

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

**БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«MEAT FOOD» У МІСТІ КИЄВІ**

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

підпис студента

Перерва
Анастасія Ігорівна

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Авдан
Оксана Григорівна

Науковий консультант:
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Перепелиця
Мирослава Павлівна

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

підпис

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 студентові

Перерва Анастасія Ігорівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

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

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

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

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

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

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

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 2. Проектування технологічних рішень	Перепелиця М. П.		

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

Вступ

Розділ 1. Концепція закладу ресторанного господарства

- 1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера
- 1.2. Організаційний план

Розділ 2. Проектування технологічних рішень

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

Розділ 3. Реалізація та розвиток проекту ресторану

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

Висновки

7. Календарний план виконання випускної кваліфікаційної роботи

з/п	Назва етапів написання випускної кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	<i>Вибір теми випускної кваліфікаційної роботи</i>	01.09.2019 р.- 31.10. 2019 р.	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>	<i>Відповідно до розкладу</i>	08.11.2020 р.

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

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

Авдан О. Г.
(прізвище, ініціали)

(підпис)

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

Д.В. Федорова
(прізвище, ініціали)

(підпис)

10. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

А.І. Перерва
(прізвище, ініціали)

(підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Студент Перерва А. І. виконала випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі, згідно виданого завдання та затвердженого графіку.

Студент обґрунтовано довів необхідність та перспективність проектування підприємства ресторанного господарства формату «Meat food» у м. Києві, на основі маркетингових досліджень аргументував обраний тип та концепцію підприємства, визначив цільовий сегмент.

У проекті було проведено маркетингові дослідження регіонального ринку послуг ресторанного господарства, розроблено неймінг, концепцію, дизайн та атмосферу ресторану формату «Meat food», також було розроблено концептуальне меню ресторану формату «Meat food», структуровано торговельно-виробничий процес, визначено площі приміщень та окреслено систему контролю якості та безпечності ресторанної продукції.

На основі розрахунків було розраховано операційні доходи, поточні витрати, операційний прибуток, оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту.

Випускна кваліфікаційна робота оформлено згідно вимог.

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

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента _____ А.І. Перерва
(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

_____ Федорова Д.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

_____ Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2020р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ..	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера.....	9
1.2. Організаційний план	18
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ	20
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	20
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	22
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	32
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	37
3.1. Бюджет. Термін окупності	37
3.2. Розвиток проекту.....	50
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	52
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	54
ДОДАТКИ.....	58

ВСТУП

Ресторанний бізнес – перспективний напрямок підприємницької діяльності, який з кожним роком стабільно розвивається, за рахунок удосконалення системи управління галуззю, збільшення кількості кваліфікованих кадрів, використання інноваційних технологій та запровадження сучасних способів реклами [22].

Актуальність проектування закладів ресторанного господарства в Україні в нових умовах господарювання пов'язана з особливістю ресторанного господарства як складової сфери гостинності, високою його ризикованістю і водночас соціальністю, пов'язаною з задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних учених, серед яких особливої уваги заслуговують наукові праці: Г. П'ятницької, С.В. Мельниченко, Л.І. Гірняк, В. Найдюк, М. Гінди, В.А. Гросул, Т.П. Іванової, О. Бутенко, І. Воловельської, О. Борисової та ін.

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

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

- визначити локацію проєктованого ресторану, розробити неймінг та атмосферу;
- окреслити організаційний план закладу ресторанного господарства;
- розробити концептуальне меню ресторану формату «Meat food», скласти план випуску продукції;
- організувати виробництво в закладі ресторанного господарства з урахуванням енергоефективності;
- обґрунтувати систему контролю якості та безпечності ресторанної продукції;

- розрахувати доходи та термін окупності проєктованого меню ресторану формату «Meat food».

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

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

Інформаційну базу дослідження становлять: публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, монографічна література, тематичні публікації в періодичних виданнях, статистичні матеріали, законодавчі та нормативно-правові акти. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік.

Наукова новизна полягає у вдосконаленні концептуальних положень при проектуванні ресторану формату «Meat food».

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості впровадження розробленого проєкту, що сприяє реалізації соціальних цілей, є інструментом підвищення рентабельності та конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.

Апробація: результати досліджень були опубліковані у збірнику наукових праць студентів-магістрів КНТЕУ, 2020 (додаток А).

Обсяг і структура роботи: випускна кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Основний зміст роботи викладено на 70 сторінках. Випускна кваліфікаційна робота містить 39 таблиць, 6 рисунків та 8 додатків.

РОЗДІЛ 1.

КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

В Україні в останні роки відкривається все більше і більше нових ресторанів із досить великим вибором страв різної національної кухні. Розвиток ресторанного бізнесу зумовлений, зокрема, і порівняно незначними капіталовкладеннями, що робить популярним цей напрям для малого бізнесу. Водночас зростаюча кількість кафе, ресторанів, невеличких розважальних закладів формує досить висококонкурентний ринок, на якому виживають лише ті заклади, яким вдалося знайти свої унікальні конкурентні переваги. Достатньо цікавою концепцією вважаються ресторани формату «Meat food».

При розробці бізнес-проекту враховується вплив на об'єкт проектування факторів зовнішнього середовища, починаючи з дослідження макросередовища, що формуються на базі загальноекономічних умов, тенденцій, соціальних і політичних норм тощо. Результати аналізу макросередовища підприємства зроблені за рахунок PEST-аналіз (табл. 1.1) [20].

Таблиця 1.1

PEST-аналіз зовнішнього середовища проектного ресторану

<i>Політичні фактори</i>	<i>Економічні фактори</i>
Зміни в законодавстві	Спад економіки
Відсутність чіткої державної політики в галузі	Підвищення цін на ресурси, які використовує підприємство
Рівень політичної та законодавчої стабільності	Високий рівень інфляції
Запровадження безвізового режиму	Підвищення рівня доходів
Податкова політика	Привабливість для інвесторів
	Нестабільність національної валюти
<i>Соціально-культурні фактори</i>	<i>Технологічні фактори</i>
Збільшення кількості безробітних	Державна технічна політика
Демографічні зміни	Нові продукти (швидкість відновлення й освоєння нових технологій)
Міграція населення	Нові патенти
Недостатня кількість кваліфікованих кадрів	
Відношення до праці і відпочинку	

Аналізуючи таблицю 1.1, бачимо, що зовнішнє середовище істотно впливає на розвиток та функціонування проектного ресторану. Економічна сфера впливає на покупну спроможність населення та зростання цін, політико-правова сфера – на податки та маркетингову діяльність закладу, технологічна – дає можливість запроваджувати нові види послуг та автоматизувати підприємство, соціально-культурна – впливає на стиль життя та погляди людей.

Проаналізуємо зовнішні стратегічні фактори проектного ресторану у таблиці 1.2 [20].

Таблиця 1.2

Аналіз зовнішніх стратегічних факторів проектного ресторану

Зовнішні стратегічні фактори	Вага	Оцінка	Зважена оцінка
<i>Політичні фактори</i>			
Зміни в законодавстві	0,06	3	0,18
Відсутність чіткої державної політики в галузі	0,04	4	0,16
Рівень політичної та законодавчої стабільності	0,08	5	0,4
Запровадження безвізового режиму	0,06	4	0,24
Податкова політика	0,07	4	0,28
<i>Економічні фактори</i>			
Спад економіки	0,06	5	0,3
Нестабільність національної валюти	0,08	5	0,4
Високий рівень інфляції	0,1	5	0,5
Підвищення рівня доходів	0,05	4	0,2
Привабливість для інвесторів	0,04	4	0,16
Підвищення цін на ресурси, які використовує підприємство	0,06	5	0,3
<i>Соціально-культурні фактори</i>			
Збільшення кількості безробітних	0,04	4	0,16
Демографічні зміни	0,03	3	0,09
Міграція населення	0,05	3	0,15
Недостатня кількість кваліфікованих кадрів	0,04	3	0,12
Відношення до праці і відпочинку	0,03	2	0,06
<i>Технологічні фактори</i>			
Державна технічна політика	0,03	2	0,06
Нові продукти (швидкість відновлення й освоєння нових технологій)	0,05	4	0,2
Нові патенти	0,03	2	0,06
<i>Сумарна оцінка</i>	<i>1,00</i>	<i>71</i>	<i>4,02</i>

Отже, сумарна оцінка для проектного ресторану становить 4,02 та показує, що реакція закладу ресторанного господарства на стратегічні фактори

зовнішнього середовища перебуває на середньому рівні, тобто ситуація, що склалася на ринку є сприятливою та дозволяє будівництво нового підприємства.

Для вибору локації проектного ресторану проведемо досліджено закладів ресторанного господарства, які орієнтуються на подачу м'ясних страв у місті Києві, дані наводимо у табл. 1.3 [39].

Таблиця 1.3

Характеристика закладів ресторанного господарства, які орієнтуються на подачу м'ясних страв

Назва	Характеристика				
	Місце розташування	Кількість місць	Кулінарне спрямування	Середній чек	Додаткові послуги
Ресторан «Sam's Steak House»	вул. Жилинська, 37	100 місць	Європейська та американська кухня	500 грн.	Майстер-класи, організація святкування, парковка, м'ясний магазин, доставка, бізнес-ланчі, Wi-Fi, літня тераса
Стейкхаус «Oxota na Ovets»	вул. Воздвиженська, 106	100 місць	Азіатська кухня	1000 грн.	Організація фуршетів, бенкетів, Cork fee, можна з тваринами, шефські вечери, Wi-Fi
М'ясний бар «Engineer RestoBar»	вул. Велика Васильківська, 106	80 місць	Американська кухня	350 грн.	Бенкетна зала, Wi-Fi, парковка, їжа на виніс, жива музика
Стейкхаус «Grill do Brasil»	бул. Лесі Українки, 24	150 місць	Бразильська кухня	999 грн.	Система обслуговування родізіо, бенкетна зала, парковка, бізнес-ланч, жива музика, Wi-Fi
Стейкхаус «BEEF meat & wine»	вул. Шота Руставелі, 11	165 місць	Американська кухня	700 грн.	Доставка, дегустація вин, майстер класи, парковка, дитяча кімната, літня тераса, Wi-Fi
Ресторан «Argentina Grill»	вул. Сагайдачного, 27	150 місць	Аргентинська кухня	550 грн.	Караоке, літня тераса, гриль Parilla, доставка, винна кімната, Wi-Fi, дитяча кімната
Стейк-хаус «Goodman»	вул. Жилинська, 75	80 місць	Американська кухня	1500 грн.	Бронювання, дитяча кімната, парковка, Wi-Fi, бізнес-ланчі
Мітерія «Здоровий глузд»	вул. Саксаганського, 68/21	70 місць	Грузинська, іспанська, бразильська кухні	450 грн.	Дегустаційні сеті, парковка, жива музика, лекції про здорове харчування
Ресторан «Perets»	вул. Маршала Тимошенка, 29	60 місць	Японська, італійська, азіатська, грузинська та перуанська кухні	1200 грн.	Караоке, перегляд футбольних матчів, парковка, Wi-Fi, доставка, послуга take away, відкрита кухня

Продовження таблиці 1.3

Назва	Характеристика				
	Місце розташування	Кількість місць	Кулінарне спрямування	Середній чек	Додаткові послуги
Стейк-хаус «Ватра»	вул.Городецького, 4Б	80 місць	Карпатська та закарпатська кухня	500 грн.	Жива музика, естрада, парковка, літня тераса, організація бенкетів, Cork fee
Ресторан «Товстий і тонкий»	вул. Прорізна, 15	90 місць	Азіатська та європейська кухні	450 грн.	Акваріум з устрицями та лобстерами, кальян-бар, літня тераса
Ресторан «REBERBAR»	вул.Велика Васильківська, 13/1	150 місць	Американська та українська кухня	450 грн.	Літня тераса, пивоварня, організація бенкетів, парковка, Wi-Fi
Стейкхаус «Гра з вогнем»	вул. Хрещатик, 6	100 місць	Авторська, українська кухня	550 грн.	Відкрита кухня, літня тераса, парковка, Wi-Fi, етногастрономічні вечери
MOZGI bar & shop	вул. Басейна, 2А	100 місць	Європейська, американська кухні	600 грн.	Магазин з з фірмовим принтом MOZGI, парковка, звукозаписна студія, VIP-кімната для богемі

Аналізуючи дані представлені у табл. 1.4 бачимо, що кількість закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні м'ясних страв у Києві становить 14 підприємств. Вони пропонують переважно страви американської кухні, серед додаткових послуг переважно парковка, літня тераса та Wi-Fi. Щодо цінової політики, то вона досить різноманітна, найбільші ціни в стейк-хаусі «Goodman» (1500 грн.) та ресторані «Perets» (1200 грн.), найнижчі у м'ясному барі «Engineer RestoBar» (350 грн.). Усі заклади ресторанного господарства розміщені у центральних районах Києва, тому майбутньою локацією для проектування ресторану обираємо в культурний, історичний та діловий район Києву – Подільський. Поділ – один із найдавніших районів міста, на його території зосереджено близько 70% історичних пам'яток і пам'ятників архітектури. Вважається одним з найменших районів міста – площа всього 34,04 км². Кількість населення станом на 1 січня 2020 року становить 204744 особи.

