на інші позиції ціни також заокруглювалися до цілих. При цьому було враховано наступну особливість формування меню:

- ціни на усі бургери мають бути однаковими, що є маркетинговою особливістю формування концептуального меню закладу.

Націнка на різні види продукції становить 130-150%, в залежності від групи продукції. Для тих страв, які є менш матеріаломісткими - націнка має бути нижчою, а для страв з високою трудомісткістю націнка має збільшуватися.

Для розрахунку річного обсягу доходів скористаємося показниками денної програми виробництва та вартістю реалізації страв (розрахункове меню). Результати оцінювання річного обсягу доходів наведено у табл. 3.7.

Таким чином, прогнозний обсяг доходів ресторану на 1 день складатиме 32060,4 тис. грн з ПДВ, що в річному еквіваленті складе 11702,0 тис.грн. з ПДВ або 9751,2 тис.грн без ПДВ. Сума включеного у ціну ПДВ становитиме 1950,3 тис.грн.

Таблиця 3.7

**Прогнозні обсяги доходів ресторану на рік проектного ресторану
«Fast Food Bar» на 2021 рік**

Група продукту	Назва страви	Денна кількість страв групи, порцій	Продажна ціна без ПДВ, грн / од.	Доходи ресторану	
				Денний дохід без ПДВ, грн	Річний дохід без ПДВ, тис.грн
Бургери	Агент 007	41	41	1692,5	617,8
	Нобель	21	46	959,9	350,4
	Барон	31	44	1367,6	499,2
	Мабма	41	51	2099,5	766,3
	Темний брат	41	44	1808,7	660,2
	Фреш	41	46	1874,0	684,0
	Дюпон	31	44	1367,6	499,2
	Бетмен	21	51	1068,7	390,1
Салати	Овочевий	10	48	476,9	174,1
	Кеш Ю	21	45	952,0	347,5
	Сирний	41	44	1784,5	651,3
	Асорті	52	45	2357,4	860,5
Картопля	Картопля фрі	31	19	589,7	215,2
	Картопля по-селянськи	21	19	399,5	145,8
	Картопляні чіпси	31	19	589,7	215,2
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії	15	93	1397,3	510,0
	Бельгійські вафлі	5	83	414,0	151,1
	Мафіни	10	93	931,5	340,0
Разом продукція власного виробництва		X	x	22131,0	8077,8
Закупні товари (20% від вартості продукції власного виробництва)		X	x	4426,2	1673,9
Разом		X	x	26557,2	9751,7

Для прогнозування собівартості виготовленої продукції доцільно скористатися результатами визначення вартості витрат сировини по кожній групі продукції, які наведені у Додатку Д (калькуляційні карти). Результати обчислення собівартості реалізованих товарів та продукції наведено у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Прогнозні обсяги собівартості продукції (без врахування зарплати виробничого персоналу) та товарів проєктованого ресторану «Fast Food Bar» на 2021 рік

Група продукту	Назва страви	Сукупні витрати сировини, грн/порцію (без ПДВ)	Денна кількість страв групи, порцій	Собівартість продукції ресторану	
				за день, грн	річна, тис.грн
Бургери	Агент 007	16,51	41	677,0	247,1
	Нобель	18,28	21	384,0	140,1
	Барон	17,65	31	547,0	199,7
	Мабма	20,48	41	839,8	306,5
	Темний брат	17,65	41	723,5	264,1
	Фреш	18,28	41	749,6	273,6
	Дюпон	17,65	31	547,0	199,7
	Бетмен	20,36	21	427,5	156,0
Салати	Овочевий	20,29	10	202,9	74,1
	Кеш Ю	19,29	21	405,1	147,9
	Сирний	18,52	41	759,4	277,2
	Асорті	19,29	52	1003,2	366,2
Картполя	Картопля фрі	8,27	31	256,4	93,6
	Картопля по-селянськи	8,27	21	173,7	63,4
	Картопляні чіпси	8,27	31	256,4	93,6
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії	40,50	15	607,5	221,7
	Бельгійські вафлі	36,00	5	180,0	65,7
	Мафіни	40,50	10	405,0	147,8
Разом продукція власного виробництва		x	x	9144,9	3337,9
Закупні товари (20% від вартості продукції власного виробництва)		x	x	2286,2	834,5
Разом		x	x	11431,2	4172,4

Таким чином, прогнозний обсяг собівартості продукції ресторану на 1 рік складатиме 4172,4 грн, у тому числі для продукції власного виробництва – 3337,9 тис.грн, для закупних товарів - 834,5 тис.грн.

