

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«VEGETERIAN FOOD» У МІСТІ КИЄВІ

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

підпис студента

Гудзь
Дмитро Вікторович

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Охріменко
Алла Григорівна

Науковий консультант:
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Антонюк
Ірина Юрївна

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.

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

(прізвище, ім'я, по батькові)

- Затверджена наказом ректора від “28” грудня 2019 р. № 4505

- ### 3. Цільова установка та вихідні дані до випускної кваліфікаційної роботи:

Мета випускного кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу.

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

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	Антонюк І.Ю.		

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 технологічних рішень

- 2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції
- 2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності
- 2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту ресторану

- 3.1. Бюджет. Термін окупності
- 3.2. Розвиток проекту

Висновки

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.	
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	Відповідно до розкладу	

8. Дата видачі завдання: “28 ” грудня 2019 р.

8. Керівник випускної кваліфікаційної роботи, к.е.н., доцент

Охріменко А.Г.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

9. Гарант освітньої програми, д.т.н., доцент

Д.В. Федорова

(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

Гудзь Д.В.

(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента _____ Гудзь Д.В.

(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 ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА...	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера.....	9
Імбир	10
1.2. Організаційний план	17
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	20
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	20
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	24
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	33
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	38
3.1. Бюджет. Термін окупності.....	38
3.2. Розвиток проекту	50
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	53
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	55
ДОДАТКИ.....	59

ВСТУП

Ресторанний бізнес це важлива складова індустрії гостинності, яка залежить від багатьох факторів: політичної нестабільності, економічної кризи тощо. Підприємства харчування ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, пошук нових та утримання постійних споживачів. У зв'язку з цим перед рестораторами стоїть потреба в створенні конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства із конкурентними перевагами в наданні послуг.

Для цього необхідно враховувати розвиток ринку ресторанних послуг та головні тренди гостинності, які постійно змінюються в залежності від уподобань споживачів. В деяких країнах для вивчення та керування споживацьким досвідом використовують інноваційні технології, які дозволяють аналізувати потреби гостей та створювати персоналізовані пропозиції з врахуванням смаків та уподобань кожного.

За результатами аналізу ресторанного бізнесу протягом наступних років збережеться тренд правильного харчування, здорового способу життя, екологічність та свідомий підхід до використання природних ресурсів, тому актуальним є проектування ресторану формату «Vegetarian food».

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Основні тенденції щодо розвитку галузі ресторанного господарства, концептуальний підхід та питання конкурентоспроможності закладу розглядалися у працях вітчизняних та зарубіжних авторів: Г. П'ятницької, С. Мельниченко, О. Сватюк, А. Аветисової, Е. Заднепровської, В. Архипова, А. Котельнікова, Л. Нечаюк, В. Пивоварова, Н. Телеш, К. Егертон-Томас.

Мета випускного кваліфікаційної роботи – за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та бізнес-проект об'єкта ресторанного бізнесу.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- обґрунтувати локацію проєктованого ресторану формату «Vegetarian food», розробити неймінг та атмосферу;
- визначити організаційний план підприємства;
- розробити концептуальне меню, скласти план випуску продукції;
- структурувати виробництво з урахуванням енергоефективності та провести підбір устаткування виробничих цехів;
- надати характеристику системи контролю якості та безпечності ресторанної продукції;
- розробити бюджет та визначити термін окупності.

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.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування та розроблення концепції ресторану формату «Vegetarian food».

Методологічну основу дослідження складають системний, структурно-функціональний та порівняльний методи.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі.

Структура випускного кваліфікаційного проєкту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 56 сторінках, включає: вступ, чотири розділи, висновки, список використаних джерел, 7 додатків.

Матеріали досліджень апробовані шляхом друку наукової статті магістра, що опублікована в збірнику наукових статей студентів ФРГТБ КНТЕУ (додаток А).

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

За результатами аналізу ресторанного бізнесу протягом наступних років збережеться тренд правильного харчування, здорового способу життя, екологічність та свідомий підхід до використання природних ресурсів [35, 48]. Споживач все більше усвідомлює взаємозв'язок між своїм раціоном харчування і здоров'ям, а тому намагається вживати в їжу більше корисних інгредієнтів і страв. Продовжує набирати обертів вегетаріанство — споживачі надають перевагу стравам без інгредієнтів тваринного походження [47]. Навіть світові фаст-фуди включають до меню вегетаріанські страви. Два потужні бренди Beyond Meat та Impossible Meat розробили котлети для бургерів, сосиски та інші продукти, виготовлених виключно з рослинних речовин. Burger King продає бургер Impossible Whopper (з м'ясом без м'яса), Denny's підписали контракт з Beyond Meat, а KFC почав тестувати бургер з «вегетаріанською куркою» та «вегетаріанські нагетси» [46]. Дослідження проведені TripAdvisor визначили, що найбільша кількість закладів ресторанного господарства для вегетаріанців в столиці Ірландії та Дубліні [49]. Аналіз останніх тенденцій ресторанного ринку України показав розширення закладів для вегетаріанців. В Україні відкрилось понад 40 vegetarian-закладів [47, 34]. У Дніпрі їх кількість становить 3, в Одесі та Харкові – 4, у Львові - 6, а в Києві – 20 (рис. 1.1).

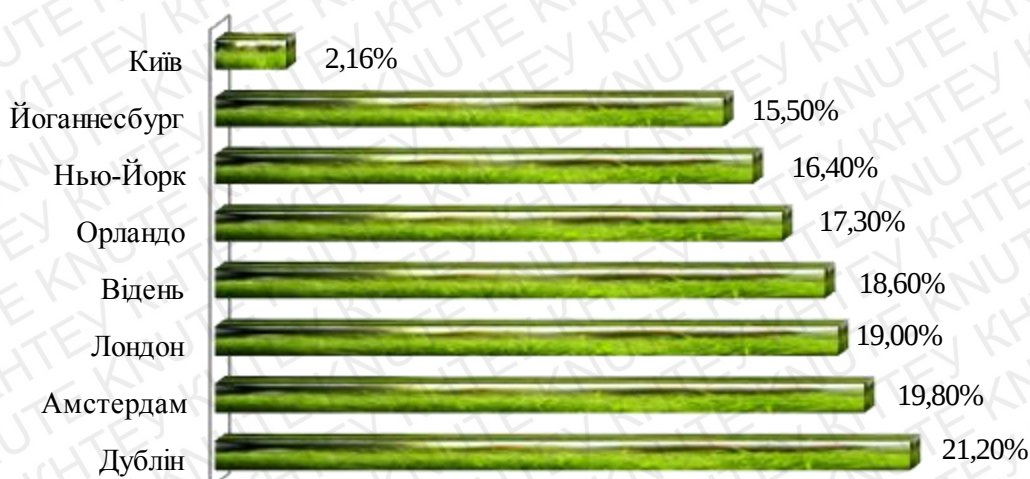


Рис. 1.1 Частка vegetarian-закладів в структурі ресторанного ринку

До недавнього часу вегетаріанські заклади було ризиковано відкривати у зв'язку з невеликою кількістю відвідувачів. До меню ресторанів включали окремі вегетаріанські страви. За даними останніх досліджень кількість гостей, які цікавляться такими підприємствами харчування постійно збільшується, а закладів ресторанного господарства в Україні недостатньо. Аналіз ринку ресторанного господарства формату vegetarian представлено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Характеристика найпопулярніших vegetarian-закладів [49]

Назва закладу	Формат	Режим роботи	Середній чек, грн.	Характеристика
One Planet	Кафе	12.00-23.00	85	Це перше веганське кафе України. У меню тортільї з веганськими сирами, пироги із тофу та шпинатом, чорний бургер із котлетою з гарбуза, кукурудзи та бамбуку.
Green 13	Street food	10.00-22.00	90	Street food із вегетаріанською та веганською їжею. У меню – супи, бургери, роли і боули.
Orang+Utan	Fast food	10.00-22.00	200	Мережа вегетаріанських закладів у форматі з собою. У меню сендвічі, шаурма із сейтаном, фалафель.
Shankara Food	Ресторан	13:00-22:00	120	Меню оновлюють раз в два тижня у зв'язку із сезонністю сировини. Панцанела з трьома видами томатів, салати з ожиною і копченою кукурудзою, лазанья з баклажанів, гаспачо з конопляним насінням
Імбир	Кафе	8:00-23:00	180	Літературне кафе. Меню побудовано на принципах ведичної кулінарії.
Супкультура	Fast food	11:00-21:00	65	Спеціалізується на супах у їстівних хлібних стаканах, які готують з рисового чи гречаного борошна без додавання дріжджів
Дом	Кафе-бар	14:00-23:00	185	Багатофункціональний простір: кафе з вегетаріанською кухнею, бар і танцювальний майданчик
Organic Cafe Glossary	Кафе	9:00-18:00	145	Використовують тільки фермерські продукти. У стравах використовують суперфуди: ягоди годжі, матчу, алое вера і спіруліну, а також українську сировину (масло кульбаби, гарбуза і обліпихи).
Savage Food	Ресторан	12:00-22:00	195	Авторська вегетаріанська кухня. Меню оновлюється кожного місяця.

				Музичні вечори.
--	--	--	--	-----------------

В умовах сьогодення важливою складовою функціонування конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства є формування концептуального підходу при проектуванні підприємства. Провівши аналіз форматів *vegetarian*, можна зробити висновок що на ринку недостатньо саме ресторанів. Для концептуального ресторану характерним є взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з неймінгу і завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик (рис. 1.2).

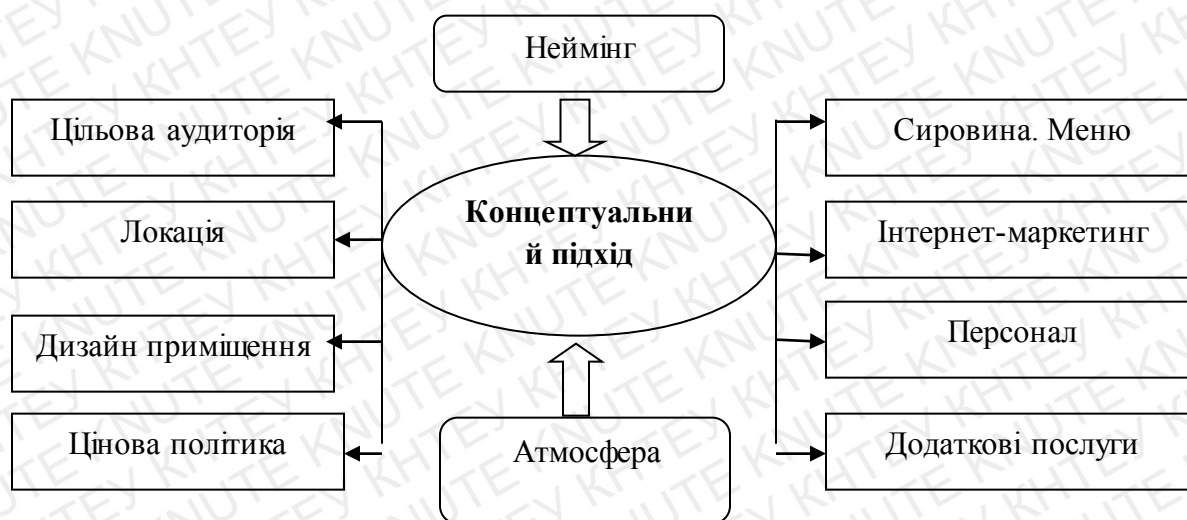


Рис. 1.2. Складові елементи концептуального закладу ресторанного господарства

Розробка концепції є одним з ключових моментів у відкритті та успішній роботі закладу. Формат «*vegetarian food*» припускає концептуальний цілісний продуманий підхід до створення унікального простору. Неймінг закладу відображає особливості даного підприємства харчування. Унікальність може стосуватися сервісного обслуговування, цінової політики, вказувати на певну аудиторію [44].

Важливо обрати правильну локацію, оскільки веганська психологія тісно пов'язана з гармонією, оберіганням природи і комфортом. Найкращим місцем для відкриття такого закладу є рекреаційні зони (парки, сквери, місця біля лісу тощо). Для побудови майбутнього ресторану обрано Голосіївський район міста Києва. Голосіївський район — найбільший за площею міста Києва (156,38 км²), який вважається «Зеленою скарбницею» столиці.