Транспортне сполучення Подільського району з іншими районами Києва забезпечують: 3 лінії метро (Поштова площа, Конtrakтова площа, Тараса Шевченка), автобусні та трамвайні маршрути, фунікулер [40].

Основними місцями туристичної аттракції Подільського району є наступні об'єкти: місця паломництва (церква Різдва Христового, Покровська церква, Церква Успіння Богородиці Пирогощо, Воскресенська церква, Свято-Іллінська церква, Андріївська церква), Андріївський узвіз, оглядовий майданчик з видом на Поділ і лівий берег, фунікулер, пішохідний міст, музеї (музей-аптека, музей «Однієї вулиці», літературно-меморіальний музей Михайла Булгакова), театри (музичний театр, театр на подолі, театр «Колесо», Київський музичний театр для дітей та юнацтва, Мала сцена муніципального театру «Київ»), заком Річарда, фонтан «Самсон», концерт-хол «FREEDOM» [41].

Для проектування ресторану формату «Meat food» обираємо вільну від забудови територію по вулиці Констянтинівська 17 [38]. Дана земельна ділянка характеризується зручним географічним розташування, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

Необхідна кількість місць в мережі закладу ресторанного господарства району визначаємо по формулі (1.1) та коефіцієнту міграції (формула 1.2) [43].

$$P = \frac{N \times Q \times n}{1000} \quad (1.1)$$

$$N = \frac{N_1 - (N_2 + N_3) \times q}{N_1} \quad (1.2)$$

де N_1 – кількість населення мікрорайону, осіб (розрахувати за площею мікрорайону та щільністю населення);

N_2 – кількість людей, що виїждять на роботу до інших районів міста, осіб;

N_3 – кількість людей, що приїждять до району, осіб;

q – коефіцієнт, що характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення, у середньому він становить 0,6-0,65;

n – норматив місць на 1000 мешканців, осіб. Норматив кількості закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі на 1000 мешканців приймають – 40.

$$N = (204744 - (42620 + 22780) \times 0,6) / 204744 = 0,41$$

$$P = (204744 \times 0,41 \times 40) / 1000 = 3358$$

За попередніми розрахунками робимо висновок, що на ринку ресторанного господарства, достатньо розвинений сектор ресторанного господарства, однак є можливість у відкритті нового ресторану. Місткість проектного підприємства харчування буде 90 осіб.

Послуги ресторану формату «Meat food» зорієнтовані на людей:

- з рівнем доходів вище середнього та сегменти середній-плюс;
- які віддають перевагу м'ясним стравам приготовленим у хоспері;
- які мають високі вимоги до сервісу та високі очікування від відпочинку.

Щоб перевершити заклади-конкуренти у майбутньому, в ресторані планується:

- надання послуг на високому рівні;
- розроблення конкурентоспроможного меню з широким асортиментом м'ясних страв;
- надання послуг з організації та проведення святкових заходів;
- проведення майстер-класів із приготування м'яса на грилі;
- запровадження живої музики у залі ресторану;
- замовлення столику в режимі онлайн через сайт в Інтернеті або за телефоном.

Неймінг

Неймінгом для проектного ресторану формату «Meat food» обрано «Love meat», що в перекладі з англ. – любити м'ясо.

Для кращого запам'ятовування та просування послуг ресторану «Love meat» розроблено власний фірмовий стиль. У набір елементів фірмового стилю підприємства харчування входять: фірмове найменування, логотип, фірмовий блок, фірмові кольори, слогани, комплект шрифтів.

Важливими елементами корпоративної культури ресторану «Love meat» є: згуртованість колективу в досягненні корпоративної місії, врахування інтересів персоналу, демократичний стиль управління, дотримання принципів професійної етики в роботі з партнерами, дотримання правил і традицій. Особливу роль у системі фірмового стилю виконує уніформа. Яка представлена у білосніжних

блузах у жінок та сорочках у чоловіків, коричневою спідницею або брюками та чорними метеликами.

Фірмові кольори закладу – червоний, чорний, сірий та синій. Фірмовий логотип наведено на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Фірмовий логотип ресторану «Love meat»

Фірмовий слоган ресторану звучить наступним чином: «Багато м'яса не буває».

Атмосфера

Інтер'єр закладу виконаний в домашньому стилі, де переважає світле кленове натуральне дерево, на полицях в якості декору спостерігається порцеляновий посуд, вікна прикрашають занавіски, а меблі – подушки [37]. У закладі є три окремі зали: на 60, 20 та 10 місць.

У додатку Б наведений інтер'єр проектного ресторану «Love meat».

В залі ресторану плануємо розташувати столи на 2 і 4 особи, але за потребою їх можливо буде компонувати в більш великі столи. Місця для сидіння представлені комфортними стільцями

У ресторані передбачена відкрита кухня, як частина гастрономічного перформансу для шеф-кухаря. Також тут передбачена стійка, за якою зручно розміститися, якщо гості бажають спостерігати за процесом приготування м'яса.

Увечері з панорамних вікон відкривається вид на освітлену вогнями центральну вулицю міста.

Основним каналом збуту готової продукції буде торговельна зала ресторану, передбачаємо додатковий дохід через реалізацію продукції на

замовлення споживачів за рахунок сайту підприємства та бенкетні обслуговування. Заклад також пропонуватиме доставку додому або на офіс по місту, а також по Київській області.

У закладі передбачено обслуговування та організація святкових заходів, бенкетів, фуршетів, днів народжень та ювілеїв.

Вечорами у ресторані «Love meat» звучить жива музика. На вихідні та свята проходять винні вечери, дегустації та м'ясні лекторії з шеф-кухарем.

Ресторан «Love meat» пропонує взяти участь в приготуванні стейка, під час якого гриль-майстер із задоволенням покаже вам весь процес. У закладі пропонують спеціальні майстер-класи.

При закладі «Love meat» можна замовити або придбати ребра BBQ, які вже підготовлені для гриля - замариновані попередньо протягом 8 годин, стейки, бургер набори, бургер котлети, рибу в маринаді, стейк з індики, курячу грудку BBQ.

У ресторані завжди раді гостям з дітьми, у закладі передбачені дитячі стільчики, креативний простір з розмальовками, іграшками та можливістю залучення аніматора на вихідні дні.

Заклад ресторанного господарства пропонуватиме своїм гостям послугу cork fee, яка дозволяє приносити будь-який алкоголь, оплатити пробковий збір за відкриття пляшки та споживати його у ресторані.

Для постійних відвідувачів закладу ресторанного господарства розроблено програму лояльності «Клуб друзів», яка дає наступні привілеї [28]:

1. Можливість безкоштовно брати участь в заходах ресторану.
2. Персональні повідомлення про майбутні події.
3. Запрошення на «закриті» заходи (тільки для учасників «Клубу друзів»).
4. Знижка 30% на вино з собою.
5. Знижка 10% на гастрономічні поїздки.

При визначенні режиму роботи враховувався тип закладу, місце розташування та особливості потенційного контингенту споживачів. Режим роботи ресторану «Love meat» з 12:00 до 24:00 години.

У ресторані обслуговування проходитиме офіціантами за меню вільного вибору з наступним розрахунком (готівковим або безготівковим). Заклад пропонує споживання виготовлених єврейських та американських страв як у залі ресторану, так і реалізацію виробів з собою.

Для того, щоб визначити доцільність будівництва підприємства необхідно визначити слабкі та сильні сторони проектного ресторану та спрогнозувати подальшу динаміку конкурентної боротьби на основі оцінки внутрішнього потенціалу засобу розміщення. Необхідно провести SWOT-аналіз, в основу якого покладено визначення сильних та слабких сторін підприємства, а також можливостей і загроз (табл. 1.4) [16].

Таблиця 1.4

SWOT-аналіз ресторану «Love meat»

<i>СИЛЬНІ СТОРОНИ</i>	<i>СЛАБКІ СТОРОНИ</i>
Сильна позиція у специфічних ринкових сегментах	Вузька спеціалізація
Вища за середню обізнаність про стан ринку	Недоліки в стратегічній діяльності
Залучення відвідувачів на майстер-класи та до «Клубу друзів»	Відсутність реальних особливих навичок у галузі менеджменту
Достатні фінансові ресурси	Відсутність сталої клієнтської бази
Стратегія наступу	
Сприяння зростанню чисельності споживачів	
Обґрунтована диверсифікація	
<i>МОЖЛИВОСТІ</i>	<i>ЗАГРОЗИ</i>
Розвиток економіки країни	Економічна криза, нестабільність
Вертикальна інтеграція	Інфляційні процеси
Розширення послуг для задоволення потреб споживачів	Виникнення труднощів під час «завоювання» ринку
Заспокоєність ключових конкурентів	Негативні демографічні зміни

Після проведення SWOT - аналізу можна зробити деякі висновки та внести пропозиції. Ресторан «Love meat» має значну кількість сильних сторін, а також порівняно невелику кількість слабких сторін.

1.2. Організаційний план

Процес створення ресторану «Love meat» на 90 місць відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України [3]. Майбутній заклад планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). У табл. 1.5 наводимо характеристику форми власності і функціонування новоствореного ресторану.

Таблиця 1.5

Характеристики форми власності ресторану «Love meat»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Товариство несе відповідальність за своїми зобов'язаннями всім належним йому майном. Кількість учасників проектового товариства складатиме три особи.

Установчим документом товариства є статут, перша редакція якого підписується всіма його учасниками, а справжність підписів засвідчується нотаріально. Органами товариства є загальні збори учасників та виконавчий орган [3].

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам і буде скорельованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства. Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України.

Управління проектовим ресторан «Love meat» вирішено за лінійною структурою (рис. 1.2) [13]. Структура управління закріплюється Статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про

різні підрозділи підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління.

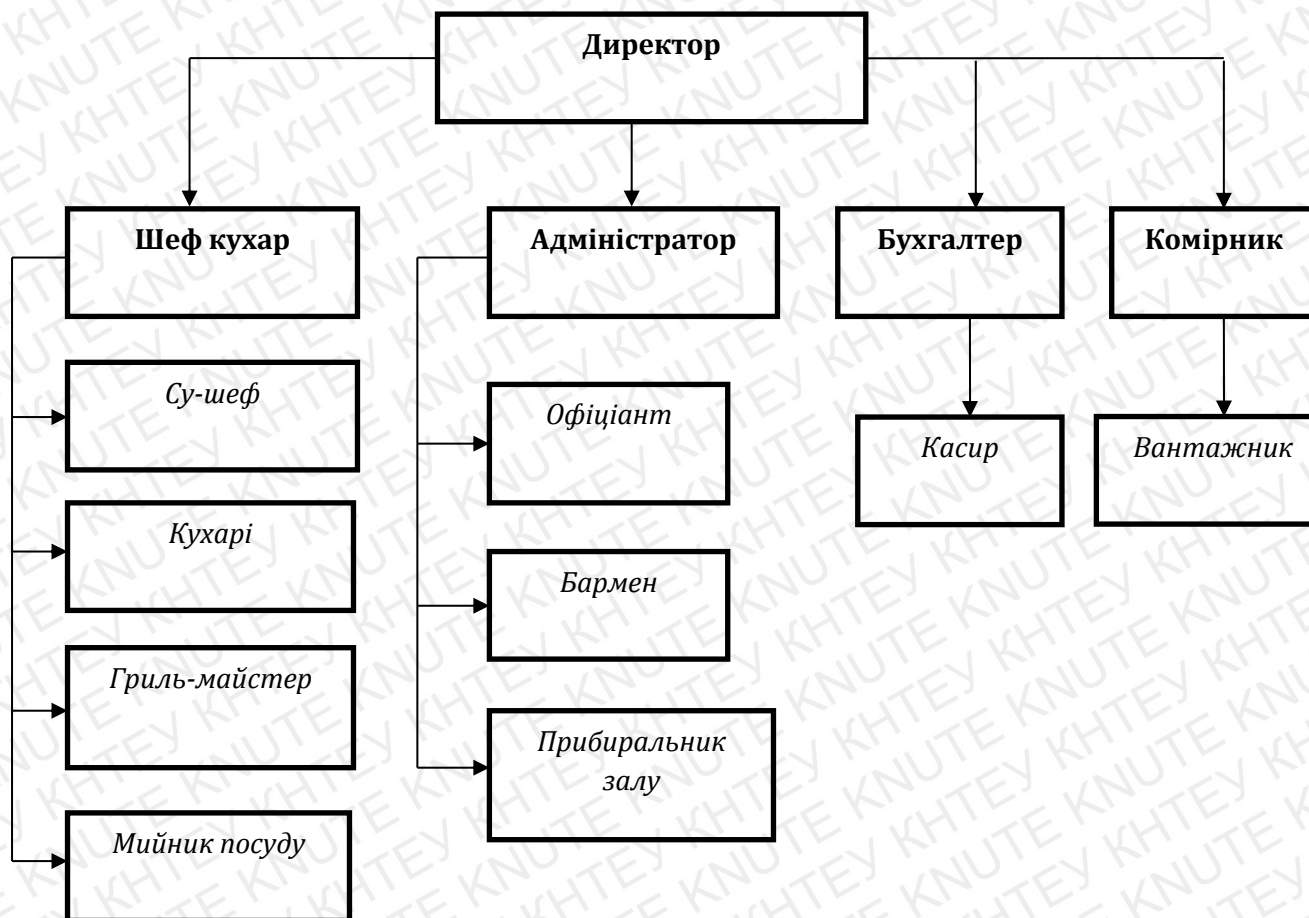


Рис. 1.2. Організаційно-управлінська структура ресторану «Love meat»

Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

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

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

У меню ресторану представлені страви та напої американської та європейської кухонь: крем-суп капуچیно з шампіньйонів з соусом дор блю, томатний суп з мусом із сьомги, стейк Рибай з запеченою картоплею під соусом «Рокфор», бургери з різними начинками, каре телятини, свинячі реберця з картоплею і лимоном. Для любителів риби у меню включено декілька позицій холодних закусок та основних страв із відповідної сировини. До кожного виду м'яса пропонують різні соуси: фруктовий чатні, винний соус з травами, дзадзики, імбирний соус, BBQ. Концептуальне меню ресторану наведено у додатку В.

У додатку Г представлені страви з меню проєктованого ресторану «Love meat».

Винна карта ресторану представлена винами Італії, Франції, Іспанії, Чилі та Грузії, а також крафтовим пивом різних сортів.

Ресторан «Love meat» напряду працюватиме з фермерськими підприємствами, які постачатимуть якісну та свіжу продукцію, а саме м'ясо, рибу, молочні продукти, овочі та фрукти. Переважаюча кількість страв буде готуватися з локальних продуктів, таким чином підтримуючи українського виробника. Хлібобулочні та кондитерські вироби у ресторані будуть закуповуватись кожен день, щоб забезпечити якісними та свіжими виробами споживачів закладу.

Прогнозування динаміки попиту на послуги ресторану

Для прогнозування динаміки попиту на послуги ресторану за день вивчали досвід роботи закладів аналогічного типу. Ґрунтуючись на рекомендованих значеннях коефіцієнтів оборотності місця для ресторану та враховуючи досвід основних конкурентів, розроблено графік прогнозованої добової динаміки попиту на послуги ресторану «Love meat» на 90 місць та визначено середню кількість споживачів закладу за день (табл. 2.1) [12].

Погодинна кількість споживачів у торгівельному залі ресторану визначається за формулою 1.1 [35].

Таблиця 2.1

**Прогнозована добова динаміка попиту у ресторані «Love meat»
на 90 місць**

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
12:00-13:00	60	1,0	0,1	9
13:00-14:00	60	1,0	0,2	18
14:00-15:00	60	1,0	0,4	36
15:00-16:00	90	0,7	0,5	32
16:00-17:00	90	0,7	0,2	13
17:00-18:00	90	0,7	0,2	13
18:00-19:00	60	1,0	0,5	45
19:00-20:00	90	0,7	0,7	44
20:00-21:00	90	0,7	0,9	55
21:00-22:00	120	0,5	0,6	16
22:00-23:00	120	0,5	0,4	18
23:00-24:00	60	1	0,1	8
Всього відвідувачів				306

Всього відвідувачів за день – 306 осіб. Оборотноість місця за день становить:

$$\eta = 306/90 = 3,4 \text{ рази}$$

За даними таблиці 2.1 бачимо, що найбільш завантажені години в обід з 13:00 до 15:00 та ввечері з 18:00 до 21:00.

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у ресторані, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами, які визначені шляхом досліджень у закладах ресторанного господарства спорідненого типу, з урахуванням прогнозованої кількості споживачів, що відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня.

Для закладу ресторанного господарства, загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв (формула 1.3) [35].

Розрахунок прогнозованої кількості страв за групами та алкогольних напоїв на один день для проектного ресторану «Love meat» на 90 місць зводимо в таблицю 2.2 [35].

Таблиця 2.2

Прогнозована кількість страв за групами у ресторані «Love meat»

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви	0,2	61
Холодні закуски	1,7	520
Гарячі закуски	0,5	153
Супи	0,18	55
Основні страви	1,2	367
Гарніри	0,3	92
Соуси	0,2	61
Солодкі страви	0,3	92
Гарячі напої:	0,5	153
- чай	0,6	92
- кава	0,4	61
Холодні напої:	0,4	122
- соки-фреш	0,3	37
- мінеральні води	0,1	12
- напої власного виробництва	0,4	49
- фруктові води	0,2	24
Разом страв і напоїв		1676
Алкогільні напої, л		
- пиво	0,1	31
- міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	0,05	15
- вино, шампанське	0,1	31
Всього алкогільних напоїв, л		77

На основі отриманих даних і меню складено денну виробничу програму ресторану «Love meat» (додаток Д).

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Умовно процеси, які відбуваються у проєктованому ресторані «Love meat», ділимо на три етапи [32]:

- приймання і зберігання напівфабрикатів, сировини і закупівельних товарів;
- виробничі процеси;
- сервісні процеси та обслуговування споживачів.

Вся сировина та напівфабрикати до ресторану надходять до завантажувальної, де відбувається процес приймання за якістю та кількістю.

Сировина та напівфабрикати зберігаються в складських приміщеннях. До складу складських приміщень ресторану входить: охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори.

На рис. 2.1 наведено структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану «Love meat» [30].



Рис. 2.1. Схема виробничо-торговельної структури ресторану «Love meat»

Зі складу сировина та напівфабрикати потрапляють до доготівельного цеху, де відбувається обробка сировини та напівфабрикатів, після чого до гарячого та холодного цехів. Цехи обов'язково мають вихід до мийної кухонного посуду, а роздавальна – до сервізної та мийної столового посуду.

Із цехів страви подаються до роздавальної, звідки доставляються до торгівельної зали ресторану офіціантами.

У ресторані «Love meat» передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані та неохолоджувані. При проектуванні складської групи приміщень передбачено раціональні умови зберігання для сировини кожної групи з обов'язковим дотриманням умов товарного сусідства. Робота складу розпочинається о сьомій годині з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми згідно меню. Виробничий процес підсистеми «Склад» представлено у вигляді структурно-технологічної схеми на рис. 2.2 [29].



Рис.2.2. Структурно-технологічна схема приймання та зберігання сировинних запасів у ресторані «Love meat»

Товари та напівфабрикати розміщені у складських приміщеннях таким чином, щоб вони зберігали свою харчову цінність. Правила зберігання продукції у складських приміщеннях закладу відповідають наступним нормам:

- продукція розміщена на відстані 20-25см від стін камер та 30 см від підлоги;
- складські приміщення мають таке розташування, щоб продукція не зберігалася біля опалювальних та охолоджуваних систем, а також водопровідних труб;

- виконуються правила товарного сусідства;
- напівфабрикати низького та високого ступеню готовності зберігають окремо.

Кількісний склад складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування ресторану «Love meat» визначається за нормами оснащення (додаток Ж).

Режим роботи виробничих цехів проектного закладу з 08:00 до 24:00 години, двозмінний. Організовує процес завідувач виробництвом, який відповідно до виробничої програми складає графік випуску м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів партіями залежно від строків їх реалізації.

Чисельність виробничого персоналу проектного ресторану «Love meat» визначаємо на основі денної виробничої програми на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності кухарів проводимо в додатку К [35].

Загальну чисельність працівників з урахуванням режиму роботи закладу ресторанного господарства та можливої відсутності кухарів із поважних причин визначаємо за формулою [35]:

$$N_2 = 6 * 1,58 = 9 \text{ осіб}$$

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.2.3).

Таблиця 2.3

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	2
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 60%	5

Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу. В цехах не перехрещуються потоки сировини, напівфабрикатів і готової їжі. Побутові приміщення спроектовані одним блоком ближче до службового входу.

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно «Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2).

Устаткування та площа доготівельного цеху ресторану «Love meat» наведена в табл. 2.4 [44].

Таблиця 2.4

Визначення площі доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Овочева та фруктово-ягідне відділення					
Полиці навісні	Kostagrupp ПКС-600	2	600	300	-
Овочерізка	Apach AVG200 CE	1	280	510	-
Ваги електронні порц.	CAS SW-D	1	241	192	-
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	2	1300	600	1,56
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	1	1400	600	0,84
Мийна ванна 2-х секційна	АТВ-Техно Техно 2	1	1000	600	0,6
М'ясо-рибне відділення					
Універсальна кухонна машина	Торгмаш УКМ - П	1	920	590	0,54
Полиці навісні	Kostagrupp ПКС-600	2	600	300	-
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,6
Ваги електронні порц.	CAS SW-D	1	241	192	-
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	2	1400	600	1,68
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	2	1300	600	1,56
Бачок для відходів	Inoksan ACP_100	1		400	0,32
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Мийна ванна 2-х секційна	АТВ-Техно Техно 2	1	1000	600	0,6
Загальна площа устаткування, м ²					8,43

Розрахункова площа доготівельного цеху складає 24,0 м².

У таблиці 2.5 наведено підбір устаткування гарячого цеху проектного ресторану «Love meat» [44].

Таблиця 2.5

Підбір устаткування гарячого цеху

Устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична	Bertos E7PQ4M	2	800	700	1,12
Полиці навесні	Kostagrupp ПКС-600	2	600	300	-
Мікрохвильова піч	LG MF-6543 AFK	1	300	510	-
Блендер	PHILIPS HR 1372/90	1	135	320	-
Пароконвектомат	FEV64 P Gierre»	1	900	850	0,77
Гриль електричний	Zanussi 100389	1	400	700	0,28
Кип'ятильник	Airhot WB-20	1	310	310	-
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	3	1300	600	2,34
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,6
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	1	1400	600	0,84
Мийна ванна	АТВ-Техно Техно 2	2	700	700	0,98
Ваги електронні порц.	CAS SW-D	1	241	192	-
Стелаж на 4 полиці	Антарес СВ Техно 1	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Inoksan ACP_100	1		400	0,32
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Загальна площа устаткування, м ²					8,1

Розрахункова площа гарячого цеху склала 27 м².

У таблиці 2.6 підібрано устаткування холодного цеху [44].

Таблиця 2.6

Підбір устаткування холодного цеху

Назва устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий з мийкою	Україна СВМЦТ-1	1	1400	600	0,84
Стіл з охолоджувальною шафою	Cooleq GN2100TN	1	1360	700	0,95
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	3	1300	600	2,34
Холодильна шафа	Polair CV107-S	1	697	854	0,6
Морозильна шафа	Polair CB-105-S	1	697	620	0,43
Ваги порційні електронні	CAS SW-D	2	241	192	-
Соковитискач	Robot Coupe J 100 Ultra	1	235	438	-
Блендер	PHILIPS HR 1372/90	1	135	320	-
Полиці навесні	Kostagrupp ПКС-600	2	600	300	-
Слайсер	EWT INOX VS275	1	520	270	-
Універсальна кухонна машина	Торгмаш УКМ - П	1	920	590	0,54
Бачок для відходів	Inoksan ACP_100	1		400	0,32
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Загальна площа устаткування, м ²					6,15

Розрахункова площа холодного цеху склала 18 м².

Машини для миття столового посуду і наборів підбираються на основі розрахованої кількості посуду і наборів за день і за час максимального завантаження торговельної зали. У табл. 2.7-2.9 наведено підбір устаткування мийних столового та кухонного посуду, сервізної ресторану «Love meat» [44].

Таблиця 2.7

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Україна Профі-5	2	600	600	0,72
Машина для миття кухонного посуду	FV	1	740	760	0,56
Стелаж виробничий	Антарес СВ Техно 1	1	800	600	0,48
Стіл виробничий	Україна СП-2	1	600	600	0,36
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Загальна площа устаткування, м²					2,25

Розрахункова площа мийної кухонного посуду склала 6 м².