Також, разом із прямими виробничими витратами заклад несе непрямі витрати (або загальновиробничі), які проте також є виробничими, однак опосередковано відносяться на собівартість виготовленої продукції. До цих витрат можна віднести такі:

- витрати на малоцінні та швидкозношувані предмети (рукавиці, фартухи, прибори для приготування страв);
- витрати на доставку сировини та товарів (зазвичай складають 5% від собівартості). Ці витрати також є умовно-змінними, як і виробнича собівартість.

Прогноз непрямих витрат наведено у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Прогнозні обсяги загальновиробничих витрат проектного ресторану «Fast Food Bar» на 2021 рік

№	Види непрямих витрат	Пояснення та характеристика	Річна вартість витрат, тис.грн
1	Витрати на малоцінні та швидкозношувані предмети (рукавиці, фартухи, прибори для готовки, засоби побутової хімії)	визначаються нормативно, для проектного закладу складуть 2000 грн/міс	24,0
2	Витрати на транспортування сировини та товарів	5% від собівартості сировини і товарів	571,6
Разом		х	161,0

Таким чином, виходячи з проведених у питаннях 3.1 та 3.2 розрахунків можемо скласти прогноз умовно-змінних та умовно-постійних витрат проектного закладу (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Прогноз умовно-змінних та умовно-постійних витрат проектного ресторану «Fast Food Bar» на 2021 рік

№	Види непрямих витрат	Річна вартість витрат, тис.грн
1	Умовно-змінні витрати, у т.ч.:	7041,3
1.1	Собівартість (без ПДВ) продукції, виготовленої в ресторані	3337,9
1.2	Собівартість (без ПДВ) закуплених товарів	834,5
1.3	Витрати на оплату праці виробничого та сервісного персоналу	1840,8
1.4	Податки на оплату праці виробничого персоналу	432,6
1.5	Загальновиробничі витрати	595,6
2	Умовно-постійні витрати, у т.ч.:	1682,3
2.1	Амортизація	411,9
2.2	Витрати на оплату праці адміністративно-управлінського персоналу	679,2
2.3	Податки на оплату праці адміністративно-управлінського персоналу	159,6
2.4	Оренда приміщення	231,6
2.5	Комунальні платежі (утримання приміщень)	106,8
2.6	Витрати на офісні матеріали для керівництва	9,6
2.7	Витрати на мобільний зв'язок	14,4
2.8	Витрати на послуги служби хорони	30,0
2.9	Інші витрати (10% від суми)	39,2
	РАЗОМ поточні витрати	8723,6

Отже, за результатами проведених розрахунків визначено, що річний обсяг поточних витрат проектного ресторану складе 8723,6 тис.грн, у т.ч. умовно-змінні витрати складуть 7041,3 тис.грн, умовно-постійні витрати складуть 1682,3 тис.грн.

3.3. Термін окупності

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток»

виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Показники планування маржинального прибутку та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності
закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar»**

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Значення
1	Плановий дохід від реалізації (товарообороту) без ПДВ, тис.грн	ТОпл, на основні даних з табл. 3.7	9751,7
2	Змінні витрати, у т.ч.:	$ЗВ = СВ + Ізв$	7041,3
2.1	Собівартість продукції ЗРГ, тис.грн	СВ, з табл. 3.10	4172,4
2.2	Інші змінні витрати, тис.грн	Ізв, з табл. 3.10	2868,9
3	Рівень націнки ЗРГ, %	$Рн = \frac{ТОпл}{ЗВ} * 100 - 100$	138,5
4	Маржинальний прибуток, тис.грн	$МП = ТОпл - ЗВ$	2710,4
5	Постійні витрати (без врахування податку на прибуток), тис.грн	ПВ	1682,3
6	Прибуток до оподаткування, тис.грн	$ПРдоп = МП - ПВ$	1028,1
7	Податок на прибуток, тис.грн	$Пп = ПРдоп * 0,18$	185,1
8	Чистий прибуток, тис.грн	$ЧП = МП - ПВ - Пп$	843,0
9	Рівень змінних витрат, %	$Рзв = \frac{ЗВ}{ТОпл} * 100$	72,2
10	Точка беззбитковості, тис.грн	$Тчб = \frac{ПВ}{(1 - Рзв)}$	6052,8
11	Маржинальний запас стійкості, %	$МЗС = \frac{(ТОпл - Тчб)}{Тчб} * 100$	61,1%
12	Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	$Ргд = \frac{ЧП}{ТОпл} * 100$	8,6

Таким чином, плановий обсяг маржинального прибутку проектного ресторану складе 2710,4 тис.грн, що забезпечить також можливість покриття постійних витрат підприємства в сумі 1682,3 тис.грн. Виходячи з цього прибуток до оподаткування складе 1028,1 тис.грн, а чистий прибуток – 843,0 тис.грн. Обсяг доходу, який забезпечує беззбиткову діяльність проектного

закладу, становить 6052,8 тис.грн, що також визначає маржинальний запас стійкості в розмірі 61,1%. Рентабельність товарообороту складе 8,6%.