У Голосіївському районі знаходяться найбільші паркові масиви: Голосіївський парк культури і відпочинку ім. М. Рильського; парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва «Феофанія»; ботанічний сад Національного університету біоресурсів і природокористування України; «Експоцентр України»; парк «Лиса гора» та лісопаркове господарство «Конча-Заспа».

У районі сконцентровано велику кількість санітарно-курортних та оздоровчих закладів, парків, музеїв, кінотеатрів та торговельно-розважальних центрів. Проектований ресторан формату «vegetarian food» плануємо розмістити на вулиці Героїв Оборони, 17 (рис. 1.3) [39].

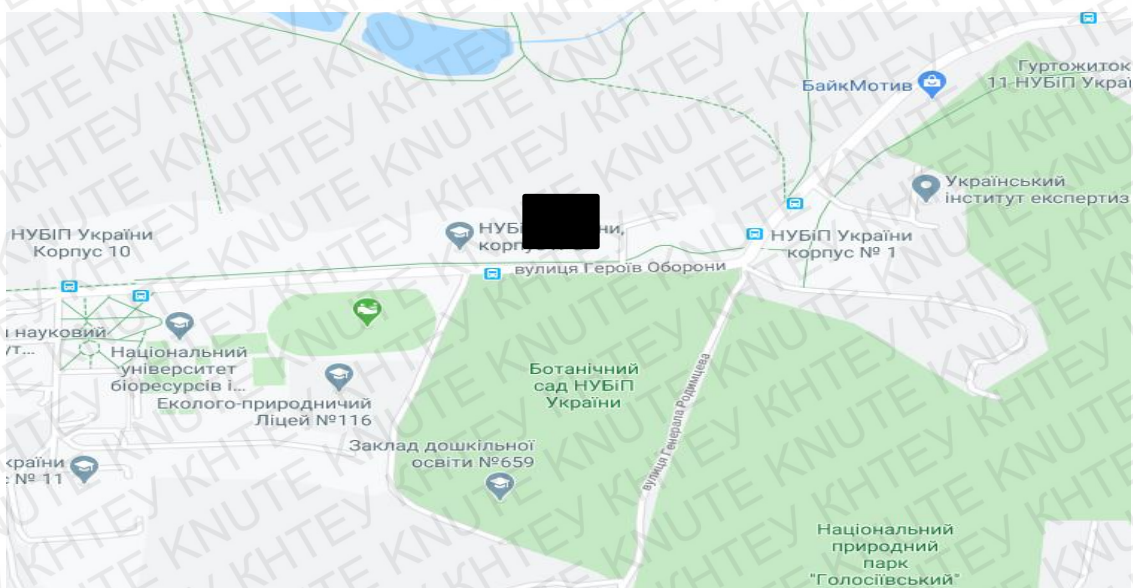


Рис. 1.3. Локація ресторану формату «vegetarian food»

Майданчик під забудову обрано в історичному, діловому та культурному центрі, що є привабливим для надання послуг харчування та додаткових послуг для працівників, жителів району та туристів. Вікна підприємства виходитимуть на Голосіївський парк.

Назва закладу ресторанного господарства виступає найбільш важливим комунікативним елементом між клієнтом та закладом [44]. Від правильно підбраної назви ресторану залежить сприйняття споживачем товару, його позиціонування на ринку і все подальше просування.

Неймінгом ресторану обрано «The Spinach», що в перекладі з англ. означає – шпинат. Адже він належить до числа рослин з найбільш багатими поживними речовинами і входить до багатьох страв у закладі.

Розроблено фірмовий логотип підприємства (рис. 1.4), який плануємо представити на вивісці ресторану, уніформі персоналу, серветках та скатертинах.



Рис. 1.4. Логотип проектного ресторану

Фірмовий слоган ресторану «The Spinach» – смачні страви без шкоди для навколишнього середовища.

Місія закладу - зберегти цілісність і первозданність кожного продукту, розкрити гармонію смаку і принести гастрономічне насолоду, при цьому використовуючи виключно натуральні продукти.

Дослідження показало, що вже зараз кількість вегетаріанців в Україні досить численна і надалі цей тренд тільки набиратиме оборотів, особливо серед молоді. Кількість веганів в Україні з кожним роком збільшується. За останніми даними 5,2% населення України, а це два мільйони людей, не споживає м'яса [47].

Вживання вегетаріанської їжі сприяє:

- покращенню фізичного здоров'я;
- збагаченню і чистоті душі;
- отриманню нового досвіду;
- зниженню ваги.

Згідно з дослідженням, більшість тих, хто відмовляється від споживання тваринних продуктів молоді люди від 18 до 30 років. Крім того, у цій віковій категорії більше людей обирають повну відмову від продуктів тваринного походження (веганство), порівняно зі старшим поколінням. Вегетаріанство є більш популярним у західних та центральних областях України, особливо в Києві. Серед тих, хто все ж споживає тваринні продукти, більше як три мільйони людей свідомо зменшують кількість м'яса в своєму раціоні.

Атмосфера

Дизайн ресторану «The Spinach» виконано в екологічному стилі, ключовою увагою якого є охорона навколишнього середовища протягом всього життєвого циклу виробу [43]. 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.

Стіни, підвіконня, тощо прикрашені численними живими рослинами. Освітлення – якомога більше використання природного освітлення, загальне та місцеве біля столиків в вечірній час. Меблі виконано в стилі мінімалізму. В інтер'єрі присутні вироби зі скла: численні вазы, декоративні келихи, геометричні фігури. Оздоблення інтер'єру має створити враження, що гості опинилися у куточку недоторканої природи, що дозволить відпочити від урбанізованого міста.

Кольорова гама – пастельні тони, кремовий, зелений, салатний та чорний, що відповідає загальній концепції закладу. В оздобленні торговельної зали використано натуральне дерево, яке і задає загальний настрій, дарує бажаний затишок і тепло.

Меблі представлені м'якими диванами оздоблені зеленою текстильною оббивкою та дерев'яні столики на двох або на компанію – круглі, прямокутні та квадратні. На кожному столику стоять живі квіти.

На рис. 1.5 наведено дизайн проектного ресторану «The Spinach». Місткість закладу складатиме 70 місць.



Рис. 1.5. Дизайн ресторану «The Spinach»

В ресторані притримуватимуться високої корпоративної культури, принципів професіоналізму та етики. Гендерних ознак до персоналу не висуватиметься. Уніформа офіціантів представлена білою сорочкою та зеленим фартуком.

У будні дні в ресторані гратиме розслаблююча музика. У вихідні дні влаштовуватимуть релакс-вечірки та акустичні вечори професійні співаки та музиканти, де вони поєднують різні стилі музики та інструменти з древніми звуками мантр.

У ресторані проводитимуть регулярні майстер-класи зі здорового способу життя та харчування за участі лідерів думок у сфері вегетаріанства: спортсменів, акторів, рестораторів, блогерів та інших цікавих особистостей, які діляться смачними рецептами та життєвим досвідом вегетаріанців.

В закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий) [28].

В ресторані «The Spinach» передбачено споживання продукції у залі, а також «take away» у фірмовій упаковці закладу з логотипом підприємства. Страви

з меню запаковують у зручний посуд із переробленого паперу та біорозкладаного пластику.

Серед інших послуг ресторан пропонуватиме обслуговування дитячих та дорослих днів народжень, кінопокази, семінари та камерні вистави

При ресторані працюватиме невеличкий магазин, в якому представлені якісні вегетаріанські та веганські, екологічно чисті продукти. На полицях екологічної лавки представлені: спеції, сухофрукти, різноманітні олії та крупи, корисні солодоші, соєві продукти та продукти власного виробництва, такі як шоколад, фалафель, котлети, соєве молоко та тофу.

Послугою ресторану є розроблення комплексу збалансованого харчування, яке складається з білків, корисних жирів, вітамінів і вуглеводів. У закладі пропонують альтернативу тваринному білку – у вигляді рослинного, який у великій кількості міститься в сейтані та бобових продуктах. А також натуральні жири, які готуються в очищеному маслі Гхи, рослинних маслах, горіхах і продуктах з молока (панір, сир, сметана).

Ресторан є child friendly, тобто завжди радий прийняти відвідувачів з дітьми, для яких передбачено зручні дитячі стільчики, папір та олівці, спеціальні столові прибори, пеленальний столик та слинявчики.

Режим роботи ресторану «The Spinach» встановлено з 10.00 до 23.00 без вихідних. При розробленому режимі закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційних гостей.

Відходи будуть сортуватися, утилізуватися та перероблятися з подальшим використанням їх в якості енергетичних та вторинних ресурсів. Рециркуляційні стічні води використовуватимуться повторно для поливу саду, теплиць та ландшафтного дизайну.

Для своїх гостей ресторан «The Spinach» пропонує накопичувальну систему знижок за клубними картками від 5% до 20%, яка залежить від суми замовлень зроблених гостем закладу.

Засобами зовнішньої реклами визначено: власна електронна сторінка, реклама у періодичному виданні; друкована реклама; реклама на радіо; зовнішня

реклама у вигляді неонові вивіски.

Для проєктованого ресторану «The Spinach» буде розроблено інтернет-сторінку (www.TheSpinach.com.ua), де попередньо можна замовити будь-яку страву з меню або забронювавши столик. Для підвищення рівня довіри, контакту з потенційними споживачами використовуватимуть сторінки у соціальних мережі: Facebook, Instagram та Telegram.

Друкована реклама буде розповсюджуватись серед відвідувачів торговельно-розважальних центрів, жителів Голосіївського району. Друкована реклама буде розповсюджуватись у формі рекламних листівок і буклетів.

Реклама на радіо - економічна і проста, до того ж тарифи на радіо рекламу значно нижчі, ніж на інші види реклами (виходить від 1 до 5 разів на день).

Зовнішня реклама буде представлена у вигляді неонові вивіски на фасаді будівлі. В рекламну кампанію також включене і створення іміджу закладу, тобто створення як можна більш позитивного і сучасного образу, що відповідає вимогам і рівню споживача.

1.2. Організаційний план

Проектований ресторан «The Spinach» на 70 місць за формою управління планується оформити у формі товариства з обмеженою відповідальністю, яке регламентується Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [3].

Товариство несе відповідальність за своїми зобов'язаннями всім належним йому майном. Кількість учасників проєктованого товариства складатиме три особи. Установчим документом товариства «The Spinach» є статут, перша редакція якого підписується всіма його учасниками, а справжність підписів засвідчується нотаріально (табл. 1.2) [15].

Органами товариства з обмеженою відповідальністю є загальні збори учасників та виконавчий орган.

Таблиця 1.2

Переваги та ризики товариства з обмеженою відповідальністю

Назва організаційно-правової форми	Визначення	Переваги	Ризики
Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)	Учасники володіють частками капіталу підприємства відповідно до їхніх внесків	Відповідальність учасників обмежується їхніми внесками до капіталу підприємства, швидка реєстрація	Можливі корпоративні конфлікти, складна процедура зміни власника, виходу із складу товариства

Визначаємо функціональне навантаження представників кожного з рівнів менеджменту закладу, що конкретизується відповідно до обраного різновиду організації (табл. 1.3)

Таблиця 1.3

Рівень компетентності працівників закладу ресторанного господарства

Категорія посад	Функціональне навантаження	Приклади посад
Адміністративно-управлінський	Забезпечують загальне керівництво процесом функціонування та розвитку системи управління та прийняття управлінських рішень на всіх рівнях збирають та обробляють управлінську інформацію та виконують функції підготовки та розроблення управлінських рішень	Директор, головний бухгалтер, шеф-кухар, адміністратор залу
Виробничий (операційний)	Забезпечення виконання основних видів діяльності, реалізації виробничо-технологічного процесу, контролювання за дотриманням технології виготовлення продукції, забезпечення максимально якості продукції, що виробляється та реалізується.	Кухарі, офіціант, бармен, комірник
Допоміжний	Виконання функцій щодо обслуговування виробництва, торговельного та виробничо-технологічного обладнання.	Вантажник, мийник посуду, прибиральник посуду, продавець еко-лавки

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог [15]:

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

Виходячи з вищевказаного робимо висновок, що пред'явлені вимоги якнайкраще відповідають лінійній структурі управління підприємством (рис. 1.6).

