

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Бізнес проект ресторану формату «French food» у місті Києві

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

Ель Госейні
Олександр Гассанович

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Федоряк
Руслан Михайлович

Науковий консультант:
Проектування
технологічних рішень
д.т.н., проф.

Кравченко
Михайло Федорович

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

Федорова
Діна Володимирівна

Київ 2020

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

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

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

проф. Бойко М.Г.
“ ” 2019 р.

Завдання

на випускню кваліфікаційну роботу студентці

ЕЛЬ ГОСЕЙНІ ОЛЕКСАНДРУ ГАСАНОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи: **Бізнес проект ресторану формату «French food» у місті Києві**

Затверджена наказом ректора від “4” листопада 2019 р. № 3749

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 20 листопада 2020 р.

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

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

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3. Проектування ресторанних технологій	Кравченко М.Ф.		

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

Вступ (бізнес-ідея)

Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ

1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера

1.2. Маркетинг проекту

1.3. Організаційний дизайн

Розділ 2. Проектування ресторанних технологій

2.1. Проектування операційних технологій

2.2. Проектування сервісних технологій

Розділ 3. Фінансовий план

3.1. Бюджет. Термін окупності

3.3. Розвиток проекту

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

№ з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випускну кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.	01.11.2019 р.- 31.12.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.	02.01.2020 р.- 11.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	до 18.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	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.	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	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.	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	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	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.	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

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

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

Р.М. Федоряк
(прізвище, ініціали)

(підпис)

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

Д.В. Федорова
(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

О.Г. Ель Госейні
(прізвище, ініціали)

(підпи

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Ель Госейні О.Г. виконав випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування підприємства ресторанного господарства формату «French food» у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент. У проекті були запропоновані дизайнерські рішення приміщень для споживачів, концепт формату, розроблено функціональну схему виробничої та сервісної систем ресторану.

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

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

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

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____ **Р.М. Федоряк**
(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента Ель Госейні О.Г.
(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)

“ _____ ” 2020 р.

ЗМІСТ

Вступ	7
Розділ 1. КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера	9
1.2. Маркетинг проекту	
1.3. Організаційний дизайн	
Розділ 2. ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
2.1. Проектування операційних технологій	
2.2. Проектування сервісних технологій	
Розділ 3. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН	
3.1. Бюджет. Термін окупності	
3.3. Розвиток проекту	
Висновки	
Список використаних джерел	
Додатки	

ВСТУП

Актуальність теми. За результатами аналізу ресторанного бізнесу протягом наступних років збережеться тренд правильного харчування, здорового способу життя, екологічність та свідомий підхід до використання природних ресурсів. 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 попит на національні кухні — споживачі надають перевагу стравам певних регіонів із локальних продуктів. Особливості проектного закладу є поєднання традиційного та унікального підходів до звичних страв французької кухні, концепції закладу та меню в цілому. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що ресторан пропонуватиме страви нової та класичної французької кухні, зокрема спеціалізується на домашній пасті та равіоллі. Готуються по традиційним рецептам з качкою, морепродуктами, кроликом, білими грибами і різними соусами та начинками.

Мета і задачі дослідження. Метою роботи є за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект об'єкта ресторанного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог здатного задовольнити широкі потреби споживачів.

Для реалізації поставленої мети автором проекту були визначені наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності майбутнього закладу ресторанного господарства з метою обґрунтування доцільності проектування французького ресторану;
- обґрунтувати маркетингову стратегію та розробити заходи щодо підвищення рівня конкурентопридатності закладу на наступні періоди;

- розробити концепцію закладу обґрунтувавши тип, спеціалізацію, спрямування на споживачів;
- розробити виробничу програму закладу;
- визначити необхідну кількість та види виробничого устаткування;
- розробити схему обслуговування відвідувачів закладу;
- розрахувати економічну ефективність проекту.

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

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку французького ресторану.

Методи дослідження в роботі під час написання проекту було використано такі економічні методи дослідження:

- системного аналізу для визначення концепції проектованого закладу, стратегії розвитку підприємства;
- економічного прогнозування аналізу для оцінки економічних передумов діяльності проектованого закладу.

Інформаційною основою дослідження проекту є законодавчо-нормативні акти України, які регламентують діяльність підприємств, різноманітні навчальні посібники, підручники, монографії з питань корпоративного управління, стратегічного управління, менеджменту підприємств, маркетингу як вітчизняних так і зарубіжних авторів, а також статей періодичних видань щодо бізнес-проектування у ресторанному бізнесі.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (Дод. А).

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 58 с., на яких представлено 26 таблиць та 3 рисунки.

РОЗДІЛ 1

КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Відносно молодим але водночас столичним лідером є Оболонський район. Він показав найкращі в місті результати за критеріями зручності транспортної системи, наявності місць для дозвілля і занять спортом, а також інфраструктури для дітей.

Оболонський район м. Києва займає площу 11,02 тис. га або 17% території столиці, з населенням 310 тисяч чоловік, або 11,5 % населення Києва – є одним з найбільш промислово розвинених районів міста.

До складу Оболонського району входять території: Пуща-Водиця, Мінський масив, Пріорка, Куренівка (частина), Оболонь, Петрівка .

Нині Оболонський район м. Києва займає площу 11,02 тис. га, на якій проживає понад 306 тисяч населення.

Оболонський район з півночі межує з Вишгородським районом Київської області, з півдня та заходу - з Подільським районом, зі сходу його територію обмежено правим берегом Дніпра. Разом з тим, природні ресурси в розрізі району представлені великою кількістю та різноманітністю. Зелені насадження району займають площу 2615 га, що складає 23 % від загальної, з них 65 га – зелені насадження Пущі – Водиці. Водні об'єкти на території району займають площу 1091 га, що складає 10% від загальної.

Характерною структурною особливістю Оболонського району є те, що поруч із щільною будівельною забудовою існують незабудовані території – навколо водних об'єктів та периферійні, які вкриті рослинністю лісових або лучних формацій. Ці землі мають виключне рекреаційне, оздоровче, екологічне значення і потребують охорони та збереження.

Водний басейн Оболонського району складають: річка Дніпро з затоками – Верблюжа, Волковата, Собаче гирло, Наталка.

На території Оболонського району м. Києва розміщені 465 готелів, серед яких найбільш відомі у Києві: «ObolonSky», «Hotel MTA», «Висак», «Пуща» «Конгресс готель», «Готель Оболонь» та інші. Для обслуговування гостей та мешканців міста у Оболонському районі функціонує 138 заклади ресторанного господарства.

Оболонський район охоплює такі станції метро: Оболонь, Мінська, Героїв Дніпра. На метро до центральних станцій «Майдан Незалежності» і «Льва Толстого» можна дістатися за 12-15 хвилин. Добре налагоджено сполучення з передмістями.

Сучасні висотні будівлі і котеджі, великі торгово-розважальні центри і насичене нічне життя перетворили колись сірий житловий масив в престижний спальний район. Сьогодні, щоб прогулятися по гарній набережній, пройтися по численних магазинах, кияни приїжджають на Оболонь з усього міста.

На Оболоні є все необхідне для комфортного життя, шопінгу і цікавого проведення часу - від сучасних торгово-розважальних центрів з кінотеатрами, закладами громадського харчування до упорядкованих скверів і набережної. Розвинена спортивна інфраструктура - ще одна перевага Оболоні. Тут знаходиться школа вітрильного спорту та яхт-клуб, пункти прокату плавзасобів і найбільший в Києві гольф-центр, три стадіони і великі мережеві спортклуби. У багатьох дворах є волейбольні та баскетбольні майданчики, футбольні поля.

Передбачається, що контингент проектового ресторану буде представлений, в основному, чиновниками високого рангу, бізнесменами, зірками українського шоу-бізнесу, професійними спортсмени та творчою інтелігенцією, які влаштувалися на Оболонських Липках.

Квартири в старих панельних багатоповерхівках населяють корінні оболонці і нові мешканці столиці. Розвинену інфраструктуру Оболоні цінують молоді сім'ї, пари.

Оболонська набережна з безліччю кафе та ресторанів, велосипедними доріжками - популярна зона проведення часу місцевих жителів. Вранці прилеглі спортклуби проводять тут тренування, уздовж Дніпра бігають і

катаються на велосипедах спортсмени і любителі, а в тренажерному залі під відкритим небом займаються городяни з усього району.

Ближче до вечора набережну заповнюють відпочиваючі, з ресторанів звучить музика, на березі представники молодіжних субкультур влаштовують фаєр-шоу та співають пісні під гітару. Багато відпочивають прямо на пляжі.

Встановлено, що в ареалі діяльності проектного ресторану в радіусі 2 км знаходяться 18 закладів ресторанного господарства :

- "SODA bar & restaurant"
- Ресторан японської кухні "Мураками" і "ROLLHOUSE"
- Ресторан європейської кухні "Меланж"
- Грузинська кухня "Sanapiro" і "Khynkaly Na Obolony"
- Ресторан французької кухні "Pesto Cafe"
- Ресторан американської кухні "В РЕБРО"
- Ресторан грузинської кухні "Хачапурний Дім" і "Хачапури і Вино"
- Гастро-кафе "Raki-Club"
- Кальянна "Чаша Lounge" і "Hookah bar"
- Фастфуд "Beer & Food"
- Варенична "Катюша"
- Ресторан української кухні "Prynada Ukrainian Cafe"
- Азіатська кухня "ДЕСАНТ"
- Пивний зал "This Is Пивбар"

Враховуючи високу привабливість Оболонського району та масштаби відпочинкової зони, перспективним є створення у даній локації концептуального гастрономічного міського ресторану з гастрономічною орієнтацією та демократичним рівнем сервісу за доступними цінами. Оскільки у визначеному ареалі діяльності проектного закладу присутній лише 1 заклад французької кухні, який користується популярністю у всіх груп населення, перспективним та конкурентоспроможним є створення ресторану формату «French food» .

Враховуючи визначені пріоритети щодо місця розміщення ресторану та відсутність вільних ділянок для будівництва у цій локації, здійснено аналіз існуючих на ринку нерухомості пропозицій оренди комерційних площ у Оболонському районі. Встановлено можливість оренди приміщення на першому поверсі будівлі по вул. Оболонська Набережна, 20 у бізнес центрі «Гольф Центр», загальною площею 600 м². З огляду на існуючі можливості оренди площі нежитлового фонду, встановлено доцільність проектування у визначеному приміщенні ресторану на 50 місць.

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування у визначеній локації ресторану вищого класу. Формат закладу - гастрономічний міський ресторан французької кухні з демократичними цінами та рівнем обслуговування (формат «**French food**»), із середнім чеком на рівні 600 – 700 грн.

Конкурентними перевагами проектованого ресторану можуть бути :

- Ексклюзивне концептуальне меню, яке поєднує класичну Францію з мультикультурним баченням та унікальними кулінарними фішками бренд-шефа;
- Використання традиційних методів подачі страв у поєднанні з ексклюзивними доповненнями бренд-шефа;
- Експортна органічна сировина, якість, свіжість та натуральність страв;
- Спокійний дизайн залу, невимушена атмосфера французьких двориків, привітний, ввічливий колектив;
- Широкий асортимент додаткових сервісів : доставка додому через додаток, організація бенкетів, прийомів, бізнес-ланчів, корпоративів тощо.

Для відображення специфіки французького національного колориту та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву ресторану «Sol Majeur». Неймінг ресторану «Sol Majeur» спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення французького культурного побуту та іміджу домашньої французької кухні. Неймінг ресторану «Sol Majeur»

спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних з французькою кухнею, невимушеною домашньою атмосферою, веселим проведенням часу.

Позиціювання ресторану «Sol Majeur» як демократичного міського ресторану французької кухні із широким асортиментом страв нової і класичної французької кухні з класичним італійським дизайном, що дозволить:

- Не залишити байдужими ні іноземних туристів, ні місцевих мешканців;
- Стимулювати цікавість до закладу і спонукати споживачів його відвідувати;
- Створити особливий настрій відвідувачам;
- Забезпечити конкурентні переваги закладу.

Особливості проєктованого закладу є поєднання традиційного та унікального підходів до звичних страв французької кухні, концепції закладу та меню в цілому. Пріоритет перед основними конкурентами полягає у тому, що ресторан пропонуватиме страви нової та класичної французької кухні, зокрема спеціалізується на домашній пасті та равіоллі. Готуються по традиційним рецептам з качкою, морепродуктами, кроликом, білими грибами і різними соусами та начинками. Також у закладі завжди можна скуштувати свіжу французьку випічку, різні види французького сири. З любов'ю до французької гастрономії у закладі буде створена гастрономічна лавка із свіжою пастою власного виробництва, в'яленими томатами, оливками, сирами, фермерською оливковою олією, ковбасами з Франції, які можна продегустувати прямо у ресторані. Ресторан «Sol Majeur» відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер'єру, меню та оригінально подачею страв.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – демократичний міський ресторан французької кухні, що запрошує гостей до «музичної майстерні» відомого французького музиканта. Власник закладу захоплюється музикою, що відобразилося на дизайні інтер'єру закладу.