Цільовий прибуток характеризує розмір прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу ресторанного господарства. Показники планування цільового прибутку закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» наведено у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

**Планування цільового прибутку закладу ресторанного господарства
«Fast Food Bar» на 2021 рік**

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Значення
1	Доходи від товарообороту (без ПДВ), тис.грн	Д, з табл. 3.7	9751,7
2	Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	Рсг	12,0
3	Цільовий (необхідний) прибуток, тис.грн	ПРціль = Д * Рсг	1170,2

Розмір цільового прибутку, необхідного для забезпечення віддачі операційної діяльності на рівні 12%, становить 1170,2 тис.грн.

Також було враховано фінансові витрати, які підприємство понесе внаслідок залучення позикових ресурсів, необхідних для фінансування придбання основних засобів. Розрахунок фінансових витрат здійснювався з урахуванням наступних умов залучення позикових коштів:

- вартість позикових ресурсів складає 18% річних;
- додаткові комісійні та страхові витрати – 1% річних;
- погашення кредиту можливе не раніше ніж через рік роботи ресторану з фонду, який сформується внаслідок отримання позитивного фінансового результату.

Показники планування фінансових витрат для залучення позикового капіталу при відкритті закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» наведено у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування фінансових витрат закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» на 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1	Обсяг інвестиційних витрат, тис.грн	ІВ	4585,0
2	Ставка відсотка (річних), %	Св	18,0
3	Комісія за видачу кредиту, %	Км	1,0
4	Фінансові витрати, тис.грн	$\Phi В = ІВ * (Св + Км)$	871,2

Планування основних результатів діяльності проектного закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar»

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Разом за рік
1	Чистий дохід від реалізації (товарообороту) без ПДВ, тис.грн	ЧД, з табл. 3.7	9751,7
2	Собівартість продукції ЗРГ, тис.грн	СВ, з табл. 3.8	4172,4
3	Інші операційні витрати без врахування собівартості продукції, тис.грн	ІОВ, з табл. 3.10	2868,9
4	Фінансовий результат від операційної діяльності до оподаткування, тис.грн	$\Phi Р_{оп} = ЧД - СВ - ІОВ$	2710,4
5	Фінансові витрати, тис.грн	ФВ	871,2
6	Фінансовий результат до оподаткування, тис.грн	$\Phi Р = \Phi Р_{оп} - ФВ$	1839,2
7	Податок на прибуток, тис.грн	$Пп = \Phi Р * 18\%$	331,1
8	Чистий прибуток можливий, тис.грн	$ЧП_{м} = \Phi Р - Пп$	1508,2
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$Р_{оп} = ЧП / \text{Топл} * 100$	15,5
10	Чистий прибуток цільовий, тис.грн	ЧП_{ціль}	1170,2
11	Чистий прибуток плановий, тис.грн	ЧП_{пл}	1508,2

Таким чином, можливий прибуток є більшим за цільовий:

$$ЧП_{м} = 1508,2 \text{ тис.грн} > ЧП_{ціль} = 1170,2 \text{ тис.грн}$$

Отже, розроблені інженерно-технологічні параметри проекту дозволять отримати і перевищити цільові установки. Тому можливий прибуток приймається як плановий показник.

Надалі варто оцінити основні показники рентабельності діяльності закладу ресторанного господарства. Результати оцінки представлені у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок показників рентабельності діяльності закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» на 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Разом за рік
1	Рентабельність операційної діяльності, %	$R_{pp} = \text{ЧП}_{\text{пл}} / \text{То}_{\text{пл}} * 100\%$	15,5
2	Рентабельність поточних витрат, %	$R_{пв} = \text{ЧП}_{\text{пл}} / \text{ПВ} * 100\%$	17,3
3	Рентабельність операційних витрат, %	$R_{ов} = \text{ЧП}_{\text{пл}} / \text{ОВ} * 100\%$	21,4

Надалі варто розрахувати показники ефективності інвестиційного проекту. Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності закладу упродовж наступних 5 років. Планування на цей період будемо здійснювати за спрощеною методикою оцінки лише 3-х показників, які потрібні для подальших обґрунтувань, а саме – обсягу доходів (виручки) від реалізації, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок чистого доходу від реалізації буде здійснено на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$\text{ЧД}_{\text{пл}} = \frac{\text{ЧД}_{\text{баз}} \cdot I}{100} \quad (3.1)$$

де, $\text{ЧД}_{\text{пл}}$ - чистий дохід (товарооборот) від реалізації у плановому періоді;

$\text{ЧД}_{\text{баз}}$ - чистий дохід (товарооборот) від реалізації у базисному періоді;

I – темп зростання чистого доходу від реалізації (товарообороту) у плановому періоді, %.

