

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему:

БІЗНЕС ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ
«STEAK HOUSE» У МІСТІ КИЄВІ

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

підпис студента

Токовий
Андрій Романович

Науковий керівник
к.е.н., доц.

підпис керівника

Вовк (Даниленко)
Марія Іванівна

Науковий консультант:
к.т.н., доц.

підпис консультанта

Перепелиця
Мирослава Павлівна

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

підпис гаранта

Федорова
Діна Володимирівна

Київ 2020

Факультет	ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Кафедра	готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність	181 «Харчові технології»		
Спеціалізація	«Ресторанні технології та бізнес»		

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

(прізвище, ім'я, по батькові)

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

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

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

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 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. Неймінг. 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. Програма розвитку

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.	30.10. 2019 р.
2	<i>Оформлення і затвердження завдання на випуск кваліфікаційну роботу</i>	01.11.2019 р.- 04.11.2019 р.	04.11.2019 р.
3	<i>Написання 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	04.11.2019 р.- 11.05.2020 р.	10.05.2020 р.
4	<i>Попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	14.05.2020 р.- 18.05.2020 р.	17.05.2020 р.
5	<i>Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті</i>	до 18.05.2020 р.	17.05.2020 р.
6	<i>Написання 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	18.05.2019 р.- 07. 09. 2020 р.	06. 09. 2020 р.
7	<i>Попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	07.09.2019 р.- 10. 09. 2020р.	09. 09. 2020р.
8	<i>Написання 3 розділу випускної кваліфікаційної роботи</i>	11.09.2020 р. - 28.10.2020 р.	27.10.2020 р.
9	<i>Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи у комісіях</i>	29.10.2020 р.- 31.10.2020 р.	30.10.2020 р.
10	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи та реферату на кафедру</i>	20.11.2020 р	19.11.2020 р
11	<i>Подання випускної кваліфікаційної роботи до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування</i>	16.11.2020 р. 18.11.2020 р	17.11.2020 р
12	<i>Підготовка матеріалів випускної кваліфікаційної роботи до захисту в екзаменаційній комісії</i>	18.11.2020 р.- 01.12.2020 р.	01.12.2020 р.
13	<i>Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії</i>	Відповідно до розкладу	08.11.2020 р

8. Дата видачі завдання: 04 листопада 2019 р.

9. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

Даниленко М.І.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Федорова Д.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент

Токовий А.Р.

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускної кваліфікаційної роботи

Випускна кваліфікаційна робота Токового А.Р. виконаний відповідно до графіку навчального процесу та на належному науковому рівні. Протягом усього періоду написання наукової праці магістрант проявляв інтерес до досліджень. У першому розділі обґрунтовано концепцію ресторану визначеного формату та визначено його локацію. Здобувачем вищої освіти здійснено детальний аналіз конкурентного середовища, розроблено концептуальне меню та план випуску продукції. Третій розділ присвячений економічному обґрунтуванню доцільності бізнес-проекту ресторану. Представлена випускна кваліфікаційна робота є самостійною завершеною працею, що за сутністю та формальними вимогами відповідає роботам такого рівня. Має наукове значення та практичну значимість.

13. Керівник випускної кваліфікаційної роботи

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

Токового А.Р.

(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.....	6
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	9
1.1. Локація. Наймінг. Атмосфера.....	9
1.2. Організаційний план	15
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ.....	19
2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції.....	19
2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності.....	26
2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції	33
РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ	37
3.1. Бюджет. Термін окупності	37
3.2. Програма розвитку	46
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	52
ДОДАТКИ.....	55

ВСТУП

Актуальність обраної теми. Ресторани відіграють досить важливу роль в житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, «вихід» в ресторан викопує важливу соціальну функцію. Людині потрібно не тільки наїстися, але й поспілкуватися. Ресторани — це одне з небагатьох місць, де працюють всі органи чуття, які генерують загальне почуття задоволення. Смакові, зорові, слухові, тактильні та нюхові відчуття об'єднуються в оцінці страв, обслуговування і атмосфери ресторану.

Успішна робота ресторану залежить від декількох факторів. Як і будь-яка складна система, ресторан починається з задуму його засновників та закінчується контролем функціонування закладу. Головну роль в цьому виконує практична філософія його власника та/або директора. Її розкриває підхід до ведення бізнесу, який визначає етичні та моральні цінності, що реалізуються в процесі функціонування підприємства [32].

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

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

Завдання були визначені відповідно до мети та зобов'язують:

- Визначити локацію проєктованого ресторану, з урахуванням його особливостей та конкурентних переваг, розробити неймінг та описати атмосферу закладу;
- Створити та окреслити організаційний план проєктованого ресторану;

- Розробити унікальне, концептуальне меню з фірмовим стравами та спланувати випуск продукції з урахуванням завантаженості виробництва;
- Спроекувати організацію виробництва цехів з урахуванням їх енергоефективності з рівнем максимального навантаження;
- Обґрунтувати систему контролю якості та безпечності ресторанної продукції за методами HACCP;
- Розрахувати основні економічні показники проєктованого ресторану, спланувати обсяги реалізації продукції, розрахувати та скласти баланс основних витрат підприємства, розрахувати його рентабельність та термін окупності;
- На основі розрахованих даних, створити план розвитку підприємства та розрахувати його показники на майбутній період.

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

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

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

Інформаційну базу становлять публікації зарубіжних та вітчизняних вчених, статистичні матеріали, законодавчі та нормативно – правові акти, інформація яка викладена в інтернет – ресурсах, монографічна література, а також методичні вказівки та рекомендації.

Наукова новизна полягає у вдосконаленні концептуальних положень при проектуванні ресторану формату «Steak House».

Практичне значення результатів розробки та дослідження полягає в можливості впровадження даного проєкту, що може сприяти реалізації соціальних цілей, а також є інструментом для підвищення конкурентоспроможності та рентабельності суб’єкту ресторанного господарства.

Апробація: теоретичні матеріали досліджень були опубліковані у збірнику наукових статей студентів «Готельний і ресторанний бізнес» КНТЕУ, 2020 (дод. А)

Обсяг і структура роботи: випускна кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Основний зміст роботи викладено на 72 сторінках. Випускна кваліфікаційна робота містить 29 таблиць, 5 рисунків та 4 додатки.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Локація. Неймінг. Атмосфера

Київ – столиця України, одне з найбільших і найстаріших міст Європи. Місто розташоване на півночі України, на межі Полісся і Лісостепу по обидва береги Дніпра в його середній течії. Площа міста 836 км². Довжина вздовж берега – понад 20 км. Ліси, парки та сади становлять більш ніж половину площі Києва з майже 80 000 гектарів. У Києві більшість населення становлять українці – 83%. Також проживають представники понад 130 національностей: росіяни – 373 300 (13,1%), євреї – 17 900 (0,7%), білоруси – 16 500 (0,6%), поляки – 6 900 (0,3%), вірмени – 4 900 (0,2%), азербайджанці – 2 600 (0,1%), татари – 2 500 (0,1%), грузини – 2 400 (0,1%), молдовани – 1 900 (0,1%) тощо. Київ є найбільшим містом України і сьомим за чисельністю населення у Європі. Станом на 1 жовтня 2018 року наявне населення у Києві становило 2 944 408 особи, постійне дещо менше – 2 893 932. [1]

Ресторан планується будувати в Дарницькому районі міста Києва, а саме на території Парку Партизанської слави в спеціально відведеному для цього місці (на даному місці в живому часі розташовується ресторан «Мисливський двір») по вулиці Славгородська 49, Київ, 02000 (рис 1.1)

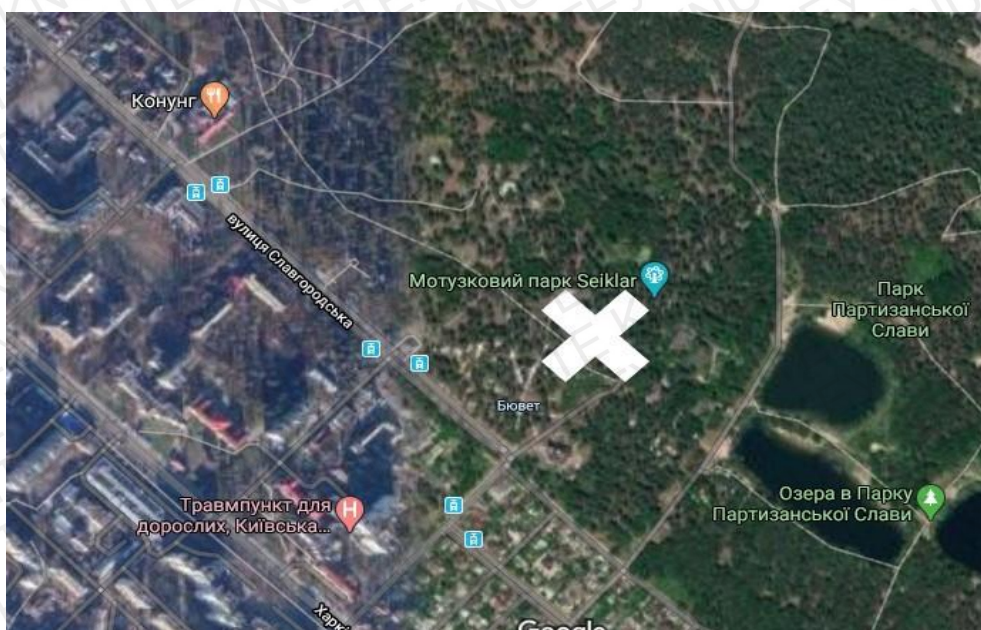


Рис 1.1 Місце розташування ресторану формату «Steak House» у місті Києві

Дарницький район – район міста Києва, розташований на лівому березі Дніпра. Загальна площа становить 134 км², площа зелених насаджень становить 1 303,62 гектари, водного басейну – 556 гектарів (озер – 47 одиниць, штучних водойм – 12, ставків – 8). У районі, де станом на 01 січня 2019 року мешкає 343 384 осіб, понад 90 000 – це діти. Кожному четвертому мешканцю Дарницького району ще не виповнилося 18 років [2].

Парк «Партизанська слава» - регіональний ландшафтний парк у Дарницькому районі міста Києва. Знаходиться між вулицями Тростянецькою та Славгородською. У 1965 році для організації районного парку культури і відпочинку «Партизанська слава» до межі Дарницького району міста була включена частина Микільського лісового масиву. Парк створено у 1970 році. У 1994 році рішенням Київської міської ради йому надано статус природоохоронної території. Окрім зони урочисто-масових заходів, у парку є ще шість функціональних зон: видовищних та культурно-освітніх заходів, експозиційно-тематична, спортивна, відпочинку дітей, тихого відпочинку, господарська. Парк було створено на базі лісу з сосни звичайної. Загальна площа парку – 111,97 гектарів, насадженнями зайнято понад 100 гектарів території парку, стежковою мережею – 7 гектарів, водоймами – 3,4 гектари, будівлями – 0,3 гектари. Одне з озер має назву Урочисте [3].

Ця локація була обрана не випадково. Майже всі сезони в парку спостерігається велика активність населення. Також, поряд з парком за останні 3 роки було побудовано 6 жилих комплексів: «Вудсторія», «Чарівне місце», «Харківський», «Метрополія», «Оберіг», «Оберіг-2», та ще 3 ЖК будуть введені в експлуатацію до 2023 року. Це вказує на перспективи перспективи отримати нових постійних споживачів середнього та високого класу. В радіусі 1000 метрів від місця розташування ресторану зосереджено 8 закладів ресторанного господарства: Ресторан «Конунг», кафе «Колиба», бар «Червоний хутір», сімейний ресторан «Family», бар «Pinta», кафе «Аджарія», нічний клуб «Егоїст», кафе «FireOK», які пропонують страви європейської, грузинської, азербайджанської, італійської та української кухонь, та складатимуть

конкуренцію проєктованому ресторану. Основними гостями проєктованого ресторану визначено мешканців та гостей міста, які віддають перевагу м'ясним стравам американської, грузинської, азербайджанської та вірменської кухонь, високопоставлених осіб для проведення приватних банкетів, та інших заходів пов'язаних з святами, або визначними датами. Також відвідувачі матимуть можливість провести час на літніх терасах в теплі пори року, аби сповна насолодитися чарівними узорами соснового лісу. Біля ресторану розташовуються бесідки, відвідувачі, за бажанням, можуть отримати замовлення на виніс та бути ще ближчими до природи.

Для відображення концепції ресторану, який буде споруджено у місті Києві по вулиці Славгородська 49, йому планується дати назву – «RED MOON», який позиціонуватиме себе, як місце, де гості зможуть отримати задоволення від м'ясних страв різних кухонь світу, а також насолодитися неперевершеними смаками вишуканих вин. Одна тільки назва дає зрозуміти, що пройшовши повз, та не завітавши до ресторану, гості втрачають можливість відпочити тілом та душею, так і не скуштувавши соковитого стейку та запити його бокалом червоного напівсолодкого.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея) – специфічний ресторан, який розташований в одному з найгарніших парків міста, повністю окутаний хвойними деревами, та має свій шарм в будь-яку пору року, залишить кожного гостя з приємними спогадами, та бажанням скоріше повернутися в цей затишний куточок великого мегаполіса. Ще на підході до ресторану, гості вже будуть приємно вражені, адже лицьова частина споруди майже повністю складається з прозорих скляних панелей, які дають змогу оцінити внутрішню атмосферу не заходячи безпосередньо до ресторану. Деякі з панелей, за бажанням гостя, можуть перетворитися на книгу відгуків та своїх вражень, тобто кожен бажаючий, який сповна насолодився перебуванням в даному закладі, може попросити перманентний маркер та залишити свій відгук прямо на склі, аби поділитися своїми враженнями з майбутніми та постійними гостями. Інтер'єр ресторану планується створити в вишуканому, природньому

стилі з використанням натуральної сировини: деревина, шкіра, ковані предмети, натуральне каміння, великі дерев'яні зруби, локальні міні-водні об'єкти.