Розроблено фірмовий логотип ресторану «Sol Majeur» (рис. 1.1)



Рис. 1.1. Фірмовий логотип ресторану «Sol Majeur»»

Фірмовий слоган ресторану «Sol Majeur»: Sol Majeur– Життя як мелодія!

Sol Majeur– місце для всіх, хто хоче ближче познайомитись із творчістю видатного музиканта та спробувати французькі страви на смак!

Інтер'єр закладу виконаний в стилі французької таверни - затишні столики, масивна дерев'яна меблі, м'яке світло, обробка деревом, на стінах в якості декору нанесені фрагменти музичних творів, а також багато музичної тематики.

У проєктованому закладі гості зможуть скуштувати французьку випічку домашнього виробництва, а також інші фірмові вироби класичної французької кухні.

У закладі можна буде придбати продукцію не лише на умовах споживання у залі закладу, а й взяти із собою «на виніс». Серед інших послуг пропонуватимуть також послуги банкетного обслуговування за спеціально розробленим меню банкетних страв.

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану «Sol Majeur» є традиційні французькі страви з унікальними кулінарними фішками бренд-шефа. Меню включає популярні французькі страви, приготовані з французьких та локальних інгредієнтів.

Вразить гостей також гастрономічна лавка. Відвідувачі можуть замовити якісні продукти з Франції, які привозяться кожного тижня! А також продукція власного виробництва.

Концептуальне меню (базовий асортимент фірмової продукції) ресторану «Sol Majeur», що визначатиме унікальність і створюватиме конкурентні переваги закладу.

Передумовою успішної реалізації продукції ресторану «Sol Majeur», є фірмовий дизайн та ексклюзивне оформлення запропонованих страв. Саме тому дуже важливо обирати для роботи професійних кухарів високого рівня майстерності, які б мали творчі здібності і знання не лише сучасних ресторанних технологій, а й технологій приготування традиційних страв французької кухні, вносили у виробництво ідеї та вміли б міксувати різні етнічні кулінарні спрямування і сучасні кулінарні техніки.

Пріоритетним у продовольчому забезпеченні закладу є закупівля імпортової сировини з Франції, зокрема, органічної. Для оптимізації виробничого процесу на проектованому підприємстві будуть створюватися заздалегідь такі заготовки: соуси, фарші, стейки, сири, випічка та морозиво власного виробництва. Принциповою особливістю ресторану є відмова від використання замороженої сировини – тільки свіжа, натуральна та охолоджена сировина (риба, морепродукти, м'ясо) .

У ресторані «Sol Majeur» буде запропонована барна карта з асортиментом свіжовижатих соків, вітамінні смузі, молочні смузі на основі домашнього морозива, різних видів лимонаду власного виробництва, домашні чаї з ягодами, фруктами і травами, а також пропонуватимуться алкогольні напої – солодкі плодови та ягідні настоянки, мартіні, настоянки на травах, віскі і ром, великий асортимент французьких вин, декілька видів шампанського.

Дизайн ресторану «Sol Majeur» планується виконати в класичному французькому стилі.

Найважливішим для нас є сформувати у споживачів особливий емоційний стан позитивних вражень та емоцій, викликати здивування й захоплення.

Атмосфера закладу спрямована на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних із сімейними обідами, приємним проведенням часу у родинному затишному колі. Також це прекрасне місце для проведення ділових заходів та романтичних зустрічей. В інтер'єрі залу будуть використані декоративні елементи французького народного побуту та декору у період ренесансу.

Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні. Підлога покрита плиткою і бетоном «терраццо», яка викладена у величезні візерунки.

Меблі демонструють розкішний смак власника закладу. Виготовлені меблі на замовлення з дуба та волоського горіха з різьбленими спіралями, зірками або мотивами картуші - орнаментальних завитків. Важливим предметом умеблювання буде сервант – ціла архітектурна споруда з дорогим посудом. Стільці з високою рельєфно різьбленою спинкою та скульптурними фігурами. Столи з різьбленими ніжками, наприклад, у формі лев'ячих лап.

Любов французів до музики знайшла відображення в тому, що у закладі будуть присутні музичні інструменти: піаніно та скрипка. Для освітлення додатково використовуватимуться свічки з підсвічниками. Не обійтися без старовинного авторського годинника.

Для текстильного декору в інтер'єрі буде використовуватися вельвет, дамаст та парча (для скатертин).

Передбачається використовувати традиційний керамічний посуд. Це – різновид виробів з кераміки, що виготовляється з випаленої глини з використанням розписної глазурі, столові прибори виконані під замовлення із різьбленням. Для подавання страв будуть використовуватися бронзові підноси з ручною різьбою.

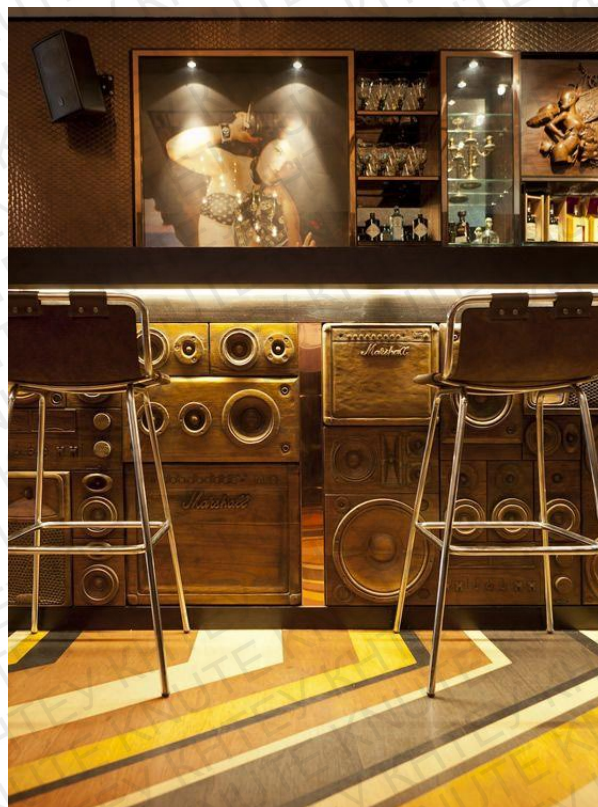


Рис. 1.2 Фрагмент інтер'єру торговельної зали ресторану «Sol Majeur»

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати білу сорочку, чорний жилет, смокінг з чорною краваткою або метеликом, білі рукавички. Встановлені гендерні вимоги до персоналу, а саме - офіціанти виключно чоловіки. Кваліфікований, гостинний та задоволений оплатою праці персонал – запорука якісного обслуговування і гарного настрою у гостей.

Ресторан «Sol Majeur» позиціонується як сучасний демократичний заклад -гастрономічний міський ресторан французької кухні «French food»). У закладі планується застосовувати форму обслуговування - офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий) . Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою (послуги «take away») у фірмовому пакуванні від ресторану «Sol Majeur» .

Передбачено також реалізацію продукції ресторану через інтернет -мережу – на спеціально створеному сайті. Серед інших послуг пропонуватимуть і послуги банкетного обслуговування за спеціально розробленим меню банкетних страв.

Серед додаткових послуг ресторан пропонує доставку продукції додому та в офіс кур'єром, реалізацію страв із собою «на виніс», при замовленні обслуговування бенкетів, заклад зачиняється та працює у закритому режимі. Постійні клієнти у день народження отримують 20% знижки на банкетне обслуговування.

Проектований заклад ресторанного господарства буде розташований у досить примітному для мешканців і гостей Києва місці - вул. Оболонська Набережна, 20. Обрана ділянка знаходиться у бізнес центрі «Гольф Центр», тож вивіску ресторану буде прямо видно із центрального заїзду у комплекс. Також планується встановити рекламну вивіску-щит на фасаді будівлі з боку центральної автотраси – велика вивіска з назвою ресторану та яскравим підсвічуванням у нічний час.

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі буде торгівельна зала ресторану «Sol Maieur». Додатковими видами доходу передбачається реалізація продукції власної продукції та імпорتنих товарів через гастрономічна лавку, а також реалізації продукції на замовлення споживачів за допомогою сайту підприємства, бенкетні обслуговування у закладі.

Для постійних клієнтів будуть впроваджені бонусні програми лояльності, які дають пивілеї для потсійних відвідувачів, а також дисконтні знижки. Так, запропоновано на день народження постійного клієнта дарувати ексклюзивний набір-кошик із продукцією власного виробництва та імпорتنих французьких товарів, який за бажанням споживача, доставлятиметься додому. Пропонується ситсема знижок на бенкетні обслуговування.

Важливим чинником, здатним вплинути на рішення про відвідування закладу споживачем, є зручна парковка, розташування на території готельного комплексу та розважального гольф-центру. Це визначає необхідність облаштувати постійні паркомісця для споживачів на автомобілях.

Концепцію комплексу закладу ресторанного господарства, що проектується відображено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Концепція ресторану «Sol Majeur»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Філософія закладу (основна концептуальна ідея)	Життя як мелодія! Мелодія– це гармонія, ресторан «Sol Majeur» - це гармонія смаку, аромату та атмосфери!
Тип закладу	Ресторан французької кухні на 50 місць
Призначення	Задоволення послугами ресторанного господарства усіх бажаних гостей: дорослих, молодь та дітей.
Рівень комфорту	Гість відчує себе ніби вдома, з приємних спокійним інтер'єром та смачними стравами
Контингент відвідувачів закладу	Гості з рівнем достатку середній та вище середнього.
Місце розміщення закладу	вул. Оболонська Набережна, 20 у бізнес центрі «Гольф Центр»
Режим роботи	12.00-23.00
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Кулінарне спрямування закладу	Французька регіональна кухня
Організація надання основних і додаткових послуг	
Основні послуги	Організація харчування
Додаткові послуги	Створення зручних умов для споживачів, організація споживання продукції, організація дозвілля, організація обслуговування святкових та ділових зустрічей поза межами ресторану (кейтерингові послуги); доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів за замовленням на робочих місцях, удома, в номері готелю, на транспорті тощо; послуги офіціанта (бармена) вдома; пакування виробів, куплених у ресторані; бронювання місць у залі ресторану за телефоном; онлайн бронювання, гарантоване зберігання особистих речей споживачів (верхнього одягу, сумок тощо); виклик таксі на замовлення споживача; догляд за дітьми; телефонний зв'язок; обмін валют; прийом для розрахунку кредитних карток тощо.

Режим роботи проектного закладу планується з 12:00 до 23:00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування та особливості потенційного контингенту споживачів.

1.3. Організаційний дизайн

Ресторан «Sol Majeur»: на 50 місць, який буде спроектовано у місті Київ по вул. Оболонська Набережна, 20 у бізнес центрі «Гольф Центр», планується створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Згідно з законодавством, для створення та реєстрації ресторану «Sol Majeur» у формі власності товариства з обмеженою відповідальністю передбачало наступний пакет документів: протоколи загальних зборів учасників, акт оцінювання майнових внесків учасників, статут, установчий договір, реєстраційна карта, квитанція про сплату за державну реєстрацію, повідомлення про відкриття рахунку в банку, рахунки про сплату внеску до статутного капіталу, довідка СЕС, МНС, виписка з ЄДР, дозвіл торгового відділу місцевої адміністрації.

Процес реєстрації проектного закладу ресторанного господарства у формі Ресторану «Sol Majeur» і для його започаткування роботи передбачено певний реєстр погоджувальних процедур діяльності закладу.

Відповідно до законодавства України передбачається можливість формування довільної суми статутного капіталу ТОВ ресторану «Sol Majeur», яка становитиме – 500 тис. грн.

Створення управлінської моделі проектного закладу ресторанного господарства «Sol Majeur» на 50 місць регламентуватиметься положеннями Господарського Кодексу України. Управління Ресторану «Sol Majeur» здійснюватиметься відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 02.04.2020 р. № 2275-VIII, (див. додаток Б).

Управління Ресторану «Sol Majeur» побудовано на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу, яка дозволяє сприяти розподілу

управлінської праці і дозволить підвищувати ефективність управління Ресторану «Sol Majeur».

Відповідно до визначеної структури управління ресторану «Sol Majeur» на 50 місць розподілено управлінські функції працівників новоствореного закладу та розроблено проект штатного розкладу (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Проект посадової структури штатного розкладу ресторану «Sol Majeur»

№ з/п	Посада	Кількість одиниць
1.	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Головний бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2.	Виробничий (операційний) персонал, всього	23
2.2.	Кухар V р.	2
2.3.	Кухар IV р.	4
2.4.	Офіціант	16
2.5.	Бармен	4
3.	Допоміжний персонал, всього	10
3.1.	Мийник посуду	4
3.2.	Прибиральник	2
3.4.	Охоронець	2
3.5.	Хостес	2
	Разом	42

Структура управління (рис. 1.3) ресторану зображує підпорядкованість структурних підрозділів в закладі, його якісний склад. Підібрана структура управління закладу відповідає вимогам, які висуваються для даного закладу:

- Якісна продукція
- Професійне обслуговування
- Комфорт



Рис. 1.3. Структура управління ресторану

Для стимулювання працездатності всього виробничого персоналу проектового закладу, передбачено наступні мотиваційні та заохочувальні заходи: підвищення заробітної плати у зв'язку з покращенням економічних показників закладу; компенсації; перспектива росту, преміювання в кінці року, проведення тренінгів та тимблдінгів.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2.1. Проектування операційних технологій

Обов'язковою складовою концепції закладу є розробка меню (додаток В), яке складається з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для ресторану «Sol Maieur» (наводиться у додадках до роботи).