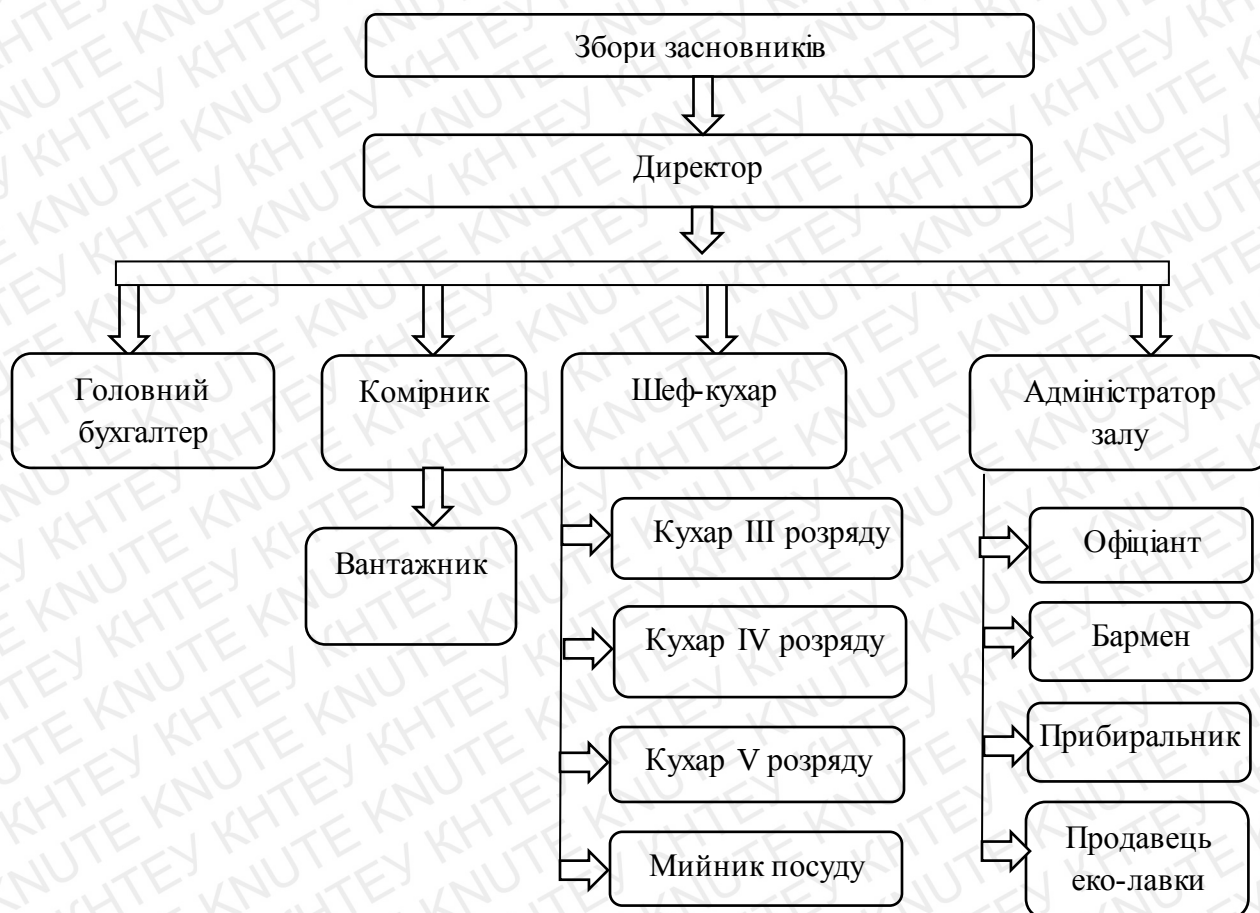


Рис.1.6. Організаційно-управлінська структура ресторану «The Spinach»

Сутність лінійного управління наступна: кожен виробничий підрозділ очолює керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику, який в свою чергу є підзвітним вищому органу [22].

Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника. Окремі спеціалісти допомагають лінійному керівнику збирати та обробляти інформацію, аналізувати господарську діяльність, готувати управлінські рішення, але самі вказівок та інструкцій керованому об'єкту не надають.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Розробляючи меню для ресторану «The Spinach» особливу увагу приділено сировині та враховано її якість, свіжість, локальність, сезонність, відсутність тваринних продуктів, ГМО та алкоголю. Основною стратегією асортиментної політики є введення в меню новинок та фірмових страв і напоїв власного приготування у поєднанні з класичними стравами. Особливої уваги заслуговують RAW-десерти - солодощі без борошна, яєць, молочних продуктів, цукру і барвників, 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. Доцільно включити в меню всі види фруктів, овочів, горіхів, бобові та гриби, які можна купити у локальних постачальників. Для приготування страв із меню використовується локальна сировина високої якості.

У меню ресторану «The Spinach» поєднано вегетаріанські, веганські, сиродські, безглютенові страви та солодощі, що не містять цукру. У меню проектного закладу ресторанного господарства представлені: салат «Цезар-сироїд з гірчиною заправкою», брукета асорті, крем-суп з шпинату та в'яленої моркви, рол з хумусом та овочами, піца з сиром і в'яленим перцем, чорничний пиріг, полунично-маковий чизкейк, морозиво та шоколадні цукерки без цукру. В барній карті відсутній алкоголь, натомість переважають смузі, лимонади, напої на основі мигдального молока та фреші. Концептуальне меню ресторану «The Spinach» представлено у додатку Б.

Меню в ресторані формату «vegetarian food» буде постійно оновлюватися залежно від продуктів, які наразі актуальні. Зрозуміло, що взимку меню буде змінюватися не так часто, тому що зимових продуктів набагато менше.

На рис. 2.1 наведені позиції з меню проектного ресторану «The Spinach».



Рис. 2.1. Позиції з меню ресторану «The Spinach»

Склад приміщень закладів ресторанного господарства вимоги до них визначаються відповідними ДБН В 2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [8]. На основі нормативних документів складаємо схему виробничо-торговельної структури ресторану «The Spinach», наводимо на рис. 2.2.

В ресторані «The Spinach» в процесі структуризації виробничого процесу, виділено наступні групи приміщень: складські, виробничі, торгівельні, адміністративні-побутові та технічні.

Сировина та напівфабрикати до закладу надходять децентралізованим шляхом і прийматиметься у приміщення завантажувальної [11]. Для зберігання окремих видів напівфабрикатів передбачено окремі складські приміщення для різних груп товарів: охолоджувальні камери (молочно-жирова камера, камера овочів, фруктів та зелені) та неохолоджувальні комори (комора сухих продуктів

та напоїв).

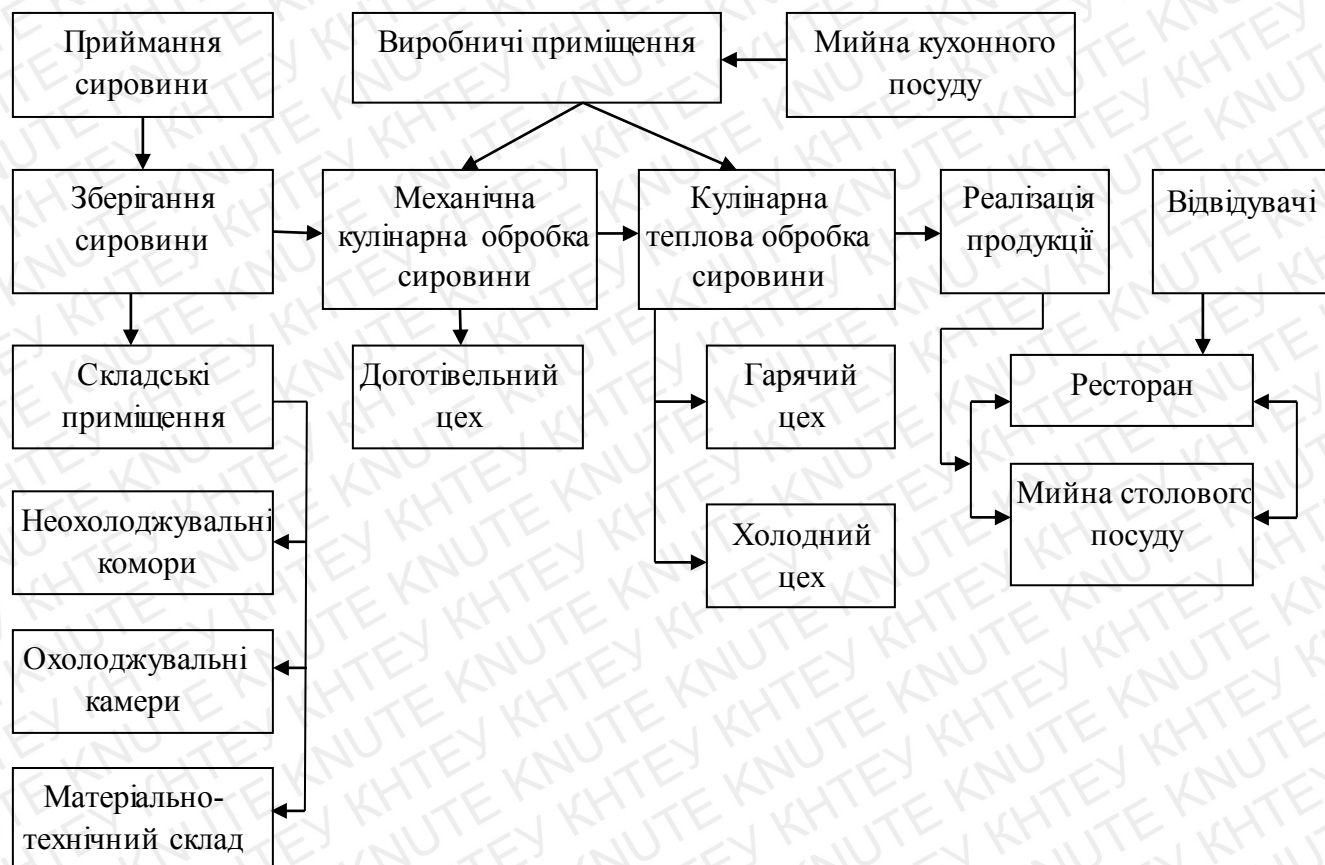


Рис. 2.2. Схема виробничо-торговельної структури ресторану

Виробничий підрозділ визначено у складі доготівельного, гарячого та холодного цехів. В гарячому та холодному цехах проходитиме процес доготування напівфабрикатів, виготовлення солодких страв і напоїв та випуск готової продукції.

Реалізація продукції та послуг підприємства передбачається через торговельну залу ресторану «The Spinach».

В ході виробничого процесу, виникають, так звані допоміжний та обслуговуючий процеси. Їх протікання забезпечують допоміжні, адміністративні, побутові та технічні приміщення.

Для забезпечення виробничого процесу чистим посудом, виділено мийні столового та кухонного посуду [14].

Для виробничого персоналу виділено побутові приміщення: гардероби для персоналу, приміщення офіціантів, душеві та санвузли.

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробнича програма закладу ресторанного господарства визначається на основі графіка добової динаміки попиту торговельного залу, де початковими даними є [32]:

- режим роботи закладу;
- середня тривалість прийому їжі
- коефіцієнт заповнення залу.

Прогнозовану динаміку завантаження зали ресторану «The Spinach» на 70 місць наводимо у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану «The Spinach»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	60	1	0,1	7
11:00-12:00	60	1	0,2	14
12:00-13:00	60	1	0,4	28
13:00-14:00	60	1	0,3	21
14:00-15:00	90	0,7	0,1	5
15:00-16:00	90	0,7	0,3	15
16:00-17:00	60	1	0,4	28
17:00-18:00	90	0,7	0,6	29
18:00-19:00	90	0,7	0,9	44
19:00-20:00	120	0,5	0,6	21
20:00-21:00	120	0,5	0,4	14
21:00-22:00	90	0,7	0,2	10
22:00-23:00	90	0,7	0,1	5
Всього за день				241

Оборотність місця за день у ресторані складає [32]:

$$n = 241/70 = 3,4 \text{ рази}$$

Найвищі показники завантаженості торговельної зали ресторану спостерігається в проміжку часу між 11.00 до 14.00 та з 16.00 до 20.00 години. Обумовлюється це тим, що обідні та вечірні години, до закладу навідуються працівники ближніх установ та магазинів, жителі району – на обід або вечерю. Найнижчі показники зареєстровані в проміжках часу між обідом, а також одразу після обіду.