Розроблено логотип ресторану формату Steak House «RED MOON» (рис. 1.2).



Рис 1.2. Логотип ресторану «RED MOON»

Головним слоганом ресторану формату Steak House «RED MOON» визначено – «Червоний місяць, червоний стейк, червоне вино.

Якщо говорити про конкуренцію саме в даному сегменті ресторанного бізнесу, на території Києва можна виділити наступні ресторани, які за відгуками споживачів мають найбільшу перевагу серед інших закладів (див. табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Ресторани типу «Стейк-Хаус» у м. Києві

Назва Ресторану	Характеристика закладу	Середня оцінка
«Здоровий Глузд»	Поруч зі станцією метро «Площа Льва Толстого» по вул. Саксаганського 68/21, знаходиться м'ясний ресторан «Мітерія «Здоровий Глузд». У залі ресторану багато м'яких і строкатих диванів, у декорі велика кількість дерева і застарілих деталей. Приміщення розділене на дві основні зони, бар займає третю частину закладу. У меню інтернаціональна кухня. Тут є американські стейки, тайський суп, курча у грузинських спеціях, телячі щічки по-норвезькі. Є велика винна карта з італійськими, французькими, грузинськими винами, а також асортимент коктейлів.	4,4
«Sam's Steak House»	На вулиці Жилянська 37, знаходиться ресторан «Sam's Steak House». Зал розрахований на 100 гостей. Інтер'єр виконаний у теплій сірій гамі, а особливу атмосферу створюють яскраві постери американських рок-легенд та пейзажів Нью-Йорку. Меню закладу – це великий асортимент найпопулярніших стейків wet та dry aged Ukrainian Special Beef. Винна карта з самими популярними сортами вин усіх «м'ясних регіонів світу».	4,5
«GOODMAN»	Жилянська 75, саме на цій вулиці, в БЦ «Евразія», знайшов своє місце ресторан типу стейк-хаус «GOODMAN». Ресторан розрахований не більше як на 50 осіб. У закладі в меню представлені класичні стейки з мрамурового м'яса, популярні в усьому світі: ароматний «Нью-Йорк» і пісний «Філе-мінйон», соковитий «Рібай» і значних розмірів XXL стейк «Ковбой», а також стейки з елітного мрамурового м'яса Кобе. Для кожного стейка офіціанти порекомендують відповідну ступінь прожарки і запропонують до нього гідний супровід з великої винотеки.	4,7
«Tennessee Stake House»	Біля стації метро Іподром на вул. Академіка Вільямса 19/14 ви можете знайти ще один стейкхаус під назвою «Tennessee Stake House». Ресторан розрахований на 60 осіб, та має своїх постійних гостей – байкерів. Саме вони полюбили це місце за його захопливу атмосферу, та різноманітне хоспер меню, тобто не тільки смачні, але й цілком корисні страви на грилі. Також ресторан має дитяче меню, що є великим плюсом. Багатий різновид алкогольних напоїв, а також більше 12ти видів віскі.	4,4

Закінчення таблиці 1.1

Назва Ресторану	Характеристика закладу	Середня оцінка
«Стейкбургер»	Ресторан типу стейкхауз «Стейкбургер» знаходиться біля виїзду з міста на вул. Григоровича-Барського 1. Заклад розрахований на 38 гостей та виконаний в старому американському стилі з елементами живого декору. М'ясо прямо з-під ножа має вишуканий та гармонійний смак. Різноманітність меню, починаючи від стейків та закінчуючи бургерами, залишиться надовго в пам'яті гостей, як поєднання вишуканих смаків та оптимальних цін.	4,5

Як можемо бачити в таблиці 1.1, конкуренти мають високі оцінки серед гостей, а також досить вигідні концептуальні відмінності та особливості, що відрізняють їх від інших закладів ресторанного бізнесу даного сегменту. При цьому всі вони знаходяться на правому березі Києва. Деякі з них навіть на одній вулиці, що свідчить про серйозну конкуренцію між ними. На лівому ж березі таких ресторанів досить мало, і всі вони схожі за своєю концептуальною ідеєю, що дає можливість стати першим закладом типу стейкхауз на лівому березі з унікальною концепцією, та новим форматом даного сегменту ресторанного бізнесу.

Проектований ресторан планується на 100 місць з них 20 столиків на 4 особи, та 10 столиків на 2 особи. Атмосфера закладу легка та витончена. Каміння, ковані елементи та червона шкіра будуть яскраво відображати концепцію ресторану. Також науково доведено, що червоний та жовтий колір найбільше впливають на загострення відчуття голоду у гостей, червоного кольору планується зробити стільці, дивани, столи, а також частково штори, та елементи декору. В залі будуть дві великі картини, на яких буде зображено червоний та жовтий місяць, це буде сильно звертати увагу споживачів і на підсвідомому рівні зафіксує назву самого ресторану «RED MOON».

Основною особливістю ресторану є фірмові стейки під назвою RED MOON SPECIAL BEEF, вони обсмажуються на вині та винному соусі, а також подаються з бокалом червоного вина на вибір гостя із запропонованих.

Режим роботи ресторану з 12.00 до 24.00 у будні дні, та з 12.00 до 02.00 на вихідні та в п'ятницю, тобто становить 12-14 годин на добу.

Основними гостями ресторану будуть особи середнього та високого класу, та звичайні любителі хорошого стейку. В основному це чоловіки 30-50 років в компанії своїх товаришів, або пара хлопця з дівчиною, які обрали для себе унікальне місце, для проведення незабутнього побачення.

1.2. Організаційний план

Процес управління закладом ресторанного бізнесу представляє собою сукупність взаємопов'язаних заходів та дій, які спрямовані на забезпечення оптимального співвідношення робочої сили, матеріальних та фінансових ресурсів. Ритмічне виробництво продукції та високий рівень обслуговування в ресторані та барі залежить не тільки від технічного стану виробничих приміщень і технічного обладнання залів, але і від ділових якостей працівників.

Створення ресторану «RED MOON» на 100 місць відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Господарського Кодексу України [33]. Майбутній заклад планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). У табл. 1.2 наводимо характеристику форми власності і функціонування новоствореного ресторану.

Таблиця 1.2

Характеристики форми власності ресторану «RED MOON»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Установчі документи	Установчий договір, статут
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 проектного 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 [33].

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам і буде корельований 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.

Структура управління рестораном – це сукупність та супідрядність взаємопов'язаних організаційних одиниць чи ланок, які виконують визначені функції. Елементом структури є орган управління, який являє собою групу працівників, які об'єднані вирішенням одної задачі – задовольнити запити споживачів. Головою цієї групи є керівник – працівник, який виконує функції управління відповідно до дорученого йому закладу.

Управління побудоване за функціональною ознакою – кожен виконавець має своє завдання-функцію, яку він повинен якісно і своєчасно виконувати, за що отримує відповідну винагороду. Розмір винагороди визначається залежно від якості та кількості виконаних робіт. Така організаційна структура визначає стабільність функціонування підприємства [9].

В ресторані повинні обов'язково обійматися такі посади:

- Директор ресторану
- Заступник директора ресторану
- Шеф-кухар
- Головний бухгалтер
- Менеджер залу
- Касир

- Офіціанти
- Бармени
- Су-шефи
- Кухарі
- Прибиральники
- Охорона

Розглянемо особливості роботи, обов'язки та підпорядкування кожної займаної посади, та визначимо їх мінімальну кількість на підприємстві.

Таблиця 1.3

Кількість необхідного персоналу

Назва посади	Кількість, осіб
Директор ресторану	1
Заступник директора ресторану	1
Шеф-кухар	1
Головний бухгалтер	1
Менеджер залу	1
Касир	1
Офіціанти	3 та більше
Бармени	2 та більше
Су-шефи	2 та більше
Кухарі	5 та більше
Прибиральники	3 та більше
Охорона	1

В таблиці 1.3 наведені посади персоналу, мінімальна кількість яких повинна бути присутня в закладі за 2 години до його відкриття, щоб підготуватися до роботи та підготувати свої робочі місця, та за годину після закриття, щоб мати можливість прибрати своє робоче місце та закрити ресторан.

Далі розглянемо структуру підпорядкування співробітників відповідно до їх посади, тобто схематичне зображення ієрархії на даному підприємстві ресторанного бізнесу (рис. 1.3).



Рис. 1.3. Організаційна структура на проектованому підприємстві

В Додатку «Б», ми можемо бачити підпорядкування персоналу по займаний посадам, а також їх основі обов'язки, які виконуються у встановленому порядку, та мають основне значення для підприємства ресторанного бізнесу.

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

Всі співробітники, що працюють безпосередньо з клієнтами, повинні мати охайний вигляд. Керівний персонал та їх підлеглі приходять на роботу щодня. Високі вимоги щодо кваліфікації висуваються до директора ресторану, заступника директора, головного бухгалтера, шеф-кухаря, су-шефів та менеджера залу. При прийомі на роботу співробітник проходить випробувальний термін 2 тижні.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ

2.1. Розроблення концептуального меню. План випуску продукції

Меню - це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню - це візитна картка ресторану і спосіб реклами.

При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства".

На першому етапі складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страв. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню.

На другому етапі необхідно визначити, які страви слід виділити в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці її меню. Гарна реклама страви збільшує об'єм її продажів.

На третьому етапі здійснюють аналіз страв, включених у меню, на популярність і прибутковість.

За способом складання розрізняють меню: з вільним вибором страв, денного раціону харчування (різновид - меню скомплектованого обіду, сніданку або вечері), банкетне. За контингентом споживачів виділяють меню дитячого і дієтичного харчування. [12]

У додатку В представлені страви з меню проектного ресторану «RED MOON».

Винна карта ресторану представлена винами України, Грузії, Італії, Чилі та Франції.

Ресторан «RED MOON» напряду працюватиме з фермерськими підприємствами, які постачатимуть якісну та свіжу продукцію, а саме м'ясо,

рибу, молочні продукти, овочі та фрукти. Переважаюча кількість став буде готуватися з локальних продуктів, деякі види м'яса будуть імпортуватися з Америки.. Хлібобулочні та кондитерські вироби у ресторані будуть закуповуватись кожен день, щоб забезпечити якісними та свіжими виробами споживачів закладу.

У кожному закладі ресторанного господарства повинен бути затверджений план товарообороту на місяць, на підставі цього плану складається виробнича програма на день.

Загальний випуск продукції ЗРГ визначається виробничою програмою та передбачає виготовлення кулінарних виробів, страв, змішаних і гарячих напоїв, борошняних і кондитерських виробів, тобто продукції власного виробництва.

Продукція власного виробництва є найважливішою часткою виробничо-торгівельної діяльності закладу, її частка складає $\frac{2}{3}$ загального обсягу товарообігу. Водночас слід пам'ятати, що обсяг власного виробництва продукції диференціюється відповідно до типів закладу РГ. Так, у ресторанах її частка складає – 45-60%.

В ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порційні страви, тому наперед планувати кількість випущених страв важко, але в ресторані можна планувати випуск певної кількості напівфабрикатів (при обробці м'яса, птаха, риби) і скільки необхідно отримати продуктів в день із складських приміщень.

Чітка організація роботи підприємств ресторанного господарства, своєчасне та якісне виготовлення кулінарної продукції значною мірою залежать від оперативного планування виробництва [16].

Розпочати слід з відстеження кількості потенційних гостей. Прогнозування динаміки попиту на послуги закладу, що проектується, можливо після надання кількісної характеристики коливання попиту у визначений період (день, тиждень, місяць, рік). Динаміка попиту прогнозується на підставі дослідження функціонування діючого закладу-аналогу з урахуванням

особливостей ресторану, що проектується. Результати представлені у вигляді таблиць 2.1, 2.2 та 2.3.

Таблиця 2.1

**Прогнозована добова динаміка попиту у ресторані «RED MOON»
на 100 місць**

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
12:00-13:00	60	1,0	0,1	10
13:00-14:00	60	1,0	0,2	20
14:00-15:00	60	1,0	0,1	10
15:00-16:00	90	0,7	0,1	10
16:00-17:00	90	0,7	0,2	20
17:00-18:00	90	0,7	0,2	20
18:00-19:00	60	1,0	0,1	10
19:00-20:00	90	0,7	0,5	50
20:00-21:00	90	0,7	0,9	90
21:00-22:00	120	0,5	0,6	60
22:00-23:00	120	0,5	0,2	20
23:00-24:00	90	0,7	0,1	10
Всього відвідувачів				330

Всього відвідувачів за день – 330 осіб. Оборотноість місця за день становить: $\eta=330/100= 3,3$ рази. Потрібно звернути увагу, що показник є середнім, та розраховується на основі динаміки в будні та вихідні дні.

З таблиці 2.1 бачимо, що найбільш завантажені години 19:00 - 23:00.

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Закуси та Салати:	0,263	87
Холодні закуски	0,075	25
Закуси до алкогольних напоїв	0,054	18
Салати	0,061	20
Гарячі закуски	0,048	16
Супи	0,024	8

Закінчення таблиці 2.2

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Основне меню:	0,41	135
Риба	0,03	10
М'ясо	0,061	20
Птиця	0,045	15
Гарніри	0,091	30
Хліб	0,151	50
Десерти	0,03	10
Стейки:	0,439	145
UKRAINIAN SPECIAL BEEF	0,61	20
USA BEEF	0,015	5
RED MOON SPECIAL BEEF	0,091	30
DRY AGED UKRAINIAN BEEF	0,03	10
Соуси	0,242	80
Безалкогольні напої:	0,515	170
Напої в склі (від виробника)	0,166	55
Фреш	0,1	33
Кава	0,042	14
Чай	0,069	23
Натуральний Лимонад	0,136	45
Барне меню:	0,242	80
Горілка	0,061	20
Віскі, Ром, Джин	0,03	10
Коньяк	0,061	20
Пиво	0,091	30
Винна Карта:	0,258	85
Українські вина	0,061	20
Вина Грузії KARTULI VAZI	0,061	20
Чилійські вина CASA VERDE	0,03	10
Італійські вина SOLO CORSO	0,061	20
Вина Франції	0,015	5
Ігристі вина	0,03	10
Всього	2,126	702

В таблиці 2.2., наведенні данні по асортиментному складу продукції реалізованої за день з розрахунку на 330 осіб. Для розрахунку кількості страв реалізованих на день була використана формула $K_{ст.} = P_{сп.} * K_{сп.}$, де $K_{ст.}$ – це кількість страв, $P_{сп.}$ – це коефіцієнт споживання страв, та $K_{сп.}$ – кількість споживачів за день. На підставі цих показників можна скласти асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за тиждень з розрахунку на чисельність осіб, яка розрахована за тижневою динамікою відвідування ресторану.