- *Концептуальне меню.* До асортименту страв меню включають фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш ефективно відображають концепцію закладу.
- *Презентаційне меню.* Складається зі страв, які дозволяють відобразити характерні особливості закладу, його технологічні можливості та кваліфікацію персоналу.
- *Меню наступних періодів.* Розробляється з перспективою на майбутній розвиток закладу ресторанного господарства та враховує визначення напрямів технологічних перетворень, а саме: включення продукції за новими рецептурами та технологією, страв і виробів, що відображають оновлення концептуальних засад.

При розробці меню, крім типу і концепції підприємства, враховується контингент споживачів, попит, сезонність, структура виробничого процесу закладу тощо. При цьому використовуються збірник рецептур страв і кулінарних виробів [18, 19], а також спеціальна література з дієтичного харчування, національних кухонь і т.д.

Складаючи меню, слід дотримуватися порядку написання страв в меню. Меню ресторану «Sol Maieur» починається з фірмових страв.

При використанні в меню страв, яких немає у Збірниках рецептур, необхідно робити посилання на техніко-технологічні карти та інші джерела, з яких використані найменування даної страви та її рецептура або перераховувати основні продукти, з яких страва приготовлена.

З метою удосконалення раціону харчування за рахунок продукції функціонального призначення в меню майбутнього закладу ресторанного господарства необхідно запропонувати нові страви чи напої, рецептури яких розроблялися або вдосконалювалися під час вивчення дисциплін «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства» та «Технологія ресторанної продукції функціонального призначення».

В ресторані «Sol Majeur» реалізуються вино-горілчані вироби, складена карта напоїв, у якій на початку вказують горілку і гіркі настойки, потім вина – білі та червоні, столові, десертні, ігристі, коньяки та лікери. Далі перераховують різні найменування пива, прохолодних напоїв, соків, мінеральних вод.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Виробнича програма є надзвичайно важливим розділом плану роботи підприємства, оскільки вона виражає зміст його основної діяльності та засоби досягнення стратегічної мети.

Для розробки виробничої програми закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- скласти меню;
- визначити прогнозовану денну кількість страв.

Для даних розрахунків концептуальне меню приймається за основу.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, *шт.*, визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k, (2.1)$$

де $n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектованого закладу, осіб;

k – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції ресторану «Sol Majeur».

Результати даних розрахунків наводяться у додатку Г.

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу в додатку Д.

На підставі даних Додатків В, Г, Д складається денна виробнича програма майбутнього закладу (див. додаток Е, Є).

Денна кількість сировини може визначатися декількома шляхами: за меню, за фізіологічними нормами, за укрупненими показниками.

В ресторані «Sol Majeur» доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню (одноденному, триденному, за тиждень) шляхом складання продуктової відомості. Даний розрахунок загальної кількості сировини певного виду, Q , кг, передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства, за формулою:

$$Q = \sum (q \cdot n / 1000), \quad (2.2)$$

де q – норма витрат сировини на одну порцію (виріб), г;

n – кількість страв (виробів) даного виду, що реалізовані за день, шт.

Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур (техніко-технологічних картах ресторану «Sol Majeur») [8, 9].

Приклад продуктової відомості наведений у додатку Ж.

На основі розрахунково-продуктової відомості ресторану «Sol Majeur» складається таблиця добової потреби закладу у сировині, продуктах (напівфабрикатах, закупівельних товарах) за товарними групами (додаток 3).

Дана схема технологічного процесу ресторану «Sol Majeur» відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Приймання сировини ресторану «Sol Majeur» проводиться у завантажувальній, після чого сировина і продукти надходять для зберігання у охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Зі складських приміщень сировина направляється на обробку у доготівельний цех. Після теплової обробки і доведення до готовності страви реалізують у торговельних залах ресторану «Sol Majeur».

Кожен виробничий процес складається з декількох операцій, виконання яких потребує правильної організації та певної кваліфікації працівника. Ці операції виконуються на робочих місцях, які потрібно розглядати як основу виробничого процесу. Кожне робоче місце пов'язане з особливостями технологічних операцій по кулінарній обробці продуктів і приготуванню страв, обсягом робіт, спеціалізацією виробництва, ступенем кооперації праці.

До технічних вимог ресторану «Sol Majeur» відноситься оснащення робочого місця обладнанням, інвентарем. Організаційні вимоги зводяться до раціонального розміщення всіх елементів оснащення, предметів праці, розподілу функцій між безпосередніми виконавцями і обслуговуючим персоналом у створенні безпечних умов праці. Психологічні вимоги повинні створити оптимальні співвідношення технічних і організаційних факторів.

При розробці планування робочих місць ресторану «Sol Majeur» у доготівельних і спеціалізованих цехах повинні виконуватися такі вимоги:

- в кожному цеху робочі місця необхідно розмістити з урахуванням послідовності ходу операцій технологічного процесу;
- в залежності від умов і характеру виконання робіт, що проводяться, робочі місця потрібно відокремлювати;

- комплектування робочих місць в технологічній лінії треба проводити з урахуванням однорідності технологічних операцій, які виконуються.

Загальна структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану «Sol Majeur» наведена у додатку II.

Основою ритмічної роботи ресторану «Sol Majeur» є безперервне і регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами, предметами матеріально-технічного оснащення.

Вимоги до організації постачання у ресторану «Sol Majeur» наступні: поставка необхідного асортименту товарів в достатній кількості та високої якості; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів.

Організація продовольчого постачання здійснюється на основі дослідження каналів постачання та рейтингів постачальників. Характеристика основних постачальників сировини, продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення наводиться у додатку I.

При організації роботи складу слід звернути увагу на:

- 1) процес приймання сировини, напівфабрикатів, товарів, їх розподіл за призначенням (безпосереднє використання чи зберігання: тимчасове, пролонговане);
- 2) процес складування сировинних запасів за видами товарів, умовами і термінами зберігання ресторану «Sol Majeur»;
- 3) процес зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;

Склад приміщень для прийому і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначається на підставі стратегії управління сировинними запасами, асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів

і предметів матеріально-технічного забезпечення із врахуванням товарного сусідства, оптимальних умов і термінів їх зберігання.

В разі високого рівня транспортних витрат (постачальники розташовані у іншому населеному пункті, районному центрі, тощо) застосовують стратегію рівномірного постачання або поповнення запасів до максимуму. В цьому випадку організовується зберігання 1-10 денного запасу (залежно від групи сировини (товару)).

Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів наведена у додатку Г.

4) відпуск сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;

5) відпуск продукції для реалізації поза межами закладу (експедиція);

6) організацію тарного господарства.

Після розробки організаційних заходів щодо діяльності складського господарства, процес організації роботи цього підрозділу наводиться у дод. Д.

Щодо вибору обладнання для приймання та відпускання продуктів ресторану «Sol Majeur», (ваги товарні і електронні), їх зберігання (стелажі, підтоварники, шафи), а також інструментів для перевірки якості продуктів (овоскоп, лупи, молочне скло для перевірки пляшок з вином, пробовідбірники та ін.), контролю режимів зберігання (термометри, ареометр, психрометри) та інвентарю для відпускання продуктів (совки, насос для олії, лопатки, виделки, ложки, ножі, струни для нарізування масла, лійки, молокоміри) і відкривання тари (молотки дерев'яні і металеві, обценьки, томагавк, знімач обручів з бочок, ніж для розпорювання мішків, набійник металевий і дерев'яний, молоток-лапка, фігурний важіль та ін.).

Кількісний склад складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування визначається за нормами технічного оснащення.

У випадку застосування стратегії поповнення сировинних запасів до максимуму площа приміщень для зберігання сировини визначається на основі розрахунків, але вона повинна бути не меншою.

Площа, яку займає сировина або продукти певного виду, S_{np} , m^2 , розраховується за формулою:

$$S_{np} = \frac{Q_0 \cdot t}{H}, \quad (2.3)$$

де Q_0 – добова кількість сировини певного виду, кг;

t – строк зберігання сировини певного виду, діб;

H – питоме навантаження, $кг/м^2$.

Розрахункова площа, яку займатимуть продукти, що будуть знаходитися в одному складському приміщенні, $S_{роз}$, m^2 , обчислюється за формулою:

$$S_{роз} = S_1 + S_2 + \dots + S_i, \quad (2.4)$$

де S_1, S_2, S_i – площа, яку займають окремі види сировини чи продуктів, m^2 .

За розрахунковою площею, яку займатимуть продукти, підбирається складське обладнання. Потім визначається сумарна площа прийнятого до установки устаткування, $S_{обл}$, m^2 , за формулою:

$$S_{обл} = S_1 + S_2 + \dots + S_i, \quad (2.5)$$

де S_1, S_2, S_i – площа, що зайнята окремими видами обладнання, m^2 .

Площа складського приміщення, $S_{заг}$, m^2 , розраховується за формулою:

$$S_{заг} = \frac{S_{обл}}{k}, \quad (2.6)$$

де k – коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням (додаток К).

Перелік складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування для проектного закладу представляється у вигляді (див. додаток Л).

Просторове, матеріально-технічне і кадрове забезпечення процесів приймання сировинних запасів, їх зберігання і відпуску (відповідно до концепції закладу).

Вибір доготівельних цехів для проектування визначається на основі структурно-виробничої схеми проектного закладу Ресторану «Sol Majeur» згідно дод. М.

До доготівельних відносяться наступні цехи:

- овочевий;
- м'ясо-рибний;

Перед складанням виробничої програми доготівельних цехів вказується їх призначення. Денна виробнича програма доготівельних цехів – це перелік сировини, яка переробляється в них за день, із зазначенням кількості та розподілом за напівфабрикатами. Вона розробляється на основі добової потреби ресторану «Sol Majeur» у сировині надається у вигляді додатку Н1, Н2.

У відповідності до виробничих програм необхідно визначитися зі схемами виробничого процесу в доготівельних цехах Ресторану «Sol Majeur». Для цього в кожному цеху виділяються технологічні лінії (ділянки, робочі місця) для механічної кулінарної обробки певного виду сировини.

Технологічні лінії механічної обробки сировини організовуються таким чином, щоб процес обробки окремих видів продуктів проходив найкоротшим шляхом, а шляхи руху сировини не перетинались між собою і не мали зворотного руху.

Далі визначається режим роботи кожного із заготівельних цехів та розраховується кількість виробничого персоналу.

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми м'ясо-рибного, овочевого цехів, $N_{яв}$, осіб, визначається за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H}{T \cdot \lambda}, \quad (2.7)$$

де T – тривалість робочого дня працівника, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$)

(застосовується тільки при механізації процесу);

H – кількість людино-годин відповідного цеху необхідних для виконання виробничої програми цього цеху, людино-годин:

$$H = Q / n, \quad (2.8)$$

де Q – кількість сировини, що підлягає обробці у відповідному цеху, кг;

n – норма виробітку, кг/людино-годину [5, с.207-210].

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини та організація технологічного процесу заготівельних цехів оформлюються у додатку О. Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{ср}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{ср} = N_{яв} \cdot \rho, \quad (2.9)$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу та працівника.

Після розрахунку чисельності робітників для кожного із заготівельних цехів (за значенням $N_{яв}$) складається графік виходу на роботу.

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність обладнання;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність його в експлуатації та обслуговуванні.

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в заготівельних цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування" за допомогою каталогів обладнання [1, 2, 3, 6 7, 8, 9].

При виборі обладнання перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; встановлення імпортного устаткування передбачається в тому випадку, якщо воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або якщо подібне в Україні не випускається.

Технічна характеристика обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України або за довідниковою літературою [1, 2, 3, 6, 7, 10, 14].

Нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо) вибирається після вибору основного за технологічною необхідністю.

Забезпечення обладнанням процесу механічного кулінарного оброблення сировини надається у додатку П.

Корисна площа цеху, $S_{\text{кор}}$, м^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{\text{кор}} = \sum p \cdot S, \quad (2.10)$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м^2 .

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа цеху, S_0 , м^2 :

$$S_0 = S_{\text{кор}} / k, \quad (2.11)$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення цеху (заготівельні та холодний цехи, мийна столового посуду – $k=0,35$; гарячий, кондитерський та кулінарний цехи – $k=0,3$; цех обробки зелені, доготівельний, хліборізка, мийна кухонного посуду та тари – $k=0,4$).