Для визначення кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у проєктованому закладі ресторанного господарства використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами за день. Результати даних розрахунків наводимо у табл. 2.2 [32].

Таблиця 2.2

Прогнозована кількість страв у ресторані «The Spinach»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Кількість порцій
Фірмові страви	0,2	48
Холодні закуски	1,6	386
Гарячі закуски	0,3	72
Супи	0,18	43
Основні страви	1,2	289
Гарніри	0,3	72
Солодкі страви та кондитерські вироби	0,5	121
Гарячі напої:	0,4	96
- чай	0,6	58
- кава	0,4	38
Холодні напої:	0,6	145
- фреші	0,2	29
- соки фруктові	0,1	15
- напої власного виробництва	0,2	29
- смузі	0,2	29
- імуностимулюючі коктейлі	0,2	29
- вода мінеральна	0,1	15
Хлібобулочні вироби	0,3	72

На основі отриманих даних та меню ресторану «The Spinach» складаємо денну виробничу програму, дані зводимо у додатку В.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності Формування сировинних запасів

До проєктованого закладу ресторанного господарства поставки будуть здійснюватися переважно один раз на два-три дні для забезпечення гостей свіжими та якісними стравами.

У таблиці 2.3 визначаємо пріоритетних постачальників сировини і напівфабрикатів ресторану «The Spinach».

Таблиця 2.3

Постачальники сировини та напівфабрикатів ресторану «The Spinach»

Сировина, напівфабрикати	Обраний постачальник
Бакалійна група товарів та гастрономія	ТОВ «ЯН»
Води, соки	ТОВ «Прод маркет»
Молочно-жирові продукти	ферма «Здоровий пан»
Овочі, фрукти, зелень	компанія «УкрОвоч»
Сипучі товари	ТОВ «Натур Фудс»
Напої	ТЦ «Метро»

Технологічний процес приймання товарів, їх зберігання і відпуск ділимо на елементи [20]:

- приймання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення, їх розподіл за призначенням;
- складування за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- відпускання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення.

Приміщення для отримання та зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначаємо на підставі асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Площа приміщень для зберігання сировини визначається з урахуванням габаритів складського устаткування та тари (ємність, габаритні розміри, висота складування) та коефіцієнту використання основних проходів між устаткуванням.

Оскільки певна сировина надходитиме у тарі, яка має бути повернена постачальникові, передбачено приміщення для тимчасового її зберігання і, при необхідності, миття. Тут буде встановлено ванну мийну та стелажі, на яких зберігатиметься тар (додаток Г).

Проектування процесів кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Для ресторану «The Spinach» важливий продуманий комплексний підхід до нових технологій, правильна організація виробничого процесу, ретельний підбір устаткування. Воно призначене для забезпечення безперебійної роботи закладу, а також цехів для виготовлення напівфабрикатів та готової продукції. Під час підбору устаткування у ресторан «The Spinach» користувались такими вимогами енергоефективності [23]:

- функціональність та сучасні моделі обладнання з покращеною продуктивністю роботи;
- надійність під час експлуатації;
- економічність, за рахунок застосування сучасних технологій у виробництві;
- простота у використанні та обслуговуванні;
- забезпечення ідеальних санітарно-гігієнічних умов на виробництві;
- безпека: запобігання потраплянню шкідливих речовин в продукти під час їх обробки, безпечні умови праці для кухарів та іншого персоналу.

Зважаючи на вищеперечислені вимоги проводимо підбір устаткування та визначення площі доготівельного цеху (табл. 2.4) [41].

Таблиця 2.4

Визначення площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 2	3	1000	600	1,8
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС5	1	1000	600	0,6
Полочки настінні	Фудмебель ПК2	1	700	250	–
Стелаж	КИЙ-В Профі	1	500	1200	0,6
Холодильна шафа	Amitek AVP 700-L	2	710	750	1,06
Ваги електронні	CAS SW-5	1	240	340	-
Бачок для відходів	Україна АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Разом площа устаткування, м²					4,39

Площа доготівельного цеху склала: $S_{\text{д.ц.}} = 4,39/0,35 = 13 \text{ м}^2$

Розрахунок чисельності виробничого персоналу

Чисельність виробничого персоналу ресторану «The Spinach» визначаємо на основі денної виробничої програми та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції, дані наводимо у додатку Д.

$$N_{\text{яв}} = 1418,4 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 4,3$$

Загальну чисельність працівників з урахуванням режиму роботи закладу та можливої відсутності кухарів із поважних причин визначаємо за формулою:

$$N_2 = 4,3 \cdot 1,58 = 7 \text{ осіб}$$

Звідси, 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.2.5).

Таблиця 2.5

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «The Spinach»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 10%	1
Гарячий цех – 60%	5

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

У гарячому цеху ресторану «The Spinach» виділяємо такі лінії: приготування гарячих закусок та основних страв, приготування супів та приготування гарячих солодких страв. Виходячи з того, які технологічні лінії виділяються у відділенні холодних страв і закусок, а також беручи до уваги виконані розрахунки, здійснюємо підбір обладнання для кожної лінії та підраховуємо площу, яку воно буде займати (табл. 2.6) [41].

Таблиця 2.6

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «The Spinach»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	Камік ВМ 2	1	1400	700	1,0

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	3	1200	600	2,16
Плита електрична	Orest ПЭ-4-III	2	860	930	1,6
Пароконвектомат	Rational Combi Master CM 101	1	847	771	0,65
Мікрохвильова піч	WD 900 SARO	1	483	400	-
Полички настінні	Фудмебель ПК2	2	700	250	-
Холодильна шафа	Amitek KU650	1	700	786	0,55
Блендер	Vema FR 2068M	1	150	150	-
Кухонний процесор	KitchenAid Artisan 5KFP1335EAC	1	415	280	-
Стелаж	КИЙ-В Профі	1	500	1200	0,6
Ваги електронні	CAS SW-5	2	240	340	-
Кип'ятильник	MASTRO WB 40	1	390	390	-
Бачок для відходів	Україна АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Площа, яку займає устаткування, м²					6,89

Площа гарячого цеху склала: $S=6,89/0,35=20 \text{ м}^2$.

Підбір устаткування холодного цеху ресторану «The Spinach» проводимо у таблиці 2.7 [41].

Таблиця 2.7

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «The Spinach»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	Камік ВМ 2	1	1400	700	1,0
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	3	1200	700	2,16
Полички настінні	Фудмебель ПК2	2	700	250	-
Холодильна шафа	Amitek KU650	2	700	786	1,1
Блендер	Vema FR 2068M	1	150	150	-
Слайсер	Great 122	1	450	450	-
Соковитискач	Sammic LI-240	1	240	200	-
Ваги електронні	CAS SW-5	2	240	340	-
Стелаж	КИЙ-В Профі	1	500	1200	0,6
Бачок для відходів	Україна АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Площа, яку займає устаткування, м²					5,19

Площа холодного цеху склала: $S=5,19/0,35=15 \text{ м}^2$.

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 ресторану «The Spinach» наведено у таблиці 2.8 [41].

Таблиця 2.8

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «The Spinach»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття кухонного посуду	Проджект Т-50	1	600	600	0,36
Ванна мийна	Камік ВМ-1	2	600	600	0,72
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Україна АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Площа, яку займає устаткування, м²					1,98

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 1,98 / 0,35 = 6 \text{ м}^2$.

У таблиці 2.9 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної ресторану «The Spinach» [41].

Таблиця 2.9

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної ресторану «The Spinach»

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	КИЙ-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 – 1	1	600	400	0,24
Шафа для зберігання посуду	Фудмебель ШФ-2	2	1200	600	1,4
Площа, яку займає устаткування, м²					5,01

Площа мийної столового посуду та сервізної склала: $S = 5,01 / 0,35 = 14 \text{ м}^2$.

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 скатерок, 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.

Процес обслуговування споживачів

До приміщень, в яких відбувається процес обслуговування відносяться вестибюльна група приміщень (гардероб, санвузли), аванзал і торговельна зала.

Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «The Spinach» наведено на рис. 2.3 [23].

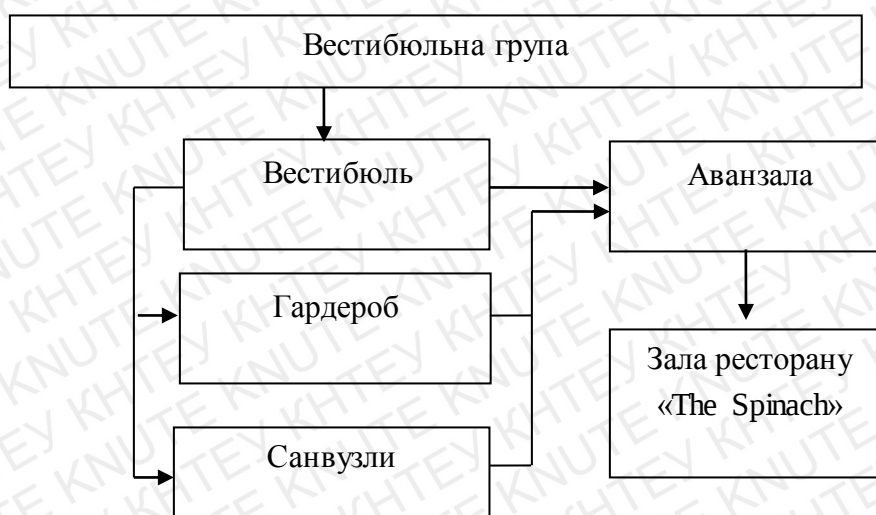


Рис. 2.3. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «The Spinach»

Вестибюль – приміщення, в якому починається обслуговування споживачів. Слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом $0,3 \text{ м}^2$ на 1 місце у закладі. $S_{\text{вест}} = 0,3 \cdot 70 = 21 \text{ м}^2$

Аванзал - призначений для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів, адміністратором, прийняття замовлень на бенкети, інші заходи. При визначенні площі користуємося нормативом – $0,09\text{-}0,2 \text{ м}^2$ на 1 місце. $S_{\text{аван}} = 0,2 \cdot 70 = 14 \text{ м}^2$

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та збереження його на термін перебування їх у закладі. Розташовується у вестибюлі

біля входу. $S_{\text{гард}} = 6 \text{ м}^2$

Санвузли. Розташовані поруч з гардеробом, їх площа складає: $S_{\text{санв}} = 6 \text{ м}^2$ кожен, окремо для чоловіків та жінок.

Зала закладу ресторанного господарства є приміщеннями для обслуговування споживачів. Площа залу визначається за нормативом $1,6\text{-}2,0 \text{ м}^2$ на 1 місце в закладі. У торговельній залі ресторану передбачається естрада 6 м^2 та танцювальна площадка 8 м^2 . $S_{\text{ресторану}} = (1,8 \cdot 70) + 6 + 8 = 140 \text{ м}^2$.

Моделювання сервісного процесу вимагає визначення матеріально-технічного забезпечення основних та додаткових ресторану «The Spinach». Організацію процесу обслуговування відповідно до номенклатури послуг представлено у таблиці 2.10 [24].