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

Таблиця 2.3

Прогноз тижневого обсягу реалізації продукції по групах, в розрізі по дням

День неділі, та кількість осіб	Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Понеділок (266 осіб)	Закуси та Салати	0,263	70
	Основне меню	0,41	109
	Стейки	0,439	117
	Безалкогольні напої	0,515	137
	Барне меню	0,242	64
	Винна Карта	0,258	69
Всього у понеділок		2,126	566
Вівторок (236 осіб)	Закуси та Салати	0,263	62
	Основне меню	0,41	97
	Стейки	0,439	104
	Безалкогольні напої	0,515	122
	Барне меню	0,242	57
	Винна Карта	0,258	61
Всього у вівторок		2,126	502
Середа (312 осіб)	Закуси та Салати	0,263	82
	Основне меню	0,41	128
	Стейки	0,439	137
	Безалкогольні напої	0,515	161
	Барне меню	0,242	76
	Винна Карта	0,258	80
Всього у Середу		2,126	664
Четвер (345 осіб)	Закуси та Салати	0,263	91
	Основне меню	0,41	141
	Стейки	0,439	152
	Безалкогольні напої	0,515	178
	Барне меню	0,242	84
	Винна Карта	0,258	89
Всього у Четвер		2,126	735
П'ятниця (793 особа)	Закуси та Салати	0,47	373
	Основне меню	0,41	325
	Стейки	0,531	421
	Безалкогольні напої	0,515	409
	Барне меню	0,686	554
	Винна Карта	0,576	457
Всього у П'ятницю		3,188	2542

Закінчення таблиці 2.3

День неділі, та кількість осіб	Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Субота (1173 особи)	Закуси та Салати	0,47	551
	Основне меню	0,41	480
	Стейки	0,531	623
	Безалкогольні напої	0,515	605
	Барне меню	0,686	818
	Винна Карта	0,576	676
Всього у Суботу		3,188	3755
Неділя (623 особи)	Закуси та Салати	0,47	293
	Основне меню	0,41	255
	Стейки	0,531	330
	Безалкогольні напої	0,515	321
	Барне меню	0,686	434
	Винна Карта	0,576	359
Всього у Неділю		3,188	1994
Середня кількість реалізованої продукції за всю неділю			10917

Отже виходячи з даних, які були наведені в таблицях 2.2., та 2.3., можна зробити певні висновки про середні показники реалізованої продукції по групам страв. Чітко виражено, що в будні дні найбільші коефіцієнти споживання у основного меню, стейків, безалкогольних напоїв та вин, це говорить про зацікавленість гостей саме в сегментній групі страв стейкхауза та супутніх йому страв і напоїв. Але на вихідні дні та другу половину п'ятниці ситуація дещо інакша. В цей період чітко виражено, що коефіцієнти споживання таких груп страв як закуски та салати, барного меню та винної карти зростають, і це не дивно, адже у вихідні дні тенденція до споживання алкогольних напоїв та закусок зростає майже до двох, а в деяких випадках і більше, разів. Також слід зазначити, що середній показник кількості страв які були реалізовані в будні дні складає 648 шт., з них 51% припадає саме на страви, а інші 49% реалізації це безалкогольні, алкогольні напої, а також вина. Що стосовно вихідних днів та другої половини п'ятниці, ситуація дещо інша. Середня кількість страв, які були реалізовані в цей період складає 2763 шт., це в 4 рази більше ніж в будні дні. Але варто зазначити, що співвідношення

реалізації страв кухні та барного меню також відрізняється, 44% припадає на страви безпосередньо кухні, і 56% на алкогольні, безалкогольні напої та вино. Також варто звернути увагу, що у розрізі такої групи страв як стейки, є своя особливість. Їх коефіцієнт споживання складає 0,531, але там присутній такий підвид меню – соуси, чий коефіцієнт споживання складає 0,242, а це 46% від загальної реалізації по всій групі меню. А тому, якщо в асортиментному складі продукції, яка була реалізована така група страв, як стейки буде складати, наприклад, 100 шт., це означає, що 55% відноситься саме до стейків, а 45% до соусів, які до них подаються.

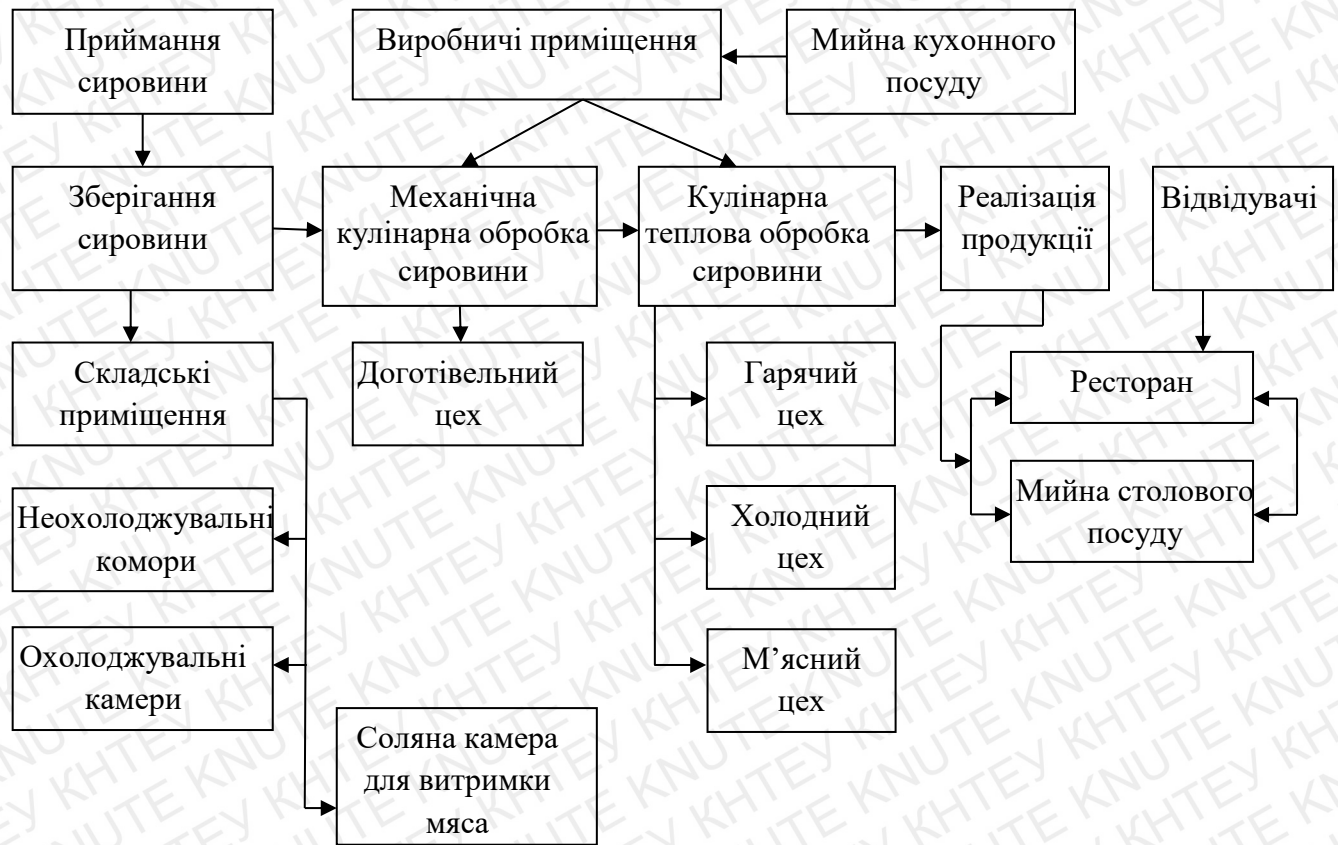


Рис. 2.1. Схема виробничо-торговельної структури ресторану

Склад приміщень закладів ресторанного господарства та вимоги до них визначаються відповідними ДБН В 2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» [20]. На основі нормативних документів складаємо схему виробничо-торговельної структури ресторану «RED MOON», наводимо на рис. 2.1.

2.2. Організація виробництва з урахуванням енергоефективності

Сутність організації виробництва полягає в створенні умов, що забезпечують правильне ведення технологічного процесу готування їжі. Для виробництва продукції чи виконання визначеної стадії технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства організовуються цехи.

Цех – це підрозділ підприємства, оснащений необхідним обладнанням, посудом, інвентарем і сировиною, призначений для виконання певних стадій технологічного процесу обробки сировини чи приготування готової їжі.

Для оптимальної організації виробничого процесу в проектованому закладі ресторанного бізнесу необхідно:

- вибрати раціональну структуру виробництва;
- виробничі приміщення повинні розміщатися по ходу технологічного процесу, щоб виключити зустрічні потоки сировини, що надходить, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготовочні цехи повинні розташовуватися ближче до складських приміщень, але в той же час мати зручний зв'язок з цехами по доведенню до готовності напівфабрикатів;
- забезпечити потоковість виробництва і послідовність здійснення технологічних процесів;
- правильно розмістити обладнання;
- забезпечити робочі місця необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами;
- створити оптимальні умови праці.

Виробничі приміщення повинні розташовуватися в наземних поверхах і орієнтуватися на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень визначаються будівельними нормами і правилами проектування у залежності від типу і потужності підприємств. Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Висота виробничих приміщень повинна бути не менше 3,3 м. Стіни на висоту 1,8 м від підлоги облицьовують керамічною плиткою, інша частина покривається світлою клейовою фарбою.

Підлога повинна бути водо непроникливою, мати невеликий ухил до трапа, вони покриваються метлахською плиткою чи іншим штучним матеріалом, що відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.

У виробничих приміщеннях повинен бути створений оптимальний мікроклімат. До факторів мікроклімату відносяться температура, вологість і швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь устаткування. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє промені, що можуть викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготовочних і холодному цехах повинна бути в межах 16-18 °С, у гарячому і кондитерському цехах - 23-25 °С. Відносна вологість повітря в цехах 60-70 %.

Дані мікрокліматичні умови створюються шляхом пристрою приточно-втяжної вентиляції. На сучасних підприємствах доцільно для створення оптимального мікроклімату використовувати автоматичні установки кондиціонування повітря.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення виробничих приміщень і робочих місць. У цехах обов'язково повинно бути природне висвітлення. Коефіцієнт освітленості (відношення площі вікон до площі підлоги) повинний бути не менш 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон - не більше 8 м. Виробничі столи розміщують так, щоб світло падало збоку, краще якщо ліворуч.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи чи лампи накаливання. При підборі ламп необхідно дотримувати норму - на 1 м² площі цеху повинне приходиться 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних ван, посудомийних машин. Каналізація забезпечує видалення стічних вод при експлуатації ван та посудомийних машин. [19]

Чисельність виробничого персоналу проектного ресторану «RED MOON» визначаємо на основі денної виробничої програми з розрахунку на 262 особи, як загально середнього показника. Розрахунок чисельності кухарів проводимо на основі (дод. Д). З урахуванням особливостей виробництва було розраховано, що чисельність працівників в цехах буде становити 12 осіб.

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

$$N=12*1,58=19 \text{ осіб}$$

Необхідна чисельності працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з розрахункових даних, визначається для всього закладу, та пропонується розподіл по цехах 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
Гарячий цех – 20%	4
Холодний цех – 20%	4
Доготівельний цех – 10%	1
М'ясний цех – 50%	10

Розглянемо, які виробничі приміщення будуть присутні у проектованому ресторані та яке обладнання необхідне, щоб налагодити чітке виробництво з максимальним рівнем завантаженості. Виходячи із показників, які зазначені в ДБН В.2.2-25:2009 ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)[20], можна визначити якій необхідний мінімальний метраж виробничих приміщень, та яка частка припадає на кожне з

цих приміщень в залежності від спеціалізації ресторану та кількості гостей. В нашому випадку мінімальна необхідна площа буде складати 200 м². Розглянемо групи виробничих приміщень, та їх мінімальну необхідну площу.

Таблиця 2.4

Виробничі приміщення та їх площа

Назва приміщення	Призначення приміщення	Мінімальна площа, м ²
Гарячий цех	Приготування гарячих страв та напівфабрикатів яким необхідна термічна обробка	23
Холодний цех	Приготування холодних страв, салатів та холодних закусок	20
Доготівельний цех	Приготування страв, напівфабрикатів, які були оброблені в гарячому та холодному цехах	16
М'ясний цех	Беручи до уваги спеціалізацію ресторану, цей цех буде виконувати функцію вторинної обробки м'яса, якщо це необхідно, та його приготування	35

Як ми можемо бачити в таблиці 2.4., наведені всі виробничі приміщення та їх мінімальна площа, для найбільш якісної організації виробництва та максимально комфортних умов праці в них. Окрему увагу варто приділити м'ясному цеху, так як проєктований ресторан буде в форматі стейкхауз, на нього буде припадати найбільше навантаження тому було прийнято рішення, що саме в цьому цеху буде відбуватися вторинна обробка м'яса та його приготування. Це зменшить навантаження на гарячий цех, дасть змогу максимально якісно та швидко готувати стейкі. Ще однією особливістю буде приготування соусів. Воно буде відбуватися в кондитерському цехові де соуси будуть у вигляді готової продукції, але не зваженої, та не фасованої. Вони мають знаходитися в спеціальній тарі, і вже потім передаватися на зберігання в м'ясний, гарячий та холодні цехи, де й буде відбуватися порціонування їх разом з готовими стравами.