Для проектного закладу ресторанного господарства темп зростання чистого доходу від реалізації (товарообороту) у плановому періоді обираємо на рівні 5%.

Розрахунок чистого прибутку здійснено на основі показника рентабельності реалізації продукції (або рентабельності операційної діяльності) за формулою:

$$\text{ЧП}_{\text{пл}} = \frac{R_{\text{рп}} \cdot \text{ЧД}_{\text{пл}}}{100} \quad (3.2)$$

де, $R_{\text{рп}}$ - рентабельності реалізації продукції.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величина, котра дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкта, що скоригована на 0,95.

Планові показники діяльності проектного закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» наведено у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

**Розрахунок показників діяльності закладу ресторанного господарства
«Fast Food Bar» на 2021-2025 рр.**

Рік	Плановий дохід від реалізації (товарооборот)		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн
	тис.грн	Середньо-річний темп зростання	тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	9751,7	1,06	1598,7	15,5	391,3
2-й рік	10239,3	1,06	1694,6	15,5	371,7
3-й рік	10751,3	1,06	1796,3	15,5	353,1
4-й рік	11288,8	1,06	1904,0	15,5	335,5
5-й рік	11853,3	X	8501,7	x	1863,4
Разом за п'ять років	53884,3	1,06	1598,7	15,5	391,3

Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену оцінку характеристику інвестування, його кількісний ефект у абсолютній сумі. Цей показник обчислено за формулою:

$$\text{ЧПД} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}}{(1+i)^t} - \text{ІВ} \quad (3.3)$$

де, ЧПД - чистий приведений дохід (інвестиційний дохід);

ЧГП – чистий грошовий потік;

ІВ – інвестиційні витрати;

i – дисконтна ставка, що використовується та характеризує внутрішню безризикову норму рентабельності інвестицій (приймається рівень інфляції, який склався у рік написання проекту – 14,9%);

t – тривалість розрахункового періоду;

n – кількість років загального розрахункового періоду.

Розрахунок чистого приведенного доходу за нашим інвестиційним проектом наведено у табл. 3.17.

Таблиця 3.17

Розрахунок чистого приведенного доходу для проектного закладу ресторанного господарства «Fast Food Bar» на 2021-2025 рр.

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, тис.грн	Чистий прибуток за проектом 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 (ЧПД), тис.грн
1-й рік	4585,0	1920,0	1920,0	1671,0	-2914,0
2-й рік	-	1989,9	3909,9	1507,3	1507,3
3-й рік	-	2066,3	5976,2	1362,2	1362,2
4-й рік	-	2149,4	8125,6	1233,2	1233,2
5-й рік	-	2239,5	10365,1	1118,3	1118,3
Разом за п'ять років	4585,0	10365,1	10365,1	6891,9	2306,9

Визначимо узагальнюючі критерії ефективності проекту за показниками індексу доходності, індексу рентабельності інвестицій та періоду окупності.

Індекс (коефіцієнт) доходності інвестицій було обчислено за формулою:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП}{(1+i)^t} \cdot IB \quad (3.4)$$

де, ID - індекс доходності інвестицій.

$$ID = \frac{6891,9}{4585,0} = 1,50$$

Індекс рентабельності інвестицій було обчислено за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} \times 100 \quad (3.5)$$

де, ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB – інвестиційні витрати за інвестиційним проектом.

$$IP = \frac{1700,3}{4585,0} = 0,37$$

Період окупності інвестицій інвестицій було обчислено за формулою:

$$ПО = \frac{IB}{ЧГПс} \times 100 \quad (3.5)$$

де, ЧГПс - середньорічний чистий грошовий потік за період експлуатації інвестиційного проекту;

IB – інвестиційні витрати за інвестиційним проектом.

$$ПО = \frac{4585,0}{1378,4} = 3,3$$

Отже, виходячи з отриманих результатів розрахунків можемо зробити такі висновки:

- оскільки індекс доходності інвестиційного проекту > 1 , то проєктований заклад ресторанного господарства зможе отримати додатковий дохід у запланований термін, що дозволяє прийняти проєкт до реалізації;

- період окупності проєкту становить 3,3 роки, що свідчить про прийнятність проєкту та створення на його основі конкурентоспроможного закладу.