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується в доготівельних цехах Ресторану «Sol Majeur» і передбачає наступні етапи:

- складання виробничої програми, прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- організацію технологічних ліній (ділянок, робочих місць) виробництва готової кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу доготівельного цеху;
- визначення чисельності виробничого персоналу та обґрунтування режиму роботи доготівельних цехів;

- обґрунтування вибору необхідного устаткування і визначення площі доготівельних цехів.

Денна виробнича програма доготівельних (холодного та гарячого), борошняного цехів в закладі ресторанного господарства – це перелік страв, які в них виготовляються за день, із зазначенням їх кількості та виходу.

Для гарячого цеху враховується також кількість страв за дві години максимального завантаження (враховуючи терміни реалізації готової продукції). Це необхідно оскільки в данному цеху використовується теплове обладнання, а його підбір проводиться за двома годинами максимального завантаження закладу виходячи з наступної логіки: якщо потужності теплового обладнання достатньо для забезпечення продукцією споживачів у години максимального потоку споживачів, то у години, коли потік відвідувачів менший, потужностей підбраного устаткування буде досить.

Для кондитерського цеху виробнича програма – це кількість кондитерських виробів, що виробляються протягом дня (вважається, що кондитерський цех повинен мати потужність не менше 5000 виробів/день).

Кількість страв за дві години максимального завантаження розраховується за допомогою даних графіка погодинної реалізації продукції.

Кількість страв одного найменування, що реалізується за кожну годину роботи залу, $N^{\text{год}}$, шт., розраховується за формулою:

$$N_{\text{год}} = N_{\text{стр}} \cdot k_{\text{год}}, \quad (2.12)$$

де $N_{\text{стр}}$ – денна кількість страв одного виду, шт. (дані табл.2.5);

$k_{\text{год}}$ – коефіцієнт перерахунку для даної години.

Необхідний погодинний коефіцієнт перерахунку, $k_{\text{год}}$, знаходиться за формулою:

$$k_{\text{год}} = n_{\text{год}} / n_{\text{заг}}, \quad (2.13)$$

де $n_{\text{год}}$ – кількість споживачів, що обслуговується за певну годину, осіб;

$n_{\text{заг}}$ – денна кількість споживачів, осіб.

На основі даних розрахунків складається графік погодинної реалізації продукції (додаток Р). У разі проектування комбінованого закладу

ресторанного господарства (об'єднання декількох підприємств різних типів в одній будівлі) графік реалізації складається для кожного закладу окремо.

У графік реалізації включають тільки ті страви, які проходять теплову обробку у гарячому цеху, і можна не включати ті страви, які готують зранку і на весь день (наприклад бульйони). Перші страви розраховують окремо, оскільки вони реалізуються в основному з 12.00 до 15.00. Тому коефіцієнт перерахунку для них становитиме як відношення погодинної кількості споживачів до загальної кількості споживачів за період з 12.00 до 15.00.

На основі виробничих програм холодного та гарячого цехів необхідно скласти схеми технологічних процесів, які відбуваються в цих цехах. Для цього в кожному цеху виділяються технологічні лінії (ділянки, робочі місця) для виготовлення певного виду страв.

Далі визначається режим роботи кожного із доготівельних цехів та розраховується кількість виробничого персоналу.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного, гарячого, борошняного цехів, $N_{яв}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (2.14)$$

де H – кількість людино-годин відповідного цеху, людино-година;

100 – кількість людино-годин, що необхідна для приготування страви, коефіцієнт трудомісткості якої дорівнює 1, людино-година;

T – тривалість робочого дня працівника, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$)

(застосовується тільки при механізації процесу).

Кількість людино-годин, H , людино-годин, для холодного, гарячого, борошняного цехів обчислюється за формулою:

$$H = N_{стр} \cdot K_{тр}, \quad (2.15)$$

де $N_{стр}$ – кількість порцій страви даного виду, що реалізовані за день, шт.

$K_{тр}$ – коефіцієнт трудомісткості даної страви [5, с.221-230].

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників Ресторану «Sol Majeur» доготівельних цехів, $N_{\text{сп}}$ осіб, здійснюється за формулою 2.9.

Після розрахунку чисельності робітників для кожного із доготівельних цехів обґрунтовується режим роботи кожного з цехів. Обґрунтування надається у текстовій формі і завершується складанням графіка виходу на роботу кухарів додаток Т.

Комплексне санітарно-гігієнічне забезпечення ресторану «Sol Majeur» дозволяє раціонально організувати виробничий процес згідно санітарних норм і правил з метою створення безпечних умов випуску кулінарної продукції високої якості.

На основі діючих санітарно-гігієнічних норм для підприємств харчування приводиться характеристика забезпечення їх дотримання у ресторану «Sol Majeur» [3, 5]. Зокрема, приділяється увага:

- санітарно-гігієнічним вимогам до навколишнього середовища та систем забезпечення ресторану «Sol Majeur» (гігієна повітря, води, опалення, вентиляції, освітлення, гігієнічне значення виробничого шуму та вібрацій);
- санітарно-гігієнічному забезпеченню транспортування сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції;
- вхідному санітарно-епідеміологічному контролю сировини;
- санітарно-гігієнічним правилам зберігання продуктів;
- забезпеченню санітарно-гігієнічних умов протікання виробничого процесу;
- гігієнічним принципам видалення відходів;
- умовам реалізації готової продукції;
- санітарно-гігієнічному утриманню виробничих приміщень і території закладу;
- гігієнічному утриманню обладнання, посуду та інвентарю;
- дотриманню персоналом правил особистої гігієни.

2.2. Проектування сервісних технологій

Організація обслуговування споживачів починається з вибору та характеристики видів, методів та форм обслуговування. Структура процесу обслуговування складається з двох стадій – реалізації готової продукції і організації споживання. Далі, звертається увага на культуру обслуговування та кадрове забезпечення. Щоб обслуговування було дійсно культурним не достатньо мати сучасне, красиве підприємство з технічним обладнанням. Важливо забезпечити заклад висококваліфікованими кадрами, адже культура обслуговування підтримується ефективною кадровою політикою ресторану «Sol Majeur», яка виражена у підборі та системі заохочення персоналу, тому необхідно розробити заходи, які будуть стимулювати робітників та підвищувати їх кваліфікацію.

Згідно типу, концепції, місткості закладу, форми обслуговування, а також ОСТ 28-1-95 “Требования к обслуживающему персоналу” визначається кількість обслуговуючого персоналу. Після визначення складу обслуговуючого персоналу вказуються обов’язки працівників та їх режим роботи.

У відповідності до типу, концепції, меню підприємства, номенклатури послуг, кваліфікаційного складу персоналу вибираються способи подавання страв.

Важливою умовою забезпечення високої культури обслуговування у ресторану «Sol Majeur» є наявність достатньої кількості столового посуду, приладів і столової білизни, що повинні знаходитися у бездоганному порядку.

Для сервірування столів при повсякденному (індивідуальному або груповому) обслуговуванні та обслуговуванні спеціальних заходів використовується різноманітний посуд, набори, столова білизна. Відповідно до типу, місткості, концепції закладу за допомогою довідникових даних потрібно вибрати необхідні предмети сервірування та надати їх кількісний та якісний перелік.

РОЗДІЛ 3 ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

3.1. Бюджет. Термін окупності

В ресторані «Sol Majeur» на 50 місць основними операційними доходами будуть доходи від реалізації продукції та товарів. В подальшому планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг ресторану складатиметься з:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продаж закупних товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 500-17 для проектного ресторану «Sol Majeur» обираємо націнку на рівні 200%. Визначений рівень націнки є основою для розрахунку роздрібної (продажної) ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації закладу. 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 робочих днів(30 днів). Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану

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	1744		372395	52320	11171,850
Фірмові страви	91	350	31850	2730	955,500
Холодні закуски	705	230	162150	21150	4864,500

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..
Гарячі закуски	38	220	8360	1140	250,800
Супи	67	140	9380	2010	281,400
Основні страви	408	310	126480	12240	3794,400
Гарнірів	64	120	1280	1920	38,400
Десерти	149	150	22350	4470	670,500
Гарячі напої:					
-чай	111	50	5550	3330	166,500
-кава	74	45	3330	2220	99,900
Холодні напої:					
-напої власного виробництва	37	45	1665	1110	49,950
2.Закупні товари	74		3515	2220	105,450
Холодні напої:					
- фруктові води	37	35	1295	1110	38,850
-вода мінеральна	37	60	2220	1110	66,600
Разом	1764				10277,300

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 « Sol Majeur »

№ п.п.	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць	Обсяг товарообороту річний
		Тис.грн	
1.	Продукція власного виробництва	10171,8	104061,6
2.	Купівельні товари	105,5	1266
3.	Плановий роздрібний товарообіг	10277,3	105327,6

Плановий роздрібний товарообіг ресторану «Sol Majeur» на 2021 рік склав 105327,6 тис. грн.

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовуються упродовж понад 365 календарних днів з моменту виведення їх в експлуатацію, вартістю понад 4000 грн, що поступово зменшуються у зв'язку з фізичним та моральним зносом.

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Вартість придбання основних засобів досліджуються на етапі обґрунтування проекту. Джерелом цієї інформації слугують прайс-листи підприємств які спеціалізуються на продажі обладнання для закладів ресторанного господарства.

Обґрунтування суми витраченої на амортизаційні засоби по ресторану наведені в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис.грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис.грн.
1.Споруди	15070,5	20	753,6
2.Машини,обладнання, транспортні засоби, меблі	3567,4	6	594,5
3.Інші	909,6	4	227,4
Амортизація основних засобів	19 547,5		1575,5

Персонал та оплата праці

На підставі раніше складених списків та схем посадових окладів складається штатний розпис з перерахуванням всіх посад, кількість працюючих на даній посаді і їх затверджений місячний оклад, компенсаційних доплат, надбавок, річної суми фонду оплати праці.

В ресторані«Sol Majeur» планування чисельності персоналу здійснюється за такими категоріями: адміністративний персонал , виробничий персонал, допоміжний персонал. Штатний розпис наведено в додатку Е.

Розробку плану з праці здійснено з урахування кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються(табл. 3.4). На 2021 рік у бюджет закладаємо розмір мінімальної заробітної плати на одну особу – 6500 гривень.

Таблиця 3.4

Розрахунок чисельності працівників та заробітної плати

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	29500	1000	700		31200	31200
Головний бухгалтер	1	16320	600	400		17320	17320
Шеф-кухар	1	19400	600	500		20500	20500
Адмістратор залу	2	10000			500	10500	21000
Всього	5	75220	2200	1600	500	79520	90020
Виробничий перслнал							
Кухар 3 розряду	4	8100			300	8400	33600
Кухар 4 розряду	5	8900			360	9260	46300
Кухар 5 розряду	4	9600			400	10000	40000
Офіціант 5 розряду	10	6500			190	6690	66900
Бармен 4 розряду	4	6500			300	6800	27200
Гардеробник	2	6500			350	6850	13700
Всього	29	46100			1900	48000	227700
Допоміжний персонал							
Мийник посуду	4	6500			190	6690	26760
Прибиральник	3	6500			190	6690	20070
Паркувальник	1	6500			190	6690	6690
Всього	8	19500			570	20070	53520
Разом по закладу	42	140820	2200	1600	2970	147590	371240

В ресторані « Sol Majeur» загальна чисельність персоналу 42 особи. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премії для окремих категорій працівників та база їх нарахування,

відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану « Sol Majeur» проводимо в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по ресторану« Sol Majeur»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП,грн	Плановий розмір премії за річ у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративний персонал	90020	15	13500
Виробничий	227700	20	27536
Допоміжний персонал	53520	10	19120
Разом	371240		60156

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

Розрахунок фонду оплати праці проектного ресторану « Sol Majeur» наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Фонд оплати праці ресторану « Sol Majeur»

Показники	Умовні позначки	Фонд заробітної плати
Місячний фонд основної заробітної плати	тис.грн.	371,3
Місячний фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	60,2
Разом місячний фонд оплати праці	тис.грн.	431,5
Річний фонд основної заробітної плати	тис.грн.	4454,9
Річний фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	721,9
Разом річний фонд оплати праці	тис.грн.	5176,8

План з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану « Sol Majeur» проводимо в табл. 3.7

Таблиця 3.7

План з праці ресторану « Sol Majeur» на 2021рік

Показники	Умовні позначки	На 2021 рік
Планова чисельність працівників,усього	осіб	42
-у т.ч.адміністративно-управлінський персонал	осіб	5
-основний оперативний персонал	осіб	29
-допоміжний персонал	осіб	8
Фонд основної заробітної плати	тис. грн	4454,9

Показники	Умовні позначки	На 2021 рік
-у т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	1080,3
-основний оперативний персонал	тис. грн	2732,4
-допоміжний персонал	тис. грн	642,3
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн	721,9
Загальний фонд оплати праці, усього	тис. грн	5176,8
Структура фонду оплати праці:		
-основна заробітна плата	%	85
-додаткова заробітна плата	%	15

Загальний фонд оплати праці ресторану « Sol Majeur» на рік з урахуванням премії склав 5176,8 тис. грн.