Далі розглянемо яке мінімальне обладнання необхідне для організації виробництва з урахуванням енергоефективності та збереження максимально необхідних якісних і кількісних показників, для м'ясного цеху з урахуванням

його особливостей. До них будуть відноситися холодильне обладнання, грилі, посудомийні машини, плити, фритюр та інше необхідне обладнання, яке має важливу роль в організації якісного виробництва готових страв та напівфабрикатів.

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

Таблиця 2.5

Підбір устаткування гарячого цеху з урахуванням особливостей ресторану

Устаткування	Марка	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Плита індукційна	3.5кВт Tehma	1	800	700	0,56
Полиці навісні	Kostagrupp ПКС-600	1	600	300	-
Стелаж	КІЙ-В Профі	2	500	1200	1,2
Блендер	PHILIPS HR 1372/90	1	135	320	-
Пароконвектомат	FEV64 P Gierre»	1	900	850	0,76
Мікрохвильова піч	LG MF-6543 AFK	1	300	510	-
Стіл виробничий	АТВ-Техно Техно 2	2	1300	600	1,56
Холодильна шафа	Polair CV107-S	2	700	850	1,19
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	400	0,16
Раковина для миття рук	Олегія AISI 430	1	410	320	0,13
Загальна площа устаткування, м²					8,13

Розрахункова площа гарячого цеху розраховується за формулою

$$S_{\text{д.ц.}} = 8,13/0,35, \text{ та складає } 23 \text{ м}^2.$$

Підбір устаткування холодного цеху ресторану «RED MOON» проводимо у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «RED MOON»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	Камік BM 2	2	1400	700	2,0
Стелаж	КИЙ-В Профі	2	500	1200	1,2
Блендер	Vema FR 2068M	1	150	150	-
Холодильна шафа	Amitek KU650	2	700	786	1,1
Полички настінні	Фудмебель ПК2	2	700	250	—
Слайсер	Great 122	1	450	450	-
Соковитискач	Sammic LI-240	1	240	200	-
Ваги електронні	CAS SW-5	2	240	340	-
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	3	1200	700	2,52
Бачок для відходів	Україна АСР 100	1	300	300	0,09
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Площа, яку займає устаткування, м²					7,15

Площа холодного цеху склала: $S=5,19/0,35=20 \text{ м}^2$.

Таблиця 2.7

Підбір устаткування м'ясного цеху ресторану «RED MOON»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	Камік BM 2	2	1400	700	2,0
Блендер	Vema FR 2068M	1	150	150	-
Плита електрична	Orest ПЭ-4-III	3	860	930	2,4
Пароконвектомат	Rational Combi Master CM 101	2	847	771	1,3
Гриль газовий	Weber GENESIS II SP-435 GBS	1	1660	740	1,22
Мікрохвильова піч	WD 900 SARO	1	483	400	-
Полички настінні	Фудмебель ПК2	2	700	250	—
Холодильна шафа	Amitek KU650	3	700	786	1,55
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 4	3	1200	600	2,16
Кухонний процесор	KitchenAid Artisan 5KFP1335EAC	1	415	280	-
Бачок для відходів	Україна АСР 100	2	300	300	0,18
Ваги електронні	CAS SW-5	2	240	340	-
Кип'ятильник	MASTRO WB 40	1	390	390	-
Стелаж	КИЙ-В Профі	2	500	1200	1,2
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Площа, яку займає устаткування, м²					12,25

Площа м'ясного цеху склала: $S=12,25/0,35=35 \text{ м}^2$.

Таблиця 2.7., чітко показує які необхідні позиції мінімального необхідного обладнання для нормального функціонування м'ясного цеху з максимальною енергоефективністю. Обладнання було підібрано за допомогою аналізу ресторану-аналогу, та з урахуванням особливостей проектного ресторану, та всіх показників завантаженості.

Устаткування та визначення площі доготівельного цеху (табл. 2.8).

Таблиця 2.8

Визначення площі доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	Amitek AVP 700-L	2	710	750	1,06
Ваги електронні	CAS SW-5	1	240	340	-
Бачок для відходів	Україна АСР 100	1	300	300	0,09
Стелаж	КИЙ-В Профі	3	500	1200	1,8
Стіл виробничий	КИЙ-В СП - 2	3	1000	600	1,8
Ванна мийна	КИЙ-В ВМС5	1	1000	600	0,6
Полички настінні	Фудмебель ПК2	1	700	250	—
Рукомийник	Україна С/С – 1	1	600	400	0,24
Разом площа устаткування, м²					5,59

Площа доготівельного цеху склала: $S_{\text{д.ц.}} = 5,59/0,35 = 16 \text{ м}^2$

Розглянувши необхідні виробничі приміщення та необхідне для виробництва обладнання, також варто звернути увагу, що показники та особливості є наближеними до чітких значень, адже для отримання максимально об'єктивної оцінки організації виробництва даного закладу ресторанного бізнесу та його найбільшої енергоефективності, необхідно сформулювати максимально розгорнутий план виробництва при різних рівнях завантаженості. Це можливо зробити лише на статистичних даних діючого підприємства за певний проміжок часу, або зробити ресторан максимально наближеним до закладу-аналогу, мається на увазі не за концепцією, а саме за організацією виробництва, але тут також є свої застереження, тому що є багато факторів які можуть змінити підхід до організації виробництва проектного закладу ресторанного бізнесу.

2.3. Система контролю якості та безпечності ресторанної продукції

Під якістю продукції розуміють сукупність властивостей, які засвідчують ступінь її придатності для використання за прямим призначенням з врахуванням функціональної, економічної та естетичної сторін при визначеному рівні розвитку виробничих сил. Сьогодні надання широкого спектру різноманітних послуг забезпечує значну частку в роздрібному товарообороті підприємств ресторанного господарства. Міжнародним стандартом ISO 8402-94 «Управління якістю і забезпечення якості. Словник» якість послуги визначено як сукупність характеристик послуги, які надають їй здатність задовольняти обумовлені або ймовірні потреби. В свою чергу, якість обслуговування тлумачиться як сукупність характеристик процесу і умов обслуговування, які забезпечують задоволення встановлених або ймовірних потреб споживача [22]. Здебільшого відвідувачами закладів ресторанного господарства якість продукції та наданих послуг сприймається як єдиний показник, який дозволяє оцінити результати діяльності окремого підприємства, або галузі в цілому. Одночасне підвищення показників якості продукції харчування та послуг забезпечує зростання конкурентних переваг закладу на ринку, залучення нових відвідувачів, а відтак нарощування обсягів діяльності.

Управління якістю продукції ресторанного господарства є постійним безперервним процесом, який включає виконання комплексу взаємопов'язаних етапів контролю, спрямованих на досягнення оптимальних показників безпечності харчових продуктів. Кількісна оцінка показників якості продукції, обслуговування, умов виробничо-торговельної діяльності слугує основою для вибору засобів впливу на «слабке» місце в діяльності підприємства; або на внутрішні невикористані резерви; або на зовнішні фактори – організацію постачання сировини, напівфабрикатів, обладнання, інвентарю тощо [23].

Ефективним методом гарантування безпеки харчових продуктів є використання науково-обґрунтованої системи аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок НАССР (англ. Hazard Analysis and

Critical Control Point). Впровадження такої системи передбачає, за допомогою оцінки і контролю потенційно небезпечних факторів, які впливають на виготовлення безпечної продукції. Система НАССР ґрунтується на наступних принципах:

1. проведення аналізу ризиків;
2. визначення критичних контрольних точок;
3. визначення критичних меж;
4. створення системи моніторингу за критичними контрольними точками;
5. опис коригувальних дій, які повинні виконуватися в тому випадку, якщо за даними моніторингу певна критична контрольна точка виходить з-під контролю;
6. визначення процедур верифікації (перевірки) ефективності функціонування системи НАССР;
7. документування усіх процедур і запис даних, належних цим принципам і їх застосуванню [24].

Відомо, що на якість товарних запасів підприємств ресторанного господарства можуть мати вплив негативні фактори (мікробіологічні, хімічні, фізичні), а тому працівники з контролю безпечності харчових продуктів повинні здійснювати належну оцінку таких матеріальних цінностей починаючи від закупівлі у постачальників до моменту реалізації кінцевим споживачам. Усі негативні фактори, залежно від їх впливу на якість виготовленої продукції, а відтак і на виробничо-торговельну діяльність закладів ресторанного господарства в цілому, можна поділити на небезпечні та шкідливі. Задля запобігання зниження якості товарних запасів впроваджуються наступні попереджувальні заходи:

- оцінка якості придбаних товарних запасів (сировини, напівфабрикатів, купівельних товарів) та перевірка наявності відповідних супровідних документів;

- перевірка дотримання товарного сусідства та температурного режиму під час зберігання товарних запасів;
- проведення лабораторного контролю за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками;
- контроль відповідності виробничого процесу вимогам нормативної та технологічної документації;
- інспектування ефективності санітарно-протиепідемічних заходів та дотримання санітарних правил і норм;
- здійснення навчання працівників щодо санітарних правил та проведення контролю дотримання встановлених вимог тощо. [25]

Розглянемо які будуть етапи контролю якості у проектованому ресторані та їх основні функції (рис 2.3., таблиця 2.11.)

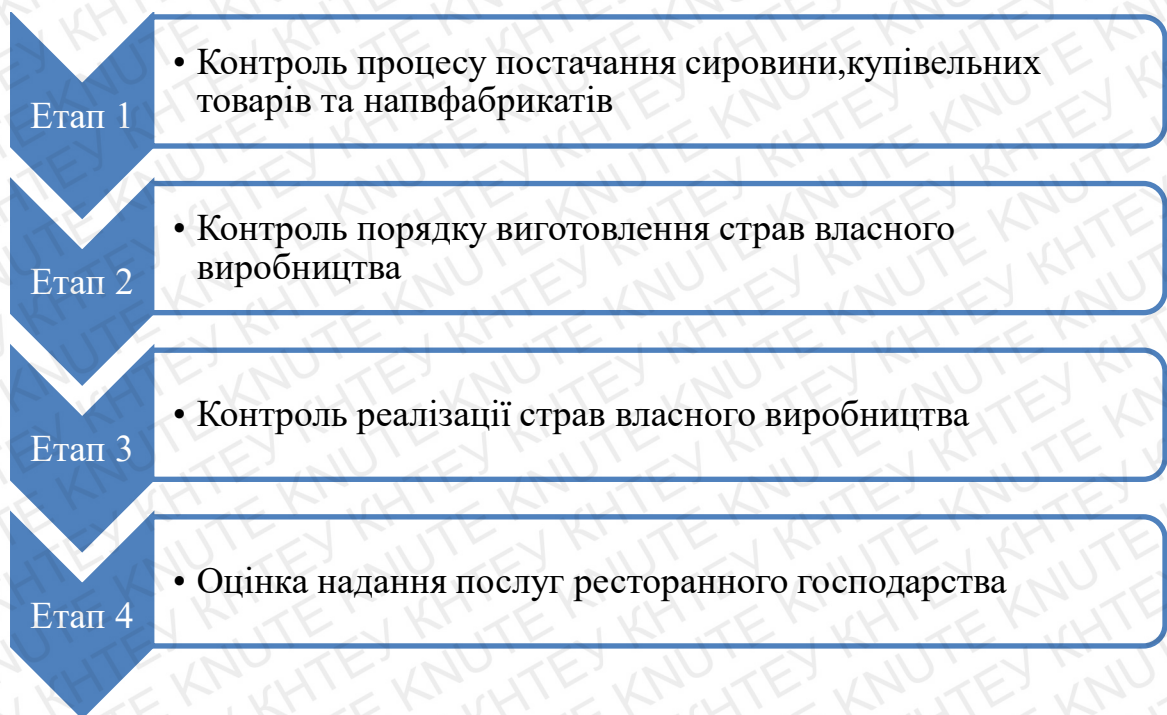


Рис 2.3. Етапи контролю якості у проектованому ресторані

Як можемо бачити на рис 2.3., описані всі етапи контролю якості у проектованому ресторані, та їх чітка послідовність. Кожний з цих пунктів буде описано більш детально в таблиці 2.9., для чіткого розуміння сутності та основних функцій цих етапів.

Таблиця 2.9

Сутність та функції етапів контролю якості у проектованому ресторані

Етап	Сутність та функції
1	- перевірка відповідності видів і найменувань сировини товаросупровідним документам; - оцінка порядку приймання товарних запасів за якісними та кількісними показниками; - контроль організації складського господарства й правильності зберігання товарних запасів; - інспектування збереження товарних запасів (режим температури, вологості тощо)
2	- перевірка дотримання закладки сировини у відповідності до встановлених норм та порядку здійснення виробничого процесу; - оцінка достовірності списання сировини, виходу напівфабрикатів і готової продукції; - контроль за втратами під час теплової обробки продукції і нормами взаємозамінності сировини при приготуванні страв; - дослідження страв власного виробництва на відповідність встановленим кількісним та якісним параметрам
3	- перевірка страв власного виробництва за органолептичними та фізико-хімічними показниками; - оцінка оптимальних умов реалізації страв власного виробництва і купівельних товарів; - виявлення продукції, що не відповідає замовленню покупця або ж встановленим параметрам; - контроль за якістю та своєчасністю виконання отриманого замовлення
4	- контроль чіткості та оперативності наданих послуг ресторанного господарства; - оцінка компетентності персоналу, що надає відповідні послуги; - перевірка особистої безпеки і безпеки майна відвідувачів закладу; - перевірка відповідності послуг ресторанного господарства очікуванням відвідувачів

Виробництво продукції, яка відповідає встановленим параметрам безпосередньо залежить від організації адекватної системи внутрішньогосподарського контролю якості. Призначення останнього полягає в оцінці причин виникнення обставин, що негативно впливають на якісні характеристики пропонованих до продажу страв, напівфабрикатів, купівельних товарів та наданих послуг, а також розробці заходів з попередження та усунення названих обставин. Контроль якості виконують особи, відповідальні за підготовку та здійснення технологічного процесу виробництва і продажу продукції, а саме: завідувачі виробництвом, технологи, адміністратори, бракеражні комісії, працівники системи внутрішнього контролю тощо.