ВИСНОВКИ

За результатами розробки проекту ресторану формату «Street Food» можемо зробити такі висновки:

1. Важливим критерієм успіху для відкриття ресторану формату «Street Food» є вибір місця, яке передбачає потоки людей в діапазоні 20-30 осіб на хвилину. Враховуючи зміщення потоків людей в останні роки за принципом «подалі від центру», вбачаєм необхідність обрати наступний варіант локації: Франка Івана пл., 22/24, Київ (Шевченківський район). До того ж, в районі, де розташоване приміщення, відсутня достатня концентрація закладів ресторанного господарства, однак є багато офісних приміщень. На сьогодні в Україні відсутні заклади ресторанного господарства, які мають таку назву. При проектуванні закладу, варто врахувати не лише загальні вимоги до приміщення (локації), але і передумови для створення сприятливого мікроклімату – дизайну та інтер'єру ресторану формату «Street Food».

2. Обґрунтовано основні організаційні передумови для проекту відкриття ресторану формату «Street Food» в м. Києві у Шевченківському районі м. Києва. Місією створення ресторану «Fast Food Bar» є своєчасне і ефективне обслуговування клієнтів, надання високоякісної продукції харчування української кухні. Заклад «Fast Food Bar» планує надавати наступні послуги: приготування і продаж страв випічки, салатів, напоїв; реєстрація постійних клієнтів, розробка листівок, запрошень, карток постійних клієнтів, візиток і т.д.. Формою для юридичного оформлення варто обрати приватне підприємство. Для ресторану «Fast Food Bar» планується прийняти на роботу директора закладу, адміністратора, шеф-кухаря; двох кухарів; двох офіціантів та одного прибиральника.

3. Заклад «Fast Food Bar» – ресторан із закінченим виробничо-торговельним циклом, який працює переважно на напівфабрикатах та сировині. Спрогнозувавши денну динаміку відвідування ресторану, визначено, що всього відвідувачів за день – 103 особи, денна оборотність місця становить 3,43 рази. Загальна чисельність працівників виробничого персоналу на зміні з

урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток і лікарняних для закладу, яких працює 7 днів на тиждень з режимом роботи виробничого працівника – 5 днів на тиждень із 1-м вихідним днем становить 3 особи. Проектований заклад матиме 30 посадкових місць при розрахунку, що загальна площа ресторанної зали разом з зоною бару складе 45 м.кв. Загальна площа приміщень закладу складає 109 м².

4. Загальна ринкова вартість придбання основних засобів складає 4585 тис.грн. Її приймаємо за балансову первісну вартість основних засобів. Вартість придбання або будівництва будівель і приміщення не враховувалась, враховувалися лише капітальні витрати на ремонт. За результатами проведених розрахунків визначено, що річний обсяг поточних витрат проектового ресторану складе 8723,6 тис.грн, у т.ч. умовно-змінні витрати складуть 7041,3 тис.грн, умовно-постійні витрати складуть 1682,3 тис.грн.

5. Плановий обсяг маржинального прибутку проектового ресторану складе 2710,4 тис.грн, що забезпечить також можливість покриття постійних витрат підприємства в сумі 1682,3 тис.грн. Виходячи з цього прибуток до оподаткування складе 1028,1 тис.грн, а чистий прибуток – 843,0 тис.грн. Обсяг доходу, який забезпечує беззбиткову діяльність проектового закладу, становить 6052,8 тис.грн, що також визначає маржинальний запас стійкості в сумі 3698,9 тис.грн. Рентабельність операційної діяльності складе 15,5%.