Таблиця 2.8

Підбір устаткування сервізної

Назва устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа для посуду	Цифей ШП-1200	2	1200	600	1,44
Стелаж для посуду	Inoksan IDP-084E	1	1000	550	0,55
Загальна площа устаткування, м²					1,27

Розрахункова площа сервізної склала 6 м².

Таблиця 2.9

Підбір устаткування мийної столового посуду

Назва устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675	675	0,5
Утилізатором	WKC 8025	1	219	424	0,1
Водонагрівач	Продтехника ЭВПЗ-15	1	320	260	-
Настінні полиці	Kostagrupp ПКС-600	1	600	300	-
Стелаж	Антарес СВ Техно 1	2	1200	600	1,44
Зонт витяжний пристінний	Антарес СВ Техно 2	1	500	800	0,4
Стіл для збирання залишків їжі	АТВ-Техно Техно 2	1	1000	600	0,6
Бачок для відходів	Inoksan ACP 100	1		400	0,32
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Загальна площа устаткування, м²					3,4

Розрахункова площа мийної столового посуду склала 10 м².

Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Love meat» представлено вестибюльною групою приміщень, у складі вестибюлю, гардеробу та санвузлів, аванзалом та торгівельною залою. Площі приміщень для відвідувачів ресторану зведені у таблиці 2.10 [8].

Таблиця 2.10

Площі приміщень для відвідувачів ресторану «Love meat»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	36
Санвузли (окремо чоловічий та жіночий)	14
Гардероб	6
Аванзала	18
Торгівельна зала	
Торгівельна зала на 60 місць, естрада	128
Торгівельна зала на 20 місць	40
Торгівельна зала на 10 місць	20
Всього	262

Отже, загальна площа приміщень для відвідувачів ресторану «Love meat» на 90 місць становить 262 м².

Моделювання процесу обслуговування ресторану «Love meat» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування (табл. 2.11) [23].

Таблиця 2.11

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб - верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала ресторану - барна стійка ресторану	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану, барна карта - столовий посуд, прибори, білизна - елементи інтер'єру	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала роздаткова - сервізна мийна - столового посуду приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування зали ресторану та барної зони - устаткування для забезпечення видовищних заходів	- адміністратор - офіціант - бармен - мийник - столового посуду - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- естрада - безпроводний Wi-fi	- меблі та обладнання залу; - технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - музиканти - технік - відвідувач

Для проведення шоу-програм і концертів організовано та обладнано сцену, яку добре видно всім гостям, незалежно від місця розташування столу.

У ресторані «Love meat» передбачені меблі для відвідувачів, вони будуть зручними і комфортабельними, за зовнішнім стилем та формою гармоніюватимуть із декоративним оформленням залу [25]. Розрахунок кількості меблів для відвідувачів ресторану проводимо згідно рекомендацій (табл. 2.12).

Таблиця 2.12

Характеристика меблів торгової зали ресторану на 90 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл шестимісний	900*1500	5
Стіл чотирьохмісний	800*1200	13
Стіл двохмісний	800*800	4
Стілець ресторанний	400*400	40
Крісло м'яке	600*600	30
Диван м'який двомісний	1200*600	10
Стійка барна 8-ми місна	400*3000	1
Стілець барний	400*400	8
Вестибюль		
Журнальний столик	800*800	2
Крісло для відпочинку	1200*1300	4

Кількість підсобних столів у ресторані повинна наближатись до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюють біля стін. Для обслуговування відвідувачів будуть використовуватись столи, котрі розташовані

рівномірно по залу. Розрахована кількість меблів для обслуговування споживачів зведена у таблиці 2.13.

Таблиця 2.13

Добір меблів для забезпечення процесу обслуговування в ресторані

Тип меблів, вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	1100x700	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	5
Стіл підсобний	400x700	Допоміжний столик офіціанта, для серветок, наборів, пиріжкових тарілок	5
Візок офіціантський	400x450	Допоміжний візок для пересування страв	3

У залі ресторану «Love meat» буде знаходитись барна зона, де відвідувачі зможуть випити каву, сік, фреші, алкогольні та слабоалкогольні напої. Обладнання для барної зони ресторану наведено в таблиці 2.14 [44].

Таблиця 2.14

Підбір устаткування для барної зони ресторану

Назва устаткування	Марка	Кіль-сть, шт	Розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Кавоварка	Gaggia Titanium	1	280	385	-
Кавомолка	Ceado E6P	1	220	360	-
Льодогенератор	Bartscher	1	380	435	-
Сокоохолоджувач	Inoxtech ZCF302	1	5800	430	-
Соковитискач	Ceado SL98	1	230	200	-
Барний комбайн	GS/N	1	230	500	-
Холодильна шафа	SEWX-1200	1	1350	810	1,09
Винна шафа	Bartscher Cool 700.082G	1	430	480	0,21
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
R-Кеєпер		1	320	310	-
Рукомийник	C/S – 1	1	600	400	0,24
Площа устаткування, м²					2,14
Площа барної зони, м²					6

У ресторані «Love meat» застосовується повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом, тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що офіціант обслуговує 16 споживачів.

$$N_{of} = 90/16=6 \text{ осіб}$$

Для обслуговування гостей ресторану потрібно 6 офіціантів. Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу наведено у табл. 2.15.

Таблиця 2.15

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	12
Бармен	4-5	2
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залу		2
Музиканти		3
Разом		23

Обслуговуючий персонал у ресторані «Love meat» працюватиме у дві зміни: I зміна виходитиме на роботу з 10:00 до 18:00 год., II зміна з 18:00 до 01:00 год., робоча зміна триватиме 9 годин. Перед початком роботи співробітники закладу ресторанного господарства приведуть у відповідність торгівельну залу та сервіруватимуть столи.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Відповідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у ресторані «Love meat» буде впроваджено системи HACCP [7].

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Points – система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках – міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками, пов'язаними із безпечністю харчових продуктів [11]. Це система управління, в якій безпечність харчових продуктів досягається шляхом аналізу та контролю небезпечних факторів біологічного, хімічного та фізичного походження починаючи від сировини до обігу та споживання готової продукції.

На підприємстві є розроблені положення політики, де керівництво бере на себе відповідальність за досягнення поставленої мети і безумовну реалізацію

політики в області якості (яка визначає стратегію, пріоритетні цілі та зобов'язання перед споживачами і суспільством в цілому).

Для впровадження і розробки системи ХАССП у ресторані «Love meat» буде сформовано робочу групу зі співробітників з різною спеціалізацією, що володіють належними знаннями про конкретну продукцію, досвідом роботи та методикою розробки ефективного плану по впровадженню системи ХАССП на підприємстві. У складі робочої групи ХАССП повинні буде директор, завідувач виробництва, комірник.

Сутність системи ХАССП включає сім основних принципів, які зведені на рис. 2.3 [11].

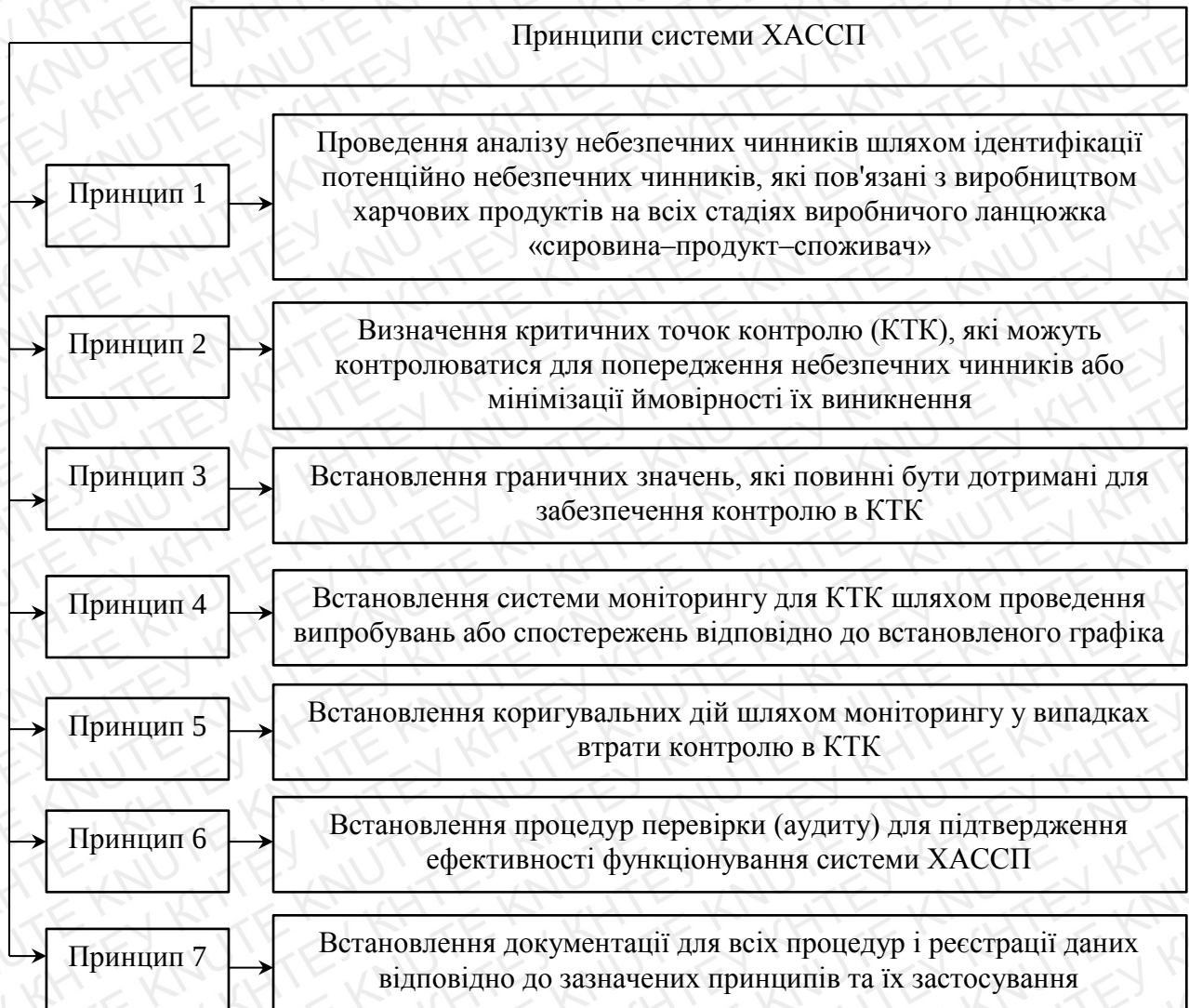


Рис. 2.3. Основні принципи системи ХАССП

У проектованому ресторані «Love meat» встановлено критичні точки контролю на кожному етапі виробництва. Блок-схема технологічного процесу для підтвердження КТК у закладі наведена на рис. 2.4 [31].

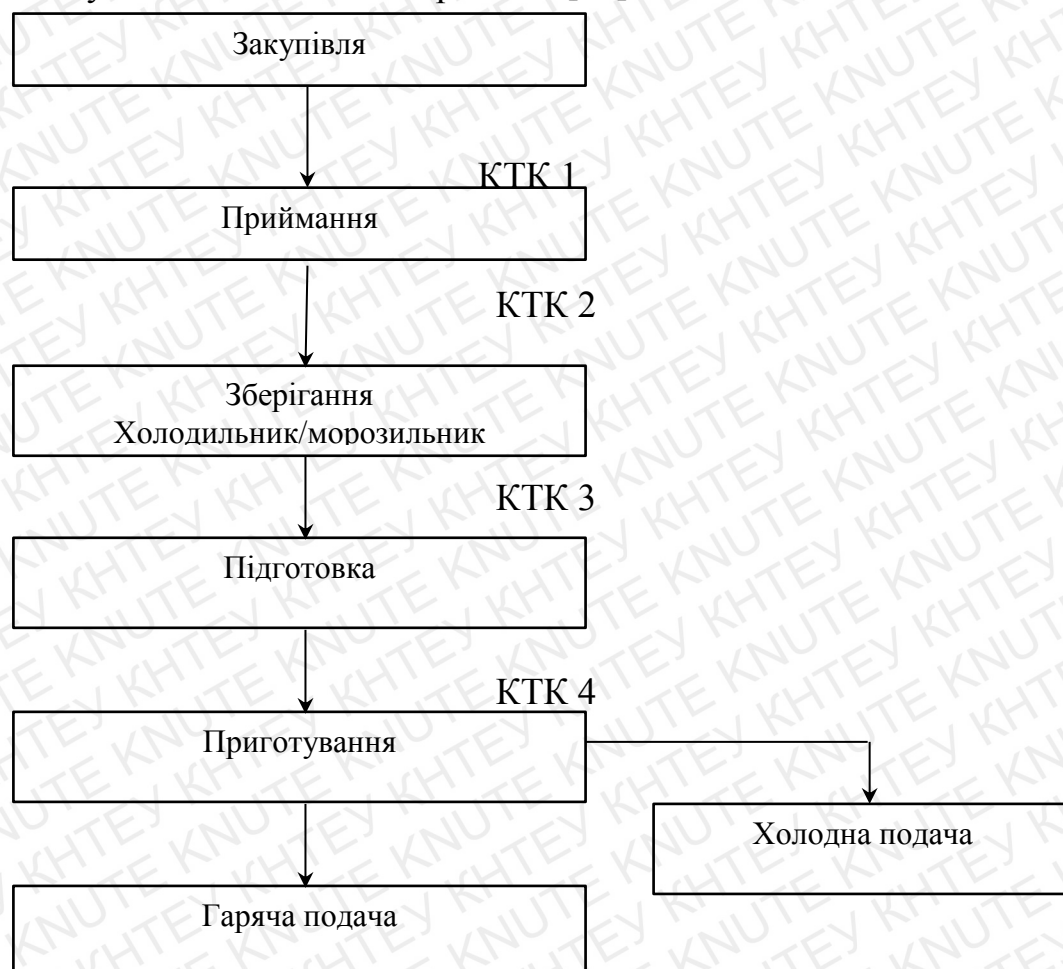


Рис. 2.4. Блок-схема технологічного процесу для підтвердження КТК у ресторані «Love meat»

Для кожної критичної точки буде розроблена система моніторингу для проведення планового порядку спостережень і вимірювань, та своєчасного виявлення порушень критичних границь (табл. 2.16) [11].