РОЗДІЛ 3. РЕАЛІЗАЦІЯ ТА РОЗВИТОК ПРОЕКТУ РЕСТОРАНУ

3.1. Бюджет. Термін окупності

Щоб мати можливість зробити певні розрахунки, варто підрахувати середню ціну групи страв меню, та на основі отриманих даних спрогнозувати дохідність за певні періоди часу (див. табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Середня ціна групи страв меню ресторану та плановий обсяг товарообороту в день

Група страв	Середня ціна, грн.	Сума реалізації, грн. (шт. * Сц грн.)
Холодні закуски	232	25 * 232 = 5,800
Закуски до алкогольних напоїв	242	18 * 242 = 4,356
Салати	255	20 * 255 = 5,100
Гарячі закуски	203	16 * 203 = 3,248
Супи	151	8 * 151 = 1,208
Разом		19,532
Риба	315	10 * 315 = 3,150
М'ясо	342	20 * 342 = 6,840
Птиця	220	15 * 220 = 3,300
Гарніри	201	30 * 201 = 6,030
Хліб	70	50 * 70 = 3,500
Десерти	90	10 * 90 = 900
Разом		20,750
UKRAINIAN SPECIAL BEEF	601	20 * 601 = 12,020
USA BEEF	1652	5 * 1652 = 8,260
RED MOON SPECIAL BEEF	1274	30 * 1274 = 38,220
DRY AGED UKRAINIAN BEEF	720	10 * 720 = 7,200
Соуси	40	80 * 40 = 3,200
Разом		68,900
Напої в склі (від виробника)	53	55 * 53 = 2,915
Фреш	128	33 * 128 = 4,224
Кава	61	14 * 61 = 854
Чай	122	23 * 122 = 2,806
Натуральний Лимонад	87	45 * 87 = 3,915
Разом		14,714

Закінчення таблиці 3.1

Група страв	Середня ціна	Сума реалізації, грн. (шт. * Сп грн.)
Горілка	99	20 * 99 = 1,980
Віскі, Ром, Джин	102	10 * 102 = 1,020
Коньяк	159	20 * 159 = 3,180
Пиво	87	30 * 87 = 2,610
Разом		8,790
Українські вина	174	20 * 174 = 3,480
Вина Грузії KARTULI VAZI	568	20 * 568 = 11,360
Чилійські вина CASA VERDE	384	10 * 384 = 3,840
Італійські вина SOLO CORSO	309	20 * 309 = 6,180
Вина Франції	2940	5 * 2940 = 14,700
Ігристі вина	1293	10 * 1293 = 12,930
Разом		52,850
Всього разом		185,538

Дані які розраховувалися в таблиці 3.1., були зроблені на основі середніх цін за групами страв в меню, та з розрахунку на 100 гостей за день, як середнього показника яке відображає мінімально-середню, денну завантаженість ресторану. Загальна сума в день складає 185,538 грн доходу за реалізацію власного виробництва та куплених товарів (безалкогольні, алкогольні напої, вина). Це означає, що середній чек гостя буде складати 1855 грн., на одну особу, хочеться звернути увагу, що така сума склалася за рахунок високої середньої ціни меню стейків та винної карти і саме ці два сегмента меню є фірмовими для проєктованого ресторану та мають приносити найбільший дохід від реалізації продукції.

Виходячи з даних, які наведені в таблиці 3.1., можна зробити розрахунки планового обсягу реалізації продукції окремо товарів власного виробництва та купованих (товари бару, винна карта) на місяць та рік, для отримання конкретних показників основного джерела доходу ресторану який проєктується.

Таблиця 3.2

Плановий обсяг реалізації продукції на місяць та рік

Найменування продукції	Реалізація на місяць, грн	Реалізація в рік, грн
Продукція власного виробництва	3,275,460	39,305,520
Купована продукція	2,290,620	27,487,440
Разом	5,566,080	66,792,960

В таблиці 3.2., описаний плановий обсяг реалізації продукції на місяць та рік, і як ми можемо бачити річний середньо-мінімальний дохід буде складати 66,792,960 грн.

Визначивши основні доходи підприємства можна перейти до розгляду витрат. Слід зазначити що до їх складу будуть входити основні засоби та їх амортизація, розрахунок з персоналом (фонд оплати праці), собівартість реалізованої продукції ресторану, витрати на експлуатацію ресторану, сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану (посуд, столові прилади) та інші витрати. Розпочнемо з розрахунку первісної вартості та амортизації основних засобів підприємства таблиця 3.3.

Таблиця 3.3

Амортизація ОЗ ресторану «RED MOON» на 2021 рік

Види основних засобів	Первісна вартість ОЗ, грн.	Термін корисного використання, років	Річна сума амортизації основних засобів, грн.
1. Споруди	25,000,000	20	1,250,000
2. Машини, обладнання, меблі	10,580,000	5	2,166,000
3. Інші	2,870,000	4	717,500
Амортизація основних засобів	38,450,000		4,133,500

Виходячи з розрахунків які наведені в таблиці 3.3., можемо бачити, що сума амортизаційних відрахувань на повне відновлення основних засобів складатиме 4,133,500 грн., за рік.

Наступним етапом розрахунку витрат є складання посадової структури із штатного розпису, розрахунок ставки, премій, та складання річного фонду оплати праці.

Таблиця 3.4

Посадова структура ресторану «RED MOON»

Категорія	Посада	Кількість осіб
Адміністративно-управлінський персонал	Директор ресторану	1
	Заступник директора ресторану	1
	Шеф-кухар	1
	Головний бухгалтер	1
	Менеджер залу	3
	Касир	2
Виробничий персонал	Су-шеф	4
	Кухар	15
	Офіціант	10
	Бармен	4
Допоміжний персонал	Прибиральник	6
	Охоронець	3
Разом осіб по ресторану		51

Посадова структура є основою для розробки планового фонду основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, премій та надбавок. Розробку плану з праці у ресторані «RED MOON» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються.

Таблиця 3.5

Планування фонду оплати праці ресторану «RED MOON» на місяць

Посада	К-сть, осіб	Оклад, грн	Надбавка (премія)	ЗП, грн	Місячний ФОП, грн
Адміністративно-управлінський персонал					
Директор ресторану	1	34,500	3,500	38,000	38,000
Заступник директора	1	21,800	1,200	23,000	23,000
Шеф-кухар	1	25,700	4,300	30,000	30,000
Головний бухгалтер	1	16,500	1,500	18,000	18,000
Менеджер залу	3	12,800	2,200	15,000	45,000
Касир	2	9,500	1,500	11,000	22,000

Закінчення таблиці 3.5

Посада	К-сть, осіб	Оклад, грн	Надбавка (премія)	ЗП, грн	Місячний ФОП, грн
Виробничий персонал					
Су-шеф	4	15,400	-	15,400	61,600
Кухар	15	13,200	-	13,200	198,000
Офіціант	10	8,100	-	8,100	81,000
Бармен	4	12,800	-	12,800	51,200
Допоміжний персонал					
Прибиральник	6	8,100	900	9,000	54,000
Охоронець	3	10,500	1,500	12,000	36,000
Разом по закладу	51	188,900	16,600	205,500	657,800

Спланувавши місячний фонд оплати праці, на основі його даних можна розрахувати річний фонд оплати праці з урахуванням податків, а саме ЄСВ який на даний час складає 22%.

Таблиця 3.6

Планування фонду оплати праці ресторану «RED MOON» на 2021 рік з урахуванням ЄСВ

Категорія персоналу	ФОП за місяць разом по категорії, грн.	Податок, грн	Місячний ФОП є ЄСВ, грн	Річний ФОП з ЄСВ, грн
Адміністративно-управлінський персонал	176,000	38,720	214,720	2,576,640
Виробничий персонал	391,800	86,196	477,996	5,735,952
Допоміжний персонал	90,000	19,800	109,800	1,317,600
Всього по закладу	657,800	144,716	802,516	9,630,192

В таблиці 3.6., чітко описані місячні та річні витрати на оплату праці з урахуванням єдиного соціального внеску, це дасть змогу більш точно описати склад даної статті витрат та сформулювати чіткі показники. Такі податки як ПДФО (податок на доходи фізичних осіб) та військовий збір не були розглянуті, адже вони будуть списуватися із ставок, які чітко описані в фонді оплати праці.

Наступною частиною витрат, яка буде розглядатися, стане собівартість реалізованої продукції, вони будуть поділятися на собівартість продукції власного виробництва та купованої продукції. Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для проектного ресторану «RED MOON» обираємо націнку на рівні 160%. Кількість робочих днів ресторану «RED MOON» на 2021 рік становить 365 днів.

Таблиця 3.7

Собівартість реалізованої продукції за 2021 рік

Найменування продукції	Дохід від реалізації в рік, грн	Загальна сума націнки, грн	Собівартість реалізованої продукції в рік, грн
Продукція власного виробництва	39,305,520	24,565,950	14,739,570
Купована продукція	27,487,440	17,179,650	10,307,790
Разом	66,792,960		25,047,360
ПДВ від собівартості			4,508,524

Загальна, середньо-мінімальна сума собівартості буде складати 36,184,310 грн., як наведено в таблиці 3.7., сума націнки становить 160% від собівартості продукції.

Перейдемо до розрахунку витрат на експлуатацію ресторану, а саме поточних витрат які складаються з видатків на житлово-комунальні послуги, а також відрахувань до ремонтного фонду, які будуть складати 1% від загального доходу реалізації в рік. Дані були взяті з звіту підприємства аналогу з урахуванням особливостей проектного ресторану.

Таблиця 3.8

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на рік

Витрати	Обсяг витрат	Тариф за умовну одиницю, грн	Поточні витрати на рік, грн
Витрати електроенергії	39845 кВт	2,8	111,566
Витрати на опалення	123 Гкал	1654,5	203,503
Витрати холодної води	1945 м3	22,79	44,327
Витрати гарячої води	161 м3	97,64	15,720
Відрахування до ремонтного фонду			965,181
Разом			1,370,297

Виходячи з даних таблиці 3.8., можемо бачити, що поточні витрати на рік будуть складати 1,370,297 грн., вони можуть змінюватися в залежності від зміни тарифів на житлово-комунальні послуги, та за рахунок заміни обладнання.

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 «RED MOON» на 2021 рік розрахована у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмет сервіровки	Місця у закладі	Норма на одне місце	Всього, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	4	400	190,5	76,200
Дощечка для подачі стейку	100	3	300	347	104,100
Столові набори	100	2	200	257	51,400
Скляний посуд	100	4	400	134	53,600
Металеві набори	100	1,5	150	97,5	14,625
Разом			1450		299,925

Загальні витрати по даній статті становлять 299,925 грн., кожний рік малоцінні та швидкозношувані предмети мають обновлятися, це обов'язкове правило для закладів ресторанного господарства преміум класу.

Розрахуємо інші витрати, які мають бути обов'язково включені в статті витрат закладів ресторанного бізнесу.

Таблиця 3.10

Інші витрати на рік

Назва	% від суми реалізації	Сума, грн
Податки, збори, інші обов'язкові платежі (ПДВ, інше)		4,508,528
Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції	0,05	333,964

Закінчення таблиці 3.10

Назва	% від суми реалізації	Сума, грн
Витрати на розвозку персоналу		730,000
Витрати на охорону закладу	0,03	200,378
Витрати на рекламну компанію та маркетингові дослідження		254,000
Витрати на страхування майна	5% від вартості ОЗ	192,250
Витрати на тару	3	2,003,788
Витрати на інкасацію виручки	1	667,929
Разом		8,890,837

Розрахувавши всі статті витрат, які мають бути на підприємстві можна підвести підсумок та скласти плановий річний баланс витрат, для отримання загального показника суми витрат.

Таблиця 3.11

Сума всіх поточних, змінних та інших витрат на 2021 рік

Стаття розрахунку витрат	Загальна сума, грн.
Первісна вартість основних засобів	38,450,000
Амортизація основних засобів	4,133,500
Фонд оплати праці з ЄСВ	9,630,192
Собівартість реалізованої продукції	25,047,360
Поточні витрати на експлуатацію ресторану	1,370,297
Знос малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану	299,925
Інші витрати	8,890,837
Витрати разом з урахуванням первісної вартості ОЗ	87,822,111
Витрати без первісної вартості ОЗ	49,375,111

Визначивши суму основних доходів від реалізації, та суму всіх витрат підприємства, можна розрахувати його прибутковість. Рентабельність та термін окупності.

Таблиця 3.12

Планування прибутковості підприємства

Показники	Сума, грн.
Реалізація в рік (обсяги товарообороту)	66,792,960
Сума всіх витрат підприємства без первісної вартості ОЗ	49,375,111
Чистий прибуток без оподаткування	17,417,849
Чистий прибуток після оподаткування	14,282,636

Як можемо бачити в таблиці 3.12., розраховано ЧД після оподаткування, який складає 14 282 636 грн., далі можемо розрахувати рентабельність підприємства за формулою:

$$\text{Рент. підпр.} = \frac{\text{ЧП після оподаткування}}{\text{Обсяги товарообороту}} * 100\%, \text{ та дорівнює } 21,38\%.$$

Можна зробити висновок, що за результати розрахунків проєктований ресторан є рентабельним, та буде приносити прибуток понад 20% в рік.