Таблиця 2.10

Структурно-технологічна схема надання ресторанних послуг

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Передпродажного обслуговування	- надання попередніх послуг (зберігання одягу, надання побутових послуг)	- вестибюль; - камера схову; - санвузли (ч/ж)	- прилад для чищення взуття; - санітарні прилади; - м'які меблі	- адміністратор залу; - гості
Послуг харчування	- а-ля карт - бенкетне обслуговування	- торговельна зала ресторану на 70 місць	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд, набори, білизна; - елементи інтер'єру; - барна стійка	- адміністратор залу; - офіціанти; - бармен; - гості.
Допоміжна	- забезпечення процесу обслуговування	- роздавальня; - сервізна; - мийна столового та кухонного посуду; - приміщення офіціантів.	- торговельно-технологічне устаткування; - меблі;	- адміністратор залу; - офіціанти; - бармен; - гості.
Дозвілля	- жива та естрадна музика	Просторові		- музиканти; - гості.
		- танцювальна площадка	- естрада;	

Основним видами меблів у залі є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання

наведено в таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Характеристика меблів для ресторану «The Spinach»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двоохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами та проведення конференцій	4
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		10
Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	70
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	2
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	1

В ресторані «The Spinach» розміщено барну зону, де споживачі зможуть випити каву, сік, фреші, алкогольні та слабоалкогольні напої. Обладнання для барної зони наведено в таблиці 2.12 [41].

Таблиця 2.12

Підбір устаткування для барної зони ресторану «The Spinach»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	Saeco Primea Cappuccino Touch	1	360	460	-
Льодогенератор	Kastel KP2.5AT	1	445	575	-
Холодильна шафа	Amitek KU650	1	700	786	0,55
Рукомийник	Україна C/S – 3	1	390	380	0,1
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
Сокоохолоджувач	Ugolini (compact) 12/3	1	470	340	-
Барний комбайн	GS/N	1	230	500	-
Соковитискач	Sammic LI-240	1	240	200	-
R-Кеєпер		1	320	310	-
Винна шафа	Liebherr Wkb 1812	1	890	600	0,53
Площа, яку займає устаткування, м ²					1,78

Площа барної зони склала: $S = 1,78 / 0,35 = 5 \text{ м}^2$.

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «The Spinach» наведено у таблиці 2.13 [19].

Таблиця 2.14

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «The Spinach»

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор	2
Офіціант (IV розряд)	8
Бармен (IV розряд)	2
Прибиральник залу	2
Продавець еко-лавки	1
Разом	15

Передбачається, що за кожним із офіціантів чітко закріплені його обов'язки та столики, які він буде обслуговувати.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

З огляду на вимоги Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у проектованому ресторані «The Spinach» буде впроваджено систему НАССР [6].

НАССР (постійно діючі процедури, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках) передбачає впровадження на підприємстві задокументованих процедур, за допомогою яких створюються умови для безпечного приготування якісних харчових продуктів. Зокрема, вони стосуються сфер планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень підприємства, їх стану, захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх добавок, безпеки предметів і матеріалів, які контактують з харчовими продуктами, здоров'я і гігієни персоналу, поводження з відходами та сміттям, профілактики і боротьби з шкідниками, маркування.

Для системи управління безпечністю у виробництві харчової продукції, ресторан «The Spinach» у своїх діяльності спиратиметься на такі нормативні документи: Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів», ТУ, ДСТУ для виробництва харчової продукції, ДСТУ ISO 22000–2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» [29].

Переваги впровадження системи ХАССП у ресторані «The Spinach» представлені на рис. 2.4 [29].



Рис. 2.4. Переваги впровадження системи ХАССП у ресторані «The Spinach»

Для створення ефективного плану НАССР ресторану «The Spinach» будемо користуватись сімома принципами системи [33]:

1. Визначення всіх потенційних небезпек (температура сировини під час доставки).
2. Встановлення критичних точок контролю (температура зберігання сировини).
3. Встановлення меж для контролю в критичних точках (визначити межі зберігання сировини).
4. Визначення коригувальних заходів для кожної критичної точки контролю (критичний рівень відстежується шляхом вимірювання температури в холодильній камері 1 раз на тиждень (шляхом відстеження показників на дисплеї), а також шляхом вимірювання температури сировини каліброваним

термометром 1 раз на тиждень. Показання вносяться до відомості реєстрації температури).

5. Верифікація та підтвердження придатності (якщо температура перевищувала 4 °С, з сировини необхідно використати в той самий день).

6. Визначення того, як відстежуються критичні точки контролю (з метою контролю відомості реєстрації температури охолодження переглядаються щомісяця).

7. Зберігання документів і даних обліку (відомості температури зберігаються на об'єкті не менше року, а потім передаються до архіву).

Важливою частиною введення ХАССП є створення робочої групи, яка відповідатиме за розробку, впровадження та підтримку системи у закладі. До її складу у ресторані «The Spinach» увійдуть:

- директор;
- головний технолог;
- комірник;
- адміністратор.

Далі група НАССР аналізує та оцінює усі заходи пов'язані з потенційними небезпеками та визначає шляхи їх рішення. Метою аналізу ризику є складання списку небезпек, які мають таке значення, що вони можуть завдати шкоди здоров'ю або хвороби, якщо не будуть ефективно усунені.

Основні небезпечні чинники ресторану «The Spinach» зведені у табл.2.15.

Таблиця 2.15

Основні небезпечні чинники ресторану «The Spinach»

Вид небезпеки	Виникнення	Шляхи вирішення
Біологічна небезпека	Люди, обладнання, шкідники, неправильне зберігання продуктів, повітря, вода, земля, рослини, зростання і розмноження мікроорганізмів	Вибіркове взяття на мікробіологічні показники / візуальні перевірки
Хімічна небезпека	Люди; рослини; обладнання; упаковка; шкідники.	Візуальні перевірки умов транспортування, відомість перевірки персоналу/транспортних засобів
Фізична небезпека	Наявність сторонніх матеріалів	Візуальна перевірка

Наступний етап впровадження супроводжується складанням блок-схеми ресторану. Метою розробки блок-схеми є чітке і просте опис робочих етапів. Область блок-схеми повинна охоплювати всі етапи процесу, які перебувають під безпосереднім наглядом, наприклад, технолога. На рис. 2.5 наведена блок-схема для проєктованого ресторану «The Spinach» з урахуванням контрольно-критичних точок (ККТ) [33].

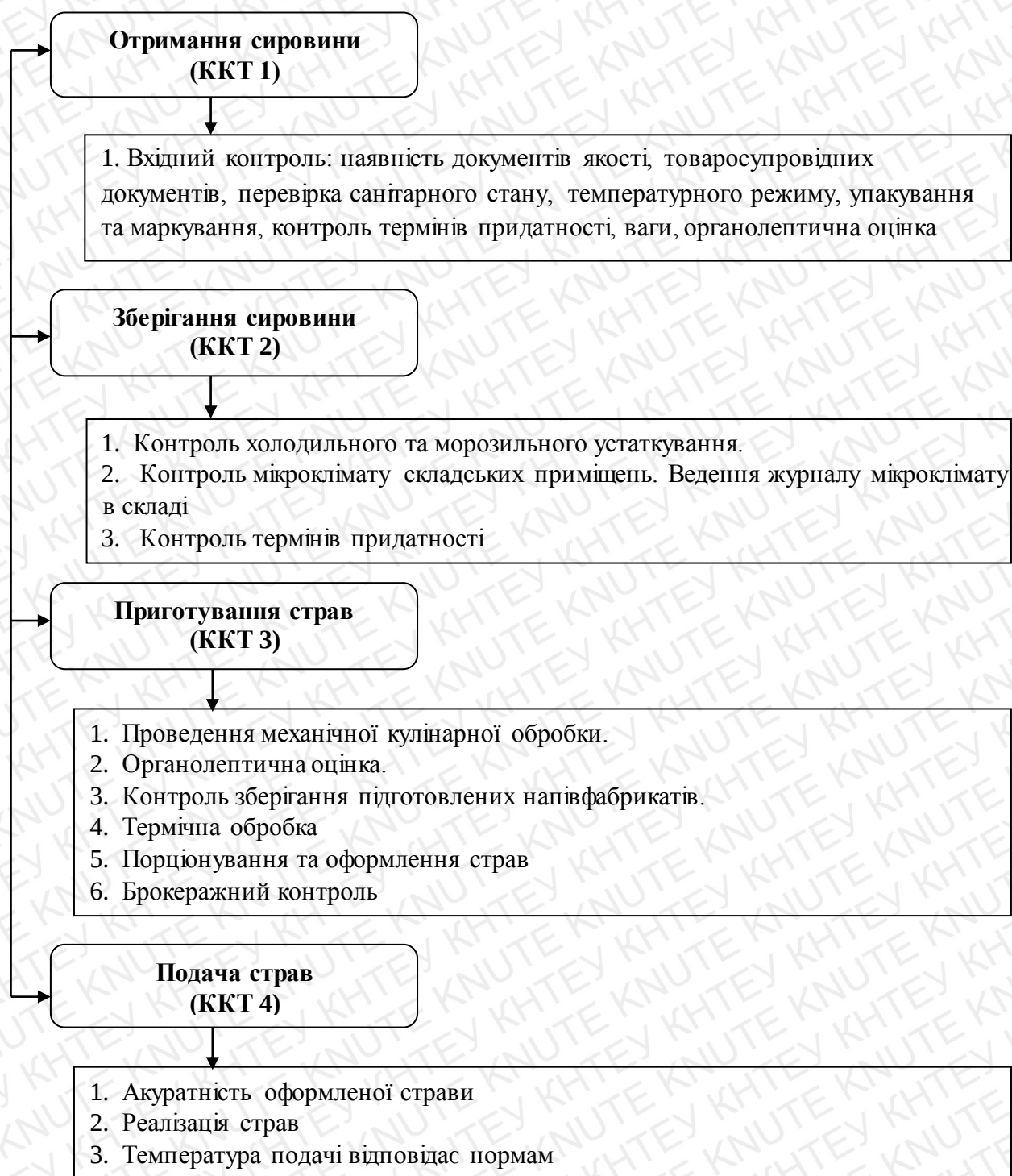


Рис. 2.5. Блок-схема ресторану з урахуванням контрольно-критичних точок

Для розробки та введення системи НАССР на підприємстві буде розроблено відповідну документацію (рис. 2.6) [29].



Рис. 2.6. Документація системи НАССР у ресторані «The Spinach»

Керуючись особливостями розроблення НАССР плану, створено систему менеджменту якості для ресторану «The Spinach», що дозволить забезпечити стабільно ефективний рівень безпечності виробленої продукції, виконати вимоги законодавчих та нормативних документів, зменшити рівень виробничого браку, зменшити витрати.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Основними операційними доходами ресторану «The Spinach» на 70 місць будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг ресторану «The Spinach» складатиметься з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для проектного ресторану «The Spinach» обираємо націнку на рівні 150%. Визначений рівень торговельної націнки є основою для розрахунку роздрібної (продажної) ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації закладу [31]. За діючими Правилами ціна реалізації страв зберігається незмінною тривалий час при стабільних зовнішніх умовах функціонування закладу або до зміни націнки закладу.

Планування обсягу операційних доходів закладу ресторанного господарства у розрахунку на місяць здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи (30 днів). Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану «The Spinach» здійснено у табл. 3.1 [22].

Таблиця 3.1

Обсяг реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1243		69010	37290	2070300,0
Фірмові страви	48	83,30	3998,4	1440	119952,0
Холодні закуски	386	69,10	26672,6	11580	800178,0
Гарячі закуски	72	71,40	5140,8	2160	154224,0
Супи	43	23,90	1027,7	1290	30831,0
Основні страви	289	80,50	23264,5	8670	697935,0

Продовження таблиці 3.1

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Гарніри	72	24,00	1728,0	2160	51840,0
Солодкі страви та кондитерські вироби	121	28,20	3412,2	3630	102366,0
Гарячі напої:					
- чай	58	16,30	945,4	1740	28362,0
- кава	38	17,90	680,2	1140	20406,0
Холодні напої:					
- фреші	29	20,00	580,0	870	17400,0
- напої власного виробництва	29	16,00	464,0	870	13920,0
- смузі	29	18,70	542,3	870	16269,0
- імуностимулюючі коктейлі	29	19,10	553,9	870	16617,0
2. Закупні товари	204		3548,4	6120	106452
Холодні напої:					
- соки фруктові	30	15,90	477,0	900	14310,0
- вода мінеральна	30	15,50	465,0	900	13950,0
Хлібобулочні вироби	144	18,10	2606,4	4320	78192,0
Разом	1447		72558,4	43410,0	2176752,0

Якщо у шапці табл. тис. грн., 2176752,0 тис.грн.- то це 2 млрд 178 млн.!!!