Поточні витрати

Поточні витрати – найважливіший показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва й праці, якості управління виробництвом та обслуговуванням.

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 « Sol Majeur» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

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

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції ресторану « Sol Majeur»

№ п/п	Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	134062200	250	80437320	53624880
2.	Купівельні товари	1265400	250	759240	506160
	Разом				54131,040

Стаття 2. Витрати на оплату праці - це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат, вони визначені у табл. 3.7 та складають 5176,8 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок - обов'язковий платіж до системи загальнообов'язкового державного соціального страхування, що справляється в Україні з метою забезпечення страхових виплат за діючими видами загальнообов'язкового державного соціального страхування, розраховано у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Відрахування на соціальні заходи на плановий 2021

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	1564,1
Військовий збір	1,5	76,7

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів, визначені у табл. 3.3. та складають 1575,5 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів складаються з розрахунку витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію. Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Sol Majeur» наведено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат на експлуатації ресторану

Витрат	Обсяг витрат	Тариф 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

У цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 0,9 % від роздрібного товарообороту –1217,9 тис. грн.

Разом по статті: $249,5 + 1217,9 = 1467,4$ тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Для спрощення розрахунків приймаємо, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект, для виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік. Розрахунок суми зносу спеціального одягу ресторану «Sol Majeur» на рік наводимо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Сума зносу спеціального одягу ресторану «Sol Majeur» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниць комплекту одягу, грн	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	5	1	1200	6,0
Виробничий персонал	37	2	950	70,3
Разом				76,3

До швидкозношуваних малоцінних предметів у ресторані відносять матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року та мають вартість менше за 1000 грн. Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Sol Majeur» на 2021 рік розрахована у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	3	300	60,2	18,1
Столові набори	100	2	200	48,5	9,7
Скляний посуд	100	3	300	56,3	16,8
Металеві набори	100	1	100	40,2	4,1
Разом					48,7

Разом по статті: $76,3+48,7=125$ тис. грн

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень плануються під час розроблення бізнес-проекти за умови наявності цих витрат. В даному проекті планується оплата за оренду 120 тис. грн. В рік оплата за оренду 1440 тис. грн.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності - 750 грн.; збір за місця для паркування транспортних засобів – 750 грн.; транспортний податок у розрахунку на рік- 40000 тис. грн. витрати за даною статтею становлять $7500+40000+750=48250$ грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 17,6 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 – 16,3 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати:

- на тару умовно визначаємо у обсязі 5% від собівартості реалізованої продукції –2706,5тис. грн.;
- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації –1850,1тис. грн.
- витрати на рекламу та маркетингові дослідження – 38,2 тис. грн.;
- витрати на страхування майна – 108,0 тис. грн.;
- витрати на закупівлю засобів індивідуального захисту для персоналу та дезінфікуючих розчинів –78тис. грн..

Загальні витрати за статтею склали – 4780,8 тис. грн.

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

Склад та порядок планування поточних витрат ресторану «Sol Majeur» зводимо у додатку Е. Поточні витрати закладу ресторанного господарства на плановий рік склали 70418,8 тис. грн., з них умовно-змінні витрати - 54148,6 тис. грн., умовно-постійні витрати - 16 270,2 тис. грн.

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.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Sol Majeur» проводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

**Планування маржинарного прибутку та порогу рентабельності
ресторану «Sol Majeur» на 2021 рік**

Показники	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) з ПДВ, тис. грн.	105327,6
2. ПДВ	24358,9
3. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.	89968,7
2. Рівень націнки ЗРГ, %	250
3. Змінні витрати, у тому числі	54148,6
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.	54131,040
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.	17,6
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	52490,8
5. Постійні витрати, тис. грн.	16 270,2
6. Чистий прибуток, тис. грн.	18287,5
7. Рівень змінних витрат, %	50,1
8. Точка беззбитковості, тис. Грн.	36575,0
9. Маржинальний запас стійкості, %	189,8
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	11,8

Отримавши ці дані, можна стверджувати, що проектований заклад ресторанного господарства досяг точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

У проектованому ресторані «Sol Majeur» єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність. Планування основних результатів діяльності проектового закладу ресторанного господарства проводимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності ресторану «Sol Majeur»

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	105327,6
Собівартість реалізованої продукції	54131,040
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	16287,8
Фінансовий результат від операційної діяльності до оподаткування	18287,5
Фінансові витрати	-
Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	18287,5
Податок на прибуток	3291,7
Чистий прибуток – можливий	14995,8
Рентабельність операційної діяльності, %	13,1
Чистий прибуток – цільовий	11096,8
Чистий прибуток – плановий	14995,8

По розрахунках зрозуміло, що можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні параметри проекту дозволяють отримати цільові установки. Виходячи з цього, можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

Цільовим параметрам діяльності закладу ресторанного господарства відповідає цільовий чистий прибуток, який характеризує розмір можливого чистого прибутку. 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 «Sol Majeur» наведений в табл. 3.15.

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.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту –1575,5 тис. грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 9%, Рівень рентабельності складає 13,1%.

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

Таблиця 3.15

**Планування основних результатів діяльності ресторану «Sol Majeur»
на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту, %	Тис. грн.	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	135327,6	9	14995,8	13,1	1575,5	16571,3
2-й рік	147507	9	16574,2	13,1	1482,1	18056,3
3-й рік	160782,6	9	17059,4	13,1	1407,4	18466,8
4-й рік	175253	9	17708,2	13,1	1345,9	19054,1
5-й рік	191025,7	9	18370,4	13,1	1285,7	19656,1
Разом	809895,9	-	84708,0	-	7096,6	91804,6

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 «Sol Majeur» на 50 місць представлено в табл. 3.16.

Таблиця 3.16

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом
ресторану «Sol Majeur» на 50 місць**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань,	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	802799,3	16571,3	16571,3	15756,1	
2		18056,3	34799,7	29167,3	
3		18466,8	48600,6	37022,1	
4		19054,1	57659,1	48051,8	
5		19656,1	60065,9	55891,2	
Разом	80279.3	91804,6		85738,8	167846,9

Чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту ресторану «Sol Majeur» на 50 місць становив 167846,9 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом :

$$ID = \frac{85738,8}{80279,3} = 1,06$$

Індекс дохідності 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 розраховано за формулою:

$$ЧП = 84708,0 / 5 = 16941,6 \text{ тис. грн.}$$

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо за формулою:

$$ПО = \frac{80279,3}{85738,8 / 5} = 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту ресторану «Sol Majeur» на 50 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. Програма розвитку

Для сучасних закладів ресторанного господарства важливим є забезпечення належного рівня сервісу послуг під час обслуговування споживачів, оскільки сьогодні така проблема є актуальною проблемою для багатьох сервісних організацій. Це пов'язано з тим, що у галузі відбуваються значні зміни: розвиваються сучасні форми обслуговування, стають популярними європейські стандарти й технології, зростають вимоги до рівня сервісу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Удосконаленню процесу надання послуг ресторанного господарства споживачам в закладах ресторанного господарства може допомогти система стандартів обслуговування.

Ця система включає в себе:

1. Стандартизацію роботи персоналу - детальний опис того, що, як і в яких ситуаціях повинен робити персонал ресторану. Варто відзначити: стандарти обслуговування спочатку розробляються для того, щоб їх було зручно використовувати в процесі контролю сервісу, мотивації і навчання персоналу надалі. При цьому не варто забувати, що всі стандарти сервісу повинні бути об'єктивними, вимірюваними, зрозумілими і відповідати очікуванням споживачів.

2. Навчання кадрів. Персонал повинен знати продукцію ресторану та правила роботи з клієнтом; тренінги і семінари такої спрямованості необхідно проводити систематично.

3. Контроль. Перевіряючий в ролі звичайного клієнта відвідує заклад ресторанного господарства і оцінює роботу співробітників, якість продукції, швидкість обслуговування і т.д. Результати контролю можуть бути успішно інтегровані в систему мотивації співробітників.

4. Система мотивації повинна використовувати інструменти матеріальної та нематеріальної зацікавленості співробітників і погоджувати ефективність його

роботи з винагородою. Наприклад, ефективні номінації за найкращі результати: кращий продавець, кращий ресторан, самий доброзичливий персонал і т.д.

5. Якість виконання стандартів обслуговування. Необхідно переконати співробітників, що якість обслуговування - це те, що дійсно потрібно закладу, що це гідно - забезпечувати людям гідний сервіс. Всі призи, заохочення, події, пов'язані з роботою компанії над якістю обслуговування, повинні висвітлюватися на зборах, у листах, внутрішніх газетах, сайті компанії і по можливості у зовнішніх ЗМІ.

Обов'язкова сертифікація послуг ресторанного господарства здійснюється на відповідність вимогам безпеки життя і здоров'я споживачів, охорони навколишнього середовища, встановленим в законодавчих актах, державних стандартах, санітарних правилах і нормах, будівельних нормах і правилах, правилах виробництва та реалізації продукції та послуг ресторанного господарства.

При цьому перевіряються характеристики послуг, умови обслуговування і використовуються методи, що дозволяють: повно й достовірно підтвердити відповідність послуг вимогам, що забезпечує безпеку для життя і здоров'я громадян, навколишнього середовища; провести ідентифікацію послуг, у тому числі кулінарної продукції.

Останнім часом був виділений такий важливий фактор в удосконаленні організації обслуговування споживачів в ресторанах, як гостинність.

Гостинність - "секретний елемент" обслуговування. Індустрія гостинності являє собою широкий спектр підприємств, такі як готелі, ресторани, туристські агентства. Усі ці підприємства мають між собою дещо загальне – їхній "продукт" - це комплекс фізичних, соціальних і емоційних компонентів. Продукт ресторану значно ширше, ніж просто їжа на тарілці. Сюди потрібно включити фізичну атмосферу, чистоту і відчуття компетентності і турботи з боку обслуговуючого персоналу. Ресторан повинний бути більше, ніж супермаркет приготовлених страв. Сучасний ресторан повинен пропонувати своїм споживачам не просто їжу. Це святилище фізичного і щиросердечного

спокою, відпочинку за вечерею чи сніданком. Кожен сегмент індустрії гостинності надає продукт, що сприймається в комплексі з різними елементами. У випадку з рестораном можна сказати, що враження від гарної їжі буде зруйновано, якщо раковина в туалеті виявиться зі слідами іржі, вода в крані несвіжою чи в залі буде незатишно, а за сусіднім столиком відбудеться бійка.

Продукт будь-якого підприємства індустрії гостинності порівнюємо з добре приготовленою їжею, де головний інгредієнт необхідний, але не тільки він важливий: один шматок м'яса, це ще не відбивна. Необхідні також інші інгредієнти в потрібних пропорціях і точній технології готування й обслуговування. У багатьох випадках деякі з інгредієнтів не можуть бути відділені від усього продукту, вони як би розчинені в ньому. Проте, без наявності всього комплексу складових завжди буде чогось не вистачати.

Гостинність – це "секретний елемент" будь-якого турботливого обслуговування, а особливо ресторанів, під час обслуговування святкових заходів. Турбота, виявлена стосовно гостя в ресторані і здатність відчувати потреби клієнтів – невловимі. Напевно, найкраще почати обговорення питання про гостинність зі спогадів про ті життєві ситуації, у яких, імовірно, гостям довелося попадати в ресторанах чи в інших місцях. Чи було турботливе відношення, тобто гостинність, частиною того, з чим гостеві приходилося зіштовхуватися? Їжа, готельний номер, чи обслуговування продукту, невже можуть вони існувати без гостинності? Так. Але гостинність – це саме той елемент, що робить спогади приємнішими і враження що запам'ятовуються. Без відчуття, що про нього піклуються, людина, що переступила поріг підприємства ресторану, скоріше є споживачем, аніж гостем, чи постійним покупцем, неживим предметом швидше, ніж людиною. Варто зрозуміти, що гостинність в ресторанному господарстві – це майже аксіома.

Навчання персоналу повинно включати вивчення особливостей гостей, що користуються послугами даного підприємства. Офіціант напевно виявить до них більше турботи, якщо буде знати, що гості, що прибувають сьогодні ввечері, уже виїхали з будинку і знаходяться в дорозі вісім годин. І що вони до

такої міри будуть стомлені дорогою, що їм неодмінно буде потрібно уважне і турботливе обслуговування, оскільки вони будуть просто не в змозі витримати тривале обслуговування в часі.

Взаємозв'язок між навчанням і гостинністю, можливо, найкраще може бути продемонстрований при спілкуванні. Спілкування, у якому була би можливість виявити гостинність і повагу, не може відбутися доти, поки офіціант не буде мати хоча б загального представлення про мову народу, культурні особливості і традиції країни гостюючих. Щирого бажання офіціанта бути корисним і гостинним ще недостатньо. Голосно і повільно сказаного «Чим можу бути корисний» недостатньо, якщо гість не володіє мовою і не розуміє сказаного.