Що стосується періоду окупності, далі можемо розрахувати його за формулою: $\text{ПО} = \frac{\text{Первісна вартість ОЗ}}{\text{ЧП після оподаткування}} = \frac{38\,450\,000}{14\,282\,636} = 2,69 \approx 3 \text{ роки}$

Він буде складати 3 роки, тобто через 3 роки після відкриття, підприємство зможе приносити власнику прибуток у розмірі 14 млн., на рік, або 1,1млн. на місяць, що є гарним показником рентабельності підприємства.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «RED MOON» на 2021 рік

Показники	Умовні позначення	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот)	тис. грн.	66,792,960
2. Рівень націнки ЗРГ	%	160
3. Змінні витрати, у тому числі		25,047,360
- собівартість продукції ЗРГ	тис. грн.	25,047,360
4. Маржинальний прибуток	тис. грн.	41,745,600
5. Постійні витрати	тис. грн.	24,327,751
6. Чистий прибуток	тис. грн.	17,417,849
7. Рівень змінних витрат	%	50,7
8. Точка беззбитковості	тис. грн.	34,713,773
9. Маржинальний запас стійкості	%	199,3
10. Мінімальний поріг рентабельності господарської діяльності (товарообороту)	%	26,01

З таблиці 3.13 бачимо, що ресторан «RED MOON» досяг точки беззбитковості, та є свідченням того, що маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планування основних результатів діяльності ресторану «RED MOON» на 2021 рік проводимо у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності ресторану «RED MOON»

Показники	Умовні позначення	Разом за рік
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот)	тис. грн.	66,792,960
Собівартість реалізованої продукції	тис. грн.	25,047,360
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	тис. грн.	24,327,751
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	тис. грн.	17,417,849
Фінансові витрати	тис. грн.	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	17,417,849
Податок на прибуток	тис. грн.	3,135,213
Чистий прибуток – можливий	тис. грн.	14,282,636
Рентабельність операційної діяльності	%	21,38
Чистий прибуток – цільовий	тис. грн.	7,421,804
Чистий прибуток – плановий	тис. грн.	14,282,636

Необхідний прибуток підприємства, що задовольнить потреби закладу в його обсязі, становить всього 7,421,804 грн., тому можливий прибуток в розмірі 14,282,636 грн. визначимо як плановий.

3.2. Програма розвитку

Програма розвитку підприємства представляє собою планування організацією ефективних шляхів і засобів досягнення цільових орієнтирів економічного розвитку підприємства, на основі реалізації науково-дослідних, виробничих, соціально-економічних, організаційно-господарських, фінансових заходів.

Управлінці підприємства, спочатку розробляють технічне завдання на формування програми розвитку, здійснюють управління виконавцями програми розвитку підприємства, забезпечують ефективне використання коштів, які було виділено на реалізацію програми розвитку підприємства.

На першому етапі розробляється концепція реалізації програми, в якій формуються основні цілі і завдання, обґрунтовуються етапи і найбільш

ефективні напрями її реалізації, а також визначаються необхідні обсяги ресурсів.

Програма затверджується керівником підприємства. Типова структура програми підприємства (організації) включає:

- характеристики проблеми ;
- основні цілі і завдання;
- систему заходів;
- ресурсне забезпечення;
- механізм реалізації;
- організаційний аспект;
- способи управління та контролю за ходом реалізації програми;
- оцінку очікуваної ефективності [28].

Також важливо чітко розписати етапи програми розвитку та їх сутність, для можливості розуміння процесів та ключових завдань програми. Розглянемо ці етапи в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Етапи програми розвитку та їх сутність

Етап	Сутність та характеристика
1. Формування цілей і завдань програми	На даному етапі документально розробляються і затверджуються основні принципи застосування технологій виробництва на підприємстві, формуються цілі та завдання програми.
2. Організація виконання програми	Формування команди проекту і робочих груп впровадження основних завдань програми. На цьому етапі визначаються відповідальні особи за реалізацію програми на підприємстві.
3. Оцінка і вибір об'єктів програми	На даному етапі, проводиться визначення діючого і планового обсягів реалізації, їх структури та обсягів.
4. Формування регламенту управління програмою, визначення необхідних ресурсів	На даному етапі проводиться обґрунтування системи заходів, необхідних для досягнення цілей програми, адресність цих заходів, формування календарних планів їх реалізації, регламенту управління програми.
5. Формування і реалізація програми	Метою даного етапу є впровадження програми розвитку підприємства.
6. Навчання персоналу робочих груп	На даному етапі проходить навчання персоналу робочих груп принципам, інструментам нової програми розвитку підприємства, стратегії діяльності.

Закінчення таблиці 3.15

Етап	Сутність та характеристика
7. Контроль і приймання робіт	Необхідно здійснювати поза програмний контроль за ходом і результатом виконання програми, щоб своєчасно вносити до неї корективи, проводити приймання кожного закінченого проекту, підсистеми, кожної черги програми, зіставляючи отримані результати з заданими цілями і проектом.
8. Оцінка ефекту від реалізації програми розвитку	Метою даного етапу є забезпечення уніфікованої кількісної оцінки і можливості оцінки економічного ефекту впровадження програми розвитку підприємства. У ході виконання етапу повинен бути розроблений алгоритм розрахунку і оцінки ефекту від впровадження програми у звітному періоді.

Розглянемо плановані планові показники діяльності ресторану «RED MOON» на перші 5 років після його окупності. Їх розраховано у таблиці 3.15. Середньорічний темп росту буде складати 6%, а рентабельність, як ми підраховували – 21%.

Таблиця 3.16

Планування основних результатів діяльності ресторану «RED MOON» на п'ять років після періоду окупності

Роки	Плановий обсяг реалізації продукції		Чистий прибуток	
	Грн.	Темп росту, %	Грн.	Рентабельність, %
2024	66,792,960	6	14,282,636	21
2025	70,800,537	6	14,868,122	21
2026	75,048,596	6	15,760,205	21
2027	79,551,484	6	17,501,326	22
2028	84,324,573	6	18,551,406	22

Як бачимо на 2024й рік планований чистий прибуток може складати 14 282 636 грн., з урахуванням темпу росту обсягу реалізації продукції на 6% в рік, в 2025 році чистий прибуток може складати 14 868 122 грн., що майже на 600 тис., грн., більше ніж за 2024й рік. В 2026 році ми бачимо, що плановий чистий прибуток по прогнозам буде складати 15 760 205 грн., це на 900 тис., грн., більше ніж за попередній 2025 рік. Починаючи з 2027ого року рентабельність зростає на 1%, та складає 22%, а обсяги чистого прибутку

складають 17 501 326 грн., що майже на 2 млн., грн., більше ніж за попередній 2026 рік. У 2028 році можна спостерігати, що чистий прибуток складає 18 551 406 грн., зі збереженням рентабельності в 22%, а не на 1млн., грн., більше ніж за попередній 2027й рік.. Така динаміка цілком можлива з поступовим підвищенням репутації та популярності ресторану.

Загальна сума чистого прибутку за 5 років, починаючи з 2024 ого, та закінчуючи 2028 роками, буде складати 80 963 695 грн. Цього, навіть з урахуванням розподілу нерозподіленого прибутку, цілком достатньо для відкриття та введення в експлуатацію ще одного ресторану такого формату и типу.

За рахунок збільшення чистого прибутку, також планується будівництво на 2029й рік ще одного ресторану-аналогу, та створення мережі стейкхаузів «RED MOON», які поступово будуть поширюватися на території Києву та Київської області, а згодом і на території всієї України.

ВИСНОВКИ

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи ресторану формату «Steak House» у місті Києві були розглянуто низку питань та розроблено ряд заходів, які повністю відображають суть та структуру проектного ресторану.

За результатами маркетингових досліджень було визначено локацію. Проектований ресторан планується будувати в Дарницькому районі міста Києва, а саме на території Парку Партизанської слави в спеціально відведеному для цього місці (на даному місці в живому часі розташовується ресторан «Мисливській двір») по вулиці Славгородська 49, Київ, 02000, ця локація була обрана не випадково, адже майже всі сезони в парку спостерігається велика активність населення. Також, поряд з парком за останні 3 роки було побудовано 6 жилих комплексів, та ще 3 ЖК будуть введені в експлуатацію до 2023 року, це говорить про перспективи отримати нових постійних гостей середнього та високого класу.

Для відображення концепції ресторану визначено назву підприємства «RED MOON», що в перекладі з англійської означає – Червоний Місяць. Назва була обрана також не випадково, адже локалізація ресторану знаходиться в мікро-районі під назвою Червоний хутір.

Місткість ресторану обґрунтована, та буде складати 100 місць. Режим роботи ресторану з 10.00 до 24.00 у будні дні, та з 10.00 до 02.00 на вихідні та в п'ятницю, тобто становить 14-16 годин на добу.

Конкурентні переваги у проектного ресторану безпосередньо присутні, адже майже всі заклади подібного формату знаходяться на правому березі Києва, на лівому вони практично відсутні, або досить слабкі по рівню конкурентоспроможності.

Було розроблено концептуальне меню з широким вибором страв американської, європейської та частково азійської кухні, а також з унікальними фірмовими стейками, які будуть готуватися лише в проектованому ресторані. Одним із переваг меню, окрім фірмових страв, є різноманіття алкогольних

напоїв та винної карти, що дасть змогу суттєво збільшувати рівень відвідування ресторану на кінець п'ятниці в вихідні та святкові дні.

Було затверджено організаційний план та штат проектного підприємства, він складає 51 особу постійного штату, які працюватимуть позмінно, окрім окремих випадків. Заробітна плата буде виплачуватися за затвердженими нормативними ставками, з можливістю отримання премій, які були описані в фонді оплати праці.

Розраховано мінімальні потреби в площі виробничих приміщень, та основних засобів виробництва з урахуванням енергоефективності та максимальної продуктивності. Описані основні особливості та функції системи контролю якості та безпеки ресторанної продукції, які повинні безпрецедентно підтримуватися в проектованому ресторані.

Були розраховані основні показники економічно-виробничої діяльності підприємства, такі як денний, місячний та річний обсяги реалізації продукції (обсяги товарообороту), останній з яких складає майже 67 млн., грн., на рік, що є достатньо великим показником для закладів ресторанного господарства в цілому. Розраховані всі необхідні статті витрат, які загалом склали 49 млн., грн., на рік, а також був розрахований Чистий річний прибуток, який складає 14 282 636 грн, а це означає що рівень рентабельності підприємства більше 20%, безумовно це гарні показники за розрахованими періодами. Термін окупності складає 3 роки з моменту відкриття, а після періоду окупності було описано програму розвитку, яка говорить про те, що на кінець 2029ого року планується будівництво ще одного ресторану даного типу, та створення мережі стейкхаузів «RED MOON».

Спираючись на вище описані дані можна сказати, що проект ресторану типу стейкхауз «RED MOON» на 100 місць у місті Києві є об'єктивно обґрунтованим, прибутковим підприємством з своєю унікальною концепцією та може бути рекомендований до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Київ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Київ>
2. Дарницький район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Дарницький_район
3. Парк Партизанської Слави [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Парк_партизанської_слави_\(Київ\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Парк_партизанської_слави_(Київ))
4. Ресторан GOODMAN [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://goodman.com.ua>
5. Ресторан Здоровий глузд [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://gluzdrest.com>
6. Ресторан Sam's Steak House [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.usgh.com.ua/company/restaurants/sams_steak_house.html
7. Ресторан Tennessee Stake House [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tennessee.com.ua>
8. Сайт ресторану Стейкбургер [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://steakburger.com.ua>
9. Бізнес-план ресторану «Софія» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://biznesplan.at.ua/index/gotovij_biznes_plan_restoranu_sofija_ukrajins_koju/0-17
10. Кодекс законів про працю України (КЗпПУ) 2019
11. Державна служба України з питань праці. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dsp.gov.ua>
12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
13. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства"
14. Сайт ресторану Мисливський двір [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mdvir.com/ukr/restaurant.html>

15. Митник С. Концептуальні підходи до створення ресторану і організації його діяльності / С. Митник. // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2014. – 336 с.
16. Розробка виробничої стратегії в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://poznayka.org/s41668t1.html>
17. Організація готельно-ресторанного обслуговування [Текст] : навчальний посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К. : Кондор, 2012. – 344 с.
18. Заклади ресторанного господарства. Особливості виробничих цехів та їх функції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/8110751/page:5/>
19. Заклади ресторанного господарства. Особливості виробничих цехів та їх структура [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5437376/page:13/>
20. ДБН В.2.2-25:2009 ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2017/12/71.1.-DBN-V.2.2-252009.-Budinki-i-sporudi.-Pidpriyemstva.pdf>
21. Заклади ресторанного господарства. Особливості виробничих цехів та їх структура [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5194233/page:7/>
22. Міжнародний стандарт ІСО 8402 «Управління якістю і забезпечення якості. Словник» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://gostbank.metaltorg.ru/data/norms_/isj/2.pdf
23. Шелегеда Б.Г. Управління підприємством громадського харчування / Б. Шелегеда, А. Савостьянова. – М. : Экономика, 2015. – 175 с.
24. Ефективне впровадження НАССР / Під ред. Т. Мейес, С. Мортимор. – К. : Професія, 2005. – 288с.