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

Таблиця 3.2

Річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторану «The Spinach»

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць	Обсяг товарообороту річний
	тис. грн.	
Продукція власного виробництва	2070,3	24843,6
Купівельні товари	106,5	1277,4
Плановий роздрібний товарообіг	2176,8	26121,0

Основні засоби

На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю. Вартість придбання основних засобів досліджується на етапі обґрунтування проекту. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів ресторанного

господарства. Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів ресторану «The Spinach» проводимо в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Сума амортизаційних відрахувань 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	12085,3	20	604,3
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	2417,1	5	483,4
3. Інші	604,3	4	151,1
Амортизація основних засобів	15106,6		1238,7

Персонал та оплата праці

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розпис з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці.

Планування чисельності персоналу ресторану «The Spinach» здійснюється за такими категоріями: адміністративний персонал; виробничий персонал; допоміжний персонал. Штатний розпис ресторану «The Spinach» наведено у додатку Ж [1].

Розробку плану з праці у ресторані «The Spinach» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (табл. 3.4). У бюджет на 2021 рік закладаємо розмір мінімальної заробітної плати на одну особу – 6000 гривень.

Таблиця 3.4

Планування фонду заробітної плати по ресторану «The Spinach»

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорії	звання	інше		
Адміністративний персонал							
Директор	1	25700	1000	800		27500	27500
Головний	1	16210	600	400		17210	17210

бухгалтер							
Шеф-кухар	1	15940	600	400		16940	16940
Адміністратор залу	2	9370			450	9820	19640

Продовження таблиці 3.4

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорії	звання	інше		
Всього	5	67220	2200	1600	450	71470	81290
Виробничий персонал							
Кухар III розряду	3	7600			300	7900	23700
Кухар IV розряду	4	8090			350	8440	33760
Кухар V розряду	3	9210			400	9610	28830
Офіціант IV розряд	8	6000			180	6180	49440
Бармен IV розряд	2	6000			260	6260	12520
Комірник	1	9000			330	9330	9330
Всього	21	45900			1820	47720	157580
Допоміжний персонал							
Мийник посуду	2	6000			180	6180	12360
Прибиральник	2	6000			180	6180	12360
Продавець еко-лавки	1	6000			180	6180	6180
Всього	5	18000			540	18540	30900
Разом по закладу	31	131120	2200	1600	2810	137730	269770

Загальна чисельність персоналу ресторану «The Spinach» склала 31 особу. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану «The Spinach» проводимо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по ресторану «The Spinach»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративний персонал	81290	15	12194
Виробничий	157580	20	31516
Допоміжний персонал	30900	10	3090
Разом	269770		46800

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом. Розрахунок фонду оплати праці проектового ресторану «The Spinach» наведено у табл. 3.6 [15].

Таблиця 3.6

Фонд оплати праці ресторану «The Spinach» на 2021 рік

Показники	Умовні позначки	Фонд заробітної плати
Місячний фонд основної заробітної плати	тис. грн.	269,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	46,8
Разом місячний фонд оплати праці	тис. грн.	316,6
Річний фонд основної заробітної плати	тис. грн.	3237,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	561,6
Разом річний фонд оплати праці	тис. грн.	3798,8

План з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «The Spinach» проводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці ресторану «The Spinach» на 2021 рік

Показники	Умовні позначки	На 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього	осіб	31
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	5
- основний операційний персонал	осіб	21
- допоміжний персонал	осіб	5
Фонд основної заробітної плати	тис. грн	3237,2
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	975,5
- основний операційний персонал,	тис. грн	1891,0
- допоміжний персонал	тис. грн	370,8
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн	561,6
Загальний фонд оплати праці, усього	тис. грн	3798,8
Структура фонду оплати праці:		
– основна заробітна плата	%	85
– додаткова заробітна плата	%	15

Поточні витрати

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи ресторан «The Spinach» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються [16].

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «The Spinach» на 2021 рік проводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції ресторану «The Spinach»

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	24843,6	150	14906,2	9937,4
Закупні товари	1277,4	150	766,5	511,0
Разом	26121,0			10448,4

Отже після проведених розрахунків, визначили, що собівартість реалізованих товарів на рік складає 10448,4 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці, розраховані у таблиці 3.7 та складають 2401,4 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок включає відрахування на соціальні заходи у [4]:

- єдиний соціальний внесок 22% - 835,7 тис. грн.;
- військовий внесок 1,5% - 57,0 тис. грн.

Разом по статті: $835,7 + 57,0 = 892,7$ тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів, розраховані у таблиці 3.3 та складають 1238,7 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів складаються з розрахунку експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію.

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «The Spinach» наведено у табл. 3.9 [5].

У цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються

у обсязі 0,9% від роздрібного товарообороту – 235,1 тис. грн.

Разом по статті: $249,5 + 235,1 = 484,6$ тис. грн.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «The Spinach»

Витрат	Умовні позначки	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії	кВт	26444	2,85	75,4
Витрати на опалення	Гкал	82	1692,91	138,8
Витрати холодної води	м ³	1101	22,99	25,3
Витрати гарячої води	м ³	102	97,89	10,0
Разом				249,5

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Сума зносу спеціального одягу ресторану «The Spinach» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	5	1	1330	6,7
Виробничий персонал	21	2	1190	50,0
Допоміжний персонал	5	2	1190	11,9
Разом				56,6

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «The Spinach» на 2021 рік розрахована у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
1. Порцеляново-фаянсовий посуд	210	42,4	8,9
2. Столові набори	140	115	16,1
3. Скляний посуд	210	38	8,0

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
4. Скатертини (18 шт. на 1 стіл)	288	400	115,2
5. Серветки (22 шт. на 1 місце)	352	30	10,6
6. Ручники для офіціантів (7 шт. на одного)	56	48	2,7
Всього по ресторану			161,4

Разом по статті: $56,6 + 161,4 = 218,1$ тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануємо.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 1500 грн.; витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8600 грн.; транспортний податок у розрахунку на рік - 50000 грн.; збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 7200 грн.; збір за місця для паркування транспортних засобів – 600 грн.

Разом по статті: $1,5 + 8,6 + 50,0 + 7,2 + 0,6 = 67,9$ тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 13,1 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не плануються, оскільки для доставки продуктів та необхідного інвентарю будуть залучені компанії-постачальники з власним автотранспортом.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 3,1 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати [32]:

- витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5% від собівартості реалізованої продукції – 522,4 тис. грн.;
- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 261,2 тис. грн.

Загальні витрати за статтею: $522,4 + 261,2 = 783,6$ тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не планується, оскільки проєктований ресторан не передбачає брати кредитні засоби в банківських установах.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проєктованого ресторану «The Spinach» на 70 місць та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Отримані дані по статтям підприємства зводимо у додатку К.

Разом поточні витрати ресторану «The Spinach» склали 17949,1 тис. грн., з них умовно-постійні – 10461,5 тис. грн., умовно-змінні – 7487,6 тис. грн.

Прибутки

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики [14].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «The Spinach» проводимо у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «The Spinach» на 2021 рік

Показники	Умовні позначки	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації з ПДВ	тис. грн.	26121,0
2. ПДВ	тис. грн.	5224,2
3. Плановий дохід від реалізації без ПДВ	тис. грн.	20896,8
2. Рівень націнки ЗРГ	%	150
3. Змінні витрати, у тому числі		10461,5
3.1. Собівартість продукції ЗРГ	тис. грн.	10448,4
3.2. Інші змінні витрати	тис. грн.	13,1
4. Маржинальний прибуток	тис. грн.	10435,3
5. Постійні витрати	тис. грн.	7487,6
6. Чистий прибуток	тис. грн.	2947,7
7. Рівень змінних витрат	%	50,1
8. Точка беззбитковості	тис. грн.	7492,3
9. Маржинальний запас стійкості	%	178,9
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту)	%	11,3

Проаналізувавши результати розрахунку в таблиці, можна зробити висновок, що поріг беззбитковості досягнуто, тобто можна здійснювати подальші розрахунки.

Планування основних результатів діяльності ресторану «The Spinach» на 2021 рік проводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ресторану «The Spinach»

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	20896,8
Собівартість реалізованої продукції	10448,4
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	7500,7
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	2947,7
Фінансові витрати	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	2947,7
Податок на прибуток	530,6
Чистий прибуток – можливий	2417,2
Рентабельність операційної діяльності, %	11,6
Чистий прибуток – цільовий	2089,7
Чистий прибуток – плановий	2417,2

Можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дозволяють отримати та перевищити цільові установки [15]. Отже, можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків. Розрахунок показників рентабельності ресторану «The Spinach» наведений в табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Розрахунок основних показників діяльності ресторану «The Spinach»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Показники
-----------------	---------------------	-----------

<i>Рентабельність доходів і витрат</i>		
Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}$, %)	2417,2/20896,8*100	11,6%
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	2417,2/17949,1*100	13,5%
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	2417,2/15106,6*100	16,0%

Таким чином, в таблиці 3.14 видно, що розрахунки рентабельності ресторану «The Spinach» мають додатні значення.

Ефективність інвестиційного проекту

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші роки. 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 [31].

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту – 1238,7 тис, грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 14%.

Планові показники діяльності ресторану «The Spinach» на перші п'ять років розраховано у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності ресторану «The Spinach» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту, %	Тис. грн	Рівень рентабельності, %		
1-й рік	26121,0	8	2417,2	14	1238,7	3655,9
2-й рік	28210,7	8	3949,5	14	1176,8	5126,3
3-й рік	30467,6	8	4265,5	14	1118,0	5383,4
4-й рік	32905,0	8	4606,7	14	1062,1	5668,8
5-й рік	35537,4	8	4975,2	14	1009,0	5984,2
Разом	153241,6		20214,0		5604,6	25818,6

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками:

- чистий приведений дохід;

- індекс доходності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту ресторану «The Spinach» на 70 місць представлено в табл. 3.16 [32].

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис. грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
1	15106,6	3655,9	3655,9	3549,4	
2		5126,3	8782,2	8526,4	
3		5383,4	14165,6	13753,0	
4		5668,8	19834,4	19256,7	
5		5984,2	25818,6	25066,6	
Разом	15106,6	25818,6		25066,6	9960,0

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 9960,0 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок при одночасних інвестиційних затратах по проекту становить [32]:

$$ID = \frac{25066,6}{15106,6} = 1,65$$

Індекс доходності дорівнює 1,65, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 65%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяю у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [32]:

$$ЧП = 20214,0 / 5 = 4042,8 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = \frac{15106,6}{4042,8} * 100 = 26,8 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту ресторану «The Spinach» дорівнює 26,8%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо [32]:

$$ПО = \frac{15106,6}{25066,6 / 5} = 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту вегетаріанського ресторану «The Spinach» на 70 місць становить 3,0 роки. У розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

3.2. Розвиток проекту

Після виходу на ринок ресторанного господарства ресторану «The Spinach» плануємо подальший його розвиток та покращення господарської діяльності. У таблиці 3.17 наведено задачі господарської діяльності, які плануємо запровадити для ресторану вегетаріанської кухні.

Таблиця 3.17

Задачі господарської діяльності ресторану «The Spinach»

Задачі	Методи здійснення
Економне споживання енергії	- регулярне розморожування морозильників, миття охолоджувачі, випарювальних поверхонь та теплообмінників у вентиляційних системах - використання енергозберігаючої технології та приладів;

	- забезпечення високого рівня теплоізоляції вікон
Екологічна утилізація відходів	- відпрацьовану побутову техніку, токсичні витратні матеріали здають на спеціально призначені для цього пункти утилізації - закупівлю продукції проводять лише у скляній, металевій тарі або керамічних контейнерах

Продовження таблиці 3.17

Задачі	Методи здійснення
Меню	Впровадження у меню страв, які містять Beyond Meat (рослинне м'ясо)
Зменшення шкідливого впливу на навколишнє середовище.	- оздоблення ресторану проводиться матеріалами, які мають екологічний сертифікат - не використовуються фарби та розчинники, котрі містять леткі органічні речовини

Головна особливість ресторану полягає в тому, що він повністю побудований з натуральних матеріалів – соснового бруса та каменю. На даху закладу плануємо установити сонячні панелі для нагріву води, щоб знизити використання не відновних джерел енергії.