Розвиток почуття привітності залежить і від форми навчання. Офіціант, що ніколи не бачив вечері при свічах, омарів і страв французької кухні, навряд чи зрозуміє, чого від нього хочуть, коли гість побажає для себе відповідного обслуговування і обстановки. Добре підготовлений персонал може керуватися власними позитивними відчуттями і легко усувати виникаючі проблеми, оскільки самі були в подібних ситуаціях.

Можна сказати, що гостинність – це більш ніж запам'ятовування фактів і виконання кваліфікованої роботи. Подобається це чи ні, гостинність вимагає часу і має потребу в колективному співробітництві.

Підвищення якості послуг необхідно розглядати з соціальної, технічної і економічної точок зору. Це знайшло своє відображення і у визначенні поняття “якість продукції”.

Якість послуги - сукупність характеристик послуги, що визначає її здатність задовольняти встановлені або передбачувані потреби споживача.

Якість виконання послуги – це відповідність виробленого виробу або виконаної роботи вимогам стандартів, технічним умовам, а також індивідуальним вимогам споживача.

Оптимальним значенням показника якості послуг є те, при якому досягається найбільший корисний ефект від споживання послуг при заданих витратах на її створення та споживання.

Якість послуг залежить від значної кількості факторів. Саме цих факторів необхідно дотримуватися ресторану «Sol Majeur», щоб досягти помітного ефекту:

- технічні фактори, до яких належать конструкція, схема послідовного зв'язку елементів, система резервування, схемні вирішення, технологія виготовлення, засоби технічного обслуговування і ремонту, технічний рівень бази проектування, виготовлення та ін.;

- організаційні фактори – це розподіл праці, спеціалізація, форми організації виробничих процесів, ритмічність виробництва, форми і методи контролю, форми і способи транспортування, зберігання, експлуатації та ін.;

- до економічних факторів належать: ціна, собівартість, форми і рівень зарплати, рівень витрат на технічне обслуговування і ремонт, ступінь підвищення продуктивності суспільної праці та ін.;

- суб'єктивні фактори. В забезпеченні якості продукції значну роль відіграє людина з її професійною підготовкою, фізіологічними й психологічними особливостями, які по-різному впливають на перелічені вище фактори.

ВИСНОВКИ

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи ресторану формату «French food» у місті Києві було розроблено ряд заходів та проведенні дослідження:

1. Був проаналізований ринок ресторанного бізнесу, щоб визначити доречність проектування ресторану обраного формату. Було виявлено доцільним відкриття даного формату ресторану.
2. Досліджено райони Києва і визначено, що найкращим місцем для розташування ресторану формату «French food» буде за адресою м. Київ, Оболонська набережна, 20.
3. Після підрахунків і визначенням місткості орендованого приміщення, які склали 50 місць.
4. Проведено дослідження майбутніх відвідувачів закладу і вік людей буде від 20 до 65 років. І це досить великий сегмент людей яким може сподобатись даний заклад.
5. В ресторані будуть додаткові функції, такі як: парковка автомобілів, доставка страв додому та послуга take away.
6. Обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу у вигляді товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційний план ресторану «Sol Majeur» організовано за лінійним типом.
7. Меню ресторану створено відповідно до його формату. Воно включає в себе переважно страви з овочів, риби та морепродуктів – французької кухні. Визначено прогнозовану динаміку завантаженості зали та складено виробничу програму. Розраховано кількість виробничого та обслуговуючого персоналу закладу.
8. Також підібрано устаткування для цехів з урахуванням зручності для персоналу. На підставі нормативної документації визначено площі приміщень для відвідувачів ресторану.

9. З огляду на вимоги Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у проектованому ресторані «Sol Maieur» буде впроваджено систему HACCP.
10. Відповідно штатному розпису ресторану розраховано фонд оплати праці на 2021 рік, який складав 5176,8 тис. грн.
11. Розраховано операційні доходи ресторану «Sol Maieur» - 105327,3 тис. грн.
12. Плановий чистий прибуток на перший рік функціонування ресторану «Sol Maieur» склав 14995,8 тис. грн. Рівень рентабельності при цьому 13,1%.
- 13.- Розраховано індекс дохідності ресторану, який становить 1,65, що показує ефективність встановленим економічним критеріям. Період окупності проектового ресторану «Sol Maieur» склав 3 роки.
14. Для залучення відвідувачів до ресторану планується влаштовувати винні вечері, оновлювати меню і кожного тижня пропонувати нову страву вечері, рекламувати ресторан в соц. мережах та робити доставку їжі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-ХІІ.
3. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
4. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
5. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VІ.
6. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.17 р. №2042-VІІІ
7. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
10. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничний бізнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородина. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
11. Василенко Г. Посібник для малих та середніх підприємств молокопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепцій НАССР [Текст] / Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб, Г. Миронюк. – К.: Міжнародний інститут безпеки та якості харчових продуктів (IFSQ), 2010. – 194 с
12. Внуков Ю., Дорошенко Ю., Дубровін В. Стандартизація у сфері управління якістю. // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2001. - №2.
13. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205 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. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Федоряк та ін. – К.: А.С.К., 2000
16. 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
17. 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.
18. Мардар М.Р. Використання принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі / Мардар М., Устименко І., Кручек О., Макар А. // Наукові праці ОНАХТ. 2018. № 48. С. 171–182.
19. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
21. 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.
22. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003.-304 с.

- 23.Прокопюк А. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України. - Науковий вісник НЛТУ України. – 2015. – Вип. 25.4. – С. 259 - 265
- 24.Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
- 25.Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010
- 26.Топольник В.Г. Оцінка персоналу ресторанного господарства: монографія / Топольник В.Г. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2011.-305с.
- 27.Уільям Л. Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания: Пер. с англ. – М.: Сирин, 2002. – 150 с.
- 28.Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
- 29.Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
- 30.Шленская, Т. В. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для ВУЗов / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
- 31.Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
- 32.Вегетаріанська кухня: що їдять зазвичай вегетаріанці? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rsovets.ru/page/kitajska-kuhnja-shho-yidjat-zazvichaj-kitajci>
- 33.Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruktsiya_HACCP.pdf
- 34.Теппан - обладнання для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://horeca-equipment.com.ua/uk/thermal-equipment/tepan-yaki/teppan-eku-j-1.html>

35. ТехноФуд [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>
36. ТоргоОборуд [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://torgoborud.com.ua/ua/inventar-dlya-picerii>
37. Офіційний інтернет-портал Оболонська районні в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://obolon.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>
38. Оболонський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
39. Оболонський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lun.ua/uk/>
40. Оцінка мікробіологічних ризиків. [Електронний ресурс] / Режим доступу: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_en.asp
41. 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.

ДОДАТКИ

Додаток Б

Визначення кількості страв, які реалізуються в ресторані на 50 місць

Назва страви	Вихід, г	Кількість, порц
1	2	3
Фірмові страви		40
Крем «Нуар» (гарбуз,шоколад,вершки)	150	16
Желе «Кавове» (Кунжутне молоко, керб,кава)	150	3
Холодні закуски		271
Пувре (Запечений перець із сиром Фета)	200	4
Соте (Тушковані овочі:баклажани,цвітна капуста,болгарський перець,помідори,часник)	200	10
Légumes en râte (Овочі в клярі: гриби,цибуля,перець болгарський)	250	9
Marinés (Мариновані шампінйони)	200	7
Olives (Асорті маслин:каламата, чорний гігант)	200	7
Ікра лососева на льоду	100	28
Ікра шуки на льоду	100	24
Креп зу Авіар (Млинці, червона ікра)	50/50	26
Ест*южу (Відварена осетрина,ікорний соус)	200	23
Деліка (Оселедець, сьомга, осетрина копчена, огірок свіжий, картопля відварна, сир, майонез, подається на листях салату)	200	29
Деліка Тар (Тартар з лосося і маслин, приправлений запашними травами)	180 г	20
Дель Росе (Трояндочки з лосося на млинцях)	75/75	32
Сакрі (Буженина, сухарі, соус з болгарського перцю)	150	10
Менеж (Рулет зі свинини, начинка:болгарський перець,солодка цибуля,зелень)	150	21
Данд (Рулет з індики(з омлетом чи овочами))	150	25
Фет де Пуле (Курячі стегна запечені, фаршировані курячим м'ясом і грибами)	150	5
Ромбураж (Куряче філе,болгарський перець,кукурудза,твердий сир)	150	16
Штрудель печінковий (Печінка, часник,зелень)	250	15
Екліа (Еклери,свинний паштет)	200	21
Сьель (Шинка, солодкий перець, помідори,горіхи)	250	10
Асорті (Сялямі,маринована бринза,оливки,зелень,мариновані шампінйони,сир)	50/50/50/50/50	16
Салати		90
Salade grecque (Свіжі помідори,огірок,болгарський перець,сир фета,солодка цибуля,маслини,оливкова олія)	300	9
Мерлуцо (Сир,помідори,яйця,печінка тріски,листя салату,майонез)	300	11
Сальваторе (Сир,яблуко,листя салату,селера,виноград,оливкова олія)	300	10
Кон дель Поло (Курка,майонез,ананас,виноград,волоський горіх)	300	10
Калабрія(Копчене куряче філе,часниковий соус,помідори)	300	10
Бальзаміко (Моцарела у розсолі,солодкий перець,оливкова олія,листя салату,соус «Бальзаміко»)	300	10
Прімавера (Фрізе,редис,огірки,помідори,оливкова олія)	300	10
Фре (Листя м'яти, листя салату,болгарський перець,оливкова олія,помідори,солодка цибуля)	300	10
Версаль (Куряче філе, соус вершковий,соус з лісових ягід)	300	10
Гарячі закуски		463
Канapé з рибою (Хлібний м'якиш,філе мерлана, яйця,вершки,цибуля-шалот,зелень петрушки)	3 шт (240 г)	34
Apéritif avec du brochet au vin blanc (закуска із шуки у білому вині)	250	35
Moules (Мідії запечені в сирному соусі)	250	35
Дарн де сомон (Шматочки лосося, зелень, вершки)	270	35
Saucisse de poulet (Курячі ковбаски,червоний соус(помідори,болг перець,часник))	200/50	40

Porc saucisses (Свинні ковбаски з вершковим соусом)	200/50	38
Jambon (Жомбун) (Шинка,яблука,брусниця,оливкова олія)	2 шт (250 г)	39
Jambon et le chou (Шинка,капуста,болгарський перець)	250	38
Boulettes de viande (булет де вьон) (Лаваш,яловичий фарш,ріпчаста цибуля,яйця,сир)	250	38
Турнедос (Смажені яловичі шматочки філе,соус робер,зелень)	270	38
Julienne de champignons (Шампінйони,цибуля,сметана,тертий сир)	250	24
Fromage de pommes de terre (Картопля,яйця,твердий сир,панірувальні сухарі)	250	22
Aubergine (Баклажани,болгарський перець,помідори,твердий сир)	250	23
Tomates et riz (Помідори,рис,гриби шампінйони,твердий сир)	250	24
Супи		51
Уха «Буйабес» (Цибуля-порей, помідор, часник, чебрець, лавровий лист, цедра апельсина, мідії, риба (кефаль, морський окунь), шафран, креветки, фенхель)	300	3
Цибулевий суп (Цибуля ріпчаста,масло вершкове,борошно, часник,цукор,бульйон,вино біле сухе,багет французький,сир чеддер (грюйер)	300	6
Суп-крем з білих грибів (Печериці,білі гриби, вершки,часник,вершкове масло,спеції (мускатний горіх, чебрець, сіль, перець))	300	5
Поташ-Овочевий суп-пюре (Картопля, цукіні,баклажан, вершки, сир, болгарський перець, морква, сіль, спеції, зелень)	300	4
Боуфф (яловичина, морква,корінь пертушки,селера,ріпчаста цибуля)	300	8
Жуфф (М'ясо курки,стебло селери,корінь петрушки,болгарський перець)	300	7
Фроа (Бурак,картопля,шинка,свіжі огірки,яйце,хрін,зелена цибуля,кріп,сметана)	300	1
Суп фроа квас (Картопля,свіжий огірок,яйце,бекон,хлібний квас)	300	3
Гаспачо (Свіжі помідори,сухарі,огірки,болгарський перець,цибуля,яйце,часник)	300	2
Буллет (Суп молочний з картопляними кльцоками)	300	3
Ріуфур (Молоко,запечений рис,твердий сир,яйце,масло,сухарі)	300	2
Другі страви		260
Фюмі (Млинці,копчений лосось,вершковий соус)	150	6
Крувет (Креветки,часниковий соус,зелень)	250	9
Муль ет ле соус (Мідії, часник,твердий сир)	150	9
Муль гриї (Мідії,бекон,зелень)	150	5
Фрикасе (Мідії,креветки,гриби,сметанный соус)	150	7
Сумме (Лосось запечений,лимон,зелень)	200	10
Сумме гриї (Лосось смажений,соус із креветок,зелень)	200	4
Стейк дю Пессон (Осетер,гриби,креветки)	200	5
Труїт (Форель, грибний соус)	200	9
Сандр (Філе судака,крабове м'ясо, зелень)	200	7
Мекга (Скумбрія - гриль,лимон,зелень)	200	10
Жуаа (Запечений лосось,лимонно – лаймовий соус)	200	10
Барбекю де Пессон (Філе лосося,філе осетрини,мідії)	200	10
Брошет (Шашлик із хвостів тигрових креветок під соусом із гребінців)	200	6
Анну (Кільця кальмару,сухарі)	200	5
.Патужі (Запечена камбала,лимон,зелень,сметанный соус)	200	5
Челагач (Свинина на реберцях,зіра,кінза)	200	15
Стейк де По (Свинний стек,мигдально – грибний соус)	200	20
Легюме (Баранина тушкована,овочі)	200	13
Куліс (Смажені куряче м'ясо,домашня лапша)	200	14
Балле (Свинний шашлик,овочі)	200	10
Пулле (Курячий шашлик,помідори черрі)	250	14
Флам (Запечені овочі:баклажани,перець,помідора)	150	17
Вів*єн (Філе яловичини в соусі «Мерло»)	270	15
Мінйон grille (Мінйон з телятини,з качиною грудинкою,соус брусниці на грилі)	400	13
Конфі (Качина ніжка,лимон,зелень)	270	15