25. Контроль в системі управління якістю на підприємствах ресторанного господарства / А. Л. Цюцяк // Науково-інформаційний вісник Івано-Франківського університету права імені Короля Данила Галицького. - 2015
26. Система НАССР на підприємствах харчової галузі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dpbsm.cv.ua/haccp.htm>
27. Міценко Н.Г., Муравинець О.М. Торгівля, комерція, підприємництво. 2011. Випуск 13. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/micenکو.htm
28. Формування програми розвитку підприємства в сучасних умовах господарювання. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://knowledge.allbest.ru/economy/2c0a65635b3ac69a4c43a88421206c27_0.html
29. Розробка організації сервісних послуг в ресторані Стейкхаус. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://knowledge.allbest.ru/marketing/3c0b65625a2ac78b4d43b89421306c36_2.html
30. Довідник продовольчих товарів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://znaytovar.ru/s/Stejkxaus.html>
31. Технології ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://maresto.com.ua/articles/myasnoy_kontsept_osnovnye_nyuansy_raboty_myasnogo_restorana/
32. Менеджмент туризму. Ресторанний бізнес: основи функціонування. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://library.if.ua/book/38/2538.html>
33. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
34. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017.

ДОДАТКИ

Посада, підпорядкування та основні обов'язки персоналу

Посада та підпорядкування	Основні обов'язки
ДИРЕКТОР РЕСТОРАНУ у своїй діяльності керується статутом підприємства та посадовою інструкцією. Підпорядковується - засновнику підприємства	1. Оформляє документи, необхідні для здійснення діяльності з надання послуг громадського харчування. 2. Забезпечує надання клієнтам необхідної та достовірної інформації про надавані послуги. 3. Здійснює організацію, планування і координацію діяльності ресторану. Керує працівниками ресторану. 4. Забезпечує високий рівень ефективності виробництва, впровадження нової техніки і технології, прогресивних форм обслуговування й організації праці. 5. Здійснює контроль за раціональним використанням матеріальних, фінансових і трудових ресурсів, проводить оцінку якості обслуговування клієнтів. 6. Укладає договори поставки продовольчих товарів, контролює терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження і реалізації. Надає звітність про виробничу діяльність, в тому числі власнику ресторану. 7. Представляє інтереси ресторану і діє від його імені. Встановлює службові обов'язки для підлеглих йому працівників і вживає заходів щодо забезпечення їх виконання. Приймає рішення про призначення, переміщення та звільнення від займаних посад працівників ресторану, застосовує міри заохочення працівників, накладає стягнення на порушників виробничої та трудової дисципліни.
ЗАСТУПНИК ДИРЕКТОРА РЕСТОРАНУ підпорядковується – директору ресторану	1. здійснює контроль за виробничо-господарською практикою і фінансово-економічною діяльністю підприємства. 2. Контролює роботу й ефективну взаємодію всіх структурних підрозділів організації, направляє їх діяльність на розвиток і вдосконалення роботи з урахуванням соціальних та ринкових пріоритетів, підвищення ефективності роботи в організації, збільшення прибутку. 3. Вживати заходів щодо забезпечення організації кваліфікованими кадрами. 4. Вживати заходів щодо своєчасного укладення господарських і фінансових договорів, розширенню прямих і тривалих господарських зв'язків, забезпечувати виконання договірних зобов'язань. 5. Здійснювати контроль за фінансовими та економічними показниками діяльності організації. 6. Забезпечувати складання фінансових та інших документів, розрахунків, встановленої звітності про виконані організацією роботах (надані послуги), фінансової діяльності.

ШЕФ-КУХАР підпорядковується безпосередньо директору ресторану	1. Здійснює керівництво виробничо-господарською діяльністю підрозділу підприємства громадського харчування. 2. Спрямовує діяльність трудового колективу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва необхідного асортименту та якості у відповідності з виробничим завданням. 3. Складає заявки на необхідні продовольчі товари та сировину, забезпечує їх своєчасне отримання зі складу, контролює терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження в реалізацію. 4. Складає меню. 5. Здійснює постійний контроль за технологією приготування їжі, нормами закладки сировини та дотриманням працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни. 6. Здійснює розстановку су-шефів, кухарів та інших працівників виробництва. 7. Складає графік виходу су-шефів та кухарів на роботу. 8. Організовує облік, складання і своєчасне подання звітності про виробничу діяльність, впровадження передових прийомів і методів праці. 9. Контролює правильну експлуатацію устаткування та інших основних засобів. 10. Контролює дотримання працівниками правил і норм охорони праці та техніки безпеки, санітарних вимог і правил особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку. 11. Проводить роботу з підвищення кваліфікації працівників.
ГОЛОВНИЙ БУХГАЛТЕР підпорядковується безпосередньо директору ресторану	1. Керівництво здійсненням бухгалтерського обліку та звітності, контроль за своєчасним і правильним оформленням бухгалтерської документації. 2. Контроль за раціональним та економним використанням матеріальних, трудових і фінансових ресурсів. 3. Контроль за правильним відображенням на рахунках бухгалтерського обліку всіх господарських операцій та їх відповідністю законодавству. 4. Здійснення економічного аналізу фінансово-господарської діяльності за даними бухгалтерського обліку і звітності з метою виявлення та мобілізації внутрішньогосподарських резервів, усунення втрат і невиробничих витрат. 5. Формування облікової політики з розробкою заходів щодо її реалізації. 6. Надання методичної допомоги працівників підрозділів та служб з питань бухгалтерського обліку, контролю, звітності й економічного аналізу

Продовження додатку Б

СУ-ШЕФ підпорядковується шеф-кухарю виконує обов'язки старшого зміни, або заміняє шеф-кухаря, коли це необхідно	1. Проводить щоденний інструктаж з персоналом які у нього в підпорядкуванні. 2. Відповідає за якість продукції яка видається в зал, її відповідність всім технологічних стандартам. 3. Допмагає шеф-кухарю складати заявки на необхідні продовольчі товари та сировину, забезпечувати їх своєчасне отримання зі складу, контролювати терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження в реалізацію. 4. Готує основну продукцію, що входить в меню, строго дотримуючи технологічний процес і згідно встановленим рецептам. 5. Дотримуватися правил товарного сусідства і ротації продуктів, контролювати терміни реалізації продуктів. 6. Щотижня готувати списки необхідних для кухні продуктів і товарів. 7. Проводити планові інвентаризації. Своєчасно інформувати адміністрацію про відсутність продуктів, про несправності інвентарю, сантехніки.
МЕНЕДЖЕР ЗАЛУ підпорядковується директору та заступнику директора ресторану	1. Забезпечує роботу з ефективного і культурного обслуговування відвідувачів ресторану, створенню для них комфортних умов. 2. Контролює прийом замовлень офіціантам від відвідувачів. 3. Вживає заходів до запобігання і ліквідації конфліктних ситуацій. 4. Розглядає претензії, пов'язані незадовільним обслуговуванням відвідувачів, і проводить відповідні організаційно-технічні заходи. 5. Приймає замовлення і розробляє програму проведення та обслуговування ювілейних урочистостей, весіль, банкетів. Контролює дотримання працівниками організації трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, техніки безпеки, вимог виробничої санітарії та гігієни. Інформує керівництво організації про наявні недоліки в обслуговуванні відвідувачів, вживає заходів до їх ліквідації. Здійснює контроль за виконанням працівниками вказівок керівництва організації.
КАСИР підпорядковується директору ресторану та заступнику директора ресторану	1. Здійснює операції з відображення на касовому апараті всіх отриманих від гостей через офіціантів грошових сум. 2. Отримує від офіціантів грошові кошти які були передані від гостей ресторану. 3. Пробиває на контрольно-касовому апараті чек; 4. Нараховує суму здачі, прибирає отримані від офіціанта гроші в касу і видає офіціанту здачу разом з чеком. 5. У кінці зміни знімає касу. 6. Дбайливо звертається з грошима. 7. Якщо розрахунок безготівковий – надає офіціанту термінал для проведення безготівкових операцій.

ОФЦІАНТИ підпорядковуються менеджеру залу.	1. Сервіровка столу відповідно до встановлених стандартів. 2. Контроль за чистотою, станом і комплектністю приладів, посуду, скатертинами та серветками на закріплених за офіціантами столах. 3. Вивчення меню, знання основних і сезонних страв і напоїв, пропонованих гостям. 4. Консультування гостей ресторану про особливості страв та напоїв, пропонованих гостям. 5. Прийом замовлень від гостей ресторану. 6. подача страв і напоїв згідно з установленими правилами обслуговування. 7. Створення атмосфери гостинності. 8. Надання рахунку гостям. 9. Отримання плати за рахунками.
БАРМЕНИ підпорядковуються менеджеру залу та шеф-кухарю	1. Обслуговувати гостей на високому рівні. 2. Знати діючі продажні ціни на продукцію. 3. Знати порядок складання заявок на необхідну кількість і асортимент напоїв, закусок, і інших товарів, ведення обліку та потреби у посуді. 4. Своєчасно отримувати товари і продукти зі складу чи виробництва. 5. Знати сорти види вітчизняної та зарубіжної продукції, що продається в барі. 6. Знати рецептуру і етикет приготування коктейлів і напоїв. 7. Повинен складати і надавати в бухгалтерію звіти про рух та залишок товарів, що враховуються в сумовому вираженні.
КУХАРІ підпорядковуються безпосередньо шеф-кухарю та су-шефам	1. Забезпечує підготовку робочого місця до початку робочого дня. 2. Готує основну продукцію, що входить в меню, готувати обіди для персоналу, строго дотримуючи технологічний процес і згідно встановленим рецептам. 3. Дотримуватися правил товарного сусідства і ротації продуктів, контролювати терміни реалізації продуктів. 4. Щотижня готувати списки необхідних для кухні продуктів і товарів, радитися з су-шефами та шеф-кухарем. 5. Підтримувати чистоту і порядок на кухні і на своєму робочому місці відповідно до вимог СЕС. 6. Своєчасно інформувати адміністрацію про відсутність продуктів, про несправності інвентарю, сантехніки.
ПРИБИРАЛЬНИКИ підпорядковуються менеджеру залу	1. Здійснювати своєчасне прибирання всіх залів ресторану. 2. Здійснювати своєчасне прибирання туалетних приміщень. 3. Подання заявок на необхідне приладдя та засоби прибирання для приміщень менеджера. 4. Миття посуду та приведення його до належного стану.
ОХОРОНА підпорядковуються менеджеру залу	1. Здійснюють пропуск клієнтів у ресторан 2. Вирішують питання, що виникають у випадку некоректної поведінки клієнтів.

Меню ресторану «RED MOON»

Назва страви	Вихід страви, г (мл)	Ціна, грн
Закуски та салати		
<i>Холодні закуски</i>		
Форшмак з домашнього оселедця. Подається з грінками з мультизернового хлібу	150/80	105
Паштет з індички та ягідним мармеладом. Подається з грінками з білої Чіабати	120/50	115
Хумус з пітою	150/60	135
Тартар з яловичини та авокадо. Подається з грінками та крем-сиром	200/60/30	265
Великий тартар на двох з яловичини з картопляними діпами	250/150	455
Карпаччо з яловичини з опеньками та кедровими горіхами під трюфельною заправкою	200	255
Тартар з лосося та авокадо	190	295
<i>Закуски до алкогольних напоїв</i>		
Мигдаль, Прощито парма	100	145
Оливки, сир Гоюс	100	110
Чотири брускети. З лососем, спеком та грушею, моцарелою, камамбером та ягідним кюлі	200	225
Велика тарілка Атіпасті (Парма, Ростбіф, Спек, Гоюс, Пекоріно, Горгонзола) Подається з ароматним медом та руколою	250/30	465
Закуска з ростбіфа Подається з соусом із копченої скумбрії та грінками	120/50/40	265
<i>Салати</i>		
Овочевий салат з авокадо та аспарагусом	250	175
Салат з телятиною на грилі та горіховим соусом	330	325
Салат "Цезар" з маринованою курячою грудкою	350	195
Салат "Цезар" з філе телятини на грилі	350	235
Салат з креветками, авокадо та свіжими томатами	320	345
<i>Гарячі закуски</i>		
Запечений баклажан з пюре батату, тофу та овочевою сальсою	400	185
Крильця по-американськи в медово-томатній глазурі з соусом Ренч	350/50	135
Спрінг роли з телятиною та овочами	200/50	295
Кукурудза з паприкою та ароматними травами запечена під сиром на двох	500	145

Продовження додатку В

Запечений камамбер з розмарином та грецькими горіхами. Подається з чабатотою та малиновим кюлі	135/50/80	255
<i>Супи</i>		
Консоме з курча, локшиною та перепелиним яйцем	250	95
Борщ український з крученим салом і грінками	300/50/50	105
Том Ям	350/15	255
Основне меню		
<i>М'ясо</i>		
Бургер з яловичиною і сиром Чеддер Подається з картоплею фрі	350/70	235
Red MooN Burger з американською яловичиною Подається з картопляними діпами	350/70	395
Pork Baby Back Ribs з соусом BBQ	400/50	295
Особуко з ягнати з полентою, Пармезаном, кукурудзою та соусом Чімічурі	250/120/50	445
<i>Риба</i>		
Скумбрія на грилі з овочами	300-350	195
Сібас на грилі зі шпинатним соусом	300-350	385
Стейк з лосося. Подається з ризотто	130/70	365
<i>Птиця</i>		
Стейк з індички у цитрусовому маринаді	250	245
Бургер з котлетою із курячого філе Подається з картоплею по-ірландськи	330/150	195
<i>Гарніри</i>		
Картопляне пюре	150	55
Картопля фрі	150	55
Шпинат з вершковим соусом та Пармезаном	150	85
Овочі на грилі	340	95
Батат фрі з трюфельним Айолі та Пармезаном	150/70	155
Аспарагус на грилі	100	195
<i>Хліб</i>		
Хліб на грилі з ароматним маслом	160	55
Багет на грилі з вершковим маслом	240	85
<i>Десерти</i>		
Сорбет	120	55
Морозиво асорті	120	65
Брауні з морозивом	190/60	125