Таблиця 2.16

Ідентифікація небезпечних чинників у ресторані «Love meat»

Назва операції	Назва та характеристика небезпечного чинника	Запобіжні дії
Закупівля і приймання сировини		
М'ясо, риба, овочі, фрукти, бакалія	Патогенні бактерії, пліснява та гнильні бактерії при порушенні температурних режимів під час транспортування, а також при порушенні санобробки обладнання	Вхідний контроль, дотримання температурних режимів під час транспортування, проведення санобробки обладнання

Продовження таблиці 2.16

Назва операції	Назва та характеристика небезпечного чинника	Запобіжні дії
Зберігання		
У холодильнику або морозильнику	Ріст бактерій під час зберігання, порушення цілісності пакування продукту, порушення вакууму в упаковці: внаслідок надто високих температур або шляхом перехресного забруднення	Дотримання умов зберігання, проведення санобробки. Забезпечення безперервного холодильного ланцюга, запобігання перехресного забруднення
Приготування страв		
Приготування	Забруднена тара та обладнання	Контроль процесу приготування страв, контроль миття обладнання
Подача страв		
Холодильна вітрина	Забруднення мікроорганізмами при неправильній подачі чи температурі	Дотримання умов подачі

Для ресторану «Love meat» визначено необхідну документацію програми ХАССП, яка включає:

- політику в області безпеки продукції, що випускається;
- наказ про створення та склад робочої групи ХАССП;
- інформацію про продукцію;
- інформацію про виробництво;
- звіти групи ХАССП з обґрунтуванням вибору потенційно небезпечних факторів, результатами аналізів ризику і вибором ККТ і визначенням критичних меж;
- робочі листи ХАССП;
- процедури моніторингу;
- процедури проведення коригувальних дій;
- програму внутрішньої перевірки системи ХАССП;
- перелік реєстраційно-облікової документації.

Програми-передумови системи в проектованому ресторані «Love meat» включатиме [31]:

1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
3. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
6. Здоров'я та гігієна персоналу;
7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;
9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
11. Зберігання та транспортування;
12. Контроль за технологічними процесами.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

На початку розрахунків необхідно розрахувати доходи проектного ресторану. Основними операційними доходами ресторану «Love meat» на 90 місць будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг: організація святкових заходів, проведення майстер-класів та доставка.

Товарообіг ресторану «Love meat» буде складатися з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва; продаж закуплених товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для проектного ресторану «Love meat» обираємо націнку на рівні 160% [2]. Визначений рівень торговельної націнки є основою для розрахунку роздрібною (продажною) ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації закладу. Кількість робочих днів ресторану «Love meat» на 2021 рік становить 365 днів.

Розрахунок планової роздрібною ціни закуплених товарів для ресторану «Love meat» проводимо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планова роздрібна ціна закуплених товарів для ресторану «Love meat»

Найменування закуплених товарів, продуктів	Норма витрат, нетто	Планова ціна закупівлі, без ПДВ грн.	Загальна вартість набору, грн.	Кількість порцій	Облікова вартість однієї порції	Сума націнки, грн.	Продажна ціна порції, грн.
1	2	3	4=2*3	5	6= 4/5	7=6*150/100	8=7+6
Мінеральні води	12	12,9	154,8	30	5,2	8,3	13,4
Фруктові води	24	11,1	266,4	40	6,7	10,7	17,3
Пиво	31	14,3	443,3	56	7,9	12,7	20,6
Міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	15	80,8	1212	65	18,6	29,8	48,5
Вино, шампанське	31	62,5	1937,5	92	21,1	33,7	54,8

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів ресторану «Love meat» наводимо у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану «Love meat»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
<i>Продукція власного виробництва</i>					
Фірмові страви	61	103,88	6336,7	1830	190100,4
Холодні закуски	520	79,43	41303,6	15600	1239108
Гарячі закуски	153	82,25	12584,3	4590	377527,5
Супи	55	25,15	1383,3	1650	41497,5
Основні страви	367	93,69	34384,2	11010	1031526,9
Гарніри	92	26,32	2421,4	2760	72643,2
Соуси	61	17,94	1094,3	1830	32830,2
Солодкі страви	92	29,17	2683,6	2760	80509,2
Чай	92	26,55	2442,6	2760	73278
Кава	61	12,61	769,2	1830	23076,3
Соки-фреш	37	17,46	646,0	1110	19380,6
Напої власного виробництва	49	15,34	751,7	1470	22549,8
Всього по продукції власного виробництва	1640		106800,9	49200	3204027,6
<i>Закупні товари</i>					
Мінеральні води	30	13,42	402,5	900	12074
Фруктові води	40	17,32	692,6	1200	20779
Пиво	56	20,58	1152,6	1680	34577
Міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	65	48,48	3151,2	1950	94536
Вино, шампанське	92	54,76	5037,5	2760	151125
Всього по закупним товарам	283		10436,4	8490	313092
Разом	1923		117237,3	57690	3517119,6

Планові обсяги товарообороту ресторану «Love meat» є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів та прибутків. Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів розраховуємо в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «Love meat» на 2021 рік

Найменування продукції та товарів	Умовні позначення	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
Продукція власного виробництва	тис. грн.	3204,0	38448,3
Купівельні товари	тис. грн.	313,1	3757,1
Плановий роздрібний товарообіг	тис. грн.	3517,1	42205,4

Планові обсяги реалізації продукції власного виробництва і купівельних товарів на 2021 рік становитимуть 42205,4 тис. грн.

На цьому етапі проводимо визначення основних засобів ресторану «Love meat». Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн., що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обсяг амортизаційних відрахувань є з одного боку елементом планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів у процесі діяльності закладу [13].

Розрахунок амортизації ресторану «Love meat» проводимо в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок амортизації ресторану «Love meat» на 2021 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	18113,9	20	905,7
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	4166,2	5	833,2
3. Інші	1811,4	4	452,8
Амортизація основних засобів	24091,5		2191,8

Таким чином, сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів по ресторану «Love meat» становитиме 2191,8 тис. грн.

Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу закладу, зважаючи на це складаємо штатний розпис ресторану «Love meat».

Планування чисельності персоналу ресторану «Love meat» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

Крім штатного розпису розробляється система додаткового стимулювання. На першому етапі у проекті штатного розпису визначаємо посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць. При розрахунку чисельності персоналу використовували методи: нормативний та техніко-економічних розрахунків.

Проект штатного розпису проектного ресторану «Love meat» наведено у таблиці 3.5 [1].

Таблиця 3.5

Посадова структура зі штатного розпису по ресторану «Love meat»

Категорія	Посада	Кількість, посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	Директор	1
	Бухгалтер	1
	Касир	1
	Адміністратор залу	2
	Шеф-кухар	1
	Комірник	1
	Всього	7
Виробничий персонал	Су-шеф	1
	Гриль-майстер	1
	Кухарі	12
	Офіціант	12
	Бармен	2
	Всього	28
Допоміжний персонал	Мийник столового посуду	2
	Музиканти	3
	Прибиральник	2
	Вантажник	1
	Всього	8
	Разом по закладу	43

Штатний розпис є основою для розробки планового фонду основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок. Розробку плану з праці у ресторані «Love meat» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (додаток Л).

У проекті плану з праці передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено таблиці 3.6 [14].

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду по ресторану «Love meat»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	100269	15	15040
Виробничий персонал	223506	20	44701
Допоміжний персонал	56058	10	5606
Разом	379833		65347

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат та прибутків закладу. Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану «Love meat» наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Love meat» на 2021 рік

Показники	Умовні позначення	Фонд заробітної плати
Місячний фонд основної заробітної плати	тис. грн.	379,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	65,3
Разом місячний фонд оплати праці	тис. грн.	445,2
Річний фонд основної заробітної плати	тис. грн.	4558,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	784,2
Разом річний фонд оплати праці	тис. грн.	5342,2

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Love meat» проводимо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

План з праці ресторану «Love meat» на 2021 рік

Показники	Умовні позначення	У розрахунку на 2021 рік
Планова чисельність працівників, у т. ч.:	осіб	43
- адміністративно-управлінський персонал	осіб	7
- виробничий персонал	осіб	28
- допоміжний персонал	осіб	8
Фонд основної заробітної плати, у т. ч.:	тис. грн	4558,0
- адміністративно-управлінський персонал	тис. грн	1203,2
- виробничий персонал	тис. грн	2682,1
- допоміжний персонал	тис. грн	672,7
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн	784,2
Загальний фонд оплати праці	тис. грн	5342,2
Структура фонду оплати праці:		
– основна заробітна плата	%	85
– додаткова заробітна плата	%	15

Наведений план з праці містить якісні показники, що характеризують ефективність використання трудових ресурсів підприємства.

Наступним етапом вважаємо доцільність визначення поточних витрат ресторану «Love meat».

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції [15]. Проектуючи ресторан припускаємо, що заклад несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Love meat» на 2021 рік представлений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Love meat» на 2021 рік

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	38448,3	160	23660,5	14787,8
Закупні товари	3757,1	160	2312,1	1445,0
Разом	42205,4			16232,9

Стаття 2. *Витрати на оплату праці* розраховані у табл. 3.8 та становлять 5342,2 тис. грн.

Стаття 3. *Єдиний соціальний внесок* розрахований у табл. 3.10 [4].

Таблиця 3.10

Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат

Відрахування	Ставка, %	Сума, тис. грн.
Пенсійний фонд	22	1175,3
Військовий збір	1,5	80,1

Разом витрати за статтею становлять 1255,4 тис. грн.

Стаття 4. *Витрати на амортизацію основних засобів.* визначено у табл. 3.4 та складають 2191,8 тис. грн.

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

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Love meat» наведено у таблиці 3.11 [5].

Таблиця 3.11

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Love meat» на рік

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії	33835 кВт	2,77	93,7
Витрати на опалення	98 Гкал	1654,41	162,1
Витрати холодної води	1445 м ³	22,99	33,2
Витрати гарячої води	131 м ³	98,65	12,9
Відрахування до ремонтного фонду (1,0% від товарообороту)			422,1
Разом			724,1

Стаття 6. *Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.* За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Приймаємо, що норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для

адміністративно-управлінського персоналу складають 1 комплект, для виробничого персоналу – 2 комплекти на рік (табл. 3.12).

Таблиця 3.12

Сума зносу спеціального одягу ресторану «Love meat» на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	7	1	1500	10,5
Виробничий та допоміжний персонал	36	2	1100	79,2
Разом				89,7

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 «Love meat» на 2021 рік розрахована у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	90	3	270	51,9	14,0
Столові набори	90	2	180	122,6	22,1
Скляний посуд	90	3	270	55,5	15,0
Металеві набори	90	1	90	80,2	7,2
Разом					58,3

Загальні витрати становлять 148,0 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануємо, оскільки будівля ресторану буде новою.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі склали 730,4 тис. грн.

Стаття 9. *Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції* визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 21,1 тис. грн.

Стаття 10. *Витрати на транспортування продукції.* Витрати на паливо у розрахунку на рік становлять [35]:

$$150 \cdot 312 \cdot 0,12 \cdot 23,15 / 1000 = 130,0 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 11. *Витрати на охорону закладу* визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 4,9 тис. грн.