Гарніри		73
Пом де Терг (Відварена картопля,зелень)	200	8
Пом де Терг Квіт (Картопля,запечена на мангалі)	200	5
Фріт Міссен (Смажена картопля по-домашньому,зелень)	200	7
Нувву (Картопля,запечена в беконі)	200	5
Гвоут (Запечена картопля у фользі,масло з ікри)	200	6
Емоунд (Відварена картопля,зелень,мигдаль)	200	9
Кункубр (Овочі гриль)	200	5
Еппінад (Тушкований шпинат,вершки)	200	6
Боста (Відварений рис,овочі)	200	10
Хіголь (Рис,запечений гарбуз,зелень)	200	7
Мейс (Рис,кукурудза,горох)	200	5
Десерти		54
Фромбуаз (Малинове желе,шматочки фруктів,шоколадна глазур)	200	1
Кеар(Зернята гранату,вершки,шоколад)	200	1
Жако (Полуниця,кисломолочний сир,мигдаль,лимонна цедра,ванільний цукор)	200	2
Глайс (Морозиво,фрукти,шоколадна глазур)	150	10
Морозиво власного приготування в асортименті	200	10
Le bonheur des fruits (Запечені яблука, кисломолочний сир, шоколад)	300/50/50	10
Amour (Персики,вершковий соус)	300/50	9
Magie (Банан,мигдаль,вершки)	200/50/30	11
Апельсиновий	250	14
Грейпфрутовий	250	10
Морквяний	250	19
Яблучний	250	15
Селера	250	9
Ананасовий	250	21
Власного приготування		23
Узвар грушевий	300	10
Узвар сливовий	300	13
Борошняні кулінарні та кондитерські вироби		23
Королівські Галети	150	10
Круасан (Шоколадний/ванільний/вишневий/крем-брюле)	150	3
Татен (Яблучний пиріг з карамельним соусом)	150	3
Цибулевий татен (слоєне тісто, цибуля,вершкове масло)	150	2
Клафуті (пиріг з броколі на брюсельською капостою)	200	3
Бріюш (пиріг з грибами)	150	2
Чай		40
Ассам/ Assam Эрл Грей/Earl Grey	250	10
Сенча/Sencha Саусеп/Sour Sop	250	5
Суниця з вершкам /Strawberry with creams	250	5
Жасмин / Jasmine	250	5
Фруктовий рай/ Fruit paradise	250	10
Альпійський луг/ Alpine meadow	250	5
Кава		100
Еспрессо	200	15
Американо	250	20
Кава Латте	300	25
Кава без кофеїну	250	5
Капучіно	300	35
Какао		56
Какао з молоком	200	20
Какао зі взбитими вершками	200	30
Гаряче молоко	300	6
Безалкогольні напої		136
Пиво Tourtel (Тортель)	0.5	4
Вода Моршинська газована	0.33	22
Вода Моршинська негазована	0.33	20
Вода Боржомі	0.33	24

Кока-кола, Спрайт	0.33	66
Пиво		
На розлив		12
Pietra	0.5 (500 мл)	4
St. Landelin «La Divine»	0.5	4
La Goudale	0.5	4
У пляшках		24
Leffe blond (Лефф блонд)	0.33	10
Leffe brun (Лефф брюн)	0.33	14
Шампанське та ігристі вина		160
Ж. Лассаль Премє Крю Шині-Ле-Роз Брют Преферанс – Шампань – Франція	150	90
Гран Кюве 1531 де Емері Крема де Ліму-Емері Сієр д'Арк-Лангедок- Русільон-Франція	150	70
Білі вина		54
Жантій – Хюгель – Ельзас – Франція	150	13
Шаблі Гран Реньяр – Шаблі – Франція	150	10
Пуї – Фуїсе – Жозеф Февле – Ле Маконе-Франція 2008	150	16
Піно Гріджіо – Єлена Вальх-Трентіно-Альто Адідже - Італія	150	15
Рожеві вина		11
Домен Ля Сюфрен Бандоль Франція	150	11
Червона вина		90
Bourgogne Pinot Noir Joseph Faiveley – Cote de Beaune-France 2009	150	14
Chateau Griviere – Medoc – France 2006 Шато Гривер – Медок-Франція	150	12
Конетабль де Тальбо – Сен – Жульєн – Франція	150	15
Шатонєф дю Пан Фєро – Брюнєль – Андре Брюнєль – Долина Рони	150	11
Джинепроне Кянті – Кол Д'Орча- Тоскана – Італія	150	13
Пінотаж – Баксберг – південна Африка	150	14
Пенфолдс Роусонс Ритріг Мерло – Пенфолс – Австралія	150	12
Коньяк, мл		80
Hennessy (Хенесі)	50	40
Martell (Мартель)	50	40
Текілла,мл		40
Jose Cuervo Silver Хоє Куєрво	50	25
Tres Generaciones Anejo Три покоління	50	15
Горілка, мл		40
Grey Goose Грей Гуз	50	10
Граппа Граппа	50	30
Лікери, мл		56
Baileys (Бейліс)	70	14
Amarula (Амарула)	70	10
De Kuiper в асортименті(Де Кайпер)	70	18
Sambuca Molinari (Самбука Молтнарі)	70	14

Додаток В

Добова потреба закладу у напівфабрикатах, продуктах за товарними групами

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
1	2	3	4
М'ясо, птиця, субпродукти	Вирізка телятини	Охолоджена	20,29
	Вирізка свинини	Охолоджена	25,81
	Баранина	Охолоджена	2,600
	Свинина на кістці	Охолоджена	3,000
	Куряче філе	Охолоджене	12,76
	Курячі стегна	Охолоджені	0,750
	Качина грудинка	Охолоджена	2,600
	Качина ніжка	Охолоджена	4,050
	Індик	Охолоджений	3,750
	Печінка (свинина)	Охолоджена	3,700
	Баранячі ребра	Охолоджені	0,200
	Свинна корейка	Охолоджена	22,14
	Курячі крильця	Охолоджені	1,200
	Печінка тріски	Охолоджена	0,700
Всього			103,55
Риба та морепродукти	Філе Мерлана	Охолоджене	1,700
	Філе Щуки	Охолоджене	6,300
	Філе Лосося	Охолоджене	17,37
	Філе Осетрини	Охолоджене	4,600
	Філе Оселедця	Охолоджене	1,500
	Філе Сьомги	Охолоджене	12,35
	Філе морського окуня	Охолоджене	0,180
	Мідії	Заморожені	12,250
	Креветки	Заморожені	4,000
	Тигрові креветки	Заморожені	1,300
	Кальмари	Заморожені	1,000
	М'ясо краба	Охолоджене	0,350
	Камбала	Охолоджена	1,000
	Судак	Заморожений	1,050
	Скумбрія	Охолоджена	2,000
	Форель	Охолоджена	1,800
Всього			68,75
М'ясна та рибна гастрономія	Ікра червона	В банках	2,900
	Ікра чорна	В банках	0,900
	Ікра щуки	В банках	2,800
	Ікра лосося	В банках	2,400
	Курячі ковбаски	Вакуумна упаковка	8000
	Осетрина копчена	Вакуумна упаковка	0,870
	Ковбаса салями	Вакуумна упаковка	0,800
	Копчений лосось	Вакуумна упаковка	0,720
	Копчене куряче філе	Вакуумна упаковка	2,000
	Бекон	Вакуумна упаковка	1,000
Всього			22,39
Молоко, молочні і жирові продукти	Молоко	Жирність 2,5%	21,48
	Сметана	Жирність 20%	14,72
	Масло вершкове	Жирність 87%	5,80
	Майонез	Жирність 72%	11,75
	Вершки	Жирність 36%	2,1

	Маргарин	Жирність 72%	3,99
	Сир Російський	Вакуумна упаковка	7,000
	Сир Фета	Вакуумна упаковка	0,700
	Сир Моцарела	Вакуумна упаковка	1,000
	Бринза	Вакуумна упаковка	0,800
	Сир кисломолочний	Вакуумна упаковка	7,000
	Сир Чеддер	Вакуумна упаковка	0,300
	Сир плавлений	У пачках	0,750
	Йогурт персиковий	У банці	1,000
	Малинове морозиво	У банці	2,100
	Вершкове морозиво	У банці	8,800
	Вершкове морозиво з родзинками	У банці	2,100
	Всього		91,34
Овочеві	Цибуля Шалот	Свіжа	0,680
	Цибуля зелена	Свіжа	0,500
	Цибуля ріпчаста	Свіжа	1,000
	Цибуля порей	Свіжа	0,300
	Цибуля Кримська	Свіжа	0,300
	Селера	Свіжа	5,000
	Петрушка (зелень)	Свіжа	0,340
	Петрушка (корінь)	Свіжа	0,200
	Укроп (зелень)	Свіжий	0,700
	Часник	Свіжий	0,200
	Салат (листя)	Свіжий	1,000
	Салат Фрізе	Свіжий	0,500
	Листя м'яти	Свіже	0,100
н/ф та овочі	Болгарський перець	Свіжий	7,000
	Помідори звич.	Свіжі	8,000
	Помідори черрі	Свіжі	5,000
	Огірки	Свіжі	12,000
	Капуста	Свіжі	5,000
	Шампінйони	Свіжі	5,000
	Картопля	Свіжа	15,000
	Баклажани	Свіжі	10,000
	Морква	Свіжа	12,000
	Буряк	Свіжий	9,000
	Шпинат	Свіжий	1,500
	Гарбуз	Свіжий	3,000
	Стручкова квасоля	Свіжа	1,050
	Всього		109,37
Фрукти	Малина	Свіжа	0,150
	Гранат	Свіжий	0,170
	Яблуко	Свіже	8,310
	Полуниця	Свіжа	0,600
	Лимон	Свіжий	1,000
	Персик	Свіжий	3,000
	Банан	Свіжий	4,000
	Апельсин	Свіжий	13,000
	Грейпфрут	Свіжий	7,000
	Груша	Свіжа	1,000
	Слива	Свіжа	1,000
	Ананас	Свіжий	10,500
	Смородина	Свіжа	2,000
	Всього		20,23
	Маслини чорний гігант	Вакуумна упаковка	1,500

Бакалійні товари	Маслини Каламата	Вакуумна упаковка	0,700
	Кукурудза консервована	Вакуумна упаковка	0,300
	Томатна паста	Вакуумна упаковка	3,99
	Соняшникова олія	Рафінована	14,78
	Оливкова олія	Рафінована	5,46
	Борошно пшеничне	Вакуумна упаковка	26,64
	Какао-порошок	Вакуумна упаковка	1,76
	Цукор	Вакуумна упаковка	33,22
	Сіль	Вакуумна упаковка	5,25
	Перець чорний мелений	Вакуумна упаковка	1,39
	Кетчуп	Вакуумна упаковка	5,23
	Ізюм	Вакуумна упаковка	6,80
	Чорнослив	Вакуумна упаковка	19,49
	Гірчиця	Вакуумна упаковка	1,46
	Хліб тостерний	Вакуумна упаковка	5,26
	Хліб житній	Вакуумна упаковка	6,80
	Хліб пшеничний	Вакуумна упаковка	4,49
	Чорний чай	Листковий	0,100
	Зелений чай	Листковий	0,150
	Трав'яний чай	Листковий	0,50
	Фруктовий чай	Листковий	0,100
	Рис	Вакуумна упаковка	13,000
	Горох	Вакуумна упаковка	0,300
	Перлова крупа	Вакуумна упаковка	0,500
	Гречана крупа	Вакуумна упаковка	0,750
	Какао-порошок	Вакуумна упаковка	1,76
	Кава CARTE NOIR	В пакетиках	1,26
	Білі гриби сушені	Вакуумна упаковка	0,500
Всього			163,44
Алкогільні напої	Шампанське		13,5
	Ігристе вино		10,5
	Біле вино		8,1
	Рожеве вино		1,65
	Червоне вино		13,65
	Коньяк		4,000
	Текіла		4,000
	Горілка		4,000
	Лікери		29,4
	Пиво		14,000
Всього			102,8
Безалкогольні напої	Пиво		2,000
	Вода Моршинська г		7,26
	Вода Моршинська н/г		6,6
	Вода Боржомі		24,33
	Кока-кола		10,89
	Спрайт		10,89
Всього			61,97