Температура у закладі ресторанного господарства регулюватиметься автоматично. Плануємо встановити систему повторного використання тепла, де влітку зберігатиметься прохолода, а взимку тепло. У нічний час, система опалення автоматично переводитиметься в більш економічний режим обігріву, а за допомогою автоматизації освітлення в санвузлах, світло вмикається тільки при знаходженні в ньому людини. Все це дає змогу ефективно економити на витратах електроенергії.

Відходи будуть сортуватися, утилізуватися та перероблятися з подальшим використанням їх в якості енергетичних та вторинних ресурсів. Рециркуляційні стічні води використовуватимуться повторно для поливу ландшафтного дизайну.

У меню ресторану «The Spinach» буде включено страви з Beyond Meat, тобто бургерні котлети та ковбаски з рослинного м'яса, які не містять глютену, сої та ГМО. Основні інгредієнти такого виду м'яса: горох, рис, вода, картопляний крохмаль, рапсове масло. Червоний колір котлеті надає буряковий сік.

У кожній котлеті Beyond Meat – 20 грамів протеїну та близько 20 грамів жиру. Це показники, близькі до властивостей котлети з яловичини. Єдиним

інгредієнтом тваринного м'яса, який неможливо було синтезувати з рослин, став холестерин, тому його в рослинній котлеті немає. Вбачаємо, що включення страв у меню до складу яких входить Beyond Meat має збільшити кількість відвідувачів у ресторані «The Spinach».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи ресторану формату «Vegetarian food» у місті Київ, розроблено ряд заходів:

Для обґрунтування концепції проєктованого ресторану, проведено характеристику найпопулярніших vegetarian-закладів міста Києва. Провівши аналіз форматів vegetarian, дійшли висновку, що на ринку недостатньо саме ресторанів відповідного спрямування. Найкращим місцем для відкриття веганського закладу є рекреаційні зони (парки, сквери, місця біля лісу тощо), зважаючи на це для побудови майбутнього ресторану обрано Голосіївський район, а саме вулицю Героїв Оборони, 17.

Окреслено контингент споживачів проєктованого ресторану, який представлений відвідувачами від 18 до 30 років, які відмовляється від споживання тваринних продуктів.

Наймінгом ресторану обрано «The Spinach», що в перекладі з англ. означає – шпинат, адже він належить до числа рослин з найбільш багатими поживними речовинами і входить до багатьох страв у закладі.

Дизайн ресторану «The Spinach» виконано в екологічному стилі, ключовою увагою якого є охорона навколишнього середовища протягом всього життєвого циклу виробу. Місткість закладу складатиме 70 місць.

У ресторані проводитимуть регулярні майстер-класи зі здорового способу життя та харчування за участі лідерів думок у сфері вегетаріанства. При ресторані працюватиме невеличкий магазин, в якому представлені якісні вегетаріанські та веганські, екологічно чисті продукти.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційний план ресторану «The Spinach» організовано за лінійним типом.

У меню ресторану «The Spinach» поєднано вегетаріанські, веганські, сиродські, безглютенові страви та солодощі, що не містять цукру. В барній карті

відсутній алкоголь, натомість переважають смузі, лимонади, напої на основі мигдального молока та фреші.

В ресторані «The Spinach» в процесі структуризації виробничого процесу, виділено наступні групи приміщень: складські, виробничі, торгівельні, адміністративні-побутові та технічні.

Розраховано прогнозовану динаміку завантаження зали ресторану «The Spinach» на 70 місць, кількість відвідувачів за день становить 241 особа. На основі прогнозованої кількості страв у ресторані визначено денну виробничу програму закладу. Визначено необхідну кількість виробничого і обслуговуючого персоналу.

Підібрано устаткування виробничих цехів у ресторан «The Spinach» з урахуванням вимог енергоефективності. На підставі нормативної документації визначено площі приміщень для відвідувачів ресторану.

З огляду на вимоги Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у проектованому ресторані «The Spinach» буде впроваджено систему HACCP.

Розроблено штатний розпис ресторану та розраховано фонд оплати праці на 2021 рік, який складав 3798,8 тис. грн.

Обґрунтовано операційні доходи ресторану «The Spinach» - 26121,0 тис.грн., сплановано поточні витрати на плановий рік - 17949,1 тис. грн. Сформовано операційний прибуток у першому році функціонування закладу, який складає 2417,2 тис. грн., рівень рентабельності на рівні 11,6%.

Чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 9960,0 тис. грн. Період окупності розробленого проекту вегетаріанського ресторану «The Spinach» на 70 місць становить 3,0 роки. У розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР
7. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
8. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
9. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб. - 2016.
12. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородина. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
13. Ботштейн Б.Б. «Як відкрити ресторан» для студентів спеціальності / укладачі: Б. Б. Ботштейн, О. О. Гринченко. – Опорний конспект лекцій. – Х. : ХДУХТ, 2017. - 120 с.
14. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
15. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.

16. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
17. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності // Економіка і суспільство. - 2018. – Вип. 14. – С.597-600
18. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
19. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
20. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
21. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
22. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
23. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
24. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
25. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
26. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.

27. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003.-304 с.
28. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
29. Система НАССР [Текст]: довідник / В. Н. Биков та ін.; відп. В. Н. Сухов. – Л.: НТЦ «ЛеонормСтандарт», 2003. – 218 с.
30. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій. КНТЕУ, 2010
31. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
32. 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. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
33. НАССР: Що означає введення світових стандартів якості для України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.chernihiv-oblast.gov.ua/news/2946/haccp>
34. Аналіз ринку громадського харчування Києва. 2019 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-kieva-2019-god>
35. Головні тренди у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mealtime.com.ua/blog/golovni-trendy-u-restorannomu-biznesi>
36. Головне управління статистики у місті Києві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.ukrstat.gov.ua/p.php3?c=2697&lang=1>
37. Голосіївський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
38. Голосіївська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://golos.kyivcity.gov.ua/>
39. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>

40. Как открыть кафе для веганов [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinposter.com/post/how-to-open-vegan-cafe>
41. Професійне торговельне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://torgoborud.com.ua/>
42. Ресторани Голосіївського району [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cf.ua/catalog/restaurants/district-golosivskyi>
43. Стиль еко в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://samdizajner.com.ua>
44. Секреты и тонкости нейминга. – Режим доступу: <https://dengodel.com/management/368-sekrety-i-tonkosti-neyminga.html>
45. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 [Текст]: ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009. – Чинний від 2009-07-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 19 с.
46. Тренди 2020: 20 прогнозів для ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/trendy-2020-20-prognoziv-dlya-restorannogo-biznesu>
47. Україну накрила епідемія вегетаріанства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unian.ua/society/2297556-ukrajinu-nakrila-epidemiya-vegetarianstva-zmi.html>
48. 7 трендів 2019 року в сфері гостинності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blog.metro.ua/7-trendiv-2019-roku-v-sferi-gostynnosti/>
49. The Cities With The Most Vegan Options Worldwide [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.statista.com/chart/19612/share-of-restaurants-classified-as-vegan-friendly/>
50. The Age of Veganism: Vegan Statistics for 2020 (Infographic) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://healthcareers.co/vegan-statistics/>

ДОДАТКИ

Меню вегетаріанської кухні ресторану «The Spinach»

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Бургер овочевий	250
Салат «Щасливий веган» (сир твердий, авокадо, помідор, спаржа, кедрові горіхи, зелень заправлений гірчишно-майонезним соусом)	150
Полуничний гаспаччо	200
Лазанья з карі (цукіні, гриби білі, сир Моцарела, карі)	150
Соте з овочів з імбирем	200
Смажений банан	100
Холодні закуски	
«Цезар - сиріод з гірчишною заправкою»	150
Салат з маринованих соєвих ростків	150/30
Олів'є з авокадо, бататом та соєвим майонезом	150
Гриль-салат з бататом, авокадо, перцем та в'яленими томатами	150
Асорті з морських водоростей під горіховим соусом	120/30
Овочевий салат з кедровими горіхами та хрустким сиром тофу	150
Картопляні роли з соусом песто	100/30
Овочевий паплет	100
Латук з вершками	90
Баклажани фаршировані горіхом	135
Хумус з овочами	140
Шампіньйони мариновані	100
Рол - сендвіч з паніром та соусом песто	180
Рол-сендвіч з копченим тофу та авокадо	1580
Брускетта з в'яленими помідорами	110
Гарячі закуски	
Сирні палички	100
Деруни з картоплі і цукіні зі сметаною	100/30
Запечені баклажани з паніром, томатами і соусом песто	130
Білі гриби в сметані	140
Супи	
Юшка овочева з крутонами	150/50
Борщ вегетаріанський	200
Кокосовий суп з овочами і рисовою локшиною	200
Суп гарбузовий	200
Крем-суп з шпинату та в'яленої моркви	200
Основні страви	
Рагу із червоної капусти	220
Картопляне рагу з артишоками	250
Лазанья овочева (болгарський перець, кабачок, помідор, баклажан, лук-порей під сиром)	150
Лазанья яблучна (яблука, мигдаль, сир Моцарела, кориця)	150
Спаржа з мигдальним соусом	150
Соте із баклажанів	200
Капустяні котлети	100
Бурякові зрази	100
Овочі запечені в горщику	150

Запіканка з помідорами і картоплею	150
Пиріг із листкового тіста із овочами	250
Гриби запечені у картопляному коржі	250
Фаршировані цуккіні з грибами	250
Палента із кукурудзяної крупи	200
Спагеті з грибами та каперсами	300
Макарони по-турецьки з помідорами	200
Смажена крохмальна лапша з овочами	150/50
Кукурудзяні млинчики з сиром	200
Піца з сиром і в'яленим перцем	350
Гарніри	
Кус-кус	180
Овочі на грилі	100
Рис відварний	200
Ніжна відварна квасоля	110
Солодкі страви та кондитерські вироби	
Чорничний пиріг	130
Полунично-маковий чизкейк	120
Шоколадний торт з бананами	130
Морквяно-кокосовий торт	110
Груші запечені у сиропі з корицею	130
Сирники з бананом	130
Молочний пудинг	120
Суфле з шоколаду	110
Керобовий батончик з фундуком	50
Холодні напої	
Фреші	
Яблучний	150
Морквяний	150
Грейпфрутовий	150
Апельсиновий	150
Життєва сила (морква, корінь селери, капуста, петрушка)	200
Енергія природи (буряк, морква, яблуко, редис)	200
Бадьорість (яблуко, морква, імбир, корінь селери, петрушка)	200
Свіжість (ківі, яблуко, лайм)	200
Зелений луг (мандарин, селера, листя салату, петрушка)	200
Смузі	
Зелений коктейль (банан, листя салату, шпинат, зелень)	250
Здоров'я (яблуко, груша, калина, кропива)	250
Гарбузово-морквяний (гарбуз, морква, яблуко)	250
Бананово-грушевий (банан, груша, селера)	200
Ягідний (полуниця, малина, м'ята, журавлина)	220
Літній (банан, апельсин, лугові трави, журавлина)	220
Тропічний (папайя, маракуйя, манго)	200
Імуностимулюючі коктейлі	
Епл-матча (яблуко, матча, ананас, імбир)	230
Бері-мікс (малина, полуниця, манго, насіння чіа, імбир)	230
Лайсі-імбир (ананас, грейпфрут, імбир, лічі, лимон, насіння чіа)	230
Детокс (шпинат, м'ята, селера, ківі, яблуко)	230
Зелений мікс (селера, шпинат, огірок, рукола, імбир, лимон)	230