Стаття 12. *Інші поточні витрати на:*

- на рекламу та маркетингові дослідження – 44,5 тис. грн.;
- на страхування майна – 164,0 тис. грн.;
- на тару (6% від собівартості реалізованої продукції) – 973,9 тис. грн.;
- на інкасацію виручки (1% від доходу від реалізації) – 422,1 тис. грн.;
- витрати на закупівлю ЗІЗ – 34,5 тис. грн.;
- поштово-телефонні витрати – 27,5 тис. грн.

Загальні витрати за статтею склали 1666,5 тис. грн.

Стаття 13. *Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю* не планується.

Склад поточних витрат ресторану «Love meat» зводимо у додатку М. Поточні витрати проектного ресторану становлять 28447,2 тис. грн., з них умовно-змінні – 16384,0 тис. грн., умовно-постійні – 12063,2 тис. грн.

Далі проводимо комплексний аналіз доходів, витрат, прибутку, який визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit).

Цей метод є одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Він допомагає визначити найбільш оптимальні пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізувати господарські ризики. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості [25].

Розрахунки основних показників результатів ресторану «Love meat» зводимо у таблицю 3.14.

Таблиця 3.14

**Планування маржинального прибутку та порогу
рентабельності ресторану «Love meat» на 2021 рік**

Показники	Умовні позначення	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ	тис. грн.	33764,3
2. Рівень націнки ЗРГ	%	160
3. Змінні витрати, у тому числі		16384,0
- собівартість продукції ЗРГ	тис. грн.	16232,9
- інші змінні витрати	тис. грн.	21,1
4. Маржинальний прибуток	тис. грн.	17380,4
5. Постійні витрати	тис. грн.	12063,2
6. Чистий прибуток	тис. грн.	5317,2
7. Рівень змінних витрат	%	48,5
8. Точка беззбитковості	тис. грн.	10821,4
9. Маржинальний запас стійкості	%	212,0
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту)	%	12,6

З таблиці 3.14 бачимо, що ресторан «Love meat» досяг точки беззбитковості, та є свідченням того, що маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планування основних результатів діяльності ресторану «Love meat» на 2021 рік проводимо у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності ресторану «Love meat»

Показники	Умовні позначення	Разом за рік
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	тис. грн.	33764,3
Собівартість реалізованої продукції	тис. грн.	16232,9
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	тис. грн.	12214,3
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	тис. грн.	5317,2
Фінансові витрати	тис. грн.	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	5317,2
Податок на прибуток	тис. грн.	957,1
Чистий прибуток – можливий	тис. грн.	4360,1
Рентабельність операційної діяльності	%	12,9
Чистий прибуток – цільовий	тис. грн.	3376,4
Чистий прибуток – плановий	тис. грн.	4360,1

Необхідний прибуток підприємства, що задовольнить потреби закладу в його обсязі, становить всього 3376,4 тис. грн., тому можливий прибуток в розмірі 4360,1 тис. грн. визначимо як плановий.

На цьому етапі проводимо діагностику отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір можливого чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу ресторанного господарства.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Love meat». Розрахунок показників рентабельності наведений в таблиці 3.16 [35].

Таблиця 3.16

Розрахунок основних показників діяльності

Назва показника	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції, $P_{РП}$	%	$P_{РП} = 4360,1 / 33764,3 * 100 = 12,9$
Рентабельність поточних витрат, $P_{ПВ}$	%	$P_{ПВ} = 4360,1 / 28447,2 * 100 = 15,3$
Рентабельність операційних витрат, $P_{ОВ}$	%	$P_{ОВ} = 4360,1 / 24091,5 * 100 = 18,1$

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 (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту - 3703,3 тис. грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 6%, рівень рентабельності складає 18%.

Планові показники діяльності ресторану «Love meat» на перші п'ять років розраховано у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Планування основних результатів діяльності ресторану «Love meat» 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, %.		
2021 рік	42205,4	7	4360,1	13	2191,8	6551,9
2022 рік	45159,8	7	5870,8	13	2082,2	7953,0
2023 рік	48321,0	7	6281,7	13	1978,1	8259,8
2024 рік	51703,5	7	6721,5	13	1879,2	8600,6
2025 рік	55322,7	7	7192,0	13	1785,2	8977,2
Разом	242712,4		30426,0		9916,5	40342,5

Джерелом коштів являються: надходження від реалізації продукції власного виробництва та купівельної продукції; надходження амортизаційних відрахувань.

Напрямки використання коштів: формування товарних запасів, на розрахунковому рахунку, необхідних для нормальної роботи підприємства, формування кредиторської та дебіторської заборгованості, здійснення поточних витрат виробництва та обігу податкових платежів, виплату дивідендів.

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками [24]:

- 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 «Love meat» на 90 місць представлено в таблиці 3.18.

Таблиця 3.18

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис. грн	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
2021 рік	24091,5	6551,9	6551,9	6299,9	
2022 рік		7953,0	14504,9	13947,0	
2023 рік		8259,8	22764,7	21889,1	
2024 рік		8600,6	31365,3	30159,0	
2025 рік		8977,2	40342,5	38790,9	
Разом	24091,5	40342,5		39551,5	15459,9

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється [35]:

$$ID = \frac{39551,5}{24091,5} = 1,64$$

Індекс дохідності дорівнює 1,64, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 64%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту [35]:

$$ЧП = 30426,0 / 5 = 6085,2 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = \frac{6085,2}{24091,5} * 100 = 25,3 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту ресторану «Love meat» дорівнює 25,3%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо [35]:

$$ПО = \frac{24091,5}{39551,5 / 5} = 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту ресторану «Love meat» на 90 місць становить 3,0 роки, що засвідчує про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

3.2. Розвиток проекту

Зважаючи на те, що конкуренція в підприємницькій діяльності перетворюється на процес створення і використання підприємством власних конкурентних переваг та управління ними з метою досягнення конкретних цілей на конкретному ринку в конкретний проміжок часу. У подальшій діяльності для збільшення кількості товарообороту та зацікавленості гостей плануємо впровадження у ресторані «Love meat» системи обслуговування – родізію, це найбільш популярна традиція обслуговування бразильської кухні, відома як «їж, скільки хочеш». Тобто, заплативши один раз, можна їсти скільки хочеш.

З'явилася традиція обслуговування родізію на півдні Бразилії, яка має на увазі, що спеціальні кухарі «гаучо» готують м'ясо на вогні, нанизуючи величезні шматки на рожен, після чого розносять гостям закладу, відрізаючи кожному гостю соковиті шматочки м'яса.

Під час початку обслуговування кожному гостеві дається двостороння фішка: з одного боку – зелена (з написом – «хочу їсти»), з іншого червона (з написом «мені вже вистачить»). Гість платить фіксовану ціну, а офіціант приносить не одну страву, а декілька і по черзі, поки споживач не переверне фішку на червоний колір, що означатиме - він вже наївся.

Стиль обслуговування «Rodizio» був заснований в регіоні Пампасів на півдні Бразилії, поступово поширився по всій країні і потім успішно влаштувався в багатьох ресторанах Європи та Америки.

Посеред залу плануємо встановити салат-бар з гарячою станцією, на прилавок якого викладені сири, ковбаси, салати, свіжі овочі, традиційні гарніри,

фрукти. Оскільки направленість проектного ресторану – формат «Meat food», під час обслуговування гостей переважна більшість страв будуть м'ясними.

Також у закладі розроблена спеціальна пропозиція для гостей з дітьми: для дітей до 6 років родізію і салат-бар безкоштовні, у віці від 6 до 10 років надається знижка в 50%.

Впровадження такого виду обслуговування надасть ресторану «Love meat» ряд конкурентних переваг, а саме:

- мала кількість ресторанів у Києві проводить обслуговування за системою родізію, отже конкуренція мінімальна;
- привернення більшої кількості гостей, за рахунок унікальної концепції обслуговування;
- постійна наповненість зали, адже за системою обслуговування столики бронюються завчасно;
- відсутність у друці звичного паперового меню;
- зменшення асортименту страв у меню закладу ресторанного господарства, що зменшує потребу у закупівлі продукції;
- витрати на переоснащення ресторану для впровадження системи обслуговування родізію мінімальні.

Також такий вид обслуговування буде застосовуватись під час організації святкових заходів або бенкетів.

Додатковою ідеєю для просування обслуговування системи родізію будуть святкові сертифікати, які можна подарувати своїм друзям та близьким родичам.

Плануємо, що запровадження системи родізію в ресторані «Love meat» принесе додатковий дохід закладу ресторанного господарства та приверне нових відвідувачів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи ресторану формату «Meat food» у місті Києві, розроблено ряд заходів.

На підставі PEST-аналізу зовнішнього середовища та дослідження закладів ресторанного господарства, які орієнтуються на подачі м'ясних страв у місті Києві обрано локацію проєктованого ресторану формату «Meat food» за адресою Подільський район, вулиця Констянтинівська 17. Дана земельна ділянка характеризується зручним географічним розташування, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.

Окреслено контингент споживачів проєктованого ресторану, який представлений відвідувачами з рівнем доходів вище середнього та сегменти середній-плюс, які віддають перевагу м'ясним стравам приготовленим у хоспері та мають високі вимоги до сервісу та високі очікування від відпочинку.

Неймінгом для проєктованого ресторану формату «Meat food» обрано «Love meat», що в перекладі з англ. – любити м'ясо, адже для своїх гостей заклад ресторанного господарства пропонуватиме найкращі та найсвіжіші м'ясні страви.

Обґрунтовано місткість ресторану «Love meat», яка складає 90 місць. Режим роботи закладу ресторанного господарства з 12:00 до 24:00 години.

Розроблено концепцію проєктованого підприємства, її основними складовими будуть: надання послуг з організації та проведення святкових заходів; проведення майстер-класів із приготування м'яса на грилі, жива музика, замовлення столику в режимі онлайн через сайт в інтернеті або за телефоном, на вихідні та свята проходять винні вечери, дегустації та м'ясні лекторії з шеф-кухарем, послуга cork fee.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу – товариство з обмеженою відповідальністю. Визначено організаційний дизайн ресторану «Love meat», який організовано за лінійним типом.

Кулінарне спрямування ресторану представлено стравами та напої американської та європейської кухонь.

Спрогнозовано добову динаміку попиту на продукцію у ресторані, яка склала 306 відвідувачів. Розраховано прогнозовану кількість страв за групами та алкогольних напоїв, на основі чого складено виробничу програму закладу ресторанного господарства.

На підставі нормативної документації та електронних каталогів, підібрано устаткування виробничих цехів ресторану.

Визначено кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів у ресторані «Love meat».

Відповідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» у ресторані «Love meat» буде впроваджено системи ХАССП.

Обґрунтовано операційні доходи закладу, які складаються продукції власного виробництва та закупних товарів на 2021 рік становлять 42205,4 тис. грн.

Розробити штатний розклад та визначено необхідну кількість персоналу – 43 особи. Фонд оплати праці з урахуванням додаткової заробітної плати на 2021 рік складає 5342,2 тис. грн.

Сплановано поточні витрати ресторану «Love meat», їх вартість на плановий рік 28447,2 тис.грн. Сформовано операційний прибуток у першому році функціонування закладу, який складає 4360,1 тис. грн., а рівень рентабельності при цьому 12,9%. Сплановано основні економічні показники діяльності на перші п'ять років, оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту ресторану, який склав 3,0 роки.

Виходячи із цього можна сказати, що проект ресторану «Love meat» на 90 місць у місті Києві є раціонально обґрунтованим та може бути рекомендований до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР
8. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
9. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005 [Текст]: ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009. – Чинний від 2009-07-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 19 с.
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб. -2016.
13. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
14. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
15. Ковшова І.О. Рекламний менеджмент / Ковшова І.О., Луцій О. П., Забуранна Л. В.- К.: Європейський університет, 2014. – 328 с.

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. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
18. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
19. 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.
20. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
21. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
22. Обозна А. О., Шабельник Н. М., Федотов І. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг та ефективність їх застосування на підприємстві. Інвестиції: практика та досвід: наук.-практ. журн.- Київ, 2019. - №13. - С. 17-23.
23. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
24. 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.
25. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с
26. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К. КНЕУ, 2003 - 246 с.

27. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003. – 304 с.

28. Попова Ю. Особливості маркетингових досліджень рекламної діяльності / Ю. М. Попова // Економіка і регіон. - 2015. - № 1. - С. 74-79.

29. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.

30. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..

31. Система НАССР [Текст]: довідник / В. Н. Биков та ін.; відп. В. Н. Сухов. – Л.: НТЦ «ЛеонормСтандарт», 2003. – 218 с.

32. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010

33. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.

34.Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.

35.NoReCa: 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.