Оскільки індекс доходності інвестиційного проекту > 1 , то проектований заклад ресторанного господарства зможе отримати додатковий дохід у запланований термін, що дозволяє прийняти проект до реалізації. Період окупності проекту становить 3,3 роки, що свідчить про прийнятність проекту та створення на його основі конкурентоспроможного закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку ресторанного господарства (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС) [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs>
2. Антонова В. А. Конкуренція і управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства / В. А. Антонова // Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України., 2012. - № 1 (21). - с.54-57.
3. Апатенко Т.М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 133 с.
4. Бабій В.М. Формування сервісної стратегії підприємства / В.М. Бабій // Молодий вчений, 2015. - №6. – С. 22-28
5. Березін О. В. Завдання та механізм оптимізації структури потенціалу ресторану / О. В. Березін // Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Економіка. Частина II: зб. наук. пр. - Вип. 4 (40). - 2011. - С. 20-28.
6. Борисова О.О. Інноваційний розвиток системи економічної безпеки підприємств сфери ресторанного бізнесу: автореф. дис. канд. екон. наук: спец. 21.04.02 «Економічна безпека суб'єктів господарської діяльності» / О.О. Борисова. - К., 2017. 24 с.
7. Бутова О. В. Сучасні підходи до організації ефективної збутової діяльності підприємства ресторанного бізнесу / О. В. Бутова // Управління розвитком, 2013. – № 22(162). – С. 23–25.
8. Виноградська А.М. Технологія ресторанного господарства / А.М. Виноградська. - Київ: ЦУЛ, 2012. – 284с.

9. Власова Н.О. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства: монографія / Т.В. Андросова, Н.О. Власова, Н.В. Михайлова, О.А. Круглова. – Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : ХДУХТ, 2010. – 144 с.

10. Волковська Я. В. Проблема розвитку готелів і ресторанів в Україні та Харківській області / Я. В. Волковська // Бізнес Інформ. - 2015. - № 10. - С. 192-197

11. Воловельська І.В., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні / І.В. Воловельська, О. Лоєнко // Вісник економіки транспорту і промисловості, - 2016. - № 55. - С. 115-118.

12. Вплив коронавірусу COVID-19 на процес бізнес-проектування / Вісник НУШБ. – 2020. - №2. [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://nubip.edu.ua/node/74517>

13. Гакова М. В. Управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: сутність та специфіка / М. В. Гакова // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. - 2017. - Вип. 13(1). - С. 55-60

14. Гірняк Л.І. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні / Л.І. Гірняк // Економіка та управління підприємствами, 2018. -№16. – С. 71-75

15. Гнилянська Л. Й. Організація збутової діяльності підприємства ресторанного бізнесу [Електронний ресурс] / Л.Й. Гнилянська, В.Я. Топоровський // Національний університет «Львівська політехніка», 2014. – Режим доступу : <http://ena.lp.edu.ua>.

16. Голубьонкова О.О. Сучасні тренди маркетингу ресторанних послуг / О.О. Голубьонкова, Г.М. Лозовська // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2018. - №23. – С. 175-179

17. Господарський кодекс України: Кодекс України; Закон, Кодекс від 16.01.2003 № 436-IV [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>

18. Грабовенська С.П. Економічна стратегія ресторанного господарства / С. П. Грабовенська. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://joomla.spkneu.org/>
19. Грабовенська С.П. Стратегія розвитку ресторанного господарства / С. П. Грабовенська. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://joomla.spkneu.org/>
20. Гринів Л.В. Концептуальні засади формування стратегії ресторану ресторанного бізнесу / Л.В. Гринів // Регіональна бізнес-економіка та управління, 2012. – №8. – С. 42-45.
21. Гриньов В. Ф. Продуктово-інноваційна політика підприємства ресторанного бізнесу / В. Ф. Гриньов. - К. : МАУП, 2004. - 160 с.
22. Гросул В. А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області / В. А. Гросул, Т. П. Іванова // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія «Економіка». - 2017. - Вип. 1(49). Т. 1. - С. 143-149.
23. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х. : ХНАМГ, 2016. - 414 с.
24. Дані Міністерства фінансів України URL: <https://index.minfin.com.ua/economy/index/inflation/>
25. Денисюк І. Економічна стратегія підприємства харчової промисловості: економічна сутність / І. Денисюк // Економічний аналіз, 2013. - № 12(3). - С. 112-115.
26. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
27. ДСТУ 30523-97. Послуги ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт, 1997. – 12с.
28. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. – К.: Держспоживстандарт, 1995. – 8 с.

29. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт, 2004. – 15с.

30. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні / Л.Л. Івашина // Глобальні та національні проблеми економіки, 2017. -№ 17. - С. 314-317.

31. Кононенко Т.П., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, В.І. Федак // Вісник ХДУХТ, 2017. - №1. – С. 305-312

32. Кононенко Т.П., та ін. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України / Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, В.І. Федак // Вісник ХДУХТ, 2017. - №1. – С. 305-312

33. Кравченко М.В. Медіастратегія підприємства ресторанного бізнесу / М.В. Кравченко. – К.: Основи, 2012. – 314 с.