Продовження додатку В

Чизкейк	160	115
Стейки		
<i>UKRAINIAN SPECIAL BEEF (Стейки власного вологого дозрівання в натуральній оболонці)</i>		
Ріб-Ай. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	250/350	355/495
Ріб-Ай Prime. Мрамурова яловичина. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	350	650
Нью-Йорк. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	250/350	355/495
Тендерлойн. Строк дозрівання 10 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	250/350	445/625
Шатобріан. Строк дозрівання 14 днів, рекомендована прожарка Medium	400	625
Т-Боун. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium	450/750	560/900
Портерхаус. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium	450/750	560/900
<i>USA BEEF (America's Heartland Beef Мрамурова яловичина, 120 днів зернового відгодування)</i>		
Ріб-Ай, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	350	1465
Тендерлойн, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	250	1635
Нью-Йорк, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	350	1355
Шатобріан, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	400	2155
<i>RED MOON SPECIAL BEEF (стейки обсмажуються в винному соусі та подаються з келихом вина на вибір)</i>		
Ред-Ай Medium Rare	400	475
Ред-Йорк Medium	400	615
ТендРЕДлойн Medium Well Done	400	615
РЕД-Боун Medium Rare/Medium	600	825

Продовження додатку В

ПортРЕДхаус Medium well done	600	825
Ред-Ай, USDA Medium Rare	400	1595
ШатоРЕДбріан, USDA Medium	500	2295
ПортРЕДхаус, USDA Medium well done	600	2945
Обрати свій на вибір	-	
<i>DRY AGED UKRAINIAN BEEF (Стейки власного сухого дозрівання)</i>		
Т-Боун. Строк дозрівання 45 днів, рекомендована прожарка Medium	Від 100	165 за 100 грам
Ріб-Ай на кістці. Строк дозрівання 45 днів, рекомендована прожарка Medium	Від 100	195 за 100 грам
<i>Соуси (Один соус на Ваш вибір безкоштовно)</i>		
REDMOON на білому вині	50	40
REDMOON на червоному вині	50	40
Сирний	50	40
BBQ	50	40
Вишневий	50	40
Перцевий	50	40
Трюфельний	50	40
Безалкогольні напої		
<i>Напої в склі (від виробника)</i>		
Bonaqua still, Bonaqua sparkling	330	43
Моршинська Преміум (сильногаз. / негаз.)	330/750	45/70
Боржомі	330	65
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	250	39
Fanta Orange, Sprite	250	39
Schweppes Bitter Lemon	250	49
Schweppes Indian Tonic	250	49
Burn Original, ж/б	330	75
Соки "Rich" в асортименті	330	75
Ягідний компот	250	30
<i>Фреш</i>		
Апельсиновий, Грейпфрутовий	330	85
Яблучний, Морквяний	330	75
Ананасовий	330	210

Продовження додатку В

Селеровий	330	155
REDFRESH (вишня, гранат)	330	115
<i>Кава</i>		
Еспресо	30	45
Американо	60	45
Капучіно	130	65
Кава Лате	150	65
Раф кава	150	85
<i>Чай</i>		
Assam Broken TGBOP	200/800	65/180
Earl Grey	200/800	65/180
Formosa Sencha Standard	200/800	65/180
Green Jasmin	200/800	65/180
HERBAL TEE	200/800	65/180
Apple Amaretto	200/800	65/180
<i>Натуральний Лимонад</i>		
Лайм-матча-базилік	330	75
Цитрусовий	330	75
Імбирний	330	75
Ягідний	330	95
REDLEMONADE (вишня, гранат)	330	115
Барне меню		
<i>Горілка</i>		
Немироф Оригінал	500	180
Козацька Рада	50	28
GREEN DAY	500	180
Nemiroff Lex	50	72
Фінляндія клюква	50	68
Фінляндія	50	68
<i>Віскі, Ром, Джин</i>		
Ballantine`s	50	74
Chivas Regal	50	142
Johnie Walker Black label	50	168
Johnie Walker Red label	50	84

Продовження додатку В

Jack Daniel`s	50	94
Jameson	50	112
Beefeater	50	87
Bacardi white	50	80
Bacardi black	50	80
<i>Коньяк</i>		
Коньяк Закарпатський 4*	50	80
Hennessy V.S.O.P.	50	388
Hennessy V.S.	50	192
Martell 3* V.S.	50	186
Сараджишвілі 3*	50	75
Сараджишвілі 5*	50	85
Сараджишвілі V.S.	50	110
<i>Коньяк</i>		
Варштайнер Преміум	500	125
Варштайнер Фреш б/а	330	95
Грімберген Бланш	330	105
Грімберген Блонд	330	105
Гінес Оригінал	330	165
Перша Приватна Броварня б/а	500	55
Heineken світле	500	55
Blanche de Bruxelles	330	80
Clausthaller б/а	330	59
Corona Extra	330	75
Чернігівське світле/біле	500	39
Винна Карта		
<i>Українські вина</i>		
Каберне чер. сух.	750	180
Мускат біле напів.сол.	750	180
Саперави чер. сух.	750	180
Мерло чер. сух.	750	165
Шардоне біл. сух.	750	165
<i>Вина Грузії KARTULI VAZI</i>		
Алазанська долина, біле н/сол.	750	348

Закінчення додатку В

Алазанська долина, червоне н/сол.	750	412
Кіндзмараулі, червоне н/сол.	750	624
Мерані, біле н/сухе	750	420
Мерані, червоне н/сухе	750	424
Мукузані, червоне сухе	750	596
Напареулі, червоне сухе	750	626
Піросмані, червоне н/сухе	750	390
Сапераві, червоне сухе	750	412
Твіші, біле н/сол.	750	640
Теліані, червоне сухе	750	578
Хванчкара, червоне н/сол.	750	1550
Цинандалі, біле сухе	750	370
<i>Чилійські вина CASA VERDE</i>		
Совіньон Блан, біле сухе	750	384
Мерло, червоне сух.	750	384
Каберне-Совіньон, чер.сухе	750	384
Шардоне, біле сухе	750	384
<i>Італійські вина SOLO CORSO</i>		
SOLO CORSO черв. н/сол.	750	324
SOLO CORSO черв. сух.	750	294
SOLO CORSO, біле н/сол.	750	324
SOLO CORSO біле сух.	750	294
<i>Вина Франції</i>		
Chateau Bertineau Saint Vincent, 2016	750	2990
Le Haut-Medoc de Citran, 2011	750	2290
Chateau Teyssier, Saint-Emilion Grand Cru, 2016	750	3390
Chateau Phelan Segur, Saint-Estephe AOC, 2014	750	4490
Domaine Lafage, "Bastide Miraflores" Cotes Catalanes IGP, 2016	750	1490
Chateauneuf-du-Pape "Terre de Mistral" AOC, 2014	750	2290
<i>Ігристі вина</i>		
Кюве кюи 1-крю брют	750	3790
Кава брют «Маркес де Ларес»	750	1110
Bazaleti	750	399
Martini Asti	750	678
Bazaleti Marotto	750	499

Денна виробнича програма ресторану «RED MOON»

Назва страви	Вихід страви, г (мл)	Кількість страв, шт
Закуски та салати		
<i>Холодні закуски</i>		
Форшмак з домашнього оселедця. Подається з грінками з мультизернового хлібу	150/80	7
Паштет з індички та ягідним мармеладом. Подається з грінками з білої Чіабати	120/50	5
Хумус з пітою	150/60	3
Тартар з яловичини та авокадо. Подається з грінками та крем-сиром	200/60/30	3
Великий тартар на двох з яловичини з картопляними діпами	250/150	2
Карпаччо з яловичини з опеньками та кедровими горіхами під трюфельною заправкою	200	3
Тартар з лосося та авокадо	190	2
<i>Закуски до алкогольних напоїв</i>		
Мигдаль, Прошутто парма	100	2
Оливки, сир Гоюс	100	3
Чотири брукетти. З лососем, спеком та грушею, моцарелою, камамбером та ягідним кюлі	200	5
Велика тарілка Атіпасті (Парма, Ростбіф, Спек, Гоюс, Пекоріно, Горгонзола) Подається з ароматним медом та руколою	250/30	5
Закуска з ростбіфа Подається з соусом із копченої скумбрії та грінками	120/50/40	3
<i>Салати</i>		
Овочевий салат з авокадо та аспарагусом	250	4
Салат з телятиною на грилі та горіховим соусом	330	4
Салат "Цезар" з маринованою курячою грудкою	350	4
Салат "Цезар" з філе телятини на грилі	350	4
Салат з креветками, авокадо та свіжими томатами	320	4
<i>Гарячі закуски</i>		
Запечений баклажан з пюре батату, тофу та овочевою сальсою	400	3
Крильця по-американськи в медово-томатній глазурі з соусом Ренч	350/50	2
Спрінг роли з телятиною та овочами	200/50	2
Кукурудза з паприкою та ароматними травами запечена під сиrom на двох	500	4

Продовження додатку Д

Запечений камамбер з розмарином та грецькими горіхами. Подається з чабатотою та малиновим кюлі	135/50/80	5
<i>Супи</i>		
Консоме з курча, локшиною та перепелиним яйцем	250	2
Борщ український з крученим салом і грінками	300/50/50	5
Том Ям	350/15	1
Основне меню		
<i>М'ясо</i>		
Бургер з яловичиною і сиром Чеддер Подається з картоплею фрі	350/70	5
Red MooN Burger з американською яловичиною Подається з картопляними діпами	350/70	7
Pork Baby Back Ribs з соусом BBQ	400/50	3
Особуко з ягняти з полентою, Пармезаном, кукурудзою та соусом Чімічурі	250/120/50	5
<i>Риба</i>		
Скумбрія на грилі з овочами	300-350	4
Сібас на грилі зі шпинатним соусом	300-350	3
Стейк з лосося. Подається з ризотто	130/70	3
<i>Птиця</i>		
Стейк з індички у цитрусовому маринаді	250	7
Бургер з котлетою із курячого філе Подається з картоплею по-ірландськи	330/150	8
<i>Гарніри</i>		
Картопляне пюре	150	5
Картопля фрі	150	12
Шпинат з вершковим соусом та Пармезаном	150	1
Овочі на грилі	340	10
Батат фрі з трюфельним Айолі та Пармезаном	150/70	1
Аспарагус на грилі	100	1
<i>Хліб</i>		
Хліб на грилі з ароматним маслом	160	15
Багет на грилі з вершковим маслом	240	35
<i>Десерти</i>		
Сорбет	120	2
Морозиво асорті	120	3
Брауні з морозивом	190/60	3

Продовження додатку Д

Чизкейк	160	2
Стейки		
<i>UKRAINIAN SPECIAL BEEF (Стейки власного вологого дозрівання в натуральній оболонці)</i>		
Ріб-Ай. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	250/350	3
Ріб-Ай Prime. Мрамурова яловичина. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	350	4
Нью-Йорк. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	250/350	3
Тендерлойн. Строк дозрівання 10 днів, рекомендована прожарка Medium Rare	250/350	5
Шатобріан. Строк дозрівання 14 днів, рекомендована прожарка Medium	400	2
Т-Боун. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium	450/750	2
Портерхаус. Строк дозрівання 30 днів, рекомендована прожарка Medium	450/750	1
<i>USA BEEF (America's Heartland Beef Мрамурова яловичина, 120 днів зернового відгодування)</i>		
Ріб-Ай, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	350	2
Тендерлойн, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	250	1
Нью-Йорк, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	350	1
Шатобріан, USDA. Вага сирого м'яса. Стейк подається з соусом на вибір	400	1
<i>RED MOON SPECIAL BEEF (стейки обсмажуються в винному соусі та подаються з келихом вина на вибір)</i>		
Ред-Ай Medium Rare	400	5
Ред-Йорк Medium	400	4
Тендерлойн Medium Well Done	400	8
РЕД-Боун Medium Rare/Medium	600	5

Продовження додатку Д

ПортРЕДхаус Medium well done	600	2
Ред-Ай, USDA Medium Rare	400	2
ШатоРЕДбріан, USDA Medium	500	2
ПортРЕДхаус, USDA Medium well done	600	1
Обрати свій на вибір	-	
<i>DRY AGED UKRAINIAN BEEF (Стейки власного сухого дозрівання)</i>		
Т-Боун. Строк дозрівання 45 днів, рекомендована прожарка Medium	Від 100	5
Ріб-Ай на кістці. Строк дозрівання 45 днів, рекомендована прожарка Medium	Від 100	5
<i>Соуси (Один соус на Ваш вибір безкоштовно)</i>		
REDMOON на білому вині	50	15
REDMOON на червоному вині	50	15
Сирний	50	7
BBQ	50	20
Вишневий	50	13
Перцевий	50	5
Трюфельний	50	5
Безалкогольні напої		
<i>Напої в склі (від виробника)</i>		
Bonaqua still, Bonaqua sparkling	330	6
Моршинська Преміум (сильногаз. / негаз.)	330/750	3/3
Боржомі	330	6
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	250	6
Fanta Orange, Sprite	250	5
Schweppes Bitter Lemon	250	5
Schweppes Indian Tonic	250	5
Burn Original, ж/б	330	5
Соки "Rich" в асортименті	330	6
Ягідний компот	250	5
<i>Фреш</i>		
Апельсиновий, Грейпфрутовий	330	10
Яблучний, Морквяний	330	7
Ананасовий	330	4

Продовження додатку Д

Селеровий	330	2
REDFRESH (вишня, гранат)	330	10
<i>Кава</i>		
Еспресо	30	7
Американо	60	2
Капучіно	130	2
Кава Лате	150	2
Раф кава	150	1
<i>Чай</i>		
Assam Broken TGBOP	200/800	3
Earl Grey	200/800	5
Formosa Sencha Standard	200/800	5
Green Jasmin	200/800	4
HERBAL TEE	200/800	4
Apple Amaretto	200/800	2
<i>Натуральний Лимонад</i>		
Лайм-матча-базилік	330	3
Цитрусовий	330	10
Імбирний	330	10
Ягідний	330	5
REDLEMONADE (вишня, гранат)	330	17