36.Впровадження НАССР в кафе та ресторанах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chamber.cn.ua>

37. Домашній стиль в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://homester.com.ua/design>

38. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>

39. М'ясні ресторани Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kyiv/>

40. Подільський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%>

41. Подільська районна в м.Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://podil.kyivcity.gov.ua/>

42. Стандарти НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.salad.team/haccp/>

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

44. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>

ДОДАТКИ



Інтер'єр проектованого ресторану «Love meat»

Додаток В

Меню ресторану «Love meat»

Найменування страви	Вихід, г
<i>Фірмові страви</i>	
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в коньяці	100
Крем-суп капучино з шампіньйонів з соусом дор блю	250
Стейк Рибай з запеченою картоплею під соусом «Рокфор»	200/100/30
Яловича вирізка фламбована коньяком, подається з соусом	170/30
Лимонний чізкейк	100
<i>Холодні закуски</i>	
Слабосолона сьомга з сиром Філадельфія	80/40
Карпачо з сьомги з каперсами	100/30
Тар-тар із лосося з каперсами, маринованим огірком та листям салату	80/20/20/10
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	200
Стейк-салат (листя салатів із мрамуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	170
Салат з телятиною дорблю та мигдалем	180
Салат «Цезар» з куркою під анчоусовим соусом	220
Салат з качиною філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	180
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	180
Салат грецький з в'яленими томатами та сиром фета	220
М'ясна дошка власного приготування (буженина су-від, м'ясний терін з фісташками, рулет курячий з омлетом та курагою)	250
Паштет з курячої печінки з цибульним мармеладом	100/20
Тартар з копченої оленини з вишневим соусом	120/30
Антипасті (прошутто, ковбаса сирो-в'ялена власного виробництва, томат в'ялений, оливки)	150
Овочеve плато (помідори, огірки, болгарський перець, маслини)	60/60/60/20
Сирне плато (Грана Падано, Дор Блю, Камамбер, Пармезан)	240
<i>Гарячі закуски</i>	
Бургер з куркою та беконом	200
Бургер з Портобелло	200
Бургер з телячою котлетою та огірком	200
Курячі крильця з сирним соусом	130/30
Смажені на грилі мисливські ковбаски	140
<i>Супи</i>	
Томатний суп з мусом із сьомги	250
Український борщ з копченою підчеревиною	250
Сирний суп «Чаудер» з куркою та беконом	250
Гарбузовий суп з трюфельним маслом	250
<i>Основні страви</i>	
Нижнє філе лосося, томлене в соусі теріякі з хрусткою спаржею на пару	150/50
Смажене філе судака з кабачковими оладками та грибним соусом	150/80/30
Скумбрія-гриль з грибним соусом	160/30

Мідії запечені з соусом песто	120/30
Стейк Ті-бон (товстий і тонкий край яловичини з розділовою кісткою у вигляді літери «Т»)	300
Стейк Рібай (товстий край яловичини)	250
Стейк Антрекот (відбивна котлета з міжреберної частини яловичини)	250
Стейк Піканья (ростбіф із верхньої частини стегна, запечений на низькій температурі з травами на грилі)	250
Стейк Міньйон (центральна частина філейної вирізки)	250
Бараняча гомілка замаринована в суміші спецій, запечена	180/250
Шматочки яловичої вирізки тушковані з овочами	120/60
Теляче каре замариноване в винно-часниковому маринаді, гриль	200
Свинячі реберця з картоплею і лимоном	220
Медальйони із телятини в коньячно-перцевому соусі та зеленим ароматним маслом	150/50/15
Куряча гомілка на грилі (подається з овочами гриль: шампіньйони, цукіні, баклажани)	150/100
Кролик тушкований у білому вині з грибами	170
Качине філе на гарбузово-манговому пюре з журавлинним соусом	150/80/30
<i>Соуси</i>	
Фруктовий чатні	50
Винний соус з травами	50
Дзадзики	50
Імбирний соус	50
BBQ	50
<i>Гарніри</i>	
Картопляне пюре	200
Картопля смажена з білими грибами	200
Овочі гриль (цукіні, баклажани, паприка, томати)	250
Полента з пармезаном та зеленню	180
Різотто з пармезаном та вершками	200
Паста Феттучіні з копченим лососем	220
Паста Болоньез	200
<i>Солодкі страви</i>	
Шоколадний фондант (бісквітне тістечко з гарячою шоколадною начинкою і кулькою ванільного морозива)	110
Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	120
Чізкейк шоколадний	130
Наполеон класичний	140
Яблучний струдель з ванільним соусом	150
Торт «Лімончелло» з обліпиховим сорбетом	150
Мільфей з полуницею	110
Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	140
Фруктово-ягідне плато (ананас, виноград, ківі, яблуко)	60/50/50/50
Морозиво в асортименті: шоколад, ваніль, полуниця, карамель, фісташка	150
<i>Гарячі напої</i>	
<i>Кава</i>	
Рістрето	30
Еспресо	60
Еспресо допіо	120

Американо	120
Капучино	150
Латте	210
Мокко	210
Кава Раф	210
<i>Чай</i>	
Асам	200/400
Вишуканий бергамот	200/400
Чорний байховий з чебрецем	200/400
Ароматний жасмин	200/400
Ройбуш класичний	200/400
Журавлина з м'ятою	200/400
<i>Холодні напої</i>	
<i>Фреші</i>	
Апельсиновий	150
Грейпфрутовий	150
Ананасовий	150
Яблучний	150
Морквяний	150
<i>Безалкогольні напої</i>	
Лимонад мандариновий	200
Лимонад обліпиховий	200
Мохіто безалкогольний	200
Молочні коктейлі (класичний, шоколадний, полуничний, банановий)	200
Вода «Боржомі»	330
Вода «Моршинська» без/газ, слаб/газ	500
Вода «Perrier»	330
Вода «Coca-cola», «Fanta», «Sprite»	500
Сік «Сандора» в асортименті (вишневий, апельсиновий, яблучний, виноградний, персиковий, грейпфрутовий, ананасовий)	200/1000
<i>Алкогольні напої</i>	
<i>Горілка</i>	
Львівський стандарт	50
Немирів лайт	50
Немирів медова з перцем	50
Немирів Лекс	50
Фінляндія Класична	50
Фінляндія Журавлина	50
Грей Гуз	50
<i>Віскі</i>	
Гленфіддік 12 р.	50
Краганмор 12 р.	50
Макаллан 12 р.	50
Балантайнс 3 р.	50
Чівас Рігал 18 р.	50
Джонні Уокер Ред Лейбл	50
Джеймсон	50
Бушмільс Сінг Молт 10р.	50
Джек Деніелс медовий	50
<i>Коньяк</i>	

Мартель VS	50
Ремі Мартен VS Superior	50
Хеннесі VS	50
Мартель VSOP	50
Ремі Мартен VSOP	50
Курвуазьє VSOP	50
Хеннесі VSOP	50
<i>Настоянки та біттери</i>	
Єгермайстер	50
Бехеровка	50
Лікер в асортименті	50
Мартіні Біттер	50
Апероль	50
Бейліс	50
Абсент Туйон	50
Самбука Італіка	50
Малібу	50
<i>Бренді</i>	
Закарпатський	50
Тиса	50
Метакса 5 р	50
Метакса 7 р.	50
Сандеман Імперіал 6 міс в хересній діжці	50
<i>Текіла</i>	
Ель Хімадор Бланко 100% агава	50
Ель Хімадор Репосадо 100% агава	50
<i>Ром</i>	
Баккарді Окхарт 35%	50
Баккарді Суперіор 40%	50
Баккарді Голд 40%	50
Баккарді блек 40%	50
Баккарді 8 р. 40%	50
<i>Джин</i>	
Тенкері Лондон Драй	50
Бомбей Сапфір	50
<i>Вермут</i>	
Вермут Мартіні Бьянко	50
Вермут Мартіні Россо	50
Вермут Мартіні Екстра Драй	50
<i>Ігристі вина</i>	
Фрізантіно Требіано дель Рубіконе сухе, Італія	750
Ламбруско дель'Емілія напівсолодке, Італія	750
Мартіні Асті солодке Італія	750
Артемівське: брют, напівсолодке біле, червоне	750
<i>Вино біле</i>	
Резерв де л'Об Пер Ансельм, сухе Франція	150/750
Рислінг Резерв, сухе Франція	150/750
Піно Гріджіо, сухе Італія	150/750
Гаві Валентіно, сухе Італія	150/750
Совіньон Блан Мальборо Сан, Нова Зеландія	150/750

Мірафлора, напівсолодке Чилі	150/750
Вердехо Пасо А Пасо, сухе Іспанія	150/750
Цинандалі Тальяні Велі, сухе Грузія	150/750
Шардоне Сомельє, сухе Україна	150/750
<i>Вино червоне</i>	
Резерв де л'Об Пер Ансельм, сухе Франція	150/750
Гевюрцтрамінер Резерв, сухе Франція	150/750
К'янті, сухе Італія	150/750
Бардоліно Суперіоре Класіко, сухе Італія	150/750
Мірафлора, напівсолодке Чилі	150/750
Оноро Вера, сухе Іспанія	150/750
Сапераві Тальяні Велі, сухе Грузія	150/750
Каберне Совіньон Сомельє, сухе Україна	150/750
<i>Пиво</i>	
Полтава Диканські вечори (темний лагер)	330/500
Oettinger WeissS (ліц., пшеничне нефільтроване)	330/500
Krusovice Svelte (ліц., світлий лагер)	330/500
Чернігівське світле	330/500
Чернігівське не фільтроване	330/500
Хайнекен темне	330/500
Хугарден Блонд	330
Корона світле	330
Крушовіце	330
Стелла Артуа безалкогольне	500



Страви з меню ресторану «Love meat»

Додаток Д

Денна виробнича програма ресторану «Love meat»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість страв, шт.
<i>Фірмові страви</i>		
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в коньяці	100	15
Крем-суп капучино з шампінйонів з соусом дор блю	250	11
Стейк Рибай з запеченою картоплею під соусом «Рокфор»	200/100/30	12
Яловича вирізка фламбована коньяком, подається з соусом	170/30	10
Лимонний чізкейк	100	13
<i>Холодні закуски</i>		
Слабосолона сьомга з сиром Філадельфія	80/40	30
Карпачо з сьомги з каперсами	100/30	32
Тар-тар із лосося з каперсами, маринованим огірком та листям салату	80/20/20/10	25
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	200	31
Стейк-салат (листя салатів із мрамуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	170	34
Салат з телятиною дорблю та мигдалем	180	38
Салат «Цезар» з куркою під анчоусовим соусом	220	41
Салат з качиною філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	180	39
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	180	33
Салат грецький з в'яленими томатами та сиром фета	220	40
М'ясна дошка власного приготування (буженина су-від, м'ясний терін з фісташками, рулет курячий з омлетом та курагою)	250	27
Паштет з курячої печінки з цибульним мармеладом	100/20	22
Тартар з копченої оленини з вишневим соусом	120/30	38
Антіпасті (прошутто, ковбаса сирो-в'ялена власного виробництва, томат в'ялений, оливки)	150	35
Овочеve плато (помідори, огірки, болгарський перець, маслини)	60/60/60/20	29
Сирне плато (Грана Падано, Дор Блю, Камамбер, Пармезан)	240	26
<i>Гарячі закуски</i>		
Бургер з куркою та беконом	200	31
Бургер з Портобелло	200	24
Бургер з телячою котлетою та огірком	200	32
Курячі крильця з сирним соусом	130/30	27
Смажені на грилі мисливські ковбаски	140	39
<i>Супи</i>		
Томатний суп з мусом із сьомги	250	11
Український борщ з копченою підчеревиною	250	16
Сирний суп «Чаудер» з куркою та беконом	250	13
Гарбузовий суп з трюфельним маслом	250	15