34. Крахмальова Н. А. Маркетингові стратегії підприємства ресторанного бізнесу ресторанного бізнесу як основа забезпечення його конкурентоспроможності / Н.А. Крахмальова // Вісник КНТУТД, 2017. - №1. – С. 147-152

35. Лапін Є.В. Еко.но.мічний потенціал ресторану: мо.но.графія / Є.В. Лапін. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2012.-с. 14-17.

36. Левицька І. В. Стратегічне управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу / І. В. Левицька, В. В. Постова // Молодий вчений. - 2017. - № 2. - С. 271-275

37. Леонт'єва Ю.Ю. Дослідження можливостей використання існуючих методів оцінки конкурентоспроможності для ресторанних підприємств / Ю.Ю. Леонт'єва, К.А. Рудакова // Науково-технічний збірник, 2012. – №102. – С. 499-503.

38. Мельниченко С.В., Присакар І.І. Інформаційні технології у маркетинговій діяльності підприємств ресторанного господарства / Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельноресторанній, харчовій

індустрії та торгівлі // Міжнародна науково-практична інтернетконференція. – Харків : ХДУХТ, 3 жовтня 2017. – С. 433-437.

39. Михайлова М. В. Удосконалення комплексу маркетингу закладів ресторанного господарства з урахуванням специфіки ресторанних послуг / М. В. Михайлова // Бізнес-Інформ: Економіка торгівлі та послуг, 2013. - №12. – С. 34-42

40. Обозна А. О. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг та ефективність їх застосування на підприємстві / А. О. Обозна, Н. М. Шабельник, І. А. Федотов // Інвестиції: практика та досвід. – 2019. - №13. – С. 18-23

41. Особливості розвитку ринку ресторанних послуг [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-restoranol-bystrogo-pitaniya-v-kieve-2018-god>

42. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

43. Охріменко. А.Г. та ін. Концептуальні основи розвитку корпорацій у туристичному та готельно-ресторанно.му бізнесі / М.Г. Бойко., А.Г. Охріменко., А.М. Расулова // Науковий вісник Херсонського. державно.го. університету. Серія «Еко.но.мічні науки», 2015. - №13. – С. 63-71

44. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії / Навч. по.сіб. для вищ. навч. закл / Г.Т.П'ятницька, Н.О.П'ятницька. - К.: Ко.ндо.р-Видавництво., 2013. - 250 с.

45. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.

46. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.

47. По.ртер Майкл Е. Стратегія ко.нкуренції: Пер. з англ / Майкл Е. По.ртер. - К.: Осно.ви, 2007. - 390 с.

48. Погорелов Ю.С. Способи розвитку підприємства: умови та результативність використання / Ю.С. Погорелов // Економічний журнал Одеського політехнічного університету, 2017. - № 1. - С. 76-84.

49. Податковий кодекс України: Кодекс України; Закон, Кодекс від 02.12.2010 № 2755-VI [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>

50. Полстяна Н.В. Деякі аспекти стимулювання збуту продукції та послуг у ресторанному господарстві / Полстяна Н.В. // Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі». - 2016, м. Харків. - Ч.1. - С.269-270.

51. Присакар І. Управління закладами ресторанного господарства: автоматизація бізнес-процесів / І. Присакар // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2015. – № 3(1). – С. 60-78.

52. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

53. П'ятницька Г.Т., та ін. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / Г.Т. П'ятницька, В.С. Найдюк // Економіка та держава, 2017. - № 9. - С. 66-73.

54. Ресурс для пошуку оренди комерційної нерухомості URL: https://100realty.ua/realty_search/nonlive/rent/prof_5079/cur_3/kch_2.

55. Семенов В. Ф. Стратегії регіонального розвитку підприємств ресторанного бізнесу / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. - 2018. - Вип. 19(3). - С. 35-39.

56. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк [та ін.]. – Харків: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.

57. Шаповал С.Л., Мазаракі А.А., Мельниченко С.В., Бойко М.Г., Ведмідь Н.І., Босовська М.В. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.