Додаток Г

Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху

Сировина (н/ф)	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	% відходу	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Призначення н/ф
1	2	3	4	5	6
Овочеve відділення					
Цибуля Шалот	0,68	Очищення, миття, нарізання	2,21	0,665	Канapé з рибóю
Цибуля зелена	0,5	Очищення, миття, нарізання	6	0,47	Асортí зі свіжих овочів, Фроа, Суп бураковий
Цибуля ріпчаста	1	Очищення, миття, нарізання	5	0,95	Булет де льон, Légumes en râte, Менеж, Шурпа із баранини, Солянка, Цибулевий суп, Боуфф, Суп для Боба, Суп буряковий
Цибуля порей	0,3	Очищення, миття, нарізання	5	0,285	Légumes en râte, Уха «Буйабес»
Цибуля Кримська	0,3	Очищення, миття, нарізання	5	0,28	Салат «Фре», Salade grecque, Менеж
Селера	5	Очищення, миття, нарізання	0,6	4,97	Сальваторе, Уха з лосося, Боуфф
Петрушка (зелень)	0,34	Миття, нарізання	0,9	0,337	Канapé з рибóю, Мідії запечені в сирному соусі, Асортí зі свіжих овочів, Деліка Тар, Штрудель печінковий, Солянка, Уха з лосося, Крувет
Петрушка (корінь)	0,2	Миття, нарізання	2	0,196	Дарн де сомон, Боуфф
Укроп (зелень)	0,7	Миття, нарізання	0,1	0,699	Закуска із шуки у білому вині, Дарн де сомон, Асортí зі свіжих овочів, Деліка Тар, Фроа
Часник	0,2	Очищення, миття, нарізання	2	0,196	Соте, Штрудель печінковий, Шурпа із баранини, Уха «Буйабес», Цибулевий суп, Суп-крем з білих грибів, Муль ет ле соус, Свинина Планктона, Стручок
Салат (листя)	1	миття, нарізання	2	0,98	Салат «Фре», Мерлуцо, Сальваторе, Бальзаміко, Деліка
Салат Фрізе	0,5	Очищення, миття, нарізання	1	0,495	Прімавера
Листя м'яти	0,1	Миття, нарізання	-	0,1	Салат «Фре», Деліка Тар
Болгарський перець	7	Миття, видалення серцевини, нарізання	1,4	6,9	Салат «Фре», Jambon et le chou, Aubergine, Salade grecque, Бальзаміко, Асортí зі свіжих овочів, Пувре, Соте, Légumes en râte, Сакрі, Менеж, Ромбураж, Съель, Поташ, Флам
Помідори звич.	8	Миття, видалення плодоніжки	0,6	7,95	Салат «Фре», Aubergine, Tomates et riz, Salade grecque, Мерлуцо, Калабрія, Прімавера, Асортí зі свіжих овочів, Соте, Уха «Буйабес», Суп для Боба
Помідори черрі	5	Миття	-	5	Пуллє, Балле, Флам

Огірки	12	Миття, очищення, нарізання	3,3	11,6	Salade grecque, Прімавера, Асорті зі свіжих овочів, Деліка, Фроа, Суп фроа квас, Окрошка на квасі/воді, Суп буряковий
Капуста	5	Миття, видалення качана, нарізання	8	4,6	Овочі Боба
Шампінйони	5	Миття, нарізання	0,1	4,995	Julienne de champignons, Tomates et riz, Légumes en pâte, Фет де Пуле, Суп-крем з білих грибів, Фрикасе, Стейк дю Пессон, Мрія Патрика, Крильця Планктона
Картопля	15	Доочищення, миття, нарізання	6,6	14	Fromage de pommes de terre, Деліка, Шурпа із баранини, Поташ, Фроа, Суп фроа квас, Пом де Терг, Пом де Терг Квіт, Фріт Міссен, Нувву, Гвоут, Емоунд
Баклажани	10	Миття, нарізання	3	9,7	Aubergine, Соте, Поташ, Флам
Морква	12	Очищення, миття, нарізання	1,6	11,8	Шурпа із баранини, Уха з лосося, Боуфф, Суп для Боба
Буряк	9	Очищення, миття, нарізання	2,2	8,8	Фроа, Суп буряковий
Шпинат	1,5	Миття	2	1,47	Еппінад
Гарбуз	3	Миття, нарізання	3,3	2	Гарбузовий край
Стручкова квасоля	1,05	Миття	0,9	1,04	Стручок
М'ясо-рибне відділення					
Вирізка телятини	20,29	Нарізання на н/ф	1,4	20	Буллет де льон, Турнедос, Солянка, Боуфф, Вів'єн, Мінйон гріле, Гов'яжий стейк, Котлета з гов'ядини
Вирізка свинини	25,81	Нарізання на н/ф	2,7	25,1	Porc saucisses, менеж, Екліа, Съель, Солянка, Стейк де По, Свинина Планктона, Планктон-стейк
Баранина	2,6	Нарізання на н/ф	1,9	2,55	Легюме
Свинина на кістці	3	Очищення	6,6	2,8	Челагач
Куряче філе	12,76	Нарізання на н/ф	0,4	12,7	Кон дель Поло, Версаль, Фет де Пуле, Ромбурж, Жуфф, Куліс, Пуллс, Мрія Патрика, Куряча котлета,
Курячі стегна	0,75	Охолодження	-	0,750	Фет де Пуле
Качина грудинка	2,6	Нарізання на н/ф	1,5	2,56	Мінйон гріле
Качина ніжка	4,05	Охолодження	-	4,05	Конфі
Індик	3,75	Очищення, нарізання на н/ф	5,3	3,55	Данд
Печінка (свинина)	3,7	Очищення	1,3	3,65	Штрудель печінковий
Баранячі ребра	0,2	Очищення	2,5	0,195	Шурпа із баранини,
Свинна корейка	22,14	Нарізання на н/ф, очищення	0,1	22,1	Jambon, Jambon et le chou, Сакрі, Съель, Солянка, Суп фроа квас, Балле,
Курячі	1,2	Зачищення	0,8	1,19	Крильця Планктона

крильця					
Печінка тріски	0,7	Нарізання	1,4	0,69	Мерлуцо
Філе Мерлана	1,7	Нарізання на н/ф	2,3	1,66	Канале з рибою
Філе Шуки	6,3	Нарізання на н/ф	0,7	6,25	Закуска із шуки у білому вині
Філе Лосося	17,37	Нарізання на н/ф	2,1	17	Дарн де сомон, Деліка Тар, Дель Росе, Уха з лосося, Сумме, Сумме гриї, Жуаа, Барбекю де Пессон, Суп для Боба,
Філе Осетрини	4,6	Нарізання на н/ф	0,6	4,57	Ест'южу, Деліка, Стейк дю Пессон, Барбекю де Пессон
Філе Оселедця	1,5	Нарізання на н/ф	2	1,47	Деліка
Філе Сьомги	12,35	Нарізання на н/ф	0,4	12,3	Деліка, стейк із сьомги у вершковому соусі, шашлики із сьомги
Філе морського окуня	0,180	Нарізання на н/ф	2,7	0,175	Уха «Буйабес», Юшка рибна,
Мідії	12,250	Розморожування	0,4	12,200	Moules, Уха «Буйабес», Муль ет ле соус, Муль гриї, Фрикасе, Барбекю де Пессон
Креветки	4,000	Розморожування	2,5	3,900	Уха «Буйабес», Крувет, Фрикасе, Стейк дю Пессон,
Тигрові креветки	1,300	Розморожування	1,5	1,280	Брошет
Кальмари	1,000	Розморожування, нарізання на н/ф	5	0,950	Анну
М'ясо краба	0,350	нарізання на н/ф	2,8	0,340	Сандр
Камбала	1,000	Нарізання на н/ф	1	0,99	Патужі
Судак	1,050	Розморожування, нарізання на н/ф	4,7	1,000	Сандр
Скумбрія	2,000	Нарізання на н/ф	5	1,900	Мекгу
Форель	1,800	Нарізання на н/ф	2,2	1,760	Труїт

Додаток Е

Визначення площі доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм			Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Стіл виробничий з мийною ванною	APTE-H	1	1500	650	850	0,9
М'ясорубка	LEONARDI MR 8-8I	1	350	400	500	Настільне устаткування
Овочерізка	Robot Coupe CL 50	1	600	300	610	Настільне устаткування
Ваги	TEFAL BC-5000	2	210	350	100	Настільне устаткування
Стіл виробничий з охолоджуваною поверхнею	SCAN BK 122	1	1360	750	880	1,02
Стіл виробничий з полицями	СП-4	1	1700	700	850	2,3
Рукомийник	7759.50392.90	1	500	390	290	0,195
Стелаж виробничий	CM	2	900	600	1800	0,54
Бачок для відходів	Amika 704002	2	390	600	0,4	0,4
Холодильна шафа двохсекційна	Electrolux RS13P42F	1	1400	780	2028	1,09
Загальна площа устаткування						6,445
Площа цеху						18,41

Додаток Ж

Розрахунок площі холодного та гарячого цехів

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм			Площа обладнання, м ²
			Довжина	Ширина	Висота	
Холодний цех						
Ваги	EW 15	1	285	310	120	Настільне устаткування
Стіл виробничий з шухлядами	ТМ Ековей	3	1500	700	850	4,2
Хліборізка	BSL-31	1	600	580	600	Настільне устаткування
Машина для нарізання гастрономічних продуктів	RGV LUSO 300/S-L	1	480	363	368	Настільне устаткування
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	900	0,24
Машина для нарізання овочів	Торгмаш МПО-1-03	1	480	280	720	Настільне устаткування
Холодильна шафа	Технохолд ШХС(Д)- «ТЕХАС ВА»-1,2	1	1350	850	2100	1,2
Стіл виробничий з мийною ванною	CBM-2	1	1400	600	850	0,8
Стелаж виробничий	СМ	2	1000	600	1800	1,4
Бачок для відходів	ACP 100	1	300	300	700	0,9
Загальна площа обладнання						8,94
Площа холодного цеху						22,35
Гарячий цех						
Стіл виробничий з шухлядками	СТДК-2	1	1500	700	850	1,05
Стіл виробничий	СП - 4	1	1200	600	850	0,72
Холодильна шафа	Fagor AFP- 701	1	650	650	2100	0,4
Електрокип'ятильник	ЕКГ-100	1	450	360	580	0,16
Пароконвектомат	Convother m OEB 10.10	2	932	805	1120	1,5
Гриль поверхня	JeJu EG-07	1	560	473	393	Настільне устаткування
Мікрохвильова піч	CE103VR	1	567	310	460	
Стіл виробничий з полицею для гриль поверхні	СП-4	1	600	500	850	0,3
Електроплита	ПЕ-4ш - Ч	2	960	800	850	1,5
Рукомийник	-	1	400	330	230	0,2
Ваги	EW 15	1	285	310	120	Настільне устаткування
Стіл виробничий з мийною ванною	CBM-2	1	1400	600	850	0,8
Бачок для відходів	ACP 100	1	300	300	700	0,9
Стелаж виробничий	СМ	1	1000	600	1800	0,7
Рисоварка	HP225N	1	285	285	285	Настільне устаткування
Загальна площа обладнання						8,23

Площа гарячого цеху	20,575
---------------------	--------

Зведений кошторис ресторану «Sol Majeur»

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	90,6
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	56%	5071,1
2.2	Електротехнічні	7%	633,9
2.3	Сантехнічні	5%	452,8
2.4	Зв'язок та сигналізація.	3%	271,7
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	2626,1
	Разом за главою 2.		9055,5
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	271,7
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,7% гл.2	63,4
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,4% гл.2	36,2
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	3% гл. 2	271,7
7	Благоустрій і озеленення території.	5% гл. 2	452,8
	Разом за главами 1-7.		10241,8
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	51,2
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	409,7
	Разом за главами 1-9.		10702,7
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	204,8
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,3% гл.1-9	32,1
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	409,7
	Усього. Базисна вартість будівництва.		11349,3
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	40% гл.1-9	4281,1
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від суми базисної вартості.	340,5
	Всього по розділу Б		4621,6
	Разом вартість будівництва		15970,9

Планування поточних витрат ресторану «Sol Majeur»

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	13094,9	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	4710,3	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	1106,9	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	1932,5	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	489,3	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	131,2	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	8,4	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	17,0	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	3,9	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	1444,1	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати:	22938,6	
- умовно змінні витрати	13111,9	
- умовно постійні витрати	9826,7	