<i>Основні страви</i>		
Ніжне філе лосося, томлене в соусі теріякі з хрусткою спаржею на пару	150/50	18
Смажене філе судака з кабачковими оладками та грибним соусом	150/80/30	22
Скумбрія-гриль з грибним соусом	160/30	15
Мідії запечені з соусом песто	120/30	21
Стейк Ті-бон (товстий і тонкий край яловичини з розділовою кісткою у вигляді літери «Т»)	300	19
Стейк Рібай (товстий край яловичини)	250	23
Стейк Антрекот (відбивна котлета з міжреберної частини яловичини)	250	19
Стейк Піканья (ростбіф із верхньої частини стегна, запечений на низькій температурі з травами на грилі)	250	20
Стейк Міньйон (центральна частина філейної вирізки)	250	18
Бараняча гомілка замаринована в суміші спецій, запечена	180/250	34
Шматочки яловичої вирізки тушковані з овочами	120/60	21
Теляче каре замариноване в винно-часниковому маринаді, гриль	200	29
Свинячі реберця з картоплею і лимоном	220	14
Медальйони із телятини в коньячно-перцевому соусі та зеленим ароматним маслом	150/50/15	17
Куряча гомілка на грилі (подається з овочами гриль: шампіньйони, цукіні, баклажани)	150/100	36
Кролик тушкований у білому вині з грибами	170	19
Качине філе на гарбузово-манговому пюре з журавлинним соусом	150/80/30	22
<i>Соуси</i>		
Фруктовий чатні	50	6
Винний соус з травами	50	10
Дзадзики	50	15
Імбирний соус	50	13
BBQ	50	17
<i>Гарніри</i>		
Картопляне пюре	200	12
Картопля смажена з білими грибами	200	10
Овочі гриль (цукіні, баклажани, паприка, томати)	250	13
Полента з пармезаном та зеленню	180	17
Різотто з пармезаном та вершками	200	21
Паста Феттучіні з копченим лососем	220	10
Паста Болоньез	200	9
<i>Солодкі страви</i>		
Шоколадний фондант (бісквітне тістечко з гарячою шоколадною начинкою і кулькою ванільного морозива)	110	12
Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	120	11
Чізкейк шоколадний	130	8
Наполеон класичний	140	15
Яблучний струдель з ванільним соусом	150	10
Торт «Лімончелло» з обліпиховим сорбетом	150	7
Мільфей з полуницею	110	11

Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	140	10
Фруктово-ягідне плато (ананас, виноград, ківі, яблуко)	60/50/50/50	8
Морозиво в асортименті: шоколад, ваніль, полуниця, карамель, фісташка	150	5
<i>Гарячі напої</i>		
<i>Кава</i>		
Рістрето	30	6
Еспресо	60	7
Еспресо допіо	120	8
Американо	120	13
Капучино	150	5
Латте	210	9
Мокко	210	7
Кава Раф	210	6
<i>Чай</i>		
Асам	200/400	17
Вишуканий бергамот	200/400	21
Чорний байховий з чебрецем	200/400	18
Ароматний жасмин	200/400	10
Ройбуш класичний	200/400	14
Журавлина з м'ятою	200/400	12
<i>Холодні напої</i>		
<i>Фреші</i>		
Апельсиновий	150	10
Грейпфрутовий	150	5
Ананасовий	150	6
Яблучний	150	11
Морквяний	150	5
<i>Безалкогольні напої</i>		
Лимонад мандариновий	200	12
Лимонад обліпиховий	200	19
Мохіто безалкогольний	200	15
Молочні коктейлі (класичний, шоколадний, полуничний, банановий)	200	10
Вода «Боржомі»	330	5
Вода «Моршинська» без/газ, слаб/газ	500	11
Вода «Perrier»	330	3
Вода «Coca-cola», «Fanta», «Sprite»	500	14
Сік «Сандора» в асортименті (вишневий, апельсиновий, яблучний, виноградний, персиковий, грейпфрутовий, ананасовий)	200/1000	33

Додаток Ж

Підбір устаткування для складського господарства ресторану

Назва приміщення	Елемент процесу	Устаткування	Кіль-ть, од.	Модель, марка	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Завантажувальна	Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічної бази	Возик вантажний	1	УХЛ-Маш ТПП-1Р-15х8	800	1500	1,2
		Ваги настільні	1	CAS ED-30H	330	346	-
		Ваги	2	CAMRY CTE-150-ZE61	400	500	0,4
		Стіл виробн.	1	Kobor CP/1-100/70	1000	700	0,7
		Площа під устаткуванням					2,3
		Площа завантажувальної					7,0
Камера м'яса та риби	Зберігання та відпуск сировини	Середньотемпературна збірна камера	1	Desmon FRI-171720 P/AR	1460	1460	2,1
		Площа камери м'яса та риби					6,0
Камера молочних, жирових продуктів та гастрономії	Зберігання та відпуск сировини	Середньотемпературна збірна камера	1	Desmon FRI-171720 P/AR	1460	1460	2,1
		Площа камери молочних, жирових продуктів та гастрономії					6,0
Камера овочів, фруктів, зелені	Зберігання та відпуск сировини	Середньотемпературна збірна камера	1	Desmon FRI-171720 P/AR	1460	1460	2,1
		Площа камери овочів, фруктів, зелені					6,0
Комора сухих продуктів	Зберігання та відпуск сировини	Стелаж	2	KoborCKTP100/70	1000	700	1,4
		Підтоварник	2	Kobor ПТ-100/60	1000	600	1,2
		Площа під устаткуванням					2,6
		Площа комори сухих продуктів					7,0
Комора винно-горілчаних виробів	Зберігання та відпуск сировини	Стелаж	2	KoborCKTP100/70	1000	700	1,4
		Підтоварник	2	Kobor ПТ-100/60	1000	600	1,2
		Площа під устаткуванням					2,6
		Площа комори винно-горілчаних виробів					7,0

Додаток К

Чисельність виробничого персоналу «Love meat»

Найменування страви	Кількість страв, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу
<i>Фірмові страви</i>			
Креветки мариновані в спеціях, обсмажені зі спаржею і фламбовані в коньяці	15	1,5	22,5
Крем-суп капусти з шампінйонів з соусом дор блю	11	1,5	16,5
Стейк Рибай з запеченою картоплею під соусом «Рокфор»	12	1,6	19,2
Яловича вирізка фламбована коньяком, подається з соусом	10	1,6	16,0
Лимонний чізкейк	13	1,5	19,5
<i>Холодні закуски</i>			
Слабосолона сьомга з сиром Філадельфія	30	1,3	39,0
Карпачо з сьомги з каперсами	32	1,3	41,6
Тар-тар із лосося з каперсами, маринованим огірком та листям салату	25	1,4	35,0
Салат з королівськими креветками, мідіями, листям салату, заправляється оливковою олією і соком лимона	31	1,4	43,4
Стейк-салат (листя салатів із мармуровою телячою вирізкою, в'яленими томатами, заправлений соусом песто)	34	1,4	47,6
Салат з телятиною дорблю та мигдалем	38	1,3	49,4
Салат «Цезар» з куркою під анчоусовим соусом	41	1,3	53,3
Салат з качиною філе та апельсину під м'ятно-кунжутною заправкою	39	1,4	54,6
Салат з підкопченим баликом, хрусткими баклажанами, томатами та крем-сиром	33	1,4	46,2
Салат грецький з в'яленими томатами та сиром фета	40	1,4	56,0
М'ясна дошка власного приготування (буженина су-від, м'ясний терін з фісташками, рулет курячий з омлетом та курагою)	27	1,4	37,8
Паштет з курячої печінки з цибульним мармеладом	22	1,4	30,8
Тартар з копченої оленини з вишневим соусом	38	1,4	53,2
Антипасті (прошутто, ковбаса сир-в'ялена власного виробництва, томат в'ялений, оливки)	35	1,3	45,5
Овочеve плато (помідори, огірки, болгарський перець, маслини)	29	1,3	37,7
Сирне плато (Грана Падано, Дор Блю, Камамбер, Пармезан)	26	1,3	33,8
<i>Гарячі закуски</i>			
Бургер з куркою та беконом	31	1,8	55,8
Бургер з Портобелло	24	1,8	43,2

Бургер з телячою котлетою та огірком	32	1,8	57,6
Курячі крильця з сирним соусом	27	1,6	43,2
Смажені на грилі мисливські ковбаски	39	1,6	62,4
<i>Супи</i>			
Томатний суп з мусом із сьомги	11	1,6	17,6
Український борщ з копченою підчеревиною	16	1,7	27,2
Сирний суп «Чаудер» з куркою та беконом	13	1,7	22,1
Гарбузовий суп з трюфельним маслом	15	1,6	24,0
<i>Основні страви</i>			
Ніжне філе лосося, томлене в соусі теріякі з хрусткою спаржею на пару	18	1,6	28,8
Смажене філе судака з кабачковими оладками та грибним соусом	22	1,6	35,2
Скумбрія-гриль з грибним соусом	15	1,7	25,5
Мідії запечені з соусом песто	21	1,7	35,7
Стейк Ті-бон (товстий і тонкий край яловичини з розділовою кісткою у вигляді літери «Т»)	19	1,7	32,3
Стейк Рібай (товстий край яловичини)	23	1,7	39,1
Стейк Антрекот (відбивна котлета з міжреберної частини яловичини)	19	1,6	30,4
Стейк Піканья (ростбіф із верхньої частини стегна, запечений на низькій температурі з травами на грилі)	20	1,6	32,0
Стейк Міньйон (центральна частина філейної вирізки)	18	1,7	30,6
Бараняча гомілка замаринована в суміші спецій, запечена	34	1,7	57,8
Шматочки яловичої вирізки тушковані з овочами	21	1,6	33,6
Теляче каре замариноване в винно-часниковому маринаді, гриль	29	1,5	43,5
Свинячі реберця з картоплею і лимоном	14	1,5	21,0
Медальйони із телятини в коньячно-перцевому соусі та зеленим ароматним маслом	17	1,5	25,5
Куряча гомілка на грилі (подається з овочами гриль: шампіньйони, цукіні, баклажани)	36	1,4	50,4
Кролик тушкований у білому вині з грибами	19	1,4	26,6
Качине філе на гарбузово-манговому пюре з журавлинним соусом	22	1,4	30,8
<i>Соуси</i>			0,0
Фруктовий чатні	6	1,0	6,0
Винний соус з травами	10	1,0	10,0
Дзадзики	15	1,0	15,0
Імбирний соус	13	1,0	13,0
BBQ	17	1,0	17,0
<i>Гарніри</i>			0,0
Картопляне пюре	12	1,3	15,6
Картопля смажена з білими грибами	10	1,3	13,0
Овочі гриль (цукіні, баклажани, паприка, томати)	13	1,3	16,9
Полента з пармезаном та зеленню	17	1,3	22,1
Різотто з пармезаном та вершками	21	1,4	29,4
Паста Феттучіні з копченим лососем	10	1,4	14,0

Паста Болоньез	9	1,4	12,6
<i>Солодкі страви</i>			0,0
Шоколадний фондант (бісквітне тістечко з гарячою шоколадною начинкою і кулькою ванільного морозива)	12	1,4	16,8
Крем-брюле (десерт із заварного крему з карамельною скоринкою)	11	1,4	15,4
Чізкейк шоколадний	8	1,5	12,0
Наполеон класичний	15	1,5	22,5
Яблучний струдель з ванільним соусом	10	1,6	16,0
Торт «Лімончелло» з обліпиховим сорбетом	7	1,6	11,2
Мільфей з полуницею	11	1,6	17,6
Профітролі з ванільним кремом і шоколадом	10	1,4	14,0
Фруктово-ягідне плато (ананас, виноград, ківі, яблуко)	8	1,3	10,4
Морозиво в асортименті: шоколад, ваніль, полуниця, карамель, фісташка	5	1,3	6,5
Всього			2057,5
Явочна кількість працівників			6,0

Додаток Л

**Планування фонду заробітної плати по ресторану «Love meat»
на 2021 рік**

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд зароро- бітної плати, грн.
			категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал							
Директор	1	27025	532		515	28072	28072
Бухгалтер	1	18180	415	374		18969	18969
Касир	1	7611	286	243		8140	8140
Адміністратор залу	2	9220			212	9432	18864
Шеф-кухар	1	16205	415		374	16994	16994
Комірник	1	9018			212	9230	9230
Всього	7	87259	1648	617	1313	90837	100269
Виробничий персонал							
Су-шеф	1	13161			302	13463	13463
Гриль-майстер	1	11558			245	11803	11803
Кухарі	12	9043			117	9160	109920
Офіціант	12	6000			275	6275	75300
Бармен	2	6310			200	6510	13020
Всього	28	46072			1139	47211	223506
Допоміжний персонал							
Мийник столового посуду	2	6000			261	6261	12522
Музиканти	3	8000			180	8180	24540
Прибиральник	2	6000			261	6261	12522
Вантажник	1	6000			474	6474	6474
Всього	8	26000			1176	27176	56058
Разом по закладу	43	159331	1648	617	3628	165224	379833

Додаток М

Планування поточних витрат ресторану «Love meat» на 2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)	Поточні витрати, тис. грн.
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	ЗВ	16232,9
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	ПВ	5342,2
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	ПВ	1255,4
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	ПВ	2191,8
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	ПВ	724,1
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	ПВ	148,0
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	ПВ	
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	ПВ	730,4
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	ЗВ	21,1
Стаття 10. Витрати на транспортування	ЗВ	130
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	ПВ	4,9
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	ПВ	1666,5
Стаття 13. Фінансові витрати	ПВ	
Разом поточні витрати:		28447,2
- умовно змінні витрати		16384,0
- умовно постійні витрати		12063,2