58. 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

Додатки

ДОДАТОК Б

Проект концептуального меню ресторану «Fast Food Bar»

Група продукту	Назва страви	Вихід продукту, грам / од.
1	2	3
Бургери	Агент 007 (булочки з пшеничного борошна, биток курячий, помідор, соус сирний)	250
	Нобель (булочки з пшеничного борошна, биток яловичина, салат латук, соус гірчичний)	250
	Барон (булочки з житнього борошна, биток курячий, сир, салат латук, цибуля, соус тартар)	250
	Мабма (булочки з пшеничного борошна, биток курячий, сир, салат латук, цибуля, соус тартар)	250
	Темний брат (булочки з житнього борошна, биток курячий, сир чеддер, шпинат, цибуля, соус хроновий)	250
	Фреш (булочки з пшеничного борошна, філе з нежирної риби, сир чеддер, салат зелень, соус пікантний)	250
	Дюпон (булочки з пшеничного борошна, биток курячий, сир, зелень, кетчуп, гірчиця)	250
	Бетмен (булочки з пшеничного борошна, ветчина, сир, шматочки ананаса, кетчуп, гірчиця)	250
Салати	Овочевий (помідори свіжі, огірок свіжий, цибуля, шматочки руколи, олія оливкова)	280
	Кеш Ю (помідори свіжі, зелень салатна, горіх кеш ю, салатна заправка)	280
	Сирний (салат айсберг, шпинат, сир чеддер шматочками, цибуля, салатна заправка)	280
	Асорті (помідор свіжий, огірок свіжий, шпинат, сир чеддер шматочками, філе куряче, оливки, салатна заправка)	280
Картполя	Картопля фрі	250
	Картопля по-селянськи	250
	Картопляні чіпси	250
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії	180
	Бельгійські вафлі	160
	Мафіни	180

ДОДАТОК В

Розрахункове меню ресторану

Група продукту	Назва страви	Вартість, грн / од.	Вихід страви, г
Бургери	Агент 007	45	250
	Нобель	45	250
	Барон	45	250
	Мабма	45	250
	Темний брат	45	250
	Фреш	45	250
	Дюпон	45	250
	Бетмен	45	250
Салати	Овочевий	45	280
	Кеш Ю	70	280
	Сирний	60	280
	Асорті	60	280
Картполя	Картопля фрі	35	250
	Картопля по-селянськи	35	250
	Картопляні чіпси	20	250
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії	29	180
	Бельгійські вафлі	35	160
	Мафіни	40	180

ДОДАТОК Г

Витрати сировини

Страва		Маса продукту, г	Норми сировини на порцію, г						
Група страв	Назва страви		Напівфабрикат: Котлета куряча	Напівфабрикат: Котлета з яловичини	Напівфабрикат: Котлета рибна	Сир чеддер	Овочі, зелень	Напівфабрикат: Булочки для бургерів	Інші інгредієнти
Бургери	Агент 007	250	80			25		120	25
	Нобель	250	80					120	50
	Барон	250		80		25		120	25
	Морський	250			80			120	50
	Темний брат	250		80		25		120	25
	Фреш	250	80					120	50
	Дюпон	250		80		25		120	25
	Бетмен	250	57,5			25		120	47,5
Салати	Овочевий	280					250		30
	Кеш Ю	280		50			210		20
	Сирний	280				25	250		5
	Асорті	280		50			210		20
Картопля	Картопля фрі	250					245		5
	Картопля по-селянськи	250					245		5
	Картопляні чіпси	250					245		5
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії	180							180
	Бельгійські вафлі	160							160
	Мафіни	180							180

ДОДАТОК Д

Згруповані планові калькуляційні карти на продукцію основного меню

Страва		Норми сировини на порцію, г							Сукупні витрати сировини, грн/порцію
Група страв	Назва страви	Напів- фабрикат: Котлета куряча	Напів- фабрикат: Котлета з яловичини	Напів- фабрикат: Котлета рибна	Сир чеддер	Овочі, зелень	Напів- фабрикат: Булочки для бургерів	Інші інгредієнти	
Бургери	Агент 007	80			25		120	25	16,5
	Нобель	80					120	50	18,3
	Барон		80		25		120	25	17,6
	Морський			80			120	50	20,5
	Темний брат		80		25		120	25	17,6
	Фреш	80					120	50	18,3
	Дюпон		80		25		120	25	17,6
	Бетмен	57,5			25		120	47,5	20,4
Салати	Овочевий					250		30	20,3
	Кеш Ю					260		20	19,3
	Сирний				25	250		5	18,5
	Асорті	50				210		20	19,3
Картполя	Картопля фрі					245		5	8,3
	Картопля по-селянськи					245		5	8,3
	Картопляні чіпси					245		5	8,3
Десерти	Пиріжок обсмажений в олії							180	40,5
	Бельгійські вафлі							160	36,0
	Мафіни							180	40,5
Середня ціна (Без ПДВ) на різні види сировини (грн / 100 гр)		5,4	6,8	8,2	15,4	2,9	2,3	22,5	
Середня ціна (з ПДВ) на різні види сировини (грн / 100 гр)		6,5	8,2	9,8	18,5	3,5	2,7	25,8	