Амріта (малина, манго, насіння чіа, спіруліна, сироп агави, банан, соєве молоко)	230
Грін (агава, апельсин, спіруліна, яблуко)	230
Безалкогольні напої	
Коктейль «Насолода» (мигдальне молоко, льон, банани, фініки, ваніль, кориця)	200
Коктейль «Шоколадний» (мигдальне молоко, кероб, мед, банани)	200
Коктейль «Полуничний мікс» (мигдальне молоко, полуниця, мед, льон)	200
Напій журавлиновий	200
Лимонад	200
Моршинська газ.	330
Моршинська б.газ	330
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, яблучний, грейпфрутовий, мультівітамінний, ананасовий, виноградний, томатний)	200
Гарячі напої	
Чай	
Гречаний чай	400
Чай чорний класичний	400
Чай зелений класичний	400
Улун молочний	400
Жасминовий зелений	400
Трав'яний чай	400
Білий чай	400
Імбирно-тростинний чай	400
Чай з обліпихою та курагою	400
Чай з малиною та журавлиною	400
Кава	
Кава органічна еспресо	30
Кава органічна американо	60
Капучино на соєвому/ мигдалевому/кокосовому / вівсяному молоці	130
Лате на соєвому/ мигдалевому/кокосовому / вівсяному молоці	150
Какао	150
Цикорій	150
Хлібобулочні вироби	
Гречаний	100
Прованський	100
Медово-зерновий	100
Пшенична пампушка	60
Зернові хлібці	40
Хлібці з пророщеної пшениці	40

Денна виробнича програма ресторану «The Spinach»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, шт.
Фірмові страви		
Бургер овочевий	250	9
Салат «Щасливий веган»	150	10
Полуничний гаспаччо	200	6
Лазанья з карі	150	10
Соте з овочів з імбирем	200	8
Смажений банан	100	5
Холодні закуски		
«Цезар - сирод з гірчишною заправкою»	150	21
Салат з маринованих соєвих ростків	150/30	29
Олів'є з авокадо, бататом та соєвим майонезом	150	23
Гриль-салат з бататом, авокадо, перцем та в'яленими томатами	150	34
Асорті з морських водоростей під горіховим соусом	120/30	18
Овочевий салат з кедровими горіхами та хрустким сиром тофу	150	30
Картопляні роли з соусом песто	100/30	32
Овочевий паштет	100	27
Латук з вершками	90	23
Баклажани фаршировані горіхом	135	16
Хумус з овочами	140	22
Шампіньони мариновані	100	31
Рол - сендвіч з паніром та соусом песто	180	24
Рол-сендвіч з копченим тофу та авокадо	1580	26
Брускетта з в'яленими помідорами	110	30
Гарячі закуски		
Сирні палички	100	19
Деруни з картоплі і цукіні зі сметаною	100/30	15
Запечені баклажани з паніром, томатами і соусом песто	130	21
Білі гриби в сметані	140	17
Супи		
Юшка овочева з крутонами	150/50	7
Борщ вегетаріанський	200	11
Кокосовий суп з овочами і рисовою локшиною	200	10
Суп гарбузовий	200	6
Крем-суп з шпинату та в'яленої моркви	200	9
Основні страви		
Рагу із червоної капусти	220	13
Картопляне рагу з артишоками	250	17
Лазанья овочева	150	14
Лазанья яблучна	150	10
Спаржа з мигдальним соусом	150	23
Соте із баклажанів	200	15
Капустяні котлети	100	18
Бурякові зрази	100	16

Овочі запечені в горщику	150	24
Запіканка з помідорами і картоплею	150	9
Пиріг із листового тіста із овочами	250	11
Гриби запечені у картопляному коржі	250	17
Фаршировані цуккіні з грибами	250	13
Палента із кукурудзяної крупи	200	16
Спагеті з грибами та каперсами	300	24
Макарони по-турецьки з помідорами	200	10
Смажена крохмальна лапша з овочами	150/50	13
Кукурудзяні млинчики з сиром	200	15
Піцца з сиром і в'яленим перцем	350	11
Гарніри		
Кус-кус	180	21
Овочі на грилі	100	19
Рис відварний	200	17
Ніжна відварна квасоля	110	15
Солодкі страви та кондитерські вироби		
Чорничний пиріг	130	10
Полунично-маковий чизкейк	120	17
Шоколадний торт з бананами	130	12
Морквяно-кокосовий торт	110	15
Груші запечені у сиропі з корицею	130	13
Сирники з бананом	130	18
Молочний пудинг	120	11
Суфле з шоколаду	110	16
Керобовий батончик з фундуком	50	9
Холодні напої		
Фреші		
Яблучний	150	3
Морквяний	150	5
Грейпфрутовий	150	2
Апельсиновий	150	5
Життєва сила	200	3
Енергія природи	200	2
Бадьорість	200	3
Свіжість	200	2
Зелений луг	200	4
Смузі		
Зелений коктейль	250	4
Здоров'я	250	3
Гарбузово-морквяний	250	6
Бананово-грушевий	200	4
Ягідний	220	3
Літній	220	4
Тропічний	200	5
Імуностимулюючі коктейлі		
Епл-матча	230	3
Бері-мікс	230	5
Лайсі-імбир	230	4
Детокс	230	5

Зелений мікс	230	4
Амріга	230	5
Грін	230	3
Безалкогольні напої		
Коктейль «Насолода»	200	8
Коктейль «Шоколадний»	200	10
Коктейль «Полуничний мікс»	200	9
Напій журавлиновий	200	7
Лимонад	200	8
Моршинська газ.	330	10
Моршинська б.газ	330	5
Сік «Сандора» в асортименті	200	14
Гарячі напої		
Чай		
Гречаний чай	400	6
Чай чорний класичний	400	8
Чай зелений класичний	400	5
Улун молочний	400	7
Жасминовий зелений	400	5
Трав'яний чай	400	4
Білий чай	400	7
Імбирно-тростинний чай	400	4
Чай з обліпихою та курагою	400	5
Чай з малиною та журавлиною	400	8
Кава		
Кава органічна еспресо	30	9
Кава органічна американо	60	6
Капучино на соєвому/ мигдалевому/кокосовому / вівсяному молоці	130	7
Лате на соєвому/ мигдалевому/кокосовому / вівсяному молоці	150	8
Какао	150	5
Цикорій	150	3
Хлібобулочні вироби		
Гречаний	100	12
Прованський	100	16
Медово-зерновий	100	10
Пшенична пампушка	60	8
Зернові хлібці	40	15
Хлібці з пророщеної пшениці	40	11

**Проектування процесу складування і зберігання продуктів
ресторану «The Spinach»**

Назва приміщення	Елемент процесу	Устаткування	Кількість, од	Марка, модель	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів. Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Візок вантажний	2	Noblelift 4ZH93	630	1250	1,58
		Ваги настільні	1	CAS SW-5	240	340	-
		Ваги	2	CAMRY STE-150-ZE61	400	500	0,4
		Стіл виробничий	2	КИЙ-В СП - 2	1000	600	1,2
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²					3,18
		Площа завантажувальної, м ²					9,0
Камера молочно-жирових продуктів	Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів	Середньо-температурна збірна камера	1	АРТЕ-Н КХС ППУ-40	1400	1300	1,82
		Площа молочно-жирових продуктів, м ²					5
Камера овочів, фруктів, зелені	Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів	Середньо-температурна збірна камера	1	АРТЕ-Н КХС ППУ-40	1400	1300	1,82
		Площа камери овочів, фруктів, зелені, м ²					5
Комора сухих продуктів та напоїв	Зберігання та відпуск сировини та напівфабрикатів	Підтоварник	2	КИЙ-В 1300x500	1300	500	1,3
		Стелаж	2	КИЙ-В Профі	500	1200	1,2
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²					2,5
		Площа комори сухих продуктів, м ²					7
Комора інвентарю та мийна тари	Відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник	1	КИЙ-В 1300x500	1300	500	0,75
		Стелаж	1	КИЙ-В Профі	500	1200	0,6
		Ванна мийна	1	КИЙ-В ВМС5	1000	600	0,6
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²					1,95
		Площа комори інвентарю та мийної тари, м ²					6

Чисельність виробничого персоналу ресторану «The Spinach»

Назва страви	Кількість страв, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Фірмові страви			
Бургер овочевий	9	1,5	14
Салат «Щасливий веган»	10	1,5	15
Полуничний гаспаччо	6	1,5	9
Лазанья з карі	10	1,5	15
Соте з овочів з імбирем	8	1,5	12
Смажений банан	5	1,4	7
Холодні закуски			
«Цезар - сиройд з гірчишною заправкою»	21	1,5	32
Салат з маринованих соєвих ростків	29	1,6	46
Олів'є з авокадо, бататом та соєвим майонезом	23	1,6	37
Гриль-салат з бататом, авокадо, перцем та в'яленими томатами	34	1,5	51
Асорті з морських водоростей під горіховим соусом	18	1,5	27
Овочевий салат з кедровими горіхами та хрустким сиром тофу	30	1,4	42
Картопляні роли з соусом песто	32	1,5	48
Овочевий паштет	27	1,5	41
Латук з вершками	23	1,4	32
Баклажани фаршировані горіхом	16	1,4	22
Хумус з овочами	22	1,5	33
Шампінйони мариновані	31	1,5	47
Рол - сендвіч з паніром та соусом песто	24	1,3	31
Рол-сендвіч з копченим тофу та авокадо	26	1,2	31
Брускетта з в'яленими помідорами	30	1,2	36
Гарячі закуски			
Сирні палички	19	1,1	21
Деруни з картоплі і цукіні зі сметаною	15	1,3	20
Запечені баклажани з паніром, томатами і соусом песто	21	1,1	23
Білі гриби в сметані	17	1,2	20
Супи			
Юшка овочева з крутонами	7	1,2	8
Борщ вегетаріанський	11	1,2	13
Кокосовий суп з овочами і рисовою локшиною	10	1,2	12
Суп гарбузовий	6	1,2	7
Крем-суп з шпинату та в'яленої моркви	9	1,2	11
Основні страви			
Рагу із червоної капусти	13	1,4	18
Картопляне рагу з артишоками	17	1,3	22
Лазанья овочева	14	1,2	17
Лазанья яблучна	10	1,2	12
Спаржа з мигдальним соусом	23	1,3	30

Соте із баклажанів	15	1,2	18
Капустяні котлети	18	1,2	22
Бурякові зрази	16	1,3	21
Овочі запечені в горщику	24	1,2	29
Запіканка з помідорами і картоплею	9	1,3	12
Пиріг із листового тіста із овочами	11	1,3	14
Гриби запечені у картопляному коржі	17	1,4	24
Фаршировані цуккіні з грибами	13	1,4	18
Палента із кукурудзяної крупи	16	1,3	21
Спагеті з грибами та каперсами	24	1,3	31
Макарони по-турецьки з помідорами	10	1,2	12
Смажена крохмальна лапша з овочами	13	1,2	16
Кукурудзяні млинчики з сиром	15	1,4	21
Піца з сиром і в'яленим перцем	11	1,6	18
Гарніри			
Кус-кус	21	1,3	27
Овочі на грилі	19	1,3	25
Рис відварний	17	1,3	22
Ніжна відварна квасоля	15	1,3	20
Солодкі страви та кондитерські вироби			
Чорничний пиріг	10	1,6	16
Полунично-маковий чизкейк	17	1,7	29
Шоколадний торт з бананами	12	1,7	20
Морквяно-кокосовий торт	15	1,7	26
Груші запечені у сиропі з корицею	13	1,5	20
Сирники з бананом	18	1,5	27
Молочний пудинг	11	1,4	15
Суфле з шоколаду	16	1,4	22
Керобовий батончик з фундуком	9	1,4	13
Всього			1418,4

**Посадова структура зі штатного розпису по
ресторану «The Spinach»**

Категорія	Посада	Код професії за ДК 003:2010	Кількість, одиниць
Адміністративний персонал	Директор	12	1
	Головний бухгалтер	2411.2	1
	Шеф-кухар	5122	1
	Адміністратор залу	5121	2
Всього			5
Виробничий персонал	Кухар III розряду	5122	3
	Кухар IV розряду	5122	4
	Кухар V розряду	5122	3
	Офіціант IV розряд	5123	8
	Бармен IV розряд	5123	2
	Комірник	1235	1
Всього			21
Допоміжний персонал	Мийник посуду	9132	2
	Прибиральник	9132	2
	Продавець еко-лавки	5220	1
Всього			5
Разом			31

Планування поточних витрат ресторану «The Spinach» на 2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	10448,4	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	3798,8	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	892,7	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	1238,7	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	484,6	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	218,1	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	67,9	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	13,1	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	3,1	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	783,6	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати		ПВ
Разом поточні витрати:	17949,1	
- умовно змінні витрати	10461,5	
- умовно постійні витрати	7487